

## 公衆衛生学

1 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) WHO（世界保健機関）憲章では健康とは、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、精神的にも、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とされている。
- (2) 憲法第 25 条の「すべて国民は健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。」という文言は、調理師にとって特段意味を持たないものである。
- (3) 衛生行政を担っている国の機関は、厚生労働省のみである。
- (4) 健康に影響を及ぼす要因は、主に生活習慣によるものなので、健康を守るためには、自己管理を徹底すれば十分である。

2 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) 健康寿命とは、「健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間」とされており、平成 25 年の国民生活基礎調査を元に算出されたデータで、山梨県は男女とも 47 都道府県で最も健康寿命が長いとされた。
- (2) 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 26 年は 2.10 であった。
- (3) 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。
- (4) 平成 26 年の国民健康・栄養調査結果によると、全国の食塩摂取量の平均値（20 歳以上）は 10.0g であり、減少傾向を示している。山梨県の食塩摂取量の平均値（平成 26 年度県民栄養調査結果、20 歳以上）は、全国の平均値を上回っている。

3 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) 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。
- (2) ネズミ、ハエ、蚊やゴキブリなどは、見た目が悪いものの衛生上は無害であり、駆除の必要はない。
- (3) 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。
- (4) 循環型社会の形成に向けた取り組みとして、できる限り多くの製品を消費し、できる限り多くの廃棄物を再資源化（リサイクル）させることが重要である。

4 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つの条件が必要とされており、感染症予防にはそれぞれに対する対策が重要である。
- (2) 健康保菌者は、体の中に病原体を持っており、無自覚にそれを排出していることがあるので、危険な感染源の一つである。
- (3) 腸管出血性大腸菌感染症は、腸管出血性大腸菌が傷口から感染することによって発症する。
- (4) 業務上、多数の人の口に入るものを扱う調理師としては、常に予防接種の完全実施に努めなければならない。

5 次の疾病予防対策のうち、三次予防に該当するものはどれか。

- (1) 生活習慣の改善
- (2) 禁煙
- (3) リハビリテーション
- (4) 健康診断

6 次の健康日本21（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) 適正体重を維持している者の増加（肥満（BMI25以上）、やせ（BMI18.5未満）の減少） | —— | 20～60歳代男性の肥満者 28%<br>40～60歳代女性の肥満者 19%<br>20歳代女性のやせの者 20% |
| (3) 成人の喫煙率の減少                                     | —— | 30%   |
| (4) 野菜の摂取量の増加                                     | —— | 350g  |

7 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 生活習慣病は、生活習慣のゆがみが長年蓄積して起こる疾病であり、がん、高血圧症、心疾患、糖尿病などがあげられる。
- (2) がんを防ぐための12カ条の中には、バランスのとれた栄養をとることや、たばこを吸わないようにすることが含まれている。
- (3) 腎臓病の多くは、自覚症状に乏しく、腎機能障害が重度になるまで無症状であることが多い。
- (4) 生活習慣病の予防には、十分な運動の実施が必要で、運動後にはできる限り高脂質高エネルギーの食事で十分に栄養をとることが重要である。

8 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 平成27年の学校保健統計によると、小学生において最も有病率の高い疾病は虫歯で、50%を超えている。
- (2) 学校給食の実施率は、平成26年5月現在、小学校で99%を超えている。
- (3) 労働災害とは、職場での作業中に起こる事故や災害の事をいい、主として建設業、製造業、陸上貨物運送業などにみられ、飲食店では通常発生しない。
- (4) 労働安全衛生法において、事業者は全労働者に対して医師による健康診断を実施しなければならない。

9 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) 調理師とは、調理の業務に専門的に従事するために必要な免許であり、調理師以外の者が業として調理を行うことは禁止されている。
- (2) 飲食店関係営業施設ごとに、調理師を配置するよう努めなければならない。
- (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12月31日現在における氏名、住所等を翌年の1月15日までに就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- (4) 調理師が、罰金刑以上の刑に処せられた場合や覚せい剤の中毒者となったときは、調理師免許が取り消されることがある。

## 食 品 学

10 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) たんぱく質の栄養価は、たんぱく質を構成するアミノ酸の種類と量によって決まり、主にアミノ酸価（アミノ酸スコア）で評価する。
- (2) ビタミンは体内のさまざまな代謝を調節する成分であり、体内で腸内細菌により合成できるので食物などから摂取しなくてもよい。
- (3) 動物性食品は、一般にたんぱく質と脂質が多く、炭水化物は極めて少ない。
- (4) 消化吸収率の低い食品は、栄養素を多く含んでいても、その価値を十分発揮することはできない。

11 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) 果実類は、一般に水分が多くペクチンを含んでいて、ビタミンCや無機質が多い。
- (2) 穀類は、外皮、胚芽、胚乳の3部分からできていて、外皮と胚芽にはたんぱく質、脂質、無機質、ビタミンB<sub>1</sub>が多いが、消化はよくない。
- (3) 肉類は、家畜のと殺後、時間がたつと自己消化により硬くなる。
- (4) 魚介類には旬があり、魚類では、脂肪の多いいわゆる脂の乗った時期、貝類は、脂肪とグリコーゲンの多い時期をいう。

1 2 次の乳類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 脱脂粉乳は、牛乳から乳脂肪を分離した残りを乾燥したもので、全脂粉乳に比べ、たんぱく質とカルシウムが少ない。
- (2) チーズは、ナチュラルチーズとプロセスチーズの2つに大別される。
- (3) ヨーグルトは、牛乳や脱脂乳を乳酸菌で発酵させてつくる。
- (4) エバミルクは、牛乳をそのまま濃縮したもので、無糖練乳とも呼ばれる。

1 3 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) 豆腐は、豆乳に<sup>にがり</sup>苦汁または硫酸カルシウムなど凝固剤を加え、型に流し入れて固める。
- (2) 小麦粉は、グルテンというたんぱく質が多いものほど、粘りが強い。
- (3) 植物油を原料とするソフトマーガリンは、リノール酸を含んでいる。
- (4) 緑黄色野菜は、油と一緒に調理するとカロテンの吸収率が悪くなる。

1 4 次のうま味成分と多く含まれる食品の例の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) イノシン酸 —— かつお節
- (2) コハク酸 —— 干ししいたけ
- (3) クエン酸 —— 貝類
- (4) グアニル酸 —— こんぶ

1 5 次のアレルギー物質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) 小麦
- (2) 落花生
- (3) さば
- (4) かに

## 栄 養 学

1 6 次の人体の構成成分の記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 人体を構成する成分の割合は、年齢、性別による差はない。
- (2) 人体は、約10種の元素で構成されている。
- (3) 人体を構成する成分のうち、全体の約30%が水分である。
- (4) 人体の構成元素で、一番多く含有しているのは酸素である。

1 7 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 体内で合成できない 20 種類のアミノ酸を必須アミノ酸という。
- (2) 脂質や炭水化物と同様に炭素、水素、酸素を主成分とする。
- (3) アミノ酸がペプチド結合で数多くつながった巨大な化合物である。
- (4) 卵類、乳類、魚介類、肉類に多く含まれる。

1 8 次の脂質に関する記述について、誤っているものはどれか。

- (1) エネルギー源として優れており、1 g で 9 kcal のエネルギーをもつ。
- (2) リノール酸、リノレン酸、アラキドン酸は必須脂肪酸である。
- (3) 牛脂や豚脂の動物性脂質は、魚油に多いエイコサペンタエン酸、ドコサヘキサエン酸と同様に血中 LDL コレステロール低下作用がある。
- (4) 脂溶性ビタミン (A、D、E、K) の吸収を助ける作用がある。

1 9 次の栄養生理の記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 摂食 (空腹) 中枢 —— 刺激されると空腹を感じ、食物の摂取を抑制する。
- (2) グルカゴン —— 分泌量又は作用が不足した状態を糖尿病という。
- (3) 甲状腺ホルモン —— 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ことがある。
- (4) 物理的 (機械的) 消化作用 —— 消化液による栄養素の加水分解をいう。

20 次のライフステージの栄養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、運動も活発になるが、体重当たりの食事摂取基準は成人より少なめに設定されている。
- (2) 学童期・思春期における骨形成には、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) 高齢期のたんぱく質量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。

21 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) 体重、特に骨格筋や内臓器官などの除脂肪体重に反比例する。
- (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、基礎代謝量は高くなる。
- (3) 妊娠時（特に後期）において基礎代謝量は低くなる。
- (4) 病気などにより体温が1℃上昇すると、基礎代謝量は約13%上昇する。

22 次の栄養成分と人体内での消化酵素の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |           |    |       |
|-----------|----|-------|
| (1) でんぷん  | —— | アミラーゼ |
| (2) ショ糖   | —— | ペプシン  |
| (3) たんぱく質 | —— | リパーゼ  |
| (4) 脂肪    | —— | トリプシン |

2 3 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) 脂質異常症の食事は、エネルギーの過剰摂取を避け、飽和脂肪酸を多く含む動物性脂質は少なめにする。
- (2) 急性胃炎の時は、胃酸分泌を促進する刺激物、アルコールは避け、日常飲用しているコーヒー、紅茶は摂取してよい。
- (3) 腎臓病食の食塩の基本は、6 g / 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。
- (4) 急性肝炎の食事療法では、良質たんぱく質の割合を増やして、高たんぱく質食とするが、患者の食欲や状態に合わせて加減する。

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) 小児期からの生活習慣病予防のため、食物繊維と鉄について、新たに6～17歳における目標量が設定された。
- (2) 策定目的として、生活習慣病の重症化予防が加わった。
- (3) ナトリウム（食塩相当量）は、高血圧予防の観点から2010年版に比べ、男女とも全ての年代で目標量が低く設定された。
- (4) エネルギーについて、指標に「体格（BMI）」が採用された。

## 食 品 衛 生 学

2 5 次の食品の腐敗・変敗に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品の腐敗とは、主に食品のたんぱく質が分解して、徐々に単純な化合物となっていくことである。
- (2) 食品の変敗とは、食品の糖質や脂質が分解して、風味が悪くなり食用にならなくなることである。
- (3) 油脂の変敗では、油脂が光、熱、空気あるいは微生物などにより、品質が低下（劣化）する。油脂が空気中の酸素、金属により酸化されて、品質が低下する場合を酸敗という。
- (4) 食品の腐敗の多くは、食品についての腐敗細菌が作用して起こるが、冷凍は細菌を全て死滅させるので、常温にもどしても、腐敗することはない。



2 6 次の保存方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 乾燥法は、食品の水分を大体 50%程度に乾燥させて微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- (2) 塩漬け法は、塩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で、微生物の増殖をおさえる方法である。
- (3) 酢漬け法では、酢で pH がアルカリ性に傾くことから微生物の発育が阻止されることを応用した方法である。
- (4) 放射線照射法は食品を製造し、又は加工する場合に一般的によく用いられている方法である。

2 7 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 色、香り、味が異常と感じる食品を除けば、食中毒は完全に防止できる。
- (2) 食中毒の原因施設は、事件数、患者数ともに家庭での発生が最も多い。
- (3) 細菌性食中毒及びウイルス性食中毒はいずれも、高温多湿の夏に発生のピークがある。
- (4) 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌は細菌性食中毒の毒素型に分類される。

2 8 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品中で増殖することはない、人の小腸のみで増殖する。
- (2) 感染力が弱いので、100 万個以上のウイルスがないと発病しない。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒効果は期待できないので、消毒用アルコールで消毒する。
- (4) 回復した食中毒患者の糞便から検出されることはない。

2 9 次のヒスタミン食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) じんましんなどのアレルギー症状とよく似ているので、アレルギー様食中毒といわれている。
- (2) 化学性食中毒の大半を占めている。
- (3) 原因食品は、ヒラメやタイなどの白身魚が多い。
- (4) 食後 30 分～1 時間程度で発症する。

30 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) カンピロバクターは、4℃以下の低温でもかなり長い時間生存し、菌数が少量でも発病する。
- (2) カンピロバクターは、グラム陰性の桿菌<sup>かんきん</sup>であり、芽胞を形成する。
- (3) カンピロバクターは、家畜、ペットの腸管内に存在し、保菌率は鶏が高い。
- (4) 予防方法は、鶏肉をはじめ、食肉の生食を避け、十分に加熱することと、汚染されている食品からの二次汚染を防止することである。

31 次のウエルシュ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) 原因食品としては、カレー、シチュー、そうめんのつゆなどの前日調理したものが多く。
- (2) ウエルシュ菌は嫌気性（酸素がない状態でのみ発育する）の芽胞形成菌である。
- (3) 一度に大量調理をする給食施設で発生する機会が多い。
- (4) 主な症状は、吐き気、嘔吐が激しく、潜伏期間は2～7日と比較的長い。

32 次の自然毒による食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) フグの毒成分をテトロドトキシンといい、内臓、特に卵巣に最も多い。
- (2) 食品に付着するカビの中には、サキシトキシンを産生するものがある。
- (3) じゃがいもの発芽時にはその芽にムスカリンという毒成分をもっている。
- (4) あさりやまがきなどの二枚貝の毒素はアフラトキシンであり、発がん性が強い。

3 3 次の寄生虫に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) アニサキスは海産魚介類（サケ、サバ、イカなど）に寄生するため、生食には注意が必要である。
- (2) クリプトスポリジウムの感染源はホタルイカの生食であり、十分な加熱をすることが重要である。
- (3) クドア・セプテンクタータは馬刺し（馬肉の生食）で中毒を発生するが、 $-20^{\circ}\text{C}$ で48時間以上の冷凍で死滅する。
- (4) サルコシスティス・フェアリーは主に養殖ヒラメを生食して中毒を発生するが、 $-20^{\circ}\text{C}$ で4時間の冷凍で死滅する。

3 4 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) アスパルテーム —— 甘味料
- (2) あんそくこうさん安息香酸 —— 保存料
- (3) ソルビン酸 —— 酸味料
- (4) バニリン —— 着香料

3 5 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) アルコールによる消毒は、一般に消毒用エタノールが用いられるが、アルコール濃度が高い純アルコールのほうが消毒力が強い。
- (2) 紫外線消毒は、紫外線の照射される部分、陰の部分及び内部に効果が期待できる。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、腐食作用がないので、金属器具の消毒に適している。
- (4) 逆性せっけん（陽性せっけん）は、普通のせっけんとは違い、洗浄力はほとんどないが、殺菌力が非常に強い。

3 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) 食品衛生監視員は、主として保健所に配置され、食品衛生関係営業施設などの監視・指導を行っている。
- (2) 食品衛生法の適用を受けるのは食品のみであり、器具、容器包装は対象とされない。
- (3) 食品衛生法では、食中毒患者を診断した医師は、直ちに市町村長にその旨を届け出ることになっている。
- (4) 飲食店営業の営業者は、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。

3 7 次は食品衛生法第 1 条の目的について書かれた文章である。( ) に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

この法律は、食品の ( A ) の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、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 ( B ) を図ることを目的とする。

- | ( A )   | ( B )    |
|---------|----------|
| (1) 安全性 | —— 衛生の確保 |
| (2) 安全性 | —— 健康の保護 |
| (3) 有用性 | —— 衛生の確保 |
| (4) 有用性 | —— 健康の保護 |

3 8 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品安全基本法には、食品安全委員会の設置などの規定が盛り込まれていて、所管は内閣府である。
- (2) 食品表示法は、食品衛生法、健康増進法、農林物資の規格化等に関する法律 ( J A S 法 ) による食品表示の規定を統合したもので、内閣府令で食品表示基準が定められている。
- (3) 検疫所では、海外からの感染症などの監視を行っており、輸入食品の監視は行っていない。
- (4) 飲食物の衛生に関する第一線の機関としては、保健所がその任に当たっている。

39 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) HACCP（ハサップ）は、食品の安全衛生に関する危害の発生を事前に防止することを目的とした自主的な衛生管理システムである。
- (2) 腸管出血性大腸菌O157の保菌者は、調理に従事してはならない。
- (3) 体調の悪いときや下痢をしたときは、医師の診療を受ければ、治療中であっても、調理に従事してもよい。
- (4) 大量調理施設衛生管理マニュアルは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用される。

## 調理理論

40 次のソースとその内容の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |               |    |               |
|---------------|----|---------------|
| (1) ブラウンソース   | —— | ブラウンルウのソース    |
| (2) ブルーテソース   | —— | 酢とサラダ油と卵黄のソース |
| (3) ベシヤメルソース  | —— | ブイヨンのソース      |
| (4) ビネグレットソース | —— | 牛乳の白ソース       |

41 次のでんぷんの糊化（ $\alpha$ 化）を利用した食品のうち、誤っているものはどれか。

- (1) せんべい
- (2) あめ
- (3) 即席めん
- (4) ビスケット

4 2 次の味の相互作用に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) うま味に塩味が加わると、相互の味が弱められる。
- (2) 苦味や酸味に甘味を加わると、味が和らぐ。
- (3) こんぶとかつお節の混合だしは、相互に味が強まる。
- (4) 甘味に塩味が少し加わると、甘味が強まる。

4 3 次の浸漬の目的と具体例に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- |               |    |            |
|---------------|----|------------|
| (1) 褐変防止      | —— | 果物、いもなどの水浸 |
| (2) 食品中の成分の抽出 | —— | あく抜き、塩出し   |
| (3) 味つけ・防腐    | —— | 酢漬け、しょうゆ漬け |
| (4) 吸水・膨潤・軟化  | —— | 野菜の水浸      |

4 4 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) みそ、しょうゆの調味では、長く煮た方が香りが残ってよい。
- (2) においを消したいときは、より強い香りを使うとよい。香辛料や薬味はその例である。
- (3) 果物や野菜のように香りを求める食品は、時間をおいて提供する。
- (4) 液体中の香気成分は、ゆり動かさない方が香りが強く感じられる。

4 5 次の食品の大きじ1杯(15 cc)当たりの重量のうち、正しいものはどれか。

- (1) 酒 10 g
- (2) 砂糖(上白糖) 9 g
- (3) しょうゆ 30 g
- (4) 油 20 g

4 6 次の炊飯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、米粒表面の糠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、98℃で20分以上加熱が必要である。
- (3) 加水量は、米の重量の2.1～2.3倍である。
- (4) 蒸らしの途中でふたを取ると、急に冷えて水蒸気が液化して米粒がぬれ、蒸らしの効果がなくなる。

4 7 次の食事環境に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食事をおいしく食べるには、食べる場所の環境も影響する。
- (2) 配色について、暖色系は温かい雰囲気、寒色系は落ち着いた雰囲気を作る。
- (3) 食卓の美しさを引き出し、心地よい空間づくりを心がける。
- (4) より良い食事のためには、香りの強い芳香剤やコロンが有用である。

4 8 次の卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 卵黄中のレシチンは、水分と油を結びつける乳化作用があり、マヨネーズはこの働きを利用している。
- (2) 砂糖は卵白の起泡性を阻害するが、気泡の安定性を高める作用があるので、メレンゲを作る際は途中から加える。
- (3) 卵を長時間ゆでると、卵黄のたんぱく質から発生したイオウ分が卵白中の鉄分と結びついて青黒く変色する。
- (4) 卵白はレモン汁など酸性のものを少量加えると、泡立ちやすくなる。

4 9 次の味と呈味物質<sup>ていみ</sup>の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

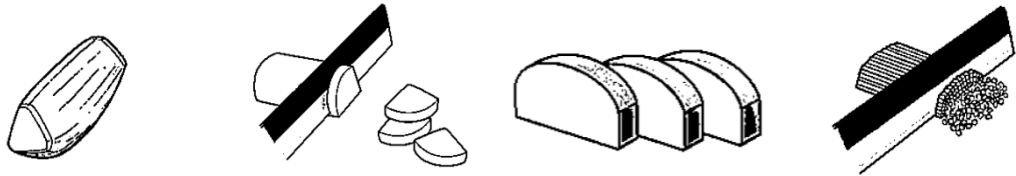
- |         |    |         |
|---------|----|---------|
| (1) 塩味  | —— | 塩化ナトリウム |
| (2) 甘味  | —— | カテキン    |
| (3) 酸味  | —— | 酢酸      |
| (4) うま味 | —— | グルタミン酸  |

50 次の蒸し料理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 水蒸気により食品を加熱する調理操作である。
- (2) 蒸し物の特徴として、加熱中に調味しやすい。
- (3) 100℃という一定温度を保つことができ、焦げることはない。
- (4) 煮物と比べて栄養成分の損失が少ない。

51 次の食品の切り方と図の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) シャトー切り      (2) いちょう切り      (3) 色紙切り      (4) みじん切り



52 次の食材とその説明の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) くさや      ——      むろあじから作る干物の一種である
- (2) じゅんさい      ——      水生植物で日本料理の食材として椀物等に使われる
- (3) ずいき      ——      主にやつがしらの茎を干した保存食で、戻して煮物等に使う
- (4) ぜんまい      ——      木の新芽のことで、山菜として食用にされる

53 次の色素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) カロテノイドは、緑黄色野菜（かぼちゃ、にんじん）やかんきつ類に含まれる橙色の色素で、長い時間加熱すると退色する。
- (2) クロロフィルは、野菜に含まれる緑色の脂溶性色素で、光、酸や加熱に強く安定している。
- (3) フラボノイドは、穀類、豆類、果物、野菜などに広く含まれる黄色い色素で、脂溶性のため煮ても煮汁に色が溶け出さない。
- (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 4 次の機器が通常用いられる給食の作業区分の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- |                     |      |         |
|---------------------|------|---------|
| (1) ピーラー            | ———— | 下処理     |
| (2) スチームコンベクションオーブン | ———— | 主調理     |
| (3) フライヤー           | ———— | 下処理     |
| (4) ウォーマーテーブル       | ———— | 盛りつけ・配膳 |

5 5 次の調理室の基本的条件のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 調理室は防火設備、消火設備等を備えている必要がある。
- (2) 調理室の作業動線は、長い方が能率的に作業が行える。
- (3) 照明は平均的に 300 ルクス程度の明るさが望ましい。
- (4) 厨房内の衛生を保つための方法として、温度と湿度の管理がある。

5 6 次の新調理システムに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 新調理システムを導入するには、専用機器は必要がない。
- (2) 真空調理法は、調味料と食材を一緒に専用の袋に詰め真空包装し、低温で一定時間加熱する。衛生的に処理ができるため、再加熱では食材の中心温度を気にしなくてよい。
- (3) クックチルシステムは、食材を加熱調理後、室温で冷却し冷蔵により運搬・保管し、提供時に再加熱する調理方式である。
- (4) 新調理システムは、喫食者のニーズの多様化、料理の衛生的安全性、経済性を追求し、システム化した集中計画生産方式である。

## 食文化概論

5 7 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 衣食住など、人間の生活行動に関する技術や意識の文化を生活文化といい、その中でも、食物摂取行動に関する文化を食文化という。
- (2) 人類の食文化を象徴しているのは、道具の使用、水の利用、食物の味つけの3つである。
- (3) 世界の食事様式には、手食、箸食、ナイフ・フォーク・スプーン食があり、これを三大食法という。
- (4) 安全性、栄養性、嗜好性の3つは、食物の基本的な条件であり、地域や民族を問わず人類共通の文化に属している。

5 8 次の行事と行事食の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 端午の節句 —— いなり寿司
- (2) 桃の節句 —— 恵方巻き
- (3) 秋分 —— おはぎ
- (4) 冬至 —— そば

5 9 次の日本料理に関する記述で、( ) に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- ・ ( ア ) は、茶道と結びつきながら原型がつけられた、茶を楽しむための料理とされる。
- ・ ( イ ) は酒を楽しむための料理として発展した。俳句の席に出されたのが名称の由来とも伝えられる。
- ・ ( ウ ) は、明の禅僧であるいんげん隠元により伝えられた中国風の精進料理をさす。

- (1) ア 会席料理    イ 懐石料理    ウ しつぽく卓袱料理
- (2) ア 懐石料理    イ 会席料理    ウ ふちや普茶料理
- (3) ア 懐石料理    イ 本膳料理    ウ しつぽく卓袱料理
- (4) ア 会席料理    イ 精進料理    ウ ふちや普茶料理

60 次の西洋料理の特色ある料理の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- |            |    |          |    |        |
|------------|----|----------|----|--------|
| (1) ロシア料理  | —— | ボルシチ     | —— | ピロシキ   |
| (2) イギリス料理 | —— | ローストビーフ  | —— | プディング  |
| (3) ドイツ料理  | —— | ザウアークラウト | —— | ソーセージ類 |
| (4) イタリア料理 | —— | ガスパチョ    | —— | パエリア   |