

食文化概論

解答の仕方 各設問に対する正答を一つ選んでマークしなさい。

1 次の食味の形成要因（味の分類）に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 化学的要因 — 甘、酸、塩、苦、旨、辛、渋など
- (2) 物理的要因 — 温度、触感、粘弾性、テクスチャーなど
- (3) 文化的要因 — 外観、形状、色彩、香り、連想、環境など
- (4) 生理的要因 — 空腹感、渇感、疲労感、健康状態など

2 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 「ケ」の食事とは、日常の食事で、身近で手に入る穀類、野菜、魚介類などから構成され、それぞれの地域に生まれた庶民の生活文化の実態を反映している。
- (2) 安全性、栄養性、経済性の3つは、食物の基本的な条件である。
- (3) 家庭の外で調理されたものを購入してもち帰り、家庭の食卓にそのまま提供するという形態を「中食」という。
- (4) とんカツ、コロッケ、ライスカレーは、明治時代の3大洋食と呼ばれ人々に親しまれた。

3 次の我が国の食料自給率や食品の摂取量に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 鶏卵の自給率は100%に近いが、養鶏飼料の大部分は輸入に頼っている。
- (2) 米の摂取量は、昭和35年を境に増加を続けている。
- (3) 米、豆類を除くほとんどの食品は輸入に頼っている。
- (4) 油脂類や動物性食品、特に肉類、牛乳・乳製品の摂取量の減少が著しい。

4 次の西洋料理の特色ある料理や食材の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- (1) ドイツ料理 — ボルシチ、ピロシキ、キャビア
- (2) フランス料理 — ローストビーフ、プディング、スコーン
- (3) ロシア料理 — ジャがいも、ソーセージ類、ザウアークラウト
- (4) スペイン料理 — ガスパチョ、パエリア、ガーリック

衛生法規

解答の仕方 各設問に対する正答を1つ選んでマークしなさい。

5 次の法令等の種類とその説明に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- (1) 法律 ——— 国会の議決を経て制定
- (2) 省令 ——— 内閣が制定
- (3) 告示 ——— 各省庁大臣が制定
- (4) 条例 ——— 地方公共団体（都道府県など）の議会が制定

6 次の調理師法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 調理師試験は、都道府県知事の定める基準により、調理、栄養及び衛生に関して必要な知識及び技能について、当該知事が行う。
- (2) 調理師試験に合格したものは、直ちに調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる。
- (3) 調理師は、本籍地都道府県名、住所、氏名に変更が生じたときは、30日以内に、住所地の都道府県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。
- (4) 都道府県知事は、調理師が罰金以上の刑に処せられたときは、その免許を取り消すことができる。

7 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 飲食店営業を営もうとする者は、省令で定めるところにより、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- (2) 食品とは、すべての飲食物をいい、薬事法に規定する医薬部外品も含まれる。
- (3) 病原微生物により汚染され、人の健康を損なうおそれのある食品は、販売してはならないが、不特定の者に授与することは差し支えない。
- (4) 食品に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある誇大な広告をしてはならない。

8 次のうち、健康増進法に規定されている事項として、誤っているものはどれか。

- (1) 国民健康・栄養調査の実施
- (2) 受動喫煙の防止
- (3) 食品健康影響評価の実施
- (4) 住民への栄養指導

公衆衛生学

解答の仕方 各設問に対する正答を1つ選んでマークしなさい。

9 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 「平成22年国民健康・栄養調査結果の概要」によれば、山梨県の塩分摂取量は全国都道府県で男女とも最も多いという結果であった。
- (2) 日本の平均寿命は世界一であるが、合計特殊出生率は世界最下位であり、高齢化の急速な進行が懸念されている。
- (3) 国際的な公衆衛生の中心機関として、UNICEF（世界保健機関）がある。
- (4) 衛生行政を行っている機関は、国においては厚生労働省で一元的に担っている。

10 次の衛生統計のうち、平成24年国民健康・栄養調査の結果として、誤っているものはどれか

- (1) エネルギー摂取量 約1,900kcal
- (2) 野菜の摂取状況 約270g
- (3) 肉類の摂取状況は増加傾向、魚介類の摂取状況は減少傾向
- (4) 喫煙状況 男女ともに約10%

11 次の疾患のうち、塩分の過剰摂取によって最もリスクが増加するものはどれか。

- (1) 胃がん
- (2) 膵臓がん
- (3) 白血病
- (4) 糖尿病

1 2 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 健康増進法において、様々な施設が「受動喫煙を防止するために必要な措置を講ずるように努めなければならない。」と定められているが、規模の小さい飲食店や喫茶店はその対象となっていない。
- (2) 病原体を保有していても症状がない無症状病原体保有者は、感染症の感染源になりえる。
- (3) インフルエンザは接触感染である。
- (4) 鳥インフルエンザは人間に感染することはない。

1 3 次の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) アニサキス — アジ
- (2) 肺吸虫 — カニ
- (3) 肝吸虫 — サバ
- (4) 日本住血吸虫 — ミヤイリガイ

1 4 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) がんは生活習慣病の一種である。
- (2) 胃がんは減少傾向である。
- (3) 日本人の死因の第一位は脳血管疾患である。
- (4) 透析導入の原因として、我が国では糖尿病によるものが多い。

1 5 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 体重 3,000g 未満で生まれた新生児は「低出生体重児」として届け出ることになっている。
- (2) 内臓脂肪型肥満の定義は男性で腹囲 90cm 以上、女性は 85cm 以上である。
- (3) 平成 24 年国民健康・栄養調査結果では、日本で糖尿病を強く疑われる人は約 950 万人にのぼる。
- (4) 我が国は塩分摂取量が少ないにも関わらず、脳血管疾患、心疾患ともに欧米諸国よりも多い傾向にある。

16 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食育基本法に基づく食育推進基本計画の中で、学校給食における地場産物を使用する割合の目標として「30%以上」が掲げられている。
- (2) 平成24年度学校保健統計によれば、学童に最も多い疾病は虫歯である。
- (3) 小学校における学校給食の実施率は99%を超えている。
- (4) 「健康日本21」（第二次）において80歳においても18本以上の自分の歯を有する者の割合の増加が目標として掲げられている。

栄 養 学

解答の仕方 各設問に対する正答を1つ選んでマークしなさい。

1 7 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 五大栄養素とは、たんぱく質、脂質、炭水化物（糖質）、食物繊維、ビタミンの5種をいう。
- (2) 人体を構成する成分で最も多いのはたんぱく質である。
- (3) 炭水化物は、エネルギー源として重要なものであり、1gで9kcalのエネルギーをもち、熱や働く力のもとになる。
- (4) 水は、成人では体重の50～60%を占め、体温調節や浸透圧の維持などの機能を有している。

1 8 次のビタミンの説明に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

- (1) ビタミン —— 脂溶性ビタミンと電解性ビタミンがある。
- (2) ビタミンD —— 骨の代謝に関与する。
- (3) ビタミンC —— 緑黄色野菜や果物に多く含まれ、加熱に強い。
- (4) ビタミンB₁ —— たんぱく質の代謝に関与する。

1 9 次の消化酵素やホルモンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) インスリンは、血糖の上昇にともなって分泌され、血中のグルコースを筋肉、脂肪組織、肝臓に取り込み、血糖を低下させる。
- (2) 甲状腺ホルモンは小児期に不足すると、発育不良、知能の遅れなどをともなうクレチン病になる。
- (3) 脂肪はアミラーゼなどの消化酵素により分解され、小腸から吸収される。
- (4) たんぱく質は、たんぱく質消化酵素により加水分解され、低分子のアミノ酸になり、体内に吸収される。

20 次の6つの基礎食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 第1群は魚、肉、卵、大豆など良質なたんぱく質の給源である。
- (2) 緑や黄の濃い野菜は第3群に属し、主としてカロテンの給源である。
- (3) 第6群は米、パン、めん、いもなど、炭水化物性エネルギー源となる食品である。
- (4) 第2群は牛乳・乳製品、骨ごと食べられる魚などで、牛乳・乳製品はカルシウムの給源としてすぐれ、たんぱく質、ビタミンB₂の給源になる。

21 次の高齢期の食生活に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) エネルギーは個人差が大きい、青年期と同じ考えでよい。
- (2) 脂質は特に減らす必要はないが、調理には植物油を用いる方がよい。
- (3) たんぱく質は壮年期と同じでよいが、体重や食欲が減少しやすいので、量より質を重視する。
- (4) 消化吸収の働きが低下するが、個人差が大きいので、食物の内容や形状、やわらかさは個人に合わせる。

22 次の国民健康・栄養調査からの国民の栄養状態に関する記述で、
()の中に入る語句として、正しいものはどれか。

平成24年の栄養素等摂取量をみると、エネルギーはほぼ適正だが、近年ゆるやかに減少傾向が続いている。食塩は平成7年より減少傾向が続き、平成24年は()まで減少した。

- (1) 11 g
- (2) 10 g
- (3) 9 g
- (4) 8 g

2 3 次の糖尿病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 肝臓から分泌されるインスリンが不足したり、その働きが悪くなって起こる病気である。
- (2) 食事療法に用いられる糖尿病の食品交換表では、1 単位を 50kcal とし、1 単位の食品の量が示されている。
- (3) ビタミン、無機質は十分にとるが、食物繊維はひかえる。
- (4) 決められたエネルギーの中で、たんぱく質、脂質、炭水化物をバランスよくとる。

2 4 次の血液検査項目とその結果から判断される事項に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- (1) ヘモグロビンA1c —— 腎機能低下
- (2) 血糖値 —— 血糖の濃度
- (3) アルブミン —— 低栄養
- (4) HDL コレステロール —— 低い場合は異常

2 5 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) 炭水化物は、大別してブドウ糖などの単糖類やショ糖などの二糖類、でんぷんなどの多糖類がある。
- (2) たんぱく質は、多くのアミノ酸が結合したもので、必須アミノ酸は9種類ある。
- (3) 必須脂肪酸は、成長や健康を保つ上で重要であり、人の体内で合成できる。
- (4) たんぱく質は、筋肉、血液、内臓、脳、つめ、酵素、ペプチドホルモンなどの主成分である。

食 品 学

解答の仕方 各設問に対する正答を1つ選んでマークしなさい。

26 次の栄養素に関する記述で、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

栄養素は大別すると、炭水化物、脂質、たんぱく質などの(A)もの、たんぱく質、脂質、無機質などの(B)もの、ビタミン、無機質、たんぱく質などの(C)ものとなる。一つの食品でこれらをバランス良く含んでいるものはないため、食事では食品の組み合わせと量に留意する必要がある。

(A)	(B)	(C)
(1) エネルギー源となる	体の組織をつくる	体の機能を調節する
(2) エネルギー源となる	体の機能を調節する	体の組織をつくる
(3) 体の組織をつくる	エネルギー源となる	体の機能を調節する
(4) 体の機能を調節する	体の組織をつくる	エネルギー源となる

27 次の食品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 動物性食品は、一般に炭水化物、ビタミン、無機質に富み、たんぱく質や脂質は少ない。
- (2) 植物性食品は、一般にたんぱく質と脂質が多く、炭水化物は少ないが、大豆のように炭水化物に富んでいるものもある。
- (3) 白米は玄米よりたんぱく質、脂質、ビタミンB₁などが多いが、消化吸収は劣っている。
- (4) 緑黄色野菜は、油と一緒に調理した方が、カロテンの吸収率が良くなり、ビタミンAとしての効力が高まる。

28 次のうち、アレルギー表示が義務づけられている特定原材料として、誤っているものはどれか。

- (1) 大豆
- (2) 卵
- (3) 乳
- (4) えび

29 次の日本食品標準成分表 2010 に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品を、穀類、いも及びでん粉類など 18 群に分類している。この中で収載食品数が最も多いのは、肉類の 73 食品である。
- (2) 1 食品 1 標準成分値を原則としている。
- (3) 脂質は、食品の窒素量に換算係数をかけて求めている。
- (4) 成分値は、食品（全体）10g 当たりの数値で、たんぱく質はグラム（g）、ヨウ素はミリグラム（mg）で表している。

30 次の食品の製造加工に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) パンは、小麦粉（強力粉）にイースト、油脂、砂糖、塩を混ぜ、水を加えよく捏ね、醗酵させた後焼いてつくる。
- (2) ヨーグルトは、牛乳などの乳を乳酸菌で発酵させてつくる。
- (3) さつま揚げは、魚肉をすりつぶし、好みにより塩・砂糖・野菜などを加え、十分に練ってから、蒸してつくる。
- (4) 豆腐は、大豆を水に浸漬してからすりつぶし、煮沸した後濾過して取った豆乳に、塩化マグネシウムなどの凝固剤を加え、固めてつくる。

31 次の食品の特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) アミロースとアミロペクチンの割合が 2 : 8 程度の米をうるち米、アミロースがほぼ 100% の米をもち米という。
- (2) 卵白は卵黄にくらべ、たんぱく質に富み、コレステロールも多い。
- (3) にんにく、たまねぎなどの特有の刺激臭は、揮発性の硫化アリル類に起因するが、そのうちアリシンはビタミン C と結合してアリチアミンとなりビタミン C の吸収を高める。
- (4) うま味成分の代表的なものとして、こんぶのグルタミン酸、しいたけのグアニル酸がある。

食 品 衛 生 学

解答の仕方 各設問に対する正答を1つ選んでマークしなさい。

3 2 次の食品保健行政に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 内閣府に設置された食品安全委員会は、科学的知見にもとづいた食品健康影響評価（リスク評価）を実施している。
- (2) 食品衛生を担当する行政機関は国と地方があり、飲食物の衛生に関する第一線の機関としては、保健所がその任にあっている。
- (3) 検疫所では海外からの感染症などの監視を行っているが、輸入食品の監視指導は行っていない。
- (4) 都道府県などでは「食品衛生監視指導計画」が策定され、地域の状況に応じて重点的に効率のよい監視指導が実施されている。

3 3 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品衛生法では、医師は食中毒患者を診察した際は、直ちに（24時間以内に）保健所長に届け出ることになっている。
- (2) ウイルス性食中毒は、そのほとんどはノロウイルスによる。
- (3) 腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌は細菌性の感染型に分類される。
- (4) 食中毒では、腹痛、嘔吐、下痢、発熱などの激しい症状や神経障害などの健康障害を生じるが、死にいたることはない。

3 4 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 細菌性食中毒のうち最も多い。
- (2) 鶏の刺身、焼き鳥、バーベキュー、牛内臓などの加熱不足による感染が多く、サラダ、生水なども原因食品となる。
- (3) 主な症状は、顔面紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などである。
- (4) 潜伏期間は2～7日である。

3 5 次のサルモネラ属菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 保菌動物の肉や卵を、加熱不十分のまま摂取することにより起こる。
- (2) 感染侵入型食中毒の1つで、体の中に入った菌が増殖して発症する。
- (3) 他の食中毒に比べ症状は重く、主症状は腹痛、下痢、嘔吐で、発熱も多い。
- (4) 潜伏期間は4~7日と長い。

3 6 次のアニサキスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 増殖しながらエンテロトキシンという耐熱性毒素を作る。
- (2) サバ、サケなどの海産魚介類に寄生しているため、これらの魚介類の生食には注意が必要である。
- (3) えさの管理された養殖魚にはほとんど寄生しない。
- (4) -20°C で24時間以上の冷凍貯蔵または、 70°C 以上の加熱で死滅する。

3 7 次の自然毒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) ほたてがい、いがい、あさりなどの貝類は有毒プランクトンを捕食することで、下痢性貝毒や麻痺性貝毒を持つことがある。
- (2) フグの毒成分はテトロドトキシンといい、内臓、特に卵巣に多く含まれる。
- (3) 青梅に含まれる有害物質はアコニチンという。
- (4) じゃがいもの芽には、ソラニンやチャコニンという毒成分が含まれる。

3 8 次の食品添加物とその用途に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- (1) アセスルファムカリウム、アスパルテーム —— 甘味料
- (2) 水溶性アトナー、タール系色素 —— 着色料
- (3) オルトフェニルフェノール、ジフェニール —— 防カビ（防ばい）剤
- (4) 鉄クロロフィリンナトリウム、三二酸化鉄 —— 保存料

3 9 次の食品の保存法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 紫外線照射は、紫外線の殺菌力を利用しており、食品の内部まで効果がある。
- (2) 乾燥法は、食品を乾燥させて水分活性を低くすることで微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- (3) 塩漬け・砂糖漬け法は、塩、砂糖の濃度が高くなることで、食品中の水分の一部が結合水となり、水分活性が低くなることにより、微生物の増殖がおさえられる。
- (4) レトルト殺菌法は、耐熱性フィルムでできたレトルトパウチに調理済み食品を詰めて密封し、加圧加熱殺菌する方法である。

4 0 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 煮沸消毒は、消毒するものを釜の中に入れて、十分な水量で煮る方法で、衣類、ふきん、はし、調理器具の消毒に適している。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウムは 200ppm 濃度でノロウイルスを不活化する。
- (3) アルコールは、手指や器具の消毒に用いるが、純アルコールより約 70%の溶液のほうが消毒力が強い。
- (4) 消毒とは、すべての微生物を死滅または除去し、完全に無菌状態にすることである。

4 1 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、誤っているものはどれか。

- (1) 検食（保存食）は、原材料および調理済み食品を、食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れて密封する。これを -20°C 以下で 2 週間以上保存する。
- (2) 同一メニューを 1 回 100 食以上または 1 日 150 食以上を提供する調理施設に適用する。
- (3) 加熱調理食品で、二枚貝等のノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、中心部が $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で 90 秒間以上またはこれと同等以上に加熱されていることを確認し、温度と時間の記録を行う。
- (4) 調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい。

4 2 次の寄生虫と感染源食品に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|----------------|------|-------|
| (1) 回虫 | ———— | 牛肉 |
| (2) ぎょう虫 | ———— | ホタルイカ |
| (3) トキソプラズマ | ———— | 豚肉 |
| (4) クリプトスポリジウム | ———— | サケ |

4 3 次の調理場及び食品取り扱い者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) 調理場は、自然光線を十分取り入れるような構造にして、調理室、給食室の全般的標準照度を 150 ルクス以上に保つ。
- (2) 仕事着などを着用したまま調理室から出たり、便所に行くようなことは、食中毒や感染症の原因菌などを調理室に持ち込む結果となり危険である。
- (3) 下痢をしても、毎月 1 回の検便結果に異常がなければ、調理作業に従事することは問題ない。
- (4) 床面は清掃しやすくし、できるだけ乾式（ドライシステム）にするのが望ましい。

調理理論

解答の仕方 各設問に対する正答を1つ選んでマークしなさい。

4 4 次の主な調味料と使用濃度に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- (1) 汁物の食塩 ————— 0.6～0.9%
- (2) 煮物の砂糖 ————— 2～8%
- (3) 酢の物の食酢 ————— 6～8%
- (4) 飲み物の砂糖 ————— 15～20%

4 5 次の電磁調理器（IH調理器）の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

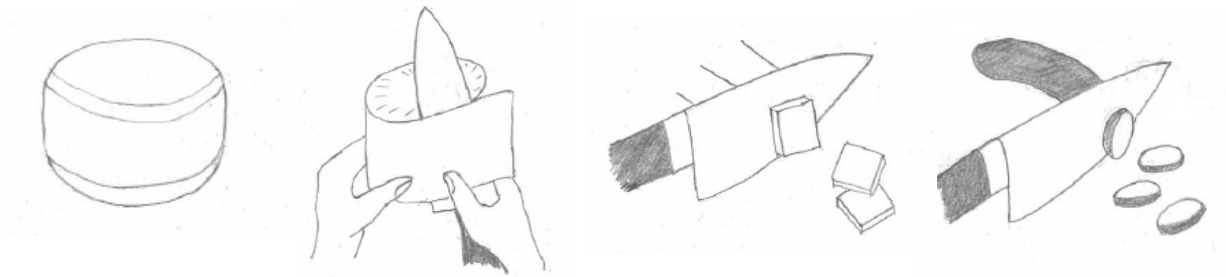
- (1) 硬質セラミックのプレートの上に磁性体の鍋等を置くと、電磁誘導により発生したうず電流のため、磁力線のエネルギーに相当する発熱が起こる。
- (2) コンロ本体は発熱しないため、安全かつ清潔で室内の空気も汚染しない。
- (3) 100℃以下から300℃付近までの任意の温度に調節できる。
- (4) 大量調理に用いる業務用の電磁調理器は、温度の保持が難しいためほとんど開発されていない。

4 6 次の和・洋・中国式の調理の特徴に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | | 主材料 | 調理法・味付け | 器具 |
|---------|----------|-------------|------------|
| (1) 和式 | —魚介類・海藻類 | —生食・味付け本位 | —平底鍋・包丁多種類 |
| (2) 洋式 | —獣肉・生野菜 | —炒め物・濃厚 | —平底鍋・包丁少数 |
| (3) 中国式 | —獣肉・乾物 | —煮物・持ち味本位 | —丸底鍋・包丁少数 |
| (4) 洋式 | —獣肉・いも類 | —蒸し焼き・持ち味本位 | —鉄板・包丁1種 |

47 次の和式の切り方のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 面取り (2) かつらむき (3) 拍子木切り (4) 小口切り



48 次の調理と香りに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 液体中の香気成分は、なるべくゆらさないほうが香りやすくなるので、ワイン、清酒はグラスにそそいだら静かに香りをかぐ。
(2) さばの味噌煮やムニエルには、みそや牛乳が使われる。これらは、たんぱく質を柔らかくする効果はあるが、生臭みをとる効果はない。
(3) のり、まつたけは低温で時間をかけた方が香りは強まる。
(4) みそ、しょうゆの味付けでは、長く煮ない方が香りが残る。

49 次の集団調理の調理面の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 大量調理としての技術的な制約は特にはないといえる。
(2) 嗜好の異なる多くの人に合う味付けを考慮する。
(3) 調理は制約のある時間内に仕上げなければならない。
(4) 調理者は、和・洋・中国式すべての日常食を習得する必要がある。

50 次の疾病と十分摂取したいものの組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- (1) 肥満症 ————— たんぱく質、ビタミン、無機質
(2) 高血圧症 ————— ビタミン、無機質
(3) 糖尿病 ————— 総エネルギー、ビタミン、無機質
(4) 動脈硬化症 ————— ビタミン、無機質

5 1 次のたんぱく質のアルブミン・グロブリンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 酢を加えると固まりやすくなる。
- (2) 砂糖を加えると熱凝固を速め、凝固物を固くする。
- (3) 食塩を加えると熱凝固を速め、凝固物を固くする。
- (4) 熱凝固によりたんぱく質の消化時間は多少長くなるが、吸収率にはあまり変化がない。

5 2 次の食品の変化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 小麦粉に水を加えてこねた生地をドウ（流動性なし）、ドウよりゆるい生地をバター（流動性あり）という。
- (2) リンゴの皮をむくと色が褐変するのは、リンゴに含まれるビタミンCによるものである。
- (3) 魚に含まれる多価不飽和脂肪酸は酸化されやすいので、干物や冷凍魚を長期間保存すると油焼けという褐変現象を起こす。
- (4) 卵を攪拌すると泡立つが、卵白だけで泡立てると起泡性が高く、全卵を泡立てると安定性が高い。

5 3 次の米の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 洗米の目的は、米粒表面のぬかを洗い落とすことである。
- (2) でんぷんの糊化が完了するには、90℃、10分以上熱を加える。
- (3) 蒸らしの目的は、米粒表面の水分を除くことである。
- (4) 浸漬時間は水温により異なるが、30分～3時間程度吸水させる。

5 4 次の集団調理の献立面の特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 栄養量と予算を考慮するが、予算が最も重要視される。
- (2) 衛生的な安全性を重視するが、献立に取り入れられない料理はない。
- (3) 献立作成者と調理者が分かれているため、能率的でおいしい料理にするには、レシピ（作業指示書）が必要になる。
- (4) 食品構成にもとづいて献立を決めるため、料理の組み合わせは毎日ほぼ同じものになる。

5 5 次のビタミンの調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ビタミンAは脂溶性ビタミンで、空気にふれなければ熱、酸に対して安定している。
- (2) ナイアシンは脂溶性ビタミンで、煮汁への溶出はあるが、化学的にはきわめて安定している。
- (3) ビタミンCは脂溶性ビタミンで、空気中の酸素により酸化されるが、酸化されても効力は変わらない。
- (4) ビタミンB₁は、洗うことによる流出や煮汁への溶出はほとんどない。

5 6 次の調理施設の施設・設備に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 調理室内の温度は30℃以下、湿度は90%以下が望ましい。
- (2) 調理室にはHACCPの概念を取り入れ、大量調理施設衛生管理マニュアルにそった施設・設備や管理が望ましい。
- (3) 調理室の機能では、作業動線の形と距離、機器の配置、給排水、照明、部屋の広さなどの多くの要素がかかわっている。
- (4) 空調設備は、作業者の快適な作業のためと食中毒防止のために、温度、湿度、空気清浄などを調節する。

5 7 次の揚げ物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 揚げ物をすると素材に油が吸収され、栄養的、嗜好的に価値を高める。
- (2) わが国の日常食には、天ぷら、フライ、唐揚げ等、和・洋・中国式の多彩な揚げ物料理が作られている。
- (3) 揚げ物の温度は160℃～190℃で、特に170℃前後が適温とされる。
- (4) 揚げ物の衣の役割は、揚げる食品の水分の蒸発を防ぐことである。

5 8 次の味と呈味物質の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- (1) うま味 ————— グルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸など
- (2) 甘味 ————— ブドウ糖、でんぷん、ショ糖など
- (3) 酸味 ————— 酢酸、クエン酸、乳酸など
- (4) 渋味 ————— タンニン、カテキンなど

59 次のゆで物に添加材料を加えた影響に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) わらび、ぜんまいをゆでるときに用いる重曹は、繊維をやわらかくするが、緑の色は鮮やかにならない。
- (2) やつがしらをゆでる時に酢を加えると煮くずれを防げる。
- (3) たけのこはえぐ味が強いので、ゆでる時に塩を加えると抑えられる。
- (4) 青菜をゆでる時に食塩を加えると、色素のクロロフィルが安定化し、色がきれいに仕上がる。

60 次の年齢別・性別による献立に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 妊娠・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補うため、エネルギー、たんぱく質、無機質、ビタミンを十分に摂取する。
- (2) 普通の人々が健康に生きていくための栄養素の種類や量は、年齢や性別を考慮する必要がある。
- (3) 高齢者は内臓機能もある程度衰えているので、生活活動に見合ったエネルギーで、そしゃく力や消化吸収機能に応じた食事にする。
- (4) 児童・生徒の献立では成長が急速なので、副食より主食の充実を図り、満腹感を重視してエネルギーの不足がないようにする。