

令和5年度 北海道調理師試験問題

○試験係員の指示があるまで開かないでください。

【 注意事項 】

- 1 試験問題は、全部で13ページ、60問で一連の番号を付してあります。
- 2 試験時間は、午後1時30分から午後4時までの2時間30分です。
- 3 解答は、別に配付した「調理師試験解答用紙」に記入してください。
- 4 **解答の記入方法**は、次のとおりです。
 - (1) **各問題には、正しい答えは1つしかありませんので、4つの中から1つを選び、次の例にならって解答用紙にマークしてください。**

(例) 問1 次のうち、北海道庁の所在地はどこか。

[記入例]

- (1) 札幌市
- (2) 函館市
- (3) 旭川市
- (4) 釧路市

問1	1	2	3	4
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- (2) **マークは、HBの鉛筆を用い、間違ったときは、消しゴムであとが残らないように完全に消してください。**
 - (3) **1問に2つ以上マークすると、得点になりません。**
 - (4) **マークもれのないようにしてください。**
 - (5) **解答用紙は、折り曲げたり、メモやチェックなどで汚したりしないように注意してください。**
- 5 問題についての質問はできません。印刷不鮮明で字が読めないときは、手をあげてから、試験係員にはっきりと質問してください。
 - 6 退場するときは、試験係員の指示に従い、**解答用紙を提出してください。**
試験問題は持ち帰ることができます。
 - 7 試験中は、試験係員の指示に従ってください。
 - 8 合格者の発表は、**10月13日午前9時**から、受験者の住所地を所管する保健所及び支所(札幌市にあっては各区保健センターを含む。)において**受験番号**により行います。
あわせて、合格者には合格証書を送付します。

北 海 道

公衆衛生学

問1 次の地域保健法に規定される保健所の事業内容の説明として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 地域住民の健康保持・増進に関する事項
- (2) 女性や年少者の労働に関する事項
- (3) 医事・薬事に関する事項
- (4) 母性や乳幼児、老人の保健に関する事項

問2 次のヘルスプロモーションに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 人々が自らの病気をコントロールし、改善することができるようにする過程である。
- (2) 生活の質の向上を最終的な目的とし、より積極的な健康を求めるものである。
- (3) 国レベルの組織や団体の指導による活動を行い、大規模な集団を動かすことが求められている。
- (4) 高齢者があらゆる生活の場で健康を享受することができる公正な社会の創造を目標とする。

問3 次の健康寿命に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 0歳の者が、平均してあと何年生きられるかを示したものである。
- (2) 各年齢の生存者が、平均してあと何年生きられるかを示したものである。
- (3) 日常生活の動作を自分でを行い、認知症や寝たきりでない年齢期間を示したものである。
- (4) 全人口に対する65歳以上の老年人口の割合を示したものである。

問4 次の感染症の感染経路対策に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 手指をよく洗う。
- (2) 食器、器具を消毒する。
- (3) 水質検査を行う。
- (4) 予防接種を行う。

問5 次の地球規模で取り組まれている環境課題として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 地球温暖化
- (2) オゾン層の破壊
- (3) 砂漠化
- (4) 大規模地震

問6 次の喫煙に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 喫煙者は、非喫煙者に比べてがんにかかる危険率が高い。
- (2) タバコの煙には、一酸化炭素が含まれる。
- (3) ニコチンには、発がん性及び依存性（中毒性）がある。
- (4) 健康増進法には、受動喫煙の防止の規定が盛り込まれている。

- 問7 次の疾病と予防対策に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 令和3年のわが国における死亡数の死因別順位は、1位 悪性新生物、2位 心疾患、3位 老衰となっている。
 - (2) 検診等による糖尿病患者もしくは耐糖能異常者の早期発見は、糖尿病対策における一次予防である。
 - (3) 脂質異常症は、動脈硬化の重要な危険因子であり、特にHDLコレステロールと中性脂肪は関連が深い。
 - (4) 肝臓病は、良質なたんぱく質の過剰摂取が誘因になることがある。
- 問8 次の学校給食法に定められた学校給食の目標のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解に導く。
 - (2) 健康を保持するための食事の調理法を習得させる。
 - (3) わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。
 - (4) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
- 問9 次の高齢者保健に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 要介護認定制度は、要支援が2段階、要介護が6段階に分かれている。
 - (2) 介護保険の給付を受けるためには、厚生労働省へ認定申請し、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。
 - (3) 介護保険の総費用は、介護保険制度が開始した時に比べ、大幅に増えている。
 - (4) アルツハイマー型認知症の発症率は、欧米よりも日本が少ない。
- 問10 次の調理師法第1条「目的」に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 国民の栄養改善に資する。
 - (2) 国民の食生活の向上に資する。
 - (3) 調理技術の合理的な発達を図る。
 - (4) 調理の業務に従事する者の資質を向上させる。

食 品 学

問11 次のいも類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) さつまいもはゆるやかな加熱により、たんぱく質が分解されて甘味が増す。
- (2) こんにゃくいもに含まれる主要多糖類は、グルコマンナンである。
- (3) さといもの特有な粘性物質は、ポリグルタミン酸である。
- (4) キャッサバは、しらたきの原料となる。

問12 次の食品の流通に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 輸入の多い日本ではフード・マイレージの数値は低い。
- (2) 食品が産地の周辺で消費されることを地産地消という。
- (3) 食品は、収穫あるいは加工された瞬間から栄養成分の低下や変色等の品質劣化が始まる。
- (4) トレーサビリティによって、食品事故等の原因究明や商品回収を円滑に行うことができる。

問13 次の食品加工に利用する微生物と主な加工食品の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (微生物) | | (主な加工食品) |
|---------|---|----------|
| (1) 酢酸菌 | — | ワイン |
| (2) 麹菌 | — | ビール |
| (3) 納豆菌 | — | みそ |
| (4) 酪酸菌 | — | チーズ |

問14 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 真空凍結乾燥法は、風味、色調、ビタミン、たんぱく質などの変化が少なく、多孔質なので復元性が良い。
- (2) MA貯蔵は、包装内の酸素を上昇させ、二酸化炭素濃度を低下させる。
- (3) 食品をびん又は缶の中に密閉したあと、加熱殺菌して長期保存する方法のひとつにクックチル法がある。
- (4) 塩漬け法では、脱水作用があり、微生物の増殖は促進される。

問15 次の食品成分表に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食品群を18群に分類している。
- (2) 食品の可食部100g中に含まれる各成分が記載されている。
- (3) 各成分は、キロカロリー (kcal)、キロワット (kW)、グラム (g)、ミリグラム (mg)、マイクログラム (μg) で表記されている。
- (4) 無機質 (ミネラル) 及びビタミンは、それぞれ13種類が記載されている。

栄 養 学

問16 次の栄養素の欠乏と疾病リスクの組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。
(栄養素の欠乏) (疾病リスク)

- (1) ビタミンB₁の欠乏 — 味覚障害
- (2) 亜鉛の欠乏 — カシオコア (クワシオルコル)
- (3) たんぱく質の欠乏 — 脚気
- (4) ビタミンCの欠乏 — 壊血病

問17 次の消化吸収に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 小腸におけるカルシウム吸収は、活性型ビタミンDにより促進される。
- (2) 鉄の吸収率は、フィチン酸によって上昇する。
- (3) 中性脂肪 (トリグリセリド) は、ペプシンによって脂肪酸の結合が切断される。
- (4) 糖質は、2糖類として、腸壁から吸収されて門脈に入る。

問18 次のエネルギー代謝に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 甲状腺ホルモンは基礎代謝を低下させる。
- (2) 参照体重における一日の基礎代謝量は、20歳代で最も高い。
- (3) 低栄養状態では、基礎代謝は高くなる。
- (4) 成人におけるエネルギー摂取の過不足は、体格指数 (BMI) で評価される。

問19 次の消化管ホルモンに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ガストリンは、ペプシンの分泌を抑制する。
- (2) セクレチンは、膵液中への炭酸水素イオン (HCO₃⁻) の分泌を促進する。
- (3) 各ホルモンは密接な連携を保ち、生体の恒常性 (ホメオスタシス) を維持している。
- (4) コレシストキニン は、胆のうを収縮させる。

問20 2型糖尿病に関する記述の () に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「2型糖尿病の因子の1つは (ア) で、(イ) 期に発症することが多く、インスリン作用不足の原因は、インスリンの (ウ) である。」

- | | | |
|------------|------|----------|
| (ア) | (イ) | (ウ) |
| (1) 自己免疫疾患 | — 成人 | — 供給不足 |
| (2) 肥満 | — 若年 | — 供給不足 |
| (3) 肥満 | — 成人 | — 感受性の低下 |
| (4) 自己免疫疾患 | — 若年 | — 感受性の低下 |

問21 次の日本人の食事摂取基準 (2020年版) の策定方針に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 生活習慣病の発症予防・重症化予防
- (2) 高齢者の低栄養予防・フレイル予防
- (3) 個々の食品に含まれる栄養成分の量
- (4) 健康の保持・増進

問22 次の成人期と比較した高齢期の生理的特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 咀嚼力は、低下する。
- (2) 口渇感は、鋭くなる。
- (3) 味覚は、鈍くなる。
- (4) 消化・吸収能力は、低下する。

問23 次の妊娠期の栄養に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 妊娠中は、カルシウムの吸収率が低下する。
- (2) 妊娠中は、食塩の必要量が増加するため、多く取ることが望ましい。
- (3) つわりの期間は、妊娠2週～2ヶ月くらいで、その間は食べたいものを食べたいときに食べるとよい。
- (4) 妊娠中は、妊娠期低血圧症候群、肥満、糖尿病などになりやすい。

問24 次の「食生活指針」に関する記述のうち、誤っているものはどれか1つ選びなさい。

- (1) 食品の組み合わせは、SV（サービング）を用いて示している。
- (2) 「脂肪は質と量を考えて」としている。
- (3) 「郷土の味の継承を」としている。
- (4) 「食料資源を大切に」としている。

問25 次の貧血症（鉄欠乏性）に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「食事としては、（ア）たんぱく質を十分に摂取する。また、（ア）食品に含まれる（イ）は吸収が良い。しかし、緑茶に含まれる（ウ）は鉄の吸収を阻害するので留意する。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|-----|--------|---------|
| (1) | 植物性 | — 非ヘム鉄 | — ビタミンC |
| (2) | 動物性 | — ヘム鉄 | — タンニン |
| (3) | 動物性 | — ヘム鉄 | — ビタミンC |
| (4) | 植物性 | — 非ヘム鉄 | — タンニン |

食 品 衛 生 学

- 問26 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 全ての食品の製造または加工を行う営業者は、食品衛生管理者を設置しなければならない。
 - (2) 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を目的としている。
 - (3) 食中毒患者等を診断した医師は、直ちに保健所長へ届け出なければならない。
 - (4) 食品衛生法に違反した場合や食中毒を起こした場合には、営業の禁止・停止等が命じられることがある。
- 問27 次の食品安全行政の主な動向に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 平成30年に食品衛生法の一部が改正され、食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の制度化が規定された。
 - (2) 平成23年に食品衛生法で、牛の食肉（内臓を除く）について生食用食肉の規格基準が策定された。
 - (3) 平成15年に食品安全基本法が制定され、食品の安全性の確保に関して基本理念が定められた。
 - (4) 平成24年に食品衛生法で、豚の肝臓を生食用として販売・提供することが禁止された。
- 問28 次の令和3年に全国で発生した食中毒事件において、事件数の最も多かった原因施設を1つ選びなさい。
- (1) 家庭
 - (2) 飲食店
 - (3) 旅館
 - (4) 製造所
- 問29 次のウェルシュ菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 嫌気性で酸素がない環境を好む。
 - (2) 食品をよくかき混ぜることと、急速に冷却することで予防できる。
 - (3) 耐熱性の芽胞を形成し、芽胞は通常の加熱では死滅しない。
 - (4) 潜伏期間は、2～5日とやや長い。
- 問30 次の黄色ブドウ球菌食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 潜伏期間は3～5日で、症状は吐き気、嘔吐、下痢等である。
 - (2) 溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発することがある。
 - (3) 食品に付着すると、増殖しながらエンテロトキシンという毒素を産生する。
 - (4) 原因食品は主に、海産の魚介類及びその加工品である。

問31 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ノロウイルスを含む嘔吐物等が飛散しても感染することはない。
- (2) 消毒にはアルコールが効果的である。
- (3) 85～90℃で90秒間以上の加熱で、不活性化する。
- (4) 胃腸炎症状が消失した後に、体外にウイルスを排出することはない。

問32 次の植物と有毒成分に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (植物) | (有毒成分) |
|---------------|----------|
| (1) トリカブト | — アコニチン |
| (2) イヌサフラン | — アミグダリン |
| (3) じゃがいも | — ソラニン |
| (4) チョウセンアサガオ | — スコポラミン |

問33 次の食品の鮮度に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 卵は鮮度が良好なものほど、割ったときに卵黄と卵白が広く広がる。
- (2) 牛乳は、新鮮なものほど酸度が高い。
- (3) 鮮度のよい貝類は、たたき合わせると、澄んだよい音がする。
- (4) 食肉の鮮度を示す揮発性塩基窒素量は、腐敗が進むと低下する。

問34 次の食品添加物とその種類に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (食品添加物) | (種類) |
|----------------|--------|
| (1) 亜硝酸ナトリウム | — 防かび剤 |
| (2) アスパルテーム | — 着色料 |
| (3) イマザリル | — 発色剤 |
| (4) サッカリンナトリウム | — 甘味料 |

問35 次の消毒に関する記述の()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

「(ア)は、熱や光線を利用した消毒法であり、(イ)は沸騰状態(100℃)の湯の中で5分間以上煮る方法で、(ウ)の消毒に勧められる。」

- | (ア) | (イ) | (ウ) |
|------------|---------|------------|
| (1) 物理的消毒法 | — 煮沸消毒 | — ふきん、スポンジ |
| (2) 物理的消毒法 | — 電解水 | — 包丁、まな板 |
| (3) 化学的消毒法 | — 紫外線消毒 | — 木製品、ふきん |
| (4) 化学的消毒法 | — 乾熱消毒 | — ガラス、陶器 |

問36 次の食品の取扱いに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 海産魚介類は、必ず塩水で洗浄する。
- (2) 野菜・果物は、清潔な専用の容器に入れて10℃前後で保管する。
- (3) 未殺菌液卵は、細菌数が100万/g以下でなくてはならない。
- (4) 生肉を扱う場合は、専用のまな板や包丁、ボウルなどを使用する。

問37 次の食品への異物混入対策に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 調理器具などは、使用前に異物が付着していないことを確認する。
- (2) 調理終了後は、調理台や器具など使用したものを洗浄し、残渣がないよう清潔にしておく。
- (3) 常に食品を異物検査し、混入の発見ができれば、原因究明はしなくてもよい。
- (4) 施設の窓には網戸を設置し、昆虫やネズミが入らないようにしておく。

問38 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、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 調理従事者は、毎日作業終了後に自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその記録を残すこと。
- (2) 使用水は、色、にごり、におい、異物を始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録する。
- (3) 器具及び容器は、洗浄後65℃ 5分間の加熱で殺菌すること。
- (4) 作業開始前には、流水・石けんによる手洗いを丁寧に1回行うこと。

問39 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) HACCPとは、最終製品の検査によって、食中毒などの健康被害を防ぐ方法である。
- (2) 衛生上の危害には、物理的危険、化学的危険及び生物的危険がある。
- (3) HACCPシステムによる自主的衛生管理を行うには、7つの原則を含む12の手順が必要である。
- (4) 危険分析は、工程ごとに生じる可能性のある危険要因を分析する。

問40 次の食品表示法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食品表示基準に規定されている表示事項に名称、アレルギー、製造年月日、期限表示がある。
- (2) 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がなされていない食品の販売をしてはいけない。
- (3) 消費者の安全及び自主的かつ合理的な選択の機会を確保することなどを目的としている。
- (4) 非遺伝子組換え食品である旨の表示は、任意の表示事項である。

調 理 理 論

問41 次の和・洋・中国3様式の調理の特徴と組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (特徴) | (和式) | (洋式) | (中国式) |
|---------|------------|----------|--------------|
| (1) 性格 | — 素材中心 | — 調味中心 | — 加熱法中心 |
| (2) 重視点 | — 香り | — 味 | — 色、形、外観 |
| (3) 主材料 | — 魚介類、野菜 | — 獣肉、生野菜 | — 獣肉、乾物 |
| (4) 調理法 | — 炒め物、蒸し焼き | — 生食、煮物 | — 煮物、炒め物、揚げ物 |

問42 次の乾物の吸水と膨潤に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) たんぱく質の熱変性やでん粉の糊化が起こりやすく、そのまま加熱しても煮えやすい。
- (2) 乾物を水に浸す場合、同一食品では、水の温度が高いほど吸水速度も速い。
- (3) 普通の食品の水分量が約60～90%であるのに対し、乾物は約40～50%となっている。
- (4) 表面積が広く、組織のないものほど吸水は遅い。

問43 次の混合・攪拌に関する記述の()に入る語句のうち、正しいものを1つ選びなさい。

「水と油のように混ざり合わない2つの液体を、攪拌などにより強制的に混合させ、水の中に油が分散した状態(又は油の中に水が分散した状態)を(ア)という。この(ア)したものを(イ)という。(イ)の例として、水の中に油が粒子となって分散している(ウ)、油の中に水が粒子となって分散している(エ)などがある。」

- | (ア) | (イ) | (ウ) | (エ) |
|------------|----------|---------|---------|
| (1) エマルション | — 乳化 | — マヨネーズ | — バター |
| (2) エマルション | — 乳化 | — バター | — マヨネーズ |
| (3) 乳化 | — エマルション | — マヨネーズ | — バター |
| (4) 乳化 | — エマルション | — バター | — マヨネーズ |

問44 次の寒天、ゼラチン、カラギーナンの凝固に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ゼリーとして使用される濃度は、液に対して寒天で0.5～1.5%、ゼラチンで1.5～4%、カラギーナンで0.5～1.5%である。
- (2) 寒天、ゼラチン、カラギーナンの濃度は高いほど固まりやすく、砂糖を入れるとゲルが安定する。
- (3) 寒天とカラギーナンは紅藻からとるのに対し、ゼラチンは動物の皮や腱、骨からとった、コラーゲンを加水分解してつくる。
- (4) ゼラチンゼリーは時間が経つと、ゼリーから水が出てくるが、この現象を離漿という。

問45 次の冷凍食品の解凍に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 生食する冷凍魚介類は、組織の破壊や汁の流出が起きないように、なるべく低温で時間をかけて解凍する。
- (2) 調理冷凍食品や衣をつけたフライは、凍ったまま焼いたり蒸したり揚げたりするほか、電子レンジによる解凍調理を行う。
- (3) 果実の多くは、冷凍により新鮮な歯触りを維持することができる。
- (4) グリンピース、コーン、ポテト、かぼちゃなど、加熱して食べる野菜は容易に冷凍することができ、使用するときには、解凍せずにそのまま加熱する。

問46 次の加熱調理操作に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 加熱調理操作の目的は、調理そのものの役割である安全、栄養、嗜好の条件を実現することにある。
- (2) 熱による変化は、形や性質の物理的変化から各種成分の化学変化まで、きわめて多岐にわたるが、栄養素の損失や嗜好的価値の低下については起こらない。
- (3) 加熱調理操作は、水を直接の熱媒体としない乾式加熱（焼く、揚げるなど）と、水を主な熱媒体とする湿式加熱（炒める、蒸すなど）に大別することができる。
- (4) マイクロ波（電子レンジ）やIH方式（電磁調理器）による加熱は、直接加熱と間接加熱の中間的な特徴を持つ。

問47 次のゆで物への添加材料と目的の組み合わせに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (添加材料) | (目的) |
|-----|--------|---|
| (1) | みょうばん | — 青菜をゆでるときに加えると、クロロフィルが安定化し、色がきれいに仕上がる。 |
| (2) | 塩 | — たけのこをゆでるときに加えると、味もよく多少やわらかくなるといわれている。 |
| (3) | 米糠 | — さといもやくりをゆでるときに加えると、細胞膜のペクチン質が不溶化し、煮くずれを防げる。 |
| (4) | 重曹 | — わらび、ぜんまいなどをゆでるときに加えると、アルカリにより繊維が軟化する。 |

問48 次の味付け以外の調味料の役割に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 調味料は微生物の発育をおさえ、防腐作用をもつ。
- (2) 食塩はすり身の粘着力を増す。
- (3) 砂糖は熱凝固を遅らせ、やわらかく固める。
- (4) 食酢はアントシアニンに作用し色を白くする。

問49 次のソースの名称と内容の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (名称) | (内容) |
|-----|-----------|-------------|
| (1) | ブラウンソース | — ブイヨンのソース |
| (2) | ベシヤメルソース | — 牛乳の白ソース |
| (3) | ビネグレットソース | — 酢とサラダ油と卵黄 |
| (4) | ブルーデソース | — トマトピューレ入り |

問50 次の調理操作と器具の組み合わせに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (調理操作) | (調理器具) |
|-----------|-----------------------------|
| (1) 混合・攪拌 | — 泡立て器、しゃくし、しゃもじ、へら、フライ返し類 |
| (2) 摩砕 | — 皮むき、卵切り、料理ばさみ、かつお節削り器、氷かき |
| (3) ろ過 | — 裏ごし器、粉ふるい、こし器、シノワ |
| (4) 圧搾 | — のし棒、のし板、押し杵、菓子型、巻きす |

問51 次の味の性質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 甘味は10～20℃で最も強く感じる。
- (2) 塩味は高温で弱く、温度が下がると強く感じる。
- (3) 酸味は甘味を引き立て、塩味をおだやかにするなどの効果をもつ。
- (4) 苦味は常温（15℃）で強く、温度の上昇にともない弱く感じる。

問52 次の油脂に関する記述の（ ）に入る語句のうち、正しいものを1つ選びなさい。
「油脂は空気中に放置するか、長時間加熱すると空気中の酸素によって（ア）され、分解したり、分子がいくつかつながる重合という変化を起こす。このような現象を油脂の（イ）といい、（イ）が進んで食用にならなくなる現象を（ウ）という。」

- | (ア) | (イ) | (ウ) |
|--------|------|------|
| (1) 劣化 | — 酸化 | — 変敗 |
| (2) 酸化 | — 劣化 | — 腐敗 |
| (3) 酸化 | — 劣化 | — 変敗 |
| (4) 劣化 | — 酸化 | — 腐敗 |

問53 次の年齢別・性別による献立に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 離乳に始まり、学齢前までの献立は、消化のよいたんぱく質と脂質を組み合わせ、なるべく色々な食品を取り入れ、偏食になることを防ぐ。
- (2) 小学校から中学校、高校にかけては成長が急速なので、特に動物性脂質を十分に取り入れ、成人より必要量が多いカルシウムやビタミンの摂取にも配慮する。
- (3) 高齢期は、食嗜好に配慮し、たんぱく質の不足、動物脂肪のとりすぎに注意し、無機質、ビタミンを十分摂取する。
- (4) 妊婦・授乳中は胎児、乳児の発育に必要な栄養素と母体の消耗をおぎなうため、エネルギー、たんぱく質のほか、カルシウムや鉄、ビタミンを十分に摂取する。

問54 次の米に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 無洗米はぬかを除去した米で、研ぎ洗いを必要とせず、洗米時の栄養の流出がなく、とぎ汁が出ない利点がある。
- (2) アルファ化米は炊飯で米をアルファ化させた後に乾燥させたもの。水や湯を加えると米飯として食べることができる。
- (3) 強化米は精米にビタミンB₁、ビタミンB₂などの栄養素を添加したもの。白米に混ぜて炊飯する。
- (4) 発芽玄米は玄米をわずかに発芽させたもの。玄米と比べ栄養価は低いが、玄米の場合のような長時間の浸水は必要ない。

問55 次の大量調理の特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 調理量が大量であるため、調理する量によって、調理過程の食品及び料理の重量変化が異なる。
- (2) 加熱中の蒸発率が高いため、加える水（だし汁）を多めにする。そのため、煮物では加熱や調味が均一となる。
- (3) 余熱が大きいいため、加熱時間が短縮できる。煮物は、煮くずれを防ぐため、余熱を考慮した加熱条件にする。
- (4) 和え物は、時間経過による脱水現象を避けるため、提供直前に調味する。

食文化概論

問56 次の日本の食料生産に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 日本の供給熱量自給率は、30%を割っている。
- (2) 食品ロスの約8割は家庭から出ている。
- (3) 我が国の食料自給率は、世界的水準からみてもきわめて低く、米を除くほとんどの食品を輸入に頼っている。
- (4) 総務省の家計調査によると、1世帯当たりの年間食料費支出のうち、パン類の減少傾向と弁当類を中心とする主食的調理食品の伸びが著しい。

問57 次の食事の機能と食文化に関する記述の()に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「(ア)、栄養性、嗜好性の3つは、食物の基本的な条件である。また、(イ)、簡易性、利便性など、食物調製の作業効率にかかわる制限条件は、地域社会の環境条件などに支配されるため、個々の生活文化の要因も加わってくる。日々の食事のなかでは、趣味、娯楽、(ウ)などの生活要素を含む付加価値機能が加わる。」

- | | | |
|---------|-------|-------|
| (ア) | (イ) | (ウ) |
| (1) 安全性 | — 経済性 | — 節制 |
| (2) 安全性 | — 経済性 | — 団らん |
| (3) 経済性 | — 安全性 | — 節制 |
| (4) 経済性 | — 安全性 | — 団らん |

問58 次の日本の食文化史に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 室町時代の大名屋敷を中心に饗応食として卓袱料理がつくられた。
- (2) 鎌倉時代に初めて肉食禁止令が出された。
- (3) 江戸時代に玄米食が進み、江戸患いと呼ばれる脚気の増加がみられた。
- (4) 明治時代に文明開化とともに、和洋折衷型の食文化が生まれた。

問59 次の日本の行事とその行事食に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|---------|--------|
| (行事) | (行事食例) |
| (1) 春分 | — ぼたもち |
| (2) 七夕 | — そうめん |
| (3) 七五三 | — 千歳飴 |
| (4) 冬至 | — 柏餅 |

問60 次の世界の食文化と料理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 近世に入り、イタリアではフランスから食事作法の影響を受け、個人用食器とフォークが導入された。
- (2) エスニック料理という言葉は、移住した人々がつくった自国料理を食べられる料理店という意味があり、1960年代にスペインで使われ始めた。
- (3) 薬膳料理は、薬効をもつ食材を組み合わせた献立で、中国で10世紀ごろから始まったものである。
- (4) イギリス料理には、保守的・合理的・実質的な特徴があり、伝統料理の1つとしてローストビーフがあげられる。