

令和4年度 調理師試験解答

I. 公衆衛生学 配点 90点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9
問題	2	4	1	4	3	3	3	4	3

II. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	1	1	2	2	3	4

III. 栄養学 配点 90点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	4	1	3	2	2	4	1	4	3

IV. 食品衛生学 配点 150点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
問題	1	3	4	1	2	2	3	1	4	3

問題	11	12	13	14	15
解答	2	4	4	1	2

V. 調理理論 配点 180点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
問題	2	4	3	2	1	2	1	2	4	3

問題	11	12	13	14	15	16	17	18
解答	2	1	4	3	4	3	1	4

VI. 食文化概論 配点 30点(各10点)

解答	1	2	3
問題	1	3	3

令和4年度 調理師試験問題

13 : 30 ~ 15 : 30

指示があるまで開けてはいけません

－ 注 意 事 項 －

- 1 この問題用紙には**公衆衛生学（9問）、食品学（6問）、栄養学（9問）、食品衛生学（15問）、調理理論（18問）、食文化概論（3問）の6科目（60問）**の問題が綴じられています（1問10点）。
6科目の試験時間は、2時間です。
- 2 答案用紙（マークシート用紙）は別にあります。答案用紙の指定の場所に**受験番号、氏名を記入し、受験番号に該当する数字を忘れずにマークしてください。**
- 3 解答は、該当するものを**1つだけ選んで**、その番号を答案用紙に明りょうにマークしてください。
※ 2つ以上マークした場合や答え（マーク）のないものは無効となりますので、注意してください。
- 4 答案用紙の提出は、試験開始後30分までは、認めません。試験官の指示があるまで提出しないでください。
- 5 質問があるときは、手をあげて試験官または試験立会人に合図してください。
- 6 一度退場したら再入場できませんので、注意してください。
- 7 問題用紙は、試験終了後**（15 : 30以降）**は持ち帰っても結構です。

沖 縄 県

I. 公衆衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の記述の **ア** ~ **イ** に入る語句の組み合わせとして、正しいもの はどれか

わが国の公衆衛生活動は、**ア** 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。国は、すべての生活部面について、**イ**、社会保障および公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。」をもとに行われている。

- | | ア | | イ |
|---|-------|---|------|
| 1 | 日本国憲法 | — | 国民保障 |
| 2 | 日本国憲法 | — | 社会福祉 |
| 3 | 食品衛生法 | — | 生活保障 |
| 4 | 食品衛生法 | — | 健康保障 |

問2. 次の人口動態統計に関する語句のうち、誤っているものはどれか。

- 1 死亡率
- 2 離婚届
- 3 出生届
- 4 高齢化率

問3. 次の環境と健康に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 空気（大気）は、酸素（約78%）、二酸化炭素（約0.03%）、窒素（約21%）およびその他少量の気体でできている。
- 2 一酸化炭素は、無色、無味、無臭の猛毒の気体であり、家庭の燃料用ガスなどの不完全燃焼により発生する。
- 3 快感帯温度は、夏は25℃～26℃、冬は18℃～20℃とされている。
- 4 不快指数は、80以上になると誰もが不快に感じる。

問4. 次の廃棄物処理に関する記述のうち、正しいものはどれか

- 1 産業廃棄物とは、家庭から排出される生活系ごみをいう。
- 2 一般廃棄物とは、事業活動にともなって生じるごみをいう。
- 3 一般廃棄物は、市町村の責任で処理することが規定されていない。
- 4 産業廃棄物は、排出事業者の責任で、自らまたは産業廃棄物処理業者に委託して処理しなければならない。

問5. 次の喫煙に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 わが国の喫煙状況は、諸外国と比べると、女性の喫煙者率は高い。
- 2 健康増進法に受動喫煙の防止の規定はない。
- 3 タバコの煙には、一酸化炭素、ニコチンおよびタールが含まれる。
- 4 健康日本21（第二次）では、未成年者の喫煙率を12%以下に減少させることを目標に掲げている。

問6. 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 糖尿病の診断は、血糖値のみで判断される。
- 2 肥満のなかでも、腹囲が男女とも80cm以上の者を内臓脂肪型肥満と称している。
- 3 糖尿病は、膵臓から分泌されるインスリンの不足や働きが悪くなることにより、血糖値の高い状態が続く代謝異常疾患である。
- 4 糖尿病の一次予防として、脂質、糖質を積極的に摂取することが重要である。

問7. 次の産業保健に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 作業中に事故が多い産業としては、建設業、製造業、陸上貨物運送業、林業などである。
- 2 労働基準法では、労働時間、休憩、休日、安全と衛生などについて規定している。
- 3 労働災害の発生は、1日のうち午前、午後とも作業開始時と冬期の寒い時期に多い。
- 4 労働安全衛生法では、事業者は全労働者に対して医師による健康診断を行わなければならないことが規定されている。

問8. 次の調理師に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 無免許者が、調理師またはこれとまぎらわしい名称を用いることは禁止されている。
- 2 調理師が、調理の業務に関し、食中毒やその他衛生上重大な事故を発生させたときは、免許を取り消される場合がある。
- 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12月31日現在における氏名、住所などを就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- 4 調理現場では、調理師以外の人が調理の業務に従事してはならない。

問9. 次の健康の概念に関する記述の□に入る語句として、正しいものはどれか。

健康の捉え方は、単に長生きすることが健康の証ではなく、□
を高めることが健康問題を考える上で最も重要視されている。

- 1 抵抗力
- 2 出生率
- 3 生活の質
- 4 ヘルスプロモーション

Ⅱ. 食 品 学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の食品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品は栄養素を少なくとも1種類以上含み、毒性がなく、嗜好に適したものである。
- 2 食品の五大栄養素は、たんぱく質、脂質、炭水化物、水分、ビタミンの5つである。
- 3 食品の種類は、大別すると植物性食品と動物性食品との2つに分類でき、植物性食品は、一般にたんぱく質と脂質が多く含まれている。
- 4 脂質の栄養価は、アミノ酸価（アミノ酸スコア）で評価する。

問2. 次の小麦に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 一般に小麦粉は、たんぱく質の少ないものほど粘り気が強い。
- 2 小麦のたんぱく質のうち、グリアジンとグルテニンは加水して練るとグルテンを形成する。
- 3 グルテンの多い強力粉は、パンの原料に適している。
- 4 小麦粉は、強力粉>準強力粉>中力粉>薄力粉の順に粘りが少なくなる。

問3. 次の乳類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 バターは、牛乳のたんぱく質であるカゼインに、レンネットという凝乳酵素を加えて凝固させたものである。
- 2 牛乳は、消化がよく、ほとんどの栄養成分が含まれており、そのたんぱく質は良質である。
- 3 チーズは、牛乳の脂肪分を遠心分離したもので、脂肪分は15～40%である。
- 4 ヨーグルトは、牛乳から乳脂肪を分離した残りを乾燥させたものである。

問4. 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食塩、砂糖の濃厚液には脱水作用があり、微生物の繁殖を防ぐ。
- 2 一般に冷蔵保存とは、0～-4℃程度の貯蔵をさす。冷凍は食品衛生法での保存基準では-15℃以下である。
- 3 食品をびんまたは缶のなかに密閉した後、加熱殺菌すれば長く保蔵することができる。
- 4 ガンマ線を照射して殺菌する放射線照射法は、わが国ではじゃがいもの発芽防止にのみ、照射が許可されている。

問5. 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に含まれない品目はどれか。

- 1 そば
- 2 落花生（ピーナッツ）
- 3 アーモンド
- 4 小麦

問6. 次の食品の流通に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品が消費者に届くまでの流通過程を記録し、食品の移動ルートを把握できるようにすることをフード・マイレージという。
- 2 わが国は多くの食品を海外からの輸入に依存しており、トレーサビリティの数值が高くなっている。
- 3 食品は他の商品と比較すると流通システムは単純であり、食品流通において卸売市場は重要ではない。
- 4 食品を含めて、商品が生産者から消費者の手元に届くまでの経路を総称して流通という。

Ⅲ. 栄養学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の国の栄養施策に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食生活指針は、厚生労働省、消費者庁、文部科学省が連携を図り策定したものである。
- 2 食事バランスガイドでは、菓子・嗜好飲料はコマの軸として食事の中で欠かせない存在であること強調している。
- 3 食事バランスガイドは、厚生労働省と文部科学省が示したものである。
- 4 日本人の食事摂取基準は、エネルギー量および各種の栄養素の摂取量を1日当たりの数値で定めている。

問2. 次の脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 必須脂肪酸は、成長や健康を保つ上で重要であり身体機能の調節には不可欠である。
- 2 筋肉、血液、内臓、脳、皮膚、爪、毛髪、酵素、ペプチドホルモンなどの主成分である。
- 3 脂溶性ビタミン（A、D、C、K）の吸収を促進する作用がある。
- 4 エネルギー換算係数は、1g当たり7.0kcalである。

問3. 次の無機質（ミネラル）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人体を構成する主要元素である酸素、炭素、水素、窒素以外のすべての元素をいう。
- 2 カルシウムは、ビタミンD、乳糖、たんぱく質など組み合わせると吸収を高める。
- 3 亜鉛の過剰摂取により味覚障害が生じる。
- 4 紅茶や緑茶などに含まれるタンニンは、鉄の吸収を阻害する。

問4. 次のビタミンに関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

ビタミン	働き	含有食品
1 ビタミンE	— 骨形成の促進	— レバー、うなぎ
2 ビタミンK	— 血液を凝固させる	— 納豆、海藻類
3 ビタミンB ₆	— 糖質の代謝	— 豚肉、豆類
4 ビタミンC	— 赤血球の形成を助ける	— レバー、魚介類

問5. 次の病態と栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 医療の現場における栄養補給は、「口を使用する」、「口を使用しない」が分類の基本となる。
- 2 治療食は、医師の発行する食事箋^{せん}に基づいた特別食で、病気の治療に直接役立つ重要な食事である。
- 3 経口摂取以外の食事は、投薬に分類される。
- 4 一般食とは、疾病治療による栄養素の制限がないもので、医療現場で活用されることはない。

問6. 次の栄養生理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 動脈と静脈の血糖値の差が広がる（血糖値が上がる）と、満腹中枢が刺激され、食物の摂取を抑制する。
- 2 摂食中枢が刺激されると空腹を感じ、食物の摂取を促進する。
- 3 摂食行動は、間脳の視床下部に存在する摂食中枢と満腹中枢によって調節されている。
- 4 血中遊離脂肪酸が増えると満腹中枢が刺激され、食物の摂取を抑制する。

問7. 次の高齢期の栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 加齢とともにエネルギー消費量が向上するため、青・壮年期よりもエネルギー量を多くしなければならない。
- 2 味覚がにぶくなるため味つけが濃くなることで、食塩のとりすぎにつながりやすい。
- 3 口渇感がにぶくなり、脱水症状を起こしやすいため、水分の十分な補給が重要である。
- 4 加齢とともに歯が悪くなり咀嚼力そしゃくが低下するため、食物の形状、やわらかさ等、個人に合わせた対応が必要である。

問8. 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 夏のほうが冬よりも基礎代謝量が大きくなる。
- 2 同年齢では、女性のほうが男性よりも基礎代謝量が大きくなる。
- 3 低栄養状態では、基礎代謝量が大きくなる。
- 4 体重が重いほど基礎代謝量は大きくなる。

問9. 次の消化吸収に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 アルコールは、胃で吸収されるため、大量の飲酒は胃粘膜の障害につながる。
- 2 たんぱく質は、低分子のアミノ酸やペプチドにまで分解されて、小腸壁から吸収される。
- 3 ビタミンB₂の吸収には、胃液に含まれる内因子が必要である。
- 4 乳糖は、ラクターゼによってブドウ糖とガラクトースに分解される。

IV. 食品衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 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 セレウス菌といった細菌性食中毒の毒素型は、発病までの時間が長いのが特徴である。
- 2 細菌性食中毒は、気温が高くなり湿度が上がると起こりやすくなる。
- 3 ヒスタミンによる中毒は、主な症状がじんましんなどのアレルギー症状とよく似ているため、アレルギー様食中毒といわれている。
- 4 シガテラ中毒は、バラハタなどの熱帯・亜熱帯に生息する魚類の喫食によって起こり、ドライアイスセンセーション（知覚異常）を生じる。

問2. 次のサルモネラ食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 サルモネラ属菌は、3%食塩濃度の環境でよく増殖する好塩菌であり、発育速度が極めて速い。
- 2 サルモネラ属菌は食品に付着すると、エンテロトキシンという毒素を産生し、これが食中毒の原因となる。
- 3 サルモネラ属菌は熱に弱いため、予防方法の一つは食品の十分な加熱である。
- 4 原因食品は海産の魚介類およびその加工品であり、主にアジ、イカ、タコのような近海産の魚介類である。

問3. 次の食品の保存に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 乾燥方法には、天日乾燥、熱風乾燥などがあり、乾燥の程度は食品によって異なるが、大体水分を15%以下にする。
- 2 缶詰の栄養上の欠点は、製造の際の加熱によりビタミンCが破壊されることである。
- 3 LL牛乳（ロングライフミルク）は、常温で長期保存（3か月程度）が可能である。
- 4 真空包装などの無酸素状態による保存方法は、ボツリヌス菌などの嫌気性菌の増殖をおさえ、保存性を高めることができる。

問4. 次の食中毒の分類と病因物質の組み合わせとして、正しいものはどれか。

食中毒の分類	病因物質
1 自然毒による食中毒	— テトロドトキシン
2 ウイルス性食中毒	— カンピロバクター
3 細菌性食中毒	— ソラニン
4 化学性食中毒	— エンテロトキシン

問5. 次の寄生虫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 クドア・セプテンクタータは、主に養殖ヒラメを生食して、中毒を発生する。
- 2 アニサキスは、イカ、サバなどの海産魚介類の生食に注意が必要であるが、酸に対して抵抗性がないため、酢で死滅させることができる。
- 3 令和2年に全国で発生した食中毒事件のうち、寄生虫を原因とした事件数が最も多く、年間を通して発生している。
- 4 サルコシステイス・フェアリーは、馬刺し（馬肉の生食）で中毒を発生するが、 -20°C で48時間以上の冷凍で死滅する。

問6. 食品添加物の種類と品名の組み合わせとして、正しいものはどれか。

種類	品名
1 甘味料	— カラメル
2 保存料	— <small>あんそくこうさん</small> 安息香酸
3 栄養強化剤	— キシリトール
4 着色料	— リンゴ酸

問7. 次の添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 甘味料のサッカリンは、砂糖の200～700倍の甘さがある。
- 2 食品に用いられる着色料には、天然着色料と合成着色料があり、タール系色素は合成着色料である。
- 3 指定添加物とは、合成添加物のうち、安全性と有効性が確認され、食品安全委員会により指定されたものである。
- 4 防かび剤は、特にかびの生えやすい生鮮果物のかんきつ類とバナナに限ってその使用が認められている。

問8. 次の器具・容器包装に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 プラスチック製品は、弾力性、耐久性に優れ、耐熱温度は-100～250℃であり、オーブンでの加熱に適している。
- 2 ほうろう製品は、鉛、カドミウムの規格試験に合格しなければ使用できない。
- 3 食品衛生法では販売の用に供し、若しくは営業上使用する器具若しくは容器包装若しくはこれらの原材料について規格基準を定めている。
- 4 金属製品に用いられるアルミニウムは、ほかの金属に比べて毒性が低く、さびにくく軽い。

問9. 次の記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

病原性のある特定の微生物のみを死滅させることを という。また、化学的消毒法で用いられている逆性せっけんは、殺菌力が非常に 、また人に対する毒性はきわめて 。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|----|---|----|---|----|
| 1 | 消毒 | — | 弱く | — | 強い |
| 2 | 滅菌 | — | 弱く | — | 強い |
| 3 | 滅菌 | — | 強く | — | 弱い |
| 4 | 消毒 | — | 強く | — | 弱い |

問10. 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、各業界団体が作成した手引書を利用して衛生管理計画を作成することができる。
- HACCPシステムの12手順の最初は、「HACCPチームの編成」である。
- HACCPシステムでは、生物的危害と社会的危害について分析を行う。
- 食品等の取り扱いに従事する従業員が50人以上の事業場は、「HACCPに基づく衛生管理」を導入することとなる。

問11. 次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。

- 調理・加工台は、床面からのはね水による汚染を防止するため、床面から60cm以上の高さにする。
- 全ての食中毒菌及びウイルスは、加熱調理で死滅するため、加熱は、食品の中心部温度が75℃で1分間以上行う。
- 調理場は、湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。
- 調理器具や食器類はよく洗って消毒し、それぞれ専用の戸棚を設けて保管する。

問12. 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 調理従事者等は、臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。
- 2 食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- 3 調理従事者等は、下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- 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。

問13. 次の食品安全基本法の基本理念に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識に基づく。
- 2 食品の安全性確保は食品供給行程の各段階で適切に行われなければならない。
- 3 食品を摂取する国民の健康への悪影響を未然に防止する。
- 4 必要な情報が提供されることが消費者の権利であることを尊重する。

問14. 次の食品衛生法に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

この法律は、食品の 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、 に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の の保護を図ることを目的とする。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|-----|---|----|---|----|
| 1 | 安全性 | — | 飲食 | — | 健康 |
| 2 | 機能性 | — | 飲食 | — | 権利 |
| 3 | 安全性 | — | 環境 | — | 権利 |
| 4 | 機能性 | — | 環境 | — | 健康 |

問15. 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い衛生管理に当たり、営業者は食品衛生責任者の意見を尊重する。
- 2 食品衛生推進員は、食品衛生監視指導計画に基づき、立入検査や食品収去等の業務を行う。
- 3 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・指導を行う。
- 4 食肉製品、マーガリン等の製造または加工を行う営業者は、その施設ごとに専任の食品衛生管理者を置かなければならない。

V. 調理理論

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の調理の意義と目的に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理とは、食品材料に物理的・化学的処理をほどこして、摂取可能な食物につくり変える仕事である。
- 2 調理により、食品の栄養効率を高めることはできない。
- 3 加工された食品を食物として利用するためには、最終段階で必ず調理という手続を必要とする。
- 4 昔から経験的に行われてきた方法が調理のコツとして受け継がれている。

問2. 次の和・洋・中国3様式の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 和式調理は、汁と菜を基本に、数種の料理を並列にして、1人分ずつの食膳を構成する。
- 2 洋式調理は、牛、豚、鶏、羊など、種類が比較的限られた肉を主材料とし、季節性も乏しい。
- 3 中国式調理は、多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。
- 4 和式調理は、平底鍋を使い、使用される包丁の種類は少数である。

問3. 次の非加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 洗浄とは、食品表面に付着した汚れを水で除去する操作で、調理の出発点となる。
- 2 粉碎^{ふんさい}とは、固形の食品に力を加えて、粉状、パルプ状、ペースト状に変形させる操作である。
- 3 圧搾^{あつさく}とは、圧力を加えず自然の重力で液を分ける操作である。
- 4 浸漬^{しんし}とは、固形の食品を水やその他の液体（調味料、酒類、油など）に漬けることである。

問4. 次の寒天、ゼラチンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 寒天は2～3%以上、ゼラチンは0.5～1%以上の濃度になると、冷やせば凝固してゼリー状になる。
- 2 濃度が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 寒天ゼリーは、時間が経つとゼリーから水が出てくるが、砂糖濃度が低いほど起こりにくい。
- 4 たんぱく質分解酵素を含むものを加えると、寒天は固まらなくなる。

問5. 次の調味料の役割に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

調味料	作用	調理・加工の例
1 食酢	— 小麦粉生地が発酵を助ける	— パン
2 砂糖	— 粘りやつやを出す	— きんとん
3 食酢	— 熱凝固を促進し固くする	— ポーチドエッグ
4 砂糖	— 卵白の泡を安定させる	— メレンゲ

問6. 次の調理器具に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 電子レンジは、温度上昇がきわめて速く、栄養損失や色、香りの変化が大きい。
- 2 スチームコンベクションオーブンは、蒸気と熱風を調節するコンビモードと呼ばれる機能をもっている。
- 3 土鍋は熱伝導率が高いので、温まりやすく冷めやすい。
- 4 電磁調理器（IH調理器）は、鍋の材質に関係なく使用することができる。

問7. 次の食品成分の変化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ヘット（牛脂）の融点は28～40℃なので、口に入れると体温で溶ける。
- 2 肉や魚の煮こごりは、汁に溶け出したゼラチンが冷えて固まってできる。
- 3 にんじんを混ぜた大根おろしでは、30分で90%のビタミンCが酸化される。
- 4 無機質（ミネラル）は、調理で破壊されることはなく、食品からゆで汁や煮汁に溶け出して損失が起こる程度である。

問8. 次の天然色素に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 クロロフィルは、酸性で色があせ、アルカリ性では色が鮮やかになる。
- 2 カロテノイドは、水溶性で、加熱すると色が溶け出す。
- 3 フラボノイドは、金属イオンと反応して色が鮮やかになる。
- 4 ミオグロビンは、加熱により灰褐色に変わる。

問9. 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 揚げ物の温度は、160～190℃、特に180℃前後が適温とされている。
- 2 天ぷらの衣は、粘りの少ない薄力粉を低温の水であまり攪拌せずに溶き、溶いたらすぐ揚げる。
- 3 揚げ油は、不純物が混じると酸化が進むので、揚げかすは、こまめにすくう。
- 4 普通の衣つきの揚げ物は、揚げ終わったとき約10%の水分が蒸発し、15～20%の油を吸収している。

問10. 次のでん粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生のでん粉を^{アルファ} α -でん粉、糊化したでん粉を^{ベータ} β -でん粉という。
- 2 でん粉の老化を防ぐためには、糊化^{こか}が終わった直後に緩やかに乾燥させ、水分を50%以下まで引き下げておく。
- 3 じゃがいもでん粉は、糊^{のり}の透明度も高いので、かたくり粉として料理のとろみづけに利用される。
- 4 タピオカは、とうもろこしのでん粉で、カスタードクリームのようななめらかなとろみづけに利用される。

問11. 次の米の炊飯に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 洗米の初めの1～2回は、少量の水で時間をかけて洗う。
- 2 でん粉^{こか}の糊化が完了するには、98℃以上で20分間の加熱が必要である。
- 3 炊き上がりの米飯の量は、もとの米の重量の1.4～1.5倍になる。
- 4 加熱後の蒸らしは、温度を速やかに下降させることが目的である。

問12. 次の牛乳に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 牛乳を冷却すると、たんぱく質が凝固し、表面に皮膜ができる。
- 2 牛乳中のたんぱく質であるカゼインは、酸を加えると凝固する。
- 3 75℃以上で長時間加熱すると、硫化水素の不快臭を発生させる。
- 4 レバーや魚の臭いを除きたいときは、牛乳に浸して臭いを吸着させる。

問13. 次の食品中の主な香気成分に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

食品	—	主な香気成分
1 にんにく	—	ジアリルジスルフィド
2 かんきつ類	—	リモネン
3 はっか	—	メントール
4 魚の生臭み	—	レンチオニン

問14. 次の味覚に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 味は鼻腔に存在する味蕾細胞^{みらい}を刺激し、大脳に伝わり認識される。
- 2 2種以上の異なる味を混合したとき、一方が他方の味を引き立てる現象を相乗効果という。
- 3 甘味は、30～40℃で最も強く感じる。
- 4 わさびはすばやくすりおろし、からしは冷水で溶くと辛みが強まる。

問15. 次の給食の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 栄養量と予算を考慮する。
- 2 調理従事者は、和・洋・中国すべての日常食を習得する必要がある。
- 3 適温で供食できるように、温蔵庫、冷蔵庫及び温冷配膳車の活用が必要である。
- 4 嗜好^{しこう}の異なる多くの人を対象なので、調理従事者の好みで味付けする。

問16. 次の調理施設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 施設の清掃は、すべての食品が調理場内から完全に搬出された後に行う。
- 2 冷凍・冷蔵庫は、保管中に食品が汚染されないように使用区分を決めておく。
- 3 施設の天井及び内壁のうち床面から1 m以上の部分は、3カ月に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄、消毒を行う。
- 4 調理台は、洗浄、乾燥後、70%アルコールを噴霧する。

問17. 次の着席スタイルの接客サービスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 日本料理の座敷での会席料理の配膳方法は、原則として客の前方から料理を供す。
- 2 中国料理で円卓を用いる場合は、テーブルを左回転させて料理を主客の前で止め、サービス係がサイドテーブルで料理を取り分ける方法がある。
- 3 西洋料理では、飲み物は、客の左側より給仕し、料理は、原則として右側から給仕する。
- 4 西洋料理では、食事が終わった皿は右側から取り下げる。

問18. 次の献立作成に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 家庭の食事は、楽しめる食事であると同時に、変化があり、量、質ともに満足が得られる献立がよい。
- 2 運動時には、ビタミン、無機質を多く摂取し、水分補給に気をつける。
- 3 行事食、供_レ応食は、日常食とは異なり、栄養より嗜好的価値が重視される。
- 4 献立は、費用、時間、設備、労力などは考慮しなくてもよい。

VI. 食文化概論

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 人の食文化を象徴するものの組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | | | | | | |
|---|--------|---|--------|---|--------|
| 1 | 道具の使用 | — | 火の利用 | — | 食物の味つけ |
| 2 | 火の利用 | — | 献立の作成 | — | 道具の使用 |
| 3 | 水の利用 | — | 食物の味つけ | — | 道具の使用 |
| 4 | 食物の味つけ | — | 水の利用 | — | 献立の作成 |

問2. 日本の行事と行事食例の組み合わせのとして、誤っているものはどれか。

- | | 行事名 | | 行事食例 |
|---|---|---|--------|
| 1 | <small>たんご</small> 端午の節句 <small>せつく</small> | — | 柏餅、ちまき |
| 2 | 七五三 | — | 千歳飴 |
| 3 | 節分 | — | 白玉団子 |
| 4 | 大晦日 | — | 年越しそば |

問3. 世界の食文化に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 西洋料理の特徴は、獣鳥肉、乳製品、油脂、香辛料を多用していることである。
- 2 中国料理は、医薬や道どう教思想と結びついた料理である。
- 3 ビーフステーキやハンバーガー等のアメリカ料理は、西洋料理に含まれない。
- 4 エスニック料理とは、移住した人々がつくった自国料理を食べられる料理店にその起源があり、移民料理ともいえる。

受験番号・氏名の記入方法

(例) 氏名「沖縄花子」、受験番号「0123」の場合

フリガナ	オキナワハナコ
氏名	沖縄花子

受験番号			
0	1	2	3
●	○0	○0	○0
○1	●	○1	○1
○2	○2	●	○2
○3	○3	○3	●
○4	○4	○4	○4
○5	○5	○5	○5
○6	○6	○6	○6
○7	○7	○7	○7
○8	○8	○8	○8
○9	○9	○9	○9

1. 氏名欄に、氏名・フリガナを記入する。
2. 受験番号欄に、自分の受験番号(4けた)を記入する。
3. 受験番号に該当する数字をぬりつぶす。