

受検番号		氏名	
------	--	----	--

※

----- 切り取らないこと -----

令和7年度採用 山梨県公立学校教員選考検査

※

高等学校 農業（食品化学）解答例

<b>1</b> 10点	(1) 2点	プロジェクト学習			
	(2) 各1点	① エ	② ウ	③ オ	④ ク
		⑤ カ	⑥ キ	⑦ ア	⑧ イ
<b>2</b> 10点	(1) 2点	細菌性食中毒			
	(2) 4点	関係者（消費者，事業者，研究者）の間で，情報・意見を交換する意見交換会，意見募集の実施をすること及び厚生労働省，農林水産省，消費者庁，環境省などが連携していること。			
	(3) 2点	ISO22000			
	(4) 2点	異物			
<b>3</b> 6点	(1) 2点	サッカロミセス セレビスエ			
	(2) 各2点	方法1 定期的なかくはん 方法2 米ぬかや食塩を適度に追加			
<b>4</b> 18点	(1) 各2点	① α化米	② レトルト米飯	③ 無菌包装米飯	
	(2) 2点	ボンレスハム			
	(3) 各2点	④ 乾燥	⑤ くん煙	⑥ 冷却	
	(4) 2点	マロラクチック発酵			
	(5) 2点	食物アレルギー			

(裏面に続く)

5 8点	(1) 4点	目的の細胞以外の微生物等によって細胞が汚染（コンタミネーション）されるのを防ぐために無菌操作が必要となる。				
	(2) 2点	オートクレーブ（高圧蒸気滅菌器）				
	(3) 2点	乾熱殺菌				
6 20点	(1) 各2点	① 同時	② 温度	③ 風味		
	(2) 2点	胚芽				
	(3) 2点	無脂肪牛乳				
	(4) 各1点	④ イ	⑤ ウ	⑥ オ	⑦ エ	⑧ ア
	(5) 各1点	⑨ オ	⑩ ウ	⑪ イ	⑫ エ	⑬ ア
7 14点	(1) 2点	CO <sub>2</sub>				
	(2) 順不同 各2点	① 炭水化物	② タンパク質	③ 脂質		
	(3) 各2点	ア 同化作用	イ 異化作用	ウ 解糖系		
8 14点	(1) 各1点	① オ	② カ	③ エ	④ ウ	
		⑤ キ	⑥ ク	⑦ イ	⑧ ア	
	(2) 各3点	A 農林漁業者が、生産（第1次産業）、加工（第2次産業）、販売やサービス（第3次産業）を兼ねること。（高付加価値・高所得を得ること）				
	B 地元の農畜産物が原材料として使われた加工食品が、地域で消費されること。					