

食文化概論

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。

1 次の日本の料理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 本膳料理 —— 儀式用日本料理の基本
- (2) 普茶料理 —— 中国風精進料理
- (3) 卓袱料理 —— オランダ料理と唐料理の折衷による長崎名物
- (4) 懐石料理 —— 気軽な宴席料理

2 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 人類の食文化を象徴しているのは、道具の使用、火の利用、食物の味付けの3つである。
- (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) 食事は、民俗学では日常の食事「ケ」と、あらたまった日「ハレ」の食事がある。
- (4) 食事のおいしさに関与する化学的要因は、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味、辛味、渋味などの呈味物質の刺激である。

3 次の我が国の平成25年度(概算値)の食料自給率(供給熱量自給率)として、正しいものはどれか。

- (1) 39%
- (2) 48%
- (3) 54%
- (4) 75%

4 次の中国料理の4つの系統とその代表料理についての組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | | |
|-------------|----|-------------|
| (1) 揚子江上流地帯 | —— | 広東料理 (飲茶点心) |
| (2) 揚子江下流地帯 | —— | 上海料理 (上海蟹) |
| (3) 黄河流域地帯 | —— | 四川料理 (麻婆豆腐) |
| (4) 亜熱帯海岸地帯 | —— | 北京料理 (餃子) |

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 次の調理師法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 調理師法に基づいて免許を受けた調理師でなければ、調理師またはこれにまぎらわしい名称を用いてはならない。
- (2) 都道府県知事は、調理師が麻薬、あへん、大麻または覚せい剤の中毒者に該当するようになったときは、調理師の免許を取り消すことができる。
- (3) 飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに氏名、住所などを居住地の都道府県知事に届け出なければならない。
- (4) 都道府県知事は、調理師が調理の業務に関し食中毒など衛生上重大な事故を発生させたときは、その免許を取り消すことができる。

6 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) 食中毒またはその疑いのある患者を発見した医師は、48時間以内に市町村長にその旨を届け出なければならない。
- (2) 食品添加物とは、食品を製造する過程で使用したり、食品の加工や保存の目的で食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。
- (3) 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。
- (4) 飲食店営業は、それぞれの施設ごとに必ず食品衛生推進員を配置しなければならない。

7 次のうち、法とそ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) 健康増進法 | —— | 保健指導・栄養指導の実施 |
| (2) 地域保健法 | —— | 食品安全委員会の設置 |
| (3) 学校保健安全法 | —— | 学校給食の実施 |
| (4) 食育基本法 | —— | 食品衛生管理者の設置 |

8 次の健康増進法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 特定給食施設を設置した者は、その事業開始の日から1ヶ月以内に開始の届出を施設所在地の都道府県知事に、届け出なければならないこととされている。
- (2) 厚生労働大臣の行う国民健康・栄養調査は、栄養摂取状況、身体状況及び生活習慣状況に関する調査である。
- (3) 特定給食施設とは、特定かつ多数の者に対して継続的に1回100食以上又は1日300食以上の食事を供給する施設である。
- (4) 多くの人を利用する施設を管理する者は、利用者の受動喫煙を防止するために必要な措置を講ずる努力義務が規定されている。

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 次の文章の（ ）の中に入る語句として、最も適当なものはどれか。

WHO（世界保健機関）憲章では健康を次のように定義している。
「健康とは、病気でないとか、弱っていないということではなく、肉体的にも、（ ）にも、そして社会的にも、すべてが満たされた状態にあることをいう。」

- (1) 精神的
- (2) 経済的
- (3) 宗教的
- (4) 政治的

10 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、出生届、死亡届、死産届、婚姻届、離婚届をもとにつくられる。
- (2) 平成25年の簡易生命表によると、日本の男性の平均寿命は初めて80歳を超えた。
- (3) 合計特殊出生率は、一人の女性が一生の間に生む平均的な子どもの数を表す。我が国ではこの値が2.08を下回ると人口が減少するといわれているが、平成25年は1.43であった。
- (4) 平成24年の国民健康・栄養調査結果によると、山梨県の食塩摂取量の平均値は、6.5gと全国より少なかった。

1 1 次の環境衛生に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 工場からの排水は、河川の水質汚濁の原因となるが、調理施設からの排水は原因とはならない。
- (2) 衛生害虫の駆除は、目的の動物の生態・習性に応じ、広範囲にわたって一斉に行えば、発生源対策は必要ない。
- (3) 水道水の水質基準では、大腸菌は検出されないこととなっている。
- (4) 循環型社会の形成に向けた取り組みとして、3 Rの推進が行われている。
3 Rとは、廃棄物の排出抑制 (Reduce)、再利用 (Reuse)、再構築 (Reconstruction) の略称である。

1 2 次の感染症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、感染源、感染経路、感受性の3つの条件が必要である。
- (2) 健康保菌者は、体の中に病原体を持っているが、病気の症状は示さないの
で、感染源とはならない。
- (3) 赤痢や細菌性食中毒は、汚染された食品や水などから感染するが、結核やインフルエンザは空気中をただよっている病原体が付着したほこりやちりなどを吸引することにより感染する。
- (4) 感受性対策としては、予防接種を行うこと、バランスの良い食生活により健康状態を維持することが大切である。

1 3 次の疾病予防対策のうち、一次予防に該当しないものはどれか。

- (1) 生活習慣の改善
- (2) 消毒、薬の予防内服
- (3) 予防接種
- (4) リハビリテーション

1 4 次の健康日本 2 1（第二次）の具体的な目標項目と目標値の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | |
|---------------------------|----|--------------------------|
| (1) がん検診の受診率の向上 | —— | 50%（胃がん、肺がん、大腸がんは当面 40%） |
| (2) COPD（慢性閉塞性肺疾患）の認知度の向上 | —— | 80% |
| (3) 成人の喫煙率の減少 | —— | 12% |
| (4) 野菜の摂取量の増加 | —— | 100 g |

1 5 次の文章の（ ）の中に入る語句として、最も適当なものはどれか。

平成 25 年における死亡数は 126 万 8,436 人であった。死因別にみると、第 1 位は悪性新生物で、第 2 位は心疾患、第 3 位は（ ）であった。この順位は平成 24 年と同じである。

- (1) 脳血管疾患
- (2) 肺炎
- (3) 老衰
- (4) 自殺

1 6 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 体重 2,000 g 未満の乳児（低出生体重児）が生まれたときは、その旨を市町村に届け出なければならない。
- (2) 学校給食の実施率は、平成 25 年 5 月現在、小学校で 99%を超えている。
- (3) 第二次食育推進基本計画では、「栄養バランス等に配慮した食生活を送っている国民の割合」を目標の一つとしている。
- (4) 飲食店における労働災害は、転倒や切り傷などが多い。これらを防止するためには、4 S（整理、整頓、清掃、清潔）活動の徹底や刃物を取り扱う際には細心の注意を払うことなどが重要である。

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 次の栄養素の説明に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 三大栄養素 —— ①無機質 ②脂質 ③炭水化物（糖質）の3種をいう。
- (2) 炭水化物 —— 適正摂取は、総エネルギーの50～75%が目標量として示されている。
- (3) 脂質 —— エネルギー源として優れており、1gで12kcalのエネルギーをもつ。
- (4) たんぱく質 —— 筋肉、血液、内臓、脳、皮膚、爪、酵素などの主成分である。

1 8 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) でんぷんは、唾液アミラーゼ、膵液アミラーゼによってショ糖に分解される。
- (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。

1 9 次の各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) 幼児期は、3度の食事が必要量を満たすことは難しいため、不足する分は適切な間食でおぎなうことが必要である。
- (2) 成長期の骨形成には、十分なカルシウム摂取が必要である。
- (3) 成人期は、多種多様な生活が営まれるので、外食や欠食等健康を妨げる要因が増え、生活習慣病のリスクが高くなる。
- (4) 高齢期の脂質は特に減らす必要はないが、調理には動物油を用いる方がよい。

20 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ビタミンには、脂溶性ビタミンと電解性ビタミンがある。
- (2) ビタミンDの欠乏症として、子どものくる病がある。
- (3) ビタミンB₁は、たんぱく質の代謝に関与する。
- (4) ビタミンCは、緑黄色野菜や果物に多く含まれ、加熱に強い。

21 次の国民健康・栄養調査結果に関する記述で、()の中に入る語句として、正しいものはどれか。

平成25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25年は()まで減少した。

- (1) 12.0 g
- (2) 10.8 g
- (3) 9.8 g
- (4) 7.0 g

22 次の病態と栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 痛風の食事は、プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類を避ける必要があるが、アルコールの摂取は制限しなくてよい。
- (2) 腎臓病食の食塩の基本は、6g/日未満とする。高血圧や浮腫が強いほど制限が厳しくなる。
- (3) 糖尿病はインスリンの作用不足により、慢性の高血糖状態が特徴的であり、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。
- (4) 貧血の中で最も多いのは鉄欠乏性貧血であるため、高たんぱく質食とし、エネルギー、鉄、銅などの各種無機質、各種ビタミンを十分摂取する。

2 3 次の無機質（ミネラル）の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | |
|-----------|----|-----------|
| (1) ナトリウム | —— | 体液の浸透圧の維持 |
| (2) カリウム | —— | 酸素の運搬 |
| (3) 鉄 | —— | 赤血球の構成成分 |
| (4) カルシウム | —— | 骨と歯の構成成分 |

2 4 次の日本人の食事摂取基準（2015年版）の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 策定目的に、生活習慣病の発症予防とともに重症化予防が加わった。
- (2) 成人（18歳以上）のエネルギーについては、指標に「体格（BMI）」が採用された。
- (3) ナトリウム（食塩相当量）は、高血圧予防の観点から、成人では男性9g/日未満、女性8g/日未満に変更された。
- (4) 生活習慣病の予防を目的とした「目標量」が充実した。

2 5 次の基礎代謝に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 基礎代謝は体表面積、体重、特に骨格筋や内臓器官などの除脂肪体重に正比例する。
- (2) 低栄養状態では、体細胞の活動力が減退し、エネルギー消費を抑える適応現象が起こるため、基礎代謝は高くなる。
- (3) 妊娠時（特に後期）において基礎代謝は低くなる。
- (4) 甲状腺ホルモンには、代謝亢進作用があるため、バセドウ病患者の基礎代謝は低い。

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。

2 6 次の食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) コンデンスミルクは、牛乳をそのまま濃縮したもので、無糖練乳とも呼ばれる。
- (2) 麦芽あめは、でんぷんを麦芽で糖化してつくる。
- (3) 強力粉は、小麦のたんぱく質グルテンを多く含むのでパンの原料に適している。
- (4) ジャガイモには、発芽時の芽にソラニンという毒素がある。

2 7 次の油脂に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) バターはビタミンCを多く含み、消化のよい食品である。
- (2) 植物油には、ごま油、コーン油、ラード、ヘットなどがある。
- (3) 魚油は、他の動物性油脂と比べて多価不飽和脂肪酸が多い。
- (4) 植物油は、動物油脂と比較してエネルギーが低く、健康にもよい。

2 8 次の食品群に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 穀類の成分は、炭水化物が主でたんぱく質も含んでいるが、脂質は少ない。
- (2) いも類は、穀類に比べ水分は多く、炭水化物が主で、たんぱく質および脂質は少ない。
- (3) 緑黄色野菜は、原則として、可食部 100 g 当たりカロテンを 600 μ g 以上含む野菜をいう。
- (4) 鶏卵は、栄養価の高い食品であり、ビタミンCも多く含まれる。

2 9 次の食品とその原料の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | |
|--------------|----|-----|
| (1) オートミール | —— | えん麦 |
| (2) ゆば | —— | 大豆 |
| (3) ベーコン | —— | 豚肉 |
| (4) 皮蛋（ピータン） | —— | 鶏卵 |

3 0 次の食品の貯蔵方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 乾燥法は、食品を乾燥させて、微生物が発育しにくい状況にして保存する方法である。
- (2) 冷蔵法は、低温で微生物を死滅させる方法である。
- (3) ガス貯蔵は、酸素を少なくし炭酸ガスなどを多くした人工空気の中で密封する貯蔵方法である。
- (4) くん煙法（くん製法）は、塩蔵したのち煙の成分をしみ込ませて防腐する方法である。

3 1 次の食用加工に利用されている微生物と主な加工食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | |
|-----------|----|--------|
| (1) コウジカビ | —— | しょうゆ |
| (2) 青カビ | —— | ブルーチーズ |
| (3) 酵母 | —— | 納豆 |
| (4) 乳酸菌 | —— | ヨーグルト |

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) 食品衛生法は食品及び食品添加物のみを対象とし、器具、容器包装、おもちゃ、洗剤については対象外である。
- (2) 輸入食品の安全性の確保は重要であり、「輸入食品監視指導計画」が年度ごとに策定されている。
- (3) 保健所には食品衛生監視員が配属され、食品関係営業施設や総合衛生管理製造過程承認施設などに対する監視指導を行っている。
- (4) 食品安全委員会は内閣府に設置され、主な業務はリスク評価（食品健康影響評価）である。

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) 食中毒とは、生きた病原細菌やウイルス、または病原細菌の産生した毒素あるいは有害な化学物質によって汚染された食品や、有毒物を含む食品を飲食することによって、健康障害を生じる場合をいう。
- (2) 細菌性食中毒は発症の仕方により、感染型と毒素型がある。
- (3) ノロウイルスによる食中毒は、7月から9月に発生件数が多い。
- (4) 細菌が増殖したり、毒素が発生したりして、中毒の原因となった食品でも色、香り、味など変化がない場合が多い。

3 4 次のノロウイルス食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 人の小腸のみで増殖し、感染力は強く、10～100個程度で発病する。
- (2) 潜伏期は通常3～7日である。
- (3) 回復して1週間が経過した患者の糞便からウイルスが検出されることがある。
- (4) 消毒用アルコールや逆性せっけんによる消毒効果は期待できない。

35 次の腸管出血性大腸菌O157食中毒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O157食中毒は多量の菌（約100万個以上）を摂取しないと発症しない。
- (2) 腸管出血性大腸菌O157は熱に弱いので、中心温度が75℃で1分間以上加熱すると食中毒を防ぐことができる。
- (3) 腸管内で増殖した菌が産生するベロ毒素（VT）により激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- (4) 幼少児童や高齢者が感染すると、腎臓障害（溶血性尿毒症症候群）を起こし、死亡することもある。

36 次の黄色ブドウ球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) 毒素型食中毒の代表格であり、黄色ブドウ球菌は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が、毒素は加熱により、無毒となる。
- (2) 発病までの時間が1～5時間と短く、3時間前後が多い。
- (3) 黄色ブドウ球菌は、人の鼻腔内や特に化膿巣には濃厚に存在している。
- (4) 調理の最終工程に手指による作業（握るなど）がある場合は、手指から食品を汚染しないよう注意が必要である。

37 次の自然毒による食中毒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) 五色豆（ビルマ豆） | —— | リナマリン（シアン配糖体） |
| (2) 青梅 | —— | アミグダリン |
| (3) バラムツ | —— | ワックス |
| (4) フグ | —— | アフラトキシン |

38 次の寄生虫と感染源食品に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | |
|-------------------|------|----------|
| (1) アニサキス | ———— | アジ、イカ、サバ |
| (2) クリプトスポリジウム | ———— | アユ |
| (3) クドア・セプテンククタータ | ———— | 養殖ヒラメ |
| (4) トキソプラズマ | ———— | 豚肉 |

39 次の洗浄・消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 中性洗剤は合成洗剤ともいわれ、せっけんより洗浄力が弱い。
- (2) 紫外線消毒は殺菌灯を包丁、まな板などに照射する方法であるが、その効果は光線の照射された表面だけである。
- (3) 消毒とはすべての微生物を死滅または除去することである。
- (4) 逆性せっけんは洗浄力が強いが、殺菌力はない。

40 次の食品添加物とその用途に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | |
|----------------|------|-----|
| (1) サッカリンナトリウム | ———— | 甘味料 |
| (2) 炭酸水素ナトリウム | ———— | 膨張剤 |
| (3) ソルビン酸カリウム | ———— | 保存料 |
| (4) 次亜塩素酸ナトリウム | ———— | 発色剤 |

41 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、正しいものはどれか。

- (1) HACCPとは、最終製品を検査することにより安全性を保證する自主衛生管理システムである。
- (2) サルモネラ、O157の保菌者であっても、発症していなければ調理に従事することは問題がない。
- (3) 手洗い所は、なるべく多数設け、せっけん、手洗いブラシ、消毒液を用意し、タオルの共用はさける。
- (4) 指輪や腕時計をしていても、作業前に手洗いを行えば問題はない。

4 2 次の殻付き卵及び液卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 鶏の殻付き卵の保存温度は 10℃以下が望ましい。
- (2) 生食用の鶏の殻付き卵が賞味期限を過ぎた場合は、食べるときに加熱殺菌が必要である。
- (3) 鶏の液卵の保存温度は 25℃以下とされている。
- (4) 鶏の液卵には、殺菌液卵と未殺菌液卵があるが、どちらにも成分規格が定められている。

4 3 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) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用する。
- (2) 加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 75℃で 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行う。
- (3) 調理後直に提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は 65℃以上で管理する。
- (4) 調理後の食品は、調理終了後から 6 時間以内に喫食することが望ましい。

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 次の家庭や給食施設の調理場の基本的条件に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 家庭では機能面の使いやすさが最も重要である。
- (2) 防火設備や消火設備等の安全面に配慮する。
- (3) 作業動線の距離や機器の配置等機能面に配慮する。
- (4) 通風、採光、換気等の衛生面に配慮する。

4 5 次の味の混合効果に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 対比効果 —— 甘味に塩味が少し加わると、甘味が強まる。
- (2) 抑制効果 —— 苦味や酸味に甘味を加わると、苦味や酸味が強まる。
- (3) 相乗効果 —— こんぶとかつお節の混合だしは、相互に味が強まる。
- (4) 対比効果 —— 塩味にうま味を加わると、塩味が強まる。

4 6 次の調理操作の浸漬に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 乾物を軟化するために吸水させる。
- (2) 味付けと腐るのを防ぐために、酢漬けにする。
- (3) 刺し身のつまの大根は、温水につけると歯切れがよくなる。
- (4) れんこん、ごぼうは空気中の酸素によって褐変するので、切ったら水につける。

4 7 次の3色食品群に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 赤のグループには、血や骨をつくる食品が含まれる。
- (2) 黄のグループには、力や体調を整える食品が含まれる。
- (3) 緑のグループには、体温の維持や体を作る食品が含まれる。
- (4) 黄のグループには、炭水化物や脂質系の食品が含まれる。

48 次の包丁と切り方に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 片刃の包丁は、刺身のように塊をその一端から切っていくのによい。
- (2) 両刃は両側に力が加わるので、いも、野菜など組織が固いものを切るのによい。
- (3) 洋式の牛刀は、和・洋・中国の日常調理で使える万能型である。
- (4) やわらかいものは押し切り、かたいものは引き切りにする。

49 次の炊飯に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 水は米の重量の2～3倍である。
- (2) 米粒のでんぷんが糊化するまでには、80℃、30分以上の熱を加える。
- (3) 水加減は、加熱によりでんぷんが糊化することによる吸水量と加熱中に蒸発する量を予測して、過不足なく水を加えることである。
- (4) 炊き上がりの米飯量は、もとの米の重量の3倍になる。

50 次の獣鳥肉類と魚介類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 肉は屠殺直後より、死後硬直が終わり軟化・熟成を経てからの方が、やわらかくうま味成分も多い。
- (2) 魚は捕獲後すぐに死後硬直が始まるので、鮮度に注意が必要である。
- (3) 肉の煮込み料理では、すじの多いかたい部分を使ったほうが、コラーゲンのゼラチン化により、普通の肉よりかえってやわらかくなる。
- (4) 煮魚は低い温度から魚を入れるが、これは調味液がしみやすくするためで、うま味の溶出もない。

5 1 次の食品の色に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) クロロフィル（葉緑素）は、野菜に含まれる緑色で、光、酸、加熱により黄褐色になる。
- (2) 野菜、果実、いもなどは、皮をむいて空気中に放置すると褐色になる。これは食品中に含まれるポリフェノール系の物質が空気にふれると酸化され、褐色物質に変化するためである。
- (3) カロテノイドは、にんじん、カボチャなどに含まれる色素で、加熱に対して安定しており、体内でビタミンCに変化する。
- (4) ミオグロビンは、肉や赤身の魚の色で、加熱により灰褐色に変わる。

5 2 次のいも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) マッシュポテトは熟成したじゃがいもを使うより、新じゃがいもを使う方が適している。
- (2) やまのいもにはでんぷんを分解する酵素のアミラーゼが含まれているので、すりおろして生で食べられる。
- (3) 生のいもを切った後は、空気にふれると褐変するので、すぐに水につけるとよい。
- (4) さつまいもは甘味が特徴で、ゆっくり加熱することによりアミラーゼが働き、でんぷんが糖に分解して甘くなる。

5 3 次の調味料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 複数の調味料を加える場合は、分子量が大きく味が浸透しにくいものを先に加える。塩より砂糖を先に加えるのはこのためである。
- (2) 酢の物の適度な食酢の濃度は、材料に対して15～20%程度である。
- (3) 食品内外の味の分布を均一にしたい煮物は、最初から調味料を加える。
- (4) 汁物の適度な食塩濃度は、汁に対して1.5～2.0%である。

5 4 次の加熱調理操作の分類と特徴の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

		加熱温度		加熱中の味付け		成分の移行
(1) 煮る	—	95~100℃	—	容易	—	大
(2) マイクロ波	—	100℃~	—	容易	—	大
(3) IH方式	—	100℃~	—	容易	—	大
(4) 揚げる	—	160~190℃	—	困難	—	小

5 5 次の調理器具と用途の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) トング — 食品をはさんだり、つかんだりするときに使う。
- (2) レードル — ソースやスープをすくうときに使う。
- (3) シノワ — スープやソースをこしたり、水切りに使う。
- (4) スケッパー — 油かすをすくったり、こすときに使う。

5 6 次の和・洋・中国の調理の特徴に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 洋式 — 香り重視 — 包丁多種類 — 個人別盛付け — ソース本位
- (2) 中国式 — 外観重視 — 包丁多種類 — 大皿盛り — 味付け本位
- (3) 和式 — 外観重視 — 包丁多種類 — 個人別盛付け — 植物油主体
- (4) 和式 — 素材中心 — 魚介・肉が主材料 — 淡泊 — 味付け本位

5 7 次の寒天とゼラチンの凝固及び融解に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 寒天は、凝固・融解温度ともにゼラチンより高い。
- (2) ゼラチンは、室温でほぼ固まる。
- (3) 寒天は、夏季室温に放置すれば溶けてやわらかくなる。
- (4) 寒天は、0.2~0.3%以上、ゼラチンは1~1.5%以上の濃度になると、冷やせば凝固してゼリー状になる。

58 次の加熱調理の適温に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) かつお節でだし汁をとるときの温度は、95～100℃である。
- (2) 茶わん蒸しを作るときの蒸す温度は、85～90℃である。
- (3) 緑茶（玉露）を浸出するときの温度は、80℃である。
- (4) カラメルを作るときの砂糖の煮詰め温度は、170～190℃である。

59 次の疾病と栄養上制限したい組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 動脈硬化症 — コレステロール、無機質
- (2) 肥満症 — 総エネルギー、脂質
- (3) 肝臓病 — アルコール類、ビタミン
- (4) 腎臓病 — たんぱく質、総エネルギー

60 次の大量調理の特徴のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 調理量が多いため、調理担当者の共同作業や機械化が行われる。
- (2) 調理後から喫食までの時間は長い、品質や衛生的安全性への影響はほとんどない。
- (3) 加熱中の蒸発率が低いため、加える水（だし汁）の量が少ない。
- (4) 余熱が大きいため、加熱時間が短縮できる。