

公 衆 衛 生 学

第1問 次の公衆衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ウィンスロウは、「公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力により疾病を予防し、寿命を延長し肉体的・精神的健康と能率の増進を図る科学であり、技術である。」と定義づけている。
- (2) 日本国憲法第25条に、「すべて国民は健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について社会福祉、社会保障および公衆衛生の向上および増進に努めなければならない。」と規定している。
- (3) 公衆衛生活動とは、社会生活をしているすべての人々の健康の維持増進、疾病予防を目的とする活動である。
- (4) 健康寿命とは、日常生活に介護等を必要としながら、心身ともに自立した活動的な状態で生活できる期間をいう。

第2問 次の衛生行政に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 衛生行政の実施機関は、大きく分けると国と地方公共団体の2つの行政機関がある。
- (2) 保健所は、令和7年4月現在462か所設置されているが、所管区域を見直して整備が行われ、多くなる方向にある。
- (3) 地域保健法（18条～20条）に、市町村保健センターの設置は位置づけられていない。
- (4) 国際的な公衆衛生の中心機関として、WHO（世界保健機構）は含まれていない。

第3問 次の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 人口動態統計は、戸籍法に基づく出生届、死亡届、婚姻届、離婚届と死産の届出に関する規定に基づく死産届をもとにしてつくられる。
- (2) 妊娠満22週以後の死産と、生後1ヶ月未満の新生児死亡（これを早期新生児死亡という）を合わせたものを周産期死亡という。
- (3) 0歳の平均余命を平均寿命という（平均寿命とは0歳の人が今後平均で何年生きられるかを示したもの）。
- (4) 国民生活基礎調査は、昭和61年を初年として3年ごとに大規模な調査を実施することとしている。

第4問 次の生活環境衛生に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 一般的に、水1L中に含まれるカルシウムとマグネシウムの合計量が200mg以上であれば軟水、100mg以下であれば硬水という。
- (2) 日本は上水道と比較して下水道普及率が高い。
- (3) 産業廃棄物には、燃えがら、汚泥、廃油、廃アルカリ、廃プラスチックなど52種類が規定されている。
- (4) 環境基本法によると、公害とは、事業活動そのほか人の活動に伴って、相当範囲にわたり大気汚染、水質汚濁、土壌の汚染、騒音、振動、地盤沈下、悪臭（典型7公害）によって人の健康、生活環境に被害を生ずることをいう。

第5問 次の疾病予防に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 感染症が発生するには、①感染源、②感染経路、③感受性の3つの条件が必要である。
- (2) 腸管出血性大腸菌感染症は、乳幼児、高齢者等のハイリスク群が感染した場合、重症化して溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し死に至ることがある。
- (3) 平成6年の予防接種法改正により、予防接種は努力義務とされ、「義務接種」から「勧奨接種」に変更された。
- (4) 「糖尿病が強く疑われる者」の割合は、平成25年から令和5年までの10年間でみると、男女とも有意に増加している。

第6問 次の健康増進活動に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 第2次国民健康づくり運動（昭和63年度～平成11年度）から、疾病の早期発見、早期治療という「2次予防」に重点が置かれている。
- (2) 21世紀における国民健康づくり運動（健康日本21（第1次））（平成12年度～平成24年度）では、「全ての国民が健やかで心豊かに生活できる持続可能な社会の実現」をビジョンとした。
- (3) 健康日本21（第3次）では健やか親子21と同様に妊娠中の喫煙をなくすことを目標に設定し、対策を進めている。
- (4) 望まない受動喫煙の防止を図るため、受動喫煙防止策の強化を目的として未成年者喫煙禁止法の一部を改正した。

第7問 次の母子保健・学校保健に関する記述のうち、**誤っているものはどれか。**

- (1) 健やか親子21（第2次）は、「すべての子どもが健やかに育つ社会」の実現を目指している。
- (2) 日本の母子保健対策は、保健対策（保健指導、健康診査等）、医療対策および基盤整備の3つの柱で推進されている。
- (3) 学校保健安全法に基づいて行われている健康診断には、「就学時健康診断」と、「定期健康診断」があり、「臨時の健康診断」は含まれない。
- (4) 学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達と食に関する正しい理解と適切な判断力を養うため、学校給食の普及と食育の推進を図ることを目的として、学校給食法の規定に基づいて実施されている。

第8問 次の高齢者保健に関する記述のうち、**正しいものはどれか。**

- (1) 高齢者は、若年者に比べて一般に病気にかかりやすく、特に自覚性の急性疾患の有病率が高い。
- (2) 高齢者介護対策の充実を図るため、平成12年には高齢者医療確保法が施行され、安定的に適切な介護サービス実施の基盤整備が行われてきた。
- (3) 介護保険法は、医療保険者に特定健康診査・特定保健指導にかかる指針に即した計画（実施方法・目標を含む）の作成、特定健康診査、特定保健指導の実施を義務付けている。
- (4) 介護保険から給付を受けるためには、市区町村の窓口へ要介護認定の申請を行い、要介護状態の判定は市区町村に設置される介護認定審査会において要介護認定を受けなければならない。

第9問 次の精神保健に関する記述のうち、**誤っているものはどれか。**

- (1) 精神保健福祉対策は、精神保健および精神障害者福祉に関する法律に基づいて行われている。
- (2) 日本における受療中の精神障害者は平成29年には約419万人おり、このうち約300万人は精神科病院などにおいて入院治療を受けている。
- (3) 精神保健福祉センターはすべての都道府県・指定都市に設置され、保健所を中心とする地域精神保健活動を技術面から指導・援助する。
- (4) 精神障害者福祉と社会復帰対策の推進に加え、ストレス対策を含む心の健康づくり対策の推進が、精神保健福祉行政の大きな課題である。

食 品 学

第10問 次の栄養素の特徴と食品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) ビタミンB₁に富むもの — 大豆、豚肉
- (2) たんぱく質に富むもの — 緑黄色野菜、きのこ類
- (3) エネルギーに富むもの — 藻類、果実類
- (4) カルシウムに富むもの — 糖類、油脂類

第11問 次の油脂類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 不飽和脂肪酸を多く含む植物性油脂は常温で液状のものが多く。
- (2) 豚脂や牛脂などの飽和脂肪酸を多く含む動物性油脂は常温で固体状のものが多く。
- (3) サラダ油は低温でも濁りが生じないように、脱ろう（ウインタリング）処理がされている。
- (4) バージンオリーブオイルは何度も精製して加工される。

第12問 次の香辛料と辛味成分または辛味を生じさせる成分の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) とうがらし — カプサイシン
- (2) わさび — シニグリン
- (3) こしょう — メントール
- (4) しょうが — ジンゲロン、ショウガオール

第13問 次の大豆とその加工品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 米味噌は大豆を原料に、発酵には小麦で作った麦麴を使用してつくる。
- (2) 糸引き納豆は蒸した大豆に納豆菌を作用させ発酵させたものである。
- (3) 絹ごし豆腐は絹を使用し、しばって固めたものである。
- (4) 醤油は大豆を炒ってから酢酸菌で仕込み、1年以上熟成させてつくる。

第14問 次の食品の貯蔵方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 冷蔵法では細菌の増殖を抑制するが、細菌を殺すことはできない。
- (2) 天日乾燥は狭い場所でも乾燥可能だが、機械乾燥に比べ経費がかさむ。
- (3) 糖蔵法は食塩によって微生物の発育を防ぐ。
- (4) 燻煙法は食品を煙で燻^{いぶ}すことにより食品中の栄養素を燃焼させることで保存性が高まる。

第15問 次の食品流通に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 卸売市場は消費者が直接商品を購入する市場のことである。
- (2) 小売市場は生鮮食品を中心に、競り、入札などの公開取引を中心に行う市場のことである。
- (3) フード・マイレージとは調理場の大きさの値を指し、この値が大きくなれば環境負荷が小さい。
- (4) トレーサビリティとは食品の生産、加工、流通、販売などの各段階で流通過程を記録・保管し、問題発生時には商品を特定、迅速に回収できるシステムである。

栄 養 学

第16問 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 炭水化物（糖質）は主要なエネルギー源で、1グラムあたり9キロカロリーである。
- (2) 栄養素からみた人体構成成分の大人の平均値は、水分15～25%、たんぱく質50～60%、脂質15～18%、炭水化物3～5%、無機質1%以下、ビタミン微量である。
- (3) ビタミンの多くは体内合成ができないので、食物などから摂取することが大切である。
- (4) 炭水化物、たんぱく質、ビタミンは、熱量源として三大栄養素（エネルギー産生栄養素）である。

第17問 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) たんぱく質の栄養価は、構成するアミノ酸の種類と量によって決まる。
- (2) たんぱく質は、細胞を作るのに大切であり、血液や筋肉組織などをつくる。
- (3) 必須アミノ酸は食物からとることもできるし、体内で作ることもできる。
- (4) たんぱく質は、体内で酵素によってアミノ酸に分解され、小腸壁から吸収される。

第18問 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 多価不飽和脂肪酸は、 $n-3$ 系脂肪酸と $n-6$ 系脂肪酸が含まれ、共に必須脂肪酸である。
- (2) 炭素鎖に二重結合のない脂肪酸を不飽和脂肪酸という。
- (3) EPA、DHAは、 $n-3$ 系脂肪酸（オメガスリー）である。
- (4) 脂質は、脂溶性ビタミン（ビタミンA、D、E、Kなど）の吸収を助ける。

第19問 次の無機質（ミネラル）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) リンは、体内に最も多い無機質で、体重の1～2%を占めている。
- (2) カリウムの摂取不足は、血圧を低下させる。
- (3) 亜鉛の欠乏症として、皮膚障害、慢性下痢、味覚障害が知られている。
- (4) 鉄は、ヘム鉄と非ヘム鉄として存在し、非ヘム鉄はヘム鉄より吸収が良い。

第20問 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ビタミンは、補酵素として生体内の代謝に参与する。
- (2) ヒトに必要なビタミンは、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンがある。
- (3) 脂溶性ビタミンを摂りすぎると、過剰症を起こすことがある。
- (4) ビタミンCは、主に野菜、じゃがいも、果物などに含まれ、欠乏症として脚気がある。

第21問 次の消化器官の働きに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 口腔では、唾液中のアミラーゼによりでんぷんの加水分解が行われる。
- (2) 胃では、ペプシンによるたんぱく質の消化が行われる。
- (3) ほとんどの栄養素は大腸から吸収される。
- (4) 肝臓には、栄養素の貯蔵、代謝機能、解毒作用、胆汁の生成などのはたらきがある。

第22問 次の各世代の栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 幼児期に良い食習慣を育てることは、一生の健康に役立つので、多様な食品を使ったバランスの良い献立を薄味で与える。
- (2) 思春期は、乳幼児とならんで変化の激しい時期であるため、栄養の役割は大切であり、特に、たんぱく質、カルシウム、鉄が多く必要とされる。
- (3) 成人期の食生活で重要なことは、生活習慣病の発症や重症化を予防することである。
- (4) 高齢期には、そしゃく力・歯の機能が低下するので、飲み込みやすく、消化のよいものを工夫して与える。また、味覚が鈍くなるので、味付けはなるべく濃くする。

第23問 次の肥満に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 成人の肥満の指標はBMI（体格指数）が22以上である。
- (2) 肥満は、脂質異常症や糖尿病、脳出血、心臓病などの原因ともなる。
- (3) 肥満の治療方法は、適正なエネルギー摂取であり、欠食や水分制限も行う。
- (4) 内臓脂肪型肥満は女性に多く、生活習慣病につながるリスクは低い。

第24問 次の食物アレルギーに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食物アレルギーは、アレルゲン（抗原）となる食品によって起こる。
- (2) アレルギー症状のうち、食事後数時間から数日後、あるいは数週間後に発症する「遅延型」は、重篤な症状にはあまりならない。
- (3) アレルギー症状のうち、血圧低下や意識障害を伴う「アナフィラキシーショック」は、生命に危険をもたらす。
- (4) 現在の乳幼児期の食物アレルギー3大原因食品は、鶏卵、牛乳、大豆である。

食 品 衛 生 学

第25問 食中毒の分類とその原因物質の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 細菌性食中毒 — 感染型—感染侵入型—腸管出血性大腸菌（V T産生）
- (2) 細菌性食中毒 — 毒素型—黄色ブドウ球菌
- (3) ウイルス性食中毒— E型肝炎ウイルス
- (4) 化学物質食中毒 — ヒスタミン（アレルギー様食中毒）

第26問 寄生虫による食中毒の予防に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) たら、サバ、ホタルイカ、川魚等は加熱調理する。
- (2) 生野菜は、飲用に適する水でよく洗う。
- (3) アニサキスは低温に弱いため、10℃以下で24時間以上冷蔵すると死滅する。
- (4) 鮮魚の内臓に存在する寄生虫が筋肉に移行しないよう、早期に内臓を処理する。

第27問 次の消毒方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 次亜塩素酸ナトリウムは、生野菜・果実の消毒の際は100～200ppmの有効塩素濃度が必要である。
- (2) アルコール消毒はエタノール70%含有のものが最も効果が高く、水分が残っていても効果が変わらない。
- (3) 紫外線殺菌法は、γ線の照射による殺菌方法であり、日本では食品の殺菌に用いることはできない。
- (4) 熱湯消毒は65℃以上の熱湯中で5分以上煮る方法で、まな板やへらの消毒に適している。

第28問 次の食品の保存方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品を、ビンや缶に詰めた後、加熱等で脱気したのち素早く密閉する方法を加圧加熱殺菌法という。
- (2) 食品を塩、砂糖に漬けることで、水分活性を低くして細菌の増殖を抑えることができる。
- (3) 低温貯蔵法は食品を低温で保存することで、微生物の増殖を抑える方法であり、冷凍状態になると細菌を死滅させることができる。
- (4) 食品添加物の保存料は細菌を強力に殺菌するため、食品衛生法で許可されたものの以外は使用してはならない。

第29問 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 指定添加物に指定された添加物については、再評価を行わない。
- (2) 食品添加物の安全性は様々な毒性試験により実証されなければならない。
- (3) 食品添加物は安全性が確認されているため、使用に特段の制限はない。
- (4) 食品添加物の表示は必ず用途名と物質名を併記しなければならない。

第30問 次の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品の種類によって適切な温度帯で保管することで食品を安全に保管することができる。
- (2) 調理に使用する水は、水道事業者により供給される水でなければならない。
- (3) 必要な専用の手洗い設備を設置し、石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液などを用意する。
- (4) 調理場内への、従事者以外の人やペットの出入りを禁止する。

第31問 次のHACCPシステムに関する記述のうち、**誤っているものはどれか。**

- (1) 「HACCPシステムとその適用のためのガイドライン」は国連の機関である食品規格（コーデックス）委員会において採択され、各国にその導入を勧めている。
- (2) 食品の取扱いに従事する者が50人未満の事業所では、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する。
- (3) 衛生管理計画のうち一般衛生管理はどの食品に対しても行う共通事項である。
- (4) 衛生管理計画のとおり実施されていれば、点検記録や実施記録は残さなくてもよい。

第32問 次の大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述のうち、**正しいものはどれか。**

- (1) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、10℃以下または65℃以上で保管する。
- (2) 年間を通じ、調理従事者は月1回以上ノロウイルスの検便検査を行う。
- (3) 加熱調理する食品は中心温度を1点測定して65℃以上1分以上の加熱を確認する。
- (4) 検食として調理済み食品のみを食品ごとに50gずつ清潔なビニール袋で密封し、－20℃以下で2週間以上保存する。

第33問 次の食肉の生食が原因となる食中毒の病原物質に関する記述のうち、**誤っているものはどれか。**

- (1) 腸管出血性大腸菌
- (2) アニサキス
- (3) E型肝炎ウイルス
- (4) サルモネラ属菌

第34問 次のカンピロバクターによる食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 4℃以下の低温でも長期間生存して、少量の菌数でも感染して発症する。
- (2) 毎年、全国の食中毒発生件数において上位を占めていたが、近年は減少傾向にある。
- (3) 食肉の生食や加熱不足による感染が多い。
- (4) 食肉から他の食品への二次汚染により、サラダなども原因食品となる。

第35問 次の自然毒食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 毒きのこに含まれるアフラトキシンによる食中毒は、家庭で発生することが多い。
- (2) ニラやノビルと間違えて喫食することの多いスイセンには、リコリンが含まれており、喫食後30分で発症することが多い。
- (3) フグは有毒な魚ではあるが、正しい調理方法で中毒を防止できるため、多くの都道府県等ではフグを取扱うための認定制度を設けている。
- (4) イヌサフランにはコルヒチンが含まれており、葉をギョウジャニンニクと間違えて食べる例が多く、近年死者数の多い食中毒である。

第36問 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品だけでなく、添加物、器具、容器包装、おもちゃ、洗浄剤も対象とする。
- (2) 法の目的は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることである。
- (3) 食品等事業者に対して、食品の安全の確保のための知識および技術の習得を責務としている。
- (4) 食品の販売、製造等を行う全ての事業者は保健所長の許可を受けなければならない。

第37問 次の食品の表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 販売する食品の表示事項は食品衛生法に基づく食品表示基準に定められている。
- (2) 賞味期限とは、腐敗、変敗その他の品質劣化により安全性を欠くおそれがないと認められる期限をいう。
- (3) 遺伝子組み換え大豆が混入しないよう分別流通管理が行われた大豆を使用した豆腐には「遺伝子組み換えでない」旨を表示する必要がある。
- (4) 9品目の特定原材料（えび、かに、カシューナッツ、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）を使用した加工食品については、含まれる特定原材料がごくわずかであったとしてもアレルギー表示しなければならない。

第38問 次の食品衛生責任者に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品営業者は、食品衛生責任者を選任し、その施設の衛生管理にあたらせる。
- (2) 食品衛生責任者は、定期的に都道府県知事等が開催する講習会を受講して新たな知見の習得に努めなければならない。
- (3) 食品衛生責任者は、食品営業者に対して衛生的な作業手順書の作成、食品の取扱いや記録の管理などの意見を述べるように努めなければならない。
- (4) 従事者の衛生教育は食品営業者の責務であるため、食品衛生責任者は実施しなくてよい。

第39問 次の食品添加物の分類と説明の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 防カビ剤 — かんきつ類、バナナのカビ発生を防止する。
- (2) 甘味料 — 砂糖の代替品として使用されることが多く、全ての甘味料に使用基準が定められていない。
- (3) 着色料 — 食品を着色する目的で使用される。
- (4) 保存料 — 食品に付着する微生物の繁殖を抑制して食品の劣化する時間を延ばす。

調 理 理 論 （ 理 論 ）

第40問 次のゼラチンの調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ゼラチンの凝固温度は40℃である。
- (2) ゼラチンの主成分は、炭水化物である。
- (3) ゼリーとして使用される濃度は、液に対するゼラチン濃度が通常1.5～4%程度だが、この範囲ではゼラチン濃度が高いほどくずれやすい。
- (4) ゼラチン液は、キウイフルーツを加えると分解し固まらなくなる。

第41問 次の魚介類の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) さしみは新鮮な魚介類を生食する代表的な日本料理である。
- (2) 魚を煮る時は、煮立てた煮汁（調味液）の中に入れ、魚の表面のたんぱく質が熱により凝固し、魚のうま味が煮汁に溶け出すのを防ぐ。
- (3) 魚介類は種類が少なく、部位による違いが大きいので、部位により使い分ける。
- (4) 酢締めは、魚肉を酢につけ、酸により凝固させ、魚の表面を白くする。

第42問 次の獣鳥肉類の調理による変化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 肉のたんぱく質は40℃付近から凝固し、肉自身が凝固・収縮する。
- (2) ひき肉は、食塩を入れてこねると、粘りが出る。
- (3) スジ肉などのコラーゲンを多く含む肉は長時間煮込むことで柔らかくなる。
- (4) 硬い肉を食べやすくする方法として、機械的方法や酵素、調味料を利用する方法がある。

第43問 次の野菜と果物の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 野菜を煮ると、細胞膜の成分であるペクチンが溶けて組織がくずれ、やわらかくなる。
- (2) 生の野菜に塩を振っておくと、細胞内の水分が外へ引き出され、しんなりしてくる。水が引き出された後は、外からの味がしみ込みにくくなる。
- (3) 果実に砂糖を大量に加えて煮つめると、果実中のペクチンが砂糖・酸と反応してゼリー状になる。
- (4) マーマレードは、かんきつ類の皮を刻み、その果肉や砂糖と一緒に煮詰めたものをいう。

第44問 次の牛乳の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 牛乳は、コロイドの吸着作用により魚介類やレバーなどの臭みを除く。
- (2) 牛乳中のカルシウムは、卵混合液のたんぱく質の凝固を促進する。
- (3) 牛乳を冷却すると、熱変性により表面に皮膜ができる。
- (4) 牛乳中のたんぱく質の大部分はカゼインで、カゼインは酸で凝固する。

第45問 次の食品成分の調理による変化に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) でんぷんを水とともに加熱調理した際の変化は老化である。
- (2) たんぱく質に砂糖を加えると固まりやすくなる。
- (3) 一般に脂溶性ビタミンは水溶性ビタミンより調理による損失が多い。
- (4) 米のビタミンB₁は、洗米で50～80%流出する。

第46問 次の特定給食における献立の一般的条件に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 栄養バランスがとれている。
- (2) 食べる人の好みにあわせ、満足できる量、質、変化をもたない。
- (3) 食材料費の予算内で料理を組み合わせ、食品の選択が行われている。
- (4) 衛生的で安全性が保てる献立である。

第47問 次の大量調理に用いる機械、器具とその用途の組み合わせとして、**誤って**いるものはどれか。

- (1) スチームコンベクションオーブン — 焼く、蒸すの作業を同時に行える。
- (2) ティルティングパン — 深い槽内でフライ、焼き物、炒め物などを行う、回転機能のない加熱器具。
- (3) タンブルチラー — 冷却水が循環するタンクにパック詰めの料理を入れ、タンクを回転させながら急速に冷却する装置。
- (4) ブラストチラー — 冷風で急速冷却する装置。

調理理論（実技）

第48問 次の新調理システムの導入に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) HACCP方式に対応し易い。
- (2) 在庫管理の効率化がはかれる。
- (3) 人件費の削減がはかれる。
- (4) 調理作業時の衛生に対する意識が低下する。

第49問 次の調理操作の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 物理的調理操作 — 洗浄、浸漬、切断、冷却
- (2) 化学的調理操作 — 漂白、着香、乳化
- (3) 加熱調理操作 — 茹でる、蒸す、焼く、揚げる
- (4) 美的調理操作 — 調理員の衣服を清潔なものにする

第50問 次の乾物のもどし倍率（重量比）およびもどし方に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

（食品名）	（倍率）	（もどし方）
(1) 切り干し大根	— 4.5 —	水に約15分浸す
(2) 干しいたけ	— 10 —	ぬるま湯で10分浸す
(3) 凍り豆腐	— 3 —	水に30分間浸す
(4) 大豆	— 5 —	水に3時間浸す

第51問 次の野菜のあく抜きに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ワラビ、ぜんまいは、米のとぎ汁で茹でると苦みなど除去できる。
- (2) 大根は、重曹または酒などを加えて茹でると辛味や苦みが除去できる。
- (3) うど、れんこんは、酢水に浸したり、酢を加えて茹でると酸化による褐色を防ぐことができる。
- (4) ほうれん草は、酢を加えて茹でるとえぐ味が除去でき鮮やかな緑色になる。

第52問 次の調理法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 煮物の欠点として、水溶性成分が煮汁中に溶け出す。
- (2) 蒸し物の特徴として、食品の形を損なうことなく、香味の損失も少ない。
- (3) 焼き物の特徴として、内部の栄養成分の損失を防ぎ、焦げの風味を食品に加える。
- (4) 揚げ物の特徴として、高温・短時間で調理するため、ビタミン類の損失が多い。

第53問 次のビーフステーキの加熱の度合い（鉄板焼き）に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) レア — 中心部 40℃ — 表面は鮮やかな赤色である。
- (2) ミディアム — 中心部 65～70℃ — 内部は淡い紅色である。
- (3) ウェルダン — 中心部 77℃ — 内部は灰褐色である。
- (4) ベリーウェルダン — 中心部 90～95℃ — 筋繊維がバラバラになる。

第54問 次の揚げ物の温度と時間の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | (調理の種類) | (温度) | (時間) |
|-----------|--------------|--------|
| (1) れんこん | — 130～150℃ — | 1分 |
| (2) アジフライ | — 190～200℃ — | 5分 |
| (3) かき揚げ | — 140～150℃ — | 2分 |
| (4) コロッケ | — 190～200℃ — | 40秒～1分 |

第55問 次の炒め物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 調理法は、熱した鉄板や石などの上に適量の油を広げて食品を混ぜながら加熱する。
- (2) 炒める時の油の使用量は、通常、材料の5～10%である。
- (3) 炒め物の特徴として、栄養成分の損失が多く、脂溶性ビタミンの吸収が悪くなる。
- (4) 炒め物のポイントは、材料を均一に加熱できるように形、大きさをそろえて切ることである。

第56問 次のだし汁に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 一番だしは、吸物に適している。
- (2) 二番だしは、煮物、味噌汁に適している。
- (3) 煮干し魚の煮だし汁を取る際は、鍋の蓋はしない。
- (4) 精進だしは、かつお削りのみで取っただしをいう。

食 文 化 概 論

第57問 次の日本の料理様式に関する記述で に入る語句として、正しいものはどれか。

『 は、鎖国中に中国人やオランダ人の料理が長崎地方の日本風の家庭料理に影響を与える ^{せっちゅうせっちゅう}折衷折衷型の特有なものとして確立された。』

- (1) 本膳料理
- (2) ^{しっぽく}卓袱料理
- (3) 懷石料理
- (4) ^{ふちや}普茶料理

第58問 次の東南アジアの国名と特徴的な調味料または代表的料理の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) ベトナム — ヌクナム
- (2) タイ — ナンプラー
- (3) フィリピン — パティス
- (4) インドネシア — タンドリーチキン

第59問 次の宗教と主な食物禁忌の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) ヒンズー教 — 牛肉 — 食用可
- (2) イスラム教 — アルコール — 飲用不可
- (3) イスラム教 — 血液 — 食用不可
- (4) ユダヤ教 — うろことひれのある魚 — 食用可

第60問 次の西洋料理に関する記述で、**A・B**に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

『**A**は農業国で、水産物も豊富。オリーブ油、ニンニク、トマトを用いた料理が多い。パエリア、**B**が有名である。』

(A)

(B)

- (1) イギリス — ビスケット
- (2) ドイツ — ザウアークラウト
- (3) スペイン — ガスパチョ
- (4) スイス — ラクレット

令和8年度調理師試験問題の訂正について

試験問題の一部に誤りがありました。

訂正内容は以下のとおりです。

訂正箇所①	
20 ページ 第 57 問 問題文	
正	誤
...影響を与える ^{せつちゅう} <u>折衷型</u> の特有な...	...影響を与える ^{せつちゅうせつちゅう} <u>折衷折衷型</u> の特有な...