

## 公 衆 衛 生 学

第 1 問 次の公衆衛生に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) ヘルスプロモーションとは、人々が自らの病気をコントロールし、改善することが出来るようにする過程である。
- (2) 日本国憲法では、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利のみを規定している。
- (3)** WHO（世界保健機関）の定義では、「健康とは、肉体的、精神的及び社会的に完全に良好な状態であることであり、単に、疾病または虚弱ではないということではない」とされている。
- (4) 公衆衛生活動は、健康から疾病そして死に至るまでの間、10段階に分けて活動が行われている。

第 2 問 次の衛生行政に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 衛生行政活動は、すべての国民の健康の保持増進を図るために、国や地方公共団体（都道府県、市町村）によって行われている。
- (2) 厚生労働省は国民全体の一般保健衛生や労働者の保健衛生を所管し、文部科学省は学校の児童の保健衛生を所管している。
- (3) 保健所は地域における公衆衛生活動の中心的機関であるとともに、健康危機管理の拠点としての機能を持つ。
- (4)** 都道府県は、住民の保健衛生に対する直接サービスを行うため、保健センターや母子健康センター等を設置しなければならない。

第 3 問 次の衛生統計に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 人口動態統計は、人口の動きを示す統計であり、出生届、死亡届、転居届をもとにしてつくられる。
- (2) 合計特殊出生率は、1人の女性が一生の間に生む平均子ども数を表し、近年は2.0を上回り、急激な増加傾向にある。
- (3)** 高齢化率は、全人口に対する65歳以上の老年人口の割合で、近年増加の傾向にある。
- (4) 日常生活に介護等を必要とせず、心身ともに自立した活動的な状態で生活できる年齢期間を平均寿命と呼び、0歳の平均余命を健康寿命と呼ぶ。

第 4 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) わが国の死因別死亡率が最も高いのは、戦前戦後とも悪性新生物（がん）である。
- (2) 平成 25 年国民健康・栄養調査によると、朝食の欠食率は、男女ともに 20 歳代で最も高く、男性で 30.0%、女性で 25.4%であった。
- (3) 国民生活基礎調査は、国民の保健、医療、年金、福祉、所得等の国民生活の基礎的な事項を、世帯面から総合的に調査するもので、3年ごとに実施されている。
- (4) 患者調査の疾病別受療率をみると、入院患者では、精神及び行動の障害、循環器系疾患などが多く、外来では消化器系の疾患、筋骨格系及び結合組織の疾患などが多い。

第 5 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) 生活至適湿度は、70～80%とされている。
- (2) 廃棄物のうち、一般廃棄物は市町村が処理し、産業廃棄物は事業者が責任をもって処理しなければならない。
- (3) 水道水は、常時、給水管から 1.0mg/L 以上の遊離残留塩素が検出されなければならない。
- (4) 調理室の照度は、労働安全衛生規則に従い、全体照明を 500ルクス以上に保つことが必要である。

第 6 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) 疾病予防は 3 段階に分かれており、このうち、第 2 次予防は、集団検診等による疾病の早期発見による早期治療を行うことである。
- (2) 感染症を予防するには、①感染源対策、②感染経路対策、③感受性対策の 3 つの対策がある。
- (3) 予防接種法による予防接種に関する被接種者の責務規定は、「受けなければ罰則が与えられる」とされている。
- (4) 生活習慣病は、個人の生活習慣が深く関与する病気の総称であり、悪性新生物（がん）、心臓疾患、脳血管疾患（脳卒中）が死亡率の高い生活習慣病である。

第 7 問 次の感染症と感染経路の組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 結核 — 飛沫感染
- (2) 腸管出血性大腸菌感染症 — 経口感染
- (3) 梅毒 — 接触感染
- (4) コレラ — 接触感染

第 8 問 次の感染症に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 症状を現しておらず、感染症の病原体も排出していない者を無症状病原体保有者（保菌者）という。
- (2) 日本脳炎は、衛生害虫であるカ（アカイエカ、コガタアカイエカ）によって皮膚から感染するため、対策として、予防接種に加えてカの駆除も必要である。
- (3) 赤痢の予防策として、健康保菌者が比較的多いので、年に 1 回以上の定期的な検便を行う。
- (4) 感染症にかかった後か、予防接種によって生じる免疫を先天免疫という。

第 9 問 次の母子保健及び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) 母子保健法により、妊娠した者はすみやかに妊娠の届出をすることになっており、それによって市町村から母子健康手帳が交付される。
- (2) 妊産婦と乳幼児の保健指導は、育児学級等の集団保健指導とともに、必要に応じて保健師・助産師による訪問指導などの個別保健指導が行われている。
- (3) 学校保健統計によると、被患率の高い疾病として、虫歯（う歯）や裸眼視力低下があげられる
- (4) 学校給食法における学校給食の目標は、残さずに食べることである。

# 食 品 学

第 10 問 次の食品の成分に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 食品中の脂質は中性脂肪が主であり、中性脂肪を構成する脂肪酸には二重結合をもつ不飽和脂肪酸と、二重結合をもたない飽和脂肪酸がある。
- (2) 炭水化物はエネルギー源として重要な物質で、ぶどう糖や果糖などの単糖類、ショ糖や麦芽糖などの少糖類、デンプンなどの多糖類に分類される。
- (3) たんぱく質は多くのアミノ酸がペプチド結合して生じた高分子化合物で、たんぱく質を構成しているアミノ酸は 20 数種類が知られている。
- (4) ビタミンは微量で体内の代謝調節にかかる不可欠な物質で、油に溶けやすい性質の脂溶性ビタミン(B群、C)と水に溶けやすい性質の水溶性ビタミン(A、D、E、K)に大別される。

第 11 問 次の米の成分に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) ビタミンB群は胚芽とぬか層に少なく胚乳に多い。特にビタミンB<sub>1</sub>はその2/3以上が胚乳に存在する。
- (2) うるち米はアミロース8：アミロペクチン2で、もち米はアミロースのみである。
- (3) 米の胚芽油にはビタミンEを多く含む。
- (4) 米の無機質には鉄や亜鉛を多く含む。

第 12 問 次の小麦に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 小麦の炭水化物は大部分がデンプンで、胚乳部に65%含まれ、胚芽や糊粉層には少ない。
- (2) 小麦の胚芽油にはビタミンKが多く、脂肪酸組成はカプリン酸、ドコサペンタエン酸などを含む。
- (3) 小麦のたんぱく質は、グルテンが主成分でグリアジンとグルテニンの混合物である。
- (4) 小麦粉の加工品としては、うどん、パスタ、パンなどがある。

第 1 3 問 次のお茶に関する記述のうち、 に入る語句の組み合わせとして**正しいものはどれか。**

『お茶の嗜好成分は甘味として  ア、苦味として  イ など、渋味として  ウ などがある。』

- |     | ア     | — | イ     | — | ウ     |
|-----|-------|---|-------|---|-------|
| (1) | テアニン  | — | カフェイン | — | タンニン  |
| (2) | テアニン  | — | タンニン  | — | カフェイン |
| (3) | カフェイン | — | テアニン  | — | タンニン  |
| (4) | カフェイン | — | タンニン  | — | テアニン  |

第 1 4 問 次のいも類に関する記述のうち、**誤っているものはどれか。**

- (1) 一般的にいも類は多量のデンプンや多糖類を貯えている。
- (2) こんにゃくいもはこんにゃくの原料である。
- (3) さつまいもの肉質の白色のものはプロビタミンDを含みビタミンD効果がある。
- (4) きくいもは約 1 3 % のイヌリンを含むのが特徴である。

第 1 5 問 次の野菜類とその食用別分類の組み合わせのうち、**正しいものはどれか。**

- (1) 葉菜類 — ほうれん草、小松菜、しゅんぎくなど
- (2) 果菜類 — カリフラワー、ブロッコリーなど
- (3) 花菜類 — きゅうり、トマト、なすなど
- (4) 茎菜類 — だいこん、かぶ、にんじんなど

# 栄 養 学

第 16 問 次の栄養素に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 炭水化物、脂質、たんぱく質をエネルギー産生栄養素という。
- (2) 栄養素からみた人体構成成分の大人の平均値は、たんぱく質 50～60%、水分 15～18%、無機質 3～5%、脂質 15～25%、炭水化物 1%、ビタミン微量である。
- (3) たんぱく質の主な機能として、酵素、ホルモンの材料となり代謝を調整する。
- (4) ビタミンの多くは体内合成ができず、外界から摂取しないと健康保持が困難である。

第 17 問 次の脂質に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 飽和脂肪酸は、オリーブ油、魚油に含まれる。
- (2) 脂質は、脂溶性ビタミン（ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンC）の吸収を助ける。
- (3) 乳化とは、油脂を放っておくと空気中の酸素と反応し、酸化され、アルデヒドなどを生じることである。
- (4) 脂質は、主に膵液中のリパーゼの作用により分解され、小腸内で消化・吸収される。

第 18 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、原因となるアレルゲン（抗原）によっておこる。
- (2) 食物アレルギーの症状には、じんましん、湿しん、ぜん息、消化不良、吐き気、腹痛、下痢などがある。
- (3) 原因食品を摂取して 2 時間以内に発症する「即時型」も多く、「アナフィラキシーショック」は生命に危険をもたらす。
- (4) 鶏卵、牛乳、鶏肉は、乳幼児期の食物アレルギー 3 大原因食品である。

第 19 問 次の無機質に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) カルシウムは、幼児期に蓄積速度が最大となり、この間に最大骨量の約 1 / 4 が蓄積される。
- (2) マグネシウムは、成人の組織中約 50 ~ 60 % は骨に含まれているので、骨はマグネシウムの貯蔵庫といわれている。
- (3) カリウムは、細胞内の浸透圧の調節、神経や筋肉に刺激をあたえるなどの生理作用がある。
- (4) 亜鉛の欠乏症状として、皮膚障害、慢性下痢、味覚障害が知られている。

第 20 問 次の消化器官のはたらきに関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 口腔の中では、そしゃくによる噛み砕き（物理的消化）と唾液中のアミラーゼによる化学的消化が行われる。
- (2) 胃の中では、消化酵素により主にたんぱく質が消化され、脂肪やデンプンは一部が消化される。
- (3) 大腸の中の腸内細菌は、季節や食事、ストレスなどで変化する。
- (4) 胆のうから、血糖上昇作用と血糖低下作用のあるホルモンが分泌される。

第 21 問 次の母子栄養に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) カルシウムは、神経管閉鎖障害のリスク低減と関連のあることが示されているため、妊婦、妊娠を計画している女性、また妊娠の可能性のある女性は、摂取に配慮が必要である。
- (2) 妊娠期には、妊娠高血圧症候群、肥満、糖尿病を招きやすいので、これらを予防するために、塩分を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- (3) 離乳の完了とは、形のある食物をかみつぶすことができるようになり、エネルギーや栄養素の大部分が母乳又は育児用ミルク以外の食物からとれるようになった状態である。
- (4) 保育所を利用している幼児の家庭の食事では、保育所の献立を知り、朝・夕の食事をバランスよくすることが必要である。

第 2 2 問 次の高齢期の栄養に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 青・壮年期に比べて総エネルギー量を多めにとる。
- (2) 高齢者は、味覚が鈍くなるので味付けは、なるべく濃くする。
- (3) 食生活は、規則正しく、暴飲暴食をさける。ビタミン、無機質が不足しないように野菜、果実を豊富に摂る。
- (4) そしゃく力・歯の機能や嚥下力えんげが低下するので、水分はなるべく制限し、飲み込みやすく、消化の良いものを工夫し与える。

第 2 3 問 次の腸疾患に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 急性腸炎は 2 週間以内に炎症がおさまるもの、慢性腸炎は 2 週間以上炎症が続くものをいう。
- (2) 急性腸炎の治療では、絶食、水分補給をし、次第に半流動食など消化のよいものを与える。
- (3) クロウン病の治療では、腸管の安静、低たんぱく質、低エネルギー、低脂肪、低残渣食を与える。
- (4) 潰瘍性大腸炎は、食生活の欧米化や、精神的ストレスが原因の一つと考えられる。

第 2 4 問 次の糖尿病に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 糖尿病の症状には、高血糖、尿に糖が出る、多尿、のどのかわき、肥満またはやせるなどがある。
- (2) 正常な人の血糖値は、空腹時で 300 mg / d l に保たれている。
- (3) インスリンが不足すると血糖値は正常にコントロールされずに低くなる。
- (4) 糖尿病の治療食では、水溶性ビタミンの摂取を控える。

## 食 品 衛 生 学

第 25 問 次のノロウイルスに関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) ノロウイルスは、食中毒として発症する場合と感染症として発症する場合がある。
- (2) ノロウイルスによる食中毒は、このウイルスに感染した調理従事者などの手や調理衣類などにより汚染された食品を食して発症する場合もある。
- (3) ノロウイルスによる感染症は、食品からではなく、感染者の嘔吐物や便などの排泄物からヒトが直接感染したり、手指を介して経口感染する場合をいう。
- (4) ノロウイルスによる食中毒の予防には、手洗いが大切で、消毒用アルコールが効果的である。

第 26 問 次の自然毒食中毒に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) ジャガイモ中毒の病因物質は、ジャガイモの芽や、緑色の部分にあるアマニチンである。
- (2) 食中毒の原因となる毒きのこには、ツキヨタケ、カキシメジ、クサウラボニタケがある。
- (3) フグ中毒の病因物質はチクトキシンで、フグの生殖器、肝臓に多く含まれる。
- (4) フグ中毒では、食後数分で腹部疼痛、嘔吐、めまいをおこして死に至る。

第 27 問 細菌性の食中毒予防三原則に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 清潔：手洗いの徹底、調理器具などの洗浄・消毒、常に清潔に注意して調理する。
- (2) 保温：温かいものは、温蔵庫等で 50℃以上で保存し室温での放置はさける。
- (3) 冷却：調理後、すぐに食べない時は、早急に冷却し 10℃以下で冷蔵又は冷凍保管する。
- (4) 加熱：食品の中心部が 75℃、1 分間以上加熱したことを確認する。

第 28 問 次の飲食により感染する寄生虫、媒介する食品及び予防法に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- |              |   |     |   |                    |
|--------------|---|-----|---|--------------------|
| (1) クドア      | － | ヒラメ | － | マイナス 20℃以下で 4 時間凍結 |
| (2) サルコシステイス | － | 馬刺し | － | 流水洗浄               |
| (3) アニサキス    | － | 豚   | － | 10℃以下で 3 日間冷蔵      |
| (4) 旋毛虫      | － | 野菜  | － | 十分な加熱              |

第 29 問 次の洗浄と消毒方法に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 消毒とは、病原微生物を殺菌することをいい、殺菌は広く微生物を死滅させることをいう。
- (2) 日本では放射線による食品の殺菌は認められていないが、じゃがいもの発芽防止に限り利用が許可されている。
- (3) 逆性石けんは、高温ほど殺菌力が強くなるが、普通の石けんと同時に使用すると殺菌力は激減する。
- (4) 低温保持殺菌法は、パストリゼーションともいい、芽胞及び耐熱性の一般病原菌を全て殺菌する。

第 30 問 次の食品の劣化に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 水素イオン濃度 (pH) 7.0～7.6 の微アルカリ性では、多くの細菌が増殖しにくい。
- (2) 食品中の自由水が増えると、水分活性 (Aw) は 1.0 に近づき、微生物が増殖しやすくなる。
- (3) 変敗とは、微生物により、主として食品中のたんぱく質が分解し、有害物質などを生成することをいう。
- (4) 腐敗・変敗の原因となる主な微生物には真菌類は含まれない。

第 3 1 問 次の食品添加物の種類および特徴等に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 漂白剤           — デヒドロ酢酸ナトリウム           — 食品を漂白する。
- (2) 保存料           — 亜硝酸ナトリウム                   — 殺菌作用が強い。
- (3) 酸化防止剤   — プロピレングリコール   — 食品が劣化する時間をのばす。
- (4) 増粘剤           — アルギン酸ナトリウム           — 食品への添加制限はない。

第 3 2 問 次の農薬と残留農薬に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 残留農薬とは、農作物の病虫害防除等のために使用された農薬が、農・畜産物に残留したものをいう。
- (2) ポジティブリスト制度とは、基準が定められていない農薬等が一律基準（0.01ppm）を超えて含まれる食品の流通を原則禁止する制度である。
- (3) 国民の農薬摂取量調査では、実際の農薬摂取量は許容 1 日摂取量に比べて大幅に低い。
- (4) 天敵農薬と特定農薬は、ポジティブリスト制度の対象となっている。

第 3 3 問 次の環境汚染と食品に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 環境汚染物質とは、人間の諸活動に伴って生活環境を汚染する物質のことで、重金属、化学物質、残留農薬などがある。
- (2) 厚生労働省は、食品中に残留するダイオキシンの暫定的規制値を定めている。
- (3) 生物濃縮としては、水草が湖水中の DDT を継続的に吸収することにより、湖水中の濃度より高濃度に DDT を蓄積する例が挙げられる。
- (4) 放射性セシウムは、一般食品、乳児用食品、牛乳および飲料水の食品群について基準値が定められている。

第 3 4 問 食品の日付表示に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 一般的な加工食品には、原則として、商品の特性に応じて消費期限または賞味期限のどちらかを表示しなければならない。
- (2) 消費期限を過ぎた食品は、食品衛生上食べないようにする。
- (3)** 賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い、安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことである。
- (4) 期限表示は、食品が一定の品質を有していると認められる期限を示す日付である。

第 3 5 問 次の食品衛生対策としての施設設備の衛生管理に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 食品倉庫では、原料と製品を床や壁に直接ふれるようにすると、衛生的により多くのものが入れられる。
- (2) まな板、包丁は、野菜用や肉用など使用目的が異なる場合でも、使い慣れたものを共用で使用する。
- (3)** 冷蔵庫内は、原料材料とでき上がり食品とを区別し、10℃以下で保持する。
- (4) 清浄区域内の一定の場所には、ごみを処理するための容器をそなえなければならない。

第 3 6 問 HACCP システムの 7 原則に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 危害分析では、有害微生物・物質の混入などを分析する。
- (2) 重要管理点の設定では、危害の発生を防ぐため、温度、時間、水分活性などの重要管理点を設定する。
- (3)** 監視方法の設定では、重要管理点の基準値や限界値など適合しなければならない基準を設定する。
- (4) 記録・保管の設定では、監視などのデータを文書で記録し規定の期間保管する。

第 37 問 次の大量調理施設衛生管理マニュアルの重要管理事項に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの 100mg/L の溶液で 5 分間の殺菌を行う。
- (2) 調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場内から搬出された後に行う。
- (3) 食品の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 30cm 以上の場所で行う。
- (4) 調理後の食品は、調理終了後から 4 時間以内に喫食することが望ましい。

第 38 問 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) 食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- (2) 食品等事業者は、自らの責任において、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保等に努めなければならない。
- (3) 食品と食品添加物に関する表示の基準は、食品衛生法で定められている。
- (4) 都道府県等は、食品衛生推進員を委嘱し、飲食店営業者等の相談活動を行わせることができる。

第 39 問 細菌性食中毒の特色と予防に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 腸管出血性大腸菌 — エンテロトキシン — 75℃、1 分間以上の加熱
- (2) サルモネラ — 魚介類 — 真水でよく洗う
- (3) カンピロバクター — 鶏肉 — 十分な加熱
- (4) 黄色ぶどう球菌 — イズシ — 低温保存

## 調理理論（理論）

第 40 問 次の食物と香りの組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) にんにく — トリメチルアミン
- (2) 魚臭 — 硫化アリル
- (3) まつたけ — ギ酸エチル
- ④ かんきつ類 — リモネン

第 41 問 次のカラギーナンの調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) カラギーナンで作ったゼリーの口ざわりは、ゼラチンゼリーに近い。
- (2) たんぱく質分解酵素を持つ果実のゼリーには、ゼラチンのかわりに有効である。
- ③ ゼリー化したものは、室温で溶ける。
- (4) カラギーナンで作ったゼリーは、寒天ゼリーより透明度が高く、離漿<sup>りしょう</sup>が少ない。

第 42 問 次の小麦粉の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ① バッターは、小麦粉に水分を含ませた塊で流動性がないものである。
- (2) 小麦粉に含まれるたんぱく質をグルテンという。
- (3) 砂糖、脂質の添加は、グルテン形成に影響が少ない。
- (4) アルカリ（かん水）の添加は、伸展性を増し、黄色になる。

第 4 3 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) 牛乳中のたんぱく質の大部分はカゼインで、カゼインは酸、アルコール、レンニン、塩類などで凝固する。
- (2) 牛乳は、コロイドの吸着作用により他の食品の生臭さを消す。
- (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) 牛乳中のカルシウムは卵混合液のたんぱく質の凝固を促進する。

第 4 4 問 次の調理による食品成分の変化に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) でんぷんの調理による変化はアルファー化である。
- (2) アノイリナーゼは、ビタミンC破壊酵素である。
- (3) たんぱく質は、酸、アルコール、塩基、表面活性剤などを加えたり、加熱、冷凍、振とう、紫外線照射すると変性する性質をもっている。
- (4) ビタミンB<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>は熱に強く、煮汁に残るので煮汁の利用も大切である。

第 4 5 問 次の油脂の調理に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 食品に風味を与える。
- (2) 水より比重は軽い。
- (3) 乳化作用がある。
- (4) 牛乳は、天然の油中水滴型<sup>ゆちゅうすいてきがた</sup>エマルジョンである。

第 4 6 問 次の豆の調理に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 乾燥豆は水に浸し、十分吸水させてから加熱調理する。
- (2) 煮豆の調味では、砂糖を一度に加えて調味するとしわも無く柔らかく煮える。
- (3) あずきの種皮は柔らかくて吸水が早く、短時間の浸漬は皮が裂けやすい。
- (4) だいずは、あずきやいんげん豆に比べて、タンパク質が少なく、炭水化物が多い。

第 4 7 問 次の電子レンジ加熱の特徴に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 加熱時間は短いですが、食品の量が増えるとそれに比例して時間がかかる。
- (2) 焦げ目が付かない。食品の色、味、香りが保たれる。
- (3) 水分の蒸発量が小さい。
- (4) 形がくずれにくい。

## 調理理論（実技）

第 48 問 次の調理と調理の目的に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 調理とは、食品材料をおいしく食べられるようにするとともに、栄養素の消化吸収を良くし、かつ衛生的に安全な食物をつくるためのいろいろな手法のことをいう。
- (2) 調理とは、食物の基本的条件である安全性、栄養性、嗜好性を満たすことである。
- (3) 調理には、味、色、香りなどを調整し、食欲を増進させる目的がある。
- (4)** 調理には、食品の配合を考え、季節感を重視する目的がある。

第 49 問 次の乾物食材のもどし方に関する組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

(食品名)	(もどし方)
<b>(1)</b> ひじき	— 沸騰湯で 5 分ゆでる。
(2) 干しむきえび	— 約 50℃ のぬるま湯に約 20 分浸す。
(3) 切り干し大根	— さっと洗ってゴミを除き、水に約 15 分浸す。
(4) はるさめ	— かぶるくらいの沸騰湯に 3～4 分浸す。

第 50 問 次の冷凍食品の解凍方法に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1)** 自然解凍は、室内に放置して常温で行う。
- (2) 水中解凍は、ポリエチレンの袋に入れ、水中に漬けるか、流水中で行う。
- (3) 電子解凍は、電子レンジにより行う。
- (4) 加熱解凍は、凍結状態のまま加熱調理を行う。

第 5 1 問 次の野菜のあく抜きに関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 大根は、米のとぎ汁で茹でると辛味や苦味が除去され、色も白さを増す。
- (2) ごぼうは、重曹を加えて茹でると、色も白さを増す。
- (3) れんこんは、酢水に浸したり、酢を加えて茹でると褐色を防ぐことができる。
- (4) ほうれんそうは、茹でることであく味を除去できる。

第 5 2 問 次の蒸し物に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 蒸し物は、水蒸気の潜熱によって加熱する調理法である。
- (2) 蒸し物の特徴としては、食品の形は損なわないが、水溶性成分、香味の損失が多い。
- (3) 蒸し方のポイントは、蒸気がのぼる前に材料を入れることである。
- (4) 蒸し物の代表的料理として、間接蒸しではしゅうまい、直接蒸しとして茶碗蒸しなどがある。

第 5 3 問 次の焼き物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 100～250℃程度の高温で直接的に、または間接的に加熱する調理法である。
- (2) 熱源として、わら、炭火、赤外線、電熱、ガスなどがある。
- (3) 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) 火加減は、弱火の近火が串焼きや、網焼きのポイントである。

第 5 4 問 次の揚げ物の特徴に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 食品の表面がサクサクした食感が得られない。
- (2) 使用した油の風味が食品に加わる。
- (3) 短時間で調理するため、ビタミン類の損失が多い。
- (4) 揚げている途中で味付けができる。

第 5 5 問 次の主な化学的調理操作に関する組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 乳化 — 乳酸発酵（乳酸菌）によりヨーグルトを作る。
- (2) 発酵 — イースト菌の発酵性を利用して、パンやまんじゅうを膨らませる。
- (3) 凝固 — ニガリやカルシウムにより豆腐を作る。
- (4) 漂白 — 酢の漂白性によるれんこんの白煮など。

第 5 6 問 次の汁物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 汁物は、煮出汁の良否でおいしさが決まる。
- (2) 汁物は、刺身、焼き物、煮物とともに日本料理の献立の基本である。
- (3) 汁物の具（実）には季節感を重視し、味、香り、色彩を調和させる。
- (4) みそ汁は、特有の風味を生かすため、時間をかけてじっくり煮込むのがポイントである。

## 食 文 化 概 論

第 57 問 次の日本料理に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) ふちや 普茶料理：隠元禅師を祖とするおうぼく 黄檗宗万福寺で始められた中国風の精進料理。
- (2) 精進料理：客にお茶を立ててもてなす前に軽い食事を出す場合の料理。
- (3) 会席料理：仏門の戒律によってせつしょうきんだん 殺生禁断の建て前から、植物性食品のみを食材として用いる。
- (4) 懐石料理：自由で気楽に楽しむ宴（酒宴）会形式の料理。

第 58 問 次の中国料理の調理様式の特徴に関する組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 調味法 — 濃厚、味付け重視、材料の範囲広く、むだが少ない。
- (2) 主材料 — 乾燥食品などの保存食品。
- (3) 調理法 — 炒め物、揚げ物。
- (4) 調理器具 — 多い。

第 59 問 次のごせっく 五節句の名称と行事食の内容に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) たんご 端午 — 草もち
- (2) じんじつ 人日 — クリもち
- (3) ちょうよう 重陽 — 菊の花びらを浮かせた酒
- (4) じょうし 上巳 — 五色そうめん

第 60 問 次の食育基本法の制定の背景（理由）に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 「食」を大切に作る心の欠如
- (2) 「食」の国内への依存
- (3) 栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加
- (4) 過度のやせ志向