

公衆衛生学

1 地域保健法に規定される保健所の事業内容として、次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 消費者事故情報の一元的な集約、調査・分析
- 2 予防接種
- 3 食品衛生に関する事項
- 4 ごみ処理、火葬

2 ヘルスプロモーションに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 「すべての人に健康を」を基本理念とした総合的な保健医療活動である。
- 2 最終的な目的は生活の質の向上である。
- 3 目的達成のために、住民の自主的かつ主体的な活動を促し、個人や集団の「自己管理能力」（エンパワーメント）の向上をめざすことが求められる。
- 4 WHO（世界保健機関）が提唱する優先的な活動分野の1つに、健全（健康的）な公共政策づくりがある。

3 我が国の公衆衛生統計に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 平成29年の65歳以上の老年人口（高齢化率）は、40%を超えている。
- 2 65歳以上では6割以上の者が通院者である。
- 3 0歳の平均余命は、健康寿命と呼ばれている。
- 4 出生率とは、1人の女性が一生の間に生む平均的な子どもの数である。

4 上水道に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水道は下水道と区別するために上水道ともいい、その事業の担い手は市町村が原則となっている。
- 2 上水道の消毒には塩素やオゾン等を用いるが、水道法では塩素消毒（液体塩素、次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素剤使用）のみが規定されている。
- 3 水道水における塩素濃度の基準は、給水栓（蛇口）における水が遊離残留塩素0.1mg/L未満を保持することが定められる。
- 4 水道法に基づく水道水（飲料水）の水質要件として、大腸菌は検出されないこととなっている。

5 感染症に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 国内には常在せず、病原体が国外からもち込まれた場合にのみ流行する病気を輸入感染症という。
- 2 病原体で汚れたものを徹底的に消毒することやネズミ、ハエ、蚊などを駆除することは感染経路対策に該当する。
- 3 個人的予防には予防接種がある。
- 4 調理師は、多数の人と接することは少ないため、常に予防接種の完全実施に努める必要はない。

6 健康に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 健康を阻害する要因として、運動不足、ストレスの増大、過度な偏食、喫煙、飲酒などがある。
- 2 未成年者喫煙禁止法に受動喫煙の防止の規定が盛り込まれている。
- 3 健康日本21（第二次）では、睡眠による休養を十分とれていない者の割合の減少（15%）を具体的な目標の1つに掲げている。
- 4 健康づくりのための身体活動指針（アクティブガイド）では、「+10（プラステン）：今より10分多く体を動かそう」を主なメッセージとしている。

7 疾病予防に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 予防接種は、三次予防である。
- 2 早期発見・早期治療は、一次予防である。
- 3 重症化予防は、二次予防である。
- 4 機能回復のためのリハビリテーションは、二次予防である。

8 学校保健に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 学校保健安全法では、保健管理と安全管理に関する事項を定めている。
- 2 平成30年の学校保健統計によると、主な被患率（有病率）の高い疾病・異常は、虫歯、裸眼視力1.0未満である。
- 3 定期健康診断は、毎学年6月30日までに実施される。
- 4 学校の設置者は、感染症にかかっている、かかっている疑いがある、またはかかるおそれのある児童生徒などがいるときは、出席を停止させることができる。

9 調理師法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理師とは、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者として都道府県知事の免許を受けた者をいう。
- 2 調理師養成施設では、食生活と健康、食品と栄養の特性、総合調理実習など、960時間以上の授業を受けなければならない。
- 3 調理師試験受験資格の一つとして、厚生労働省令で定める施設または営業において、2年以上調理の業務に従事することが必要である。
- 4 調理師の免許を受けようとする者は、申請書に消費者庁で定める書類を添付して、これを本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。

食 品 学

- 1 野菜類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- 1 原則として、可食部100g当たりカロテンを600 μ g以上含む野菜を緑黄色野菜という。
 - 2 グリンピース、カリフラワー、きゅうりなどは淡色野菜に該当する。
 - 3 だいこんは、でん粉分解酵素であるアミラーゼ（ジアスターゼ）を含む。
 - 4 野菜類は、一般に水分を40～50%前後含んでいる。
- 2 卵類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- 1 鶏卵はアミノ酸価が優れ、栄養価の高い食品であるが、ビタミンCは含まれない。
 - 2 鶏卵は、卵黄、卵白、卵殻の3部分からなり、重さの割合は3：6：1である。
 - 3 卵の脂質の99%以上は卵白に含まれる。
 - 4 卵黄の色素はカロテノイドである。

3 食品加工に利用する食用微生物と主な加工食品に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (利用する微生物) | | (主な加工食品) |
|------------|----|------------|
| 1 酵母 | —— | ビール、ワイン、パン |
| 2 かび | —— | ヨーグルト |
| 3 細菌 | —— | 納豆、酢 |
| 4 かびと酵母と細菌 | —— | みそ、しょうゆ |

4 食品の加工に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クリームは、牛乳の脂肪分を遠心分離したもので、脂肪分は70～80%である。
- 2 乾燥野菜は、蒸したり、ゆでたりすることで、野菜に含まれる酵素の活性を高めてから乾燥させる。
- 3 水産加工品の塩蔵品には、食塩水のなかに魚を漬け込む^{たてじお}立塩法と、魚に直接食塩を振りかける^{まきしお}撒塩法の2種類がある。
- 4 マヨネーズは、卵白に食塩などを加え、さらに酢やサラダ油を混ぜながら強く^{かくはん}攪拌し、乳化させてつくる。

5 小麦に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 小麦は、パン、うどん、菓子などの原料になる。
- 2 小麦の胚芽油にはビタミンEが含まれている。
- 3 強力粉より中力粉のほうが、たんぱく質量が多い。
- 4 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粘り気の強いグルテンを形成する。

6 食品の流通に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 フード・マイレージとは、食品が消費者のもとへ輸送されるまでに排出される二酸化炭素量を数値化したものであり、数値が大きいほど環境負荷が少ないと考えられる。
- 3 食品が生産、加工、輸送、販売を経て、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トレーサビリティという。
- 4 卸売市場は、価格形成、決算、集荷、分荷、情報集約などの重要な機能をもつといわれている。

栄 養 学

1 栄養と健康に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 健康の維持・増進は、「栄養」、「運動」、「休養」のバランスの上に成り立っており、「栄養」はもっとも重要な要素である。
- 2 人体を構成する成分の割合は、年齢、性別、体格などにより異なるが、成人男女の平均値では、特に、脂質の量は個人差が大きい。
- 3 厚生労働省および農林水産省が示した食事バランスガイドは、「コマ」をイメージして描かれており、コマのイラストは主食、副菜、主菜の3つに区分され、「何を」、「どれだけ」食べたらよいか目安を示している。
- 4 栄養とは、外界からさまざまな物質（栄養素）を食べ物として摂取し、代謝、排泄をくり返しながら、生命を維持する営みをいう。

2 炭水化物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 炭水化物は、エネルギー源として重要であり、1gで9kcal（キロカロリー）のエネルギーをもつ。
- 2 炭水化物は、炭素と水の化合物で、ブドウ糖、乳糖、穀類やいも類のでん粉、肝臓や筋肉中のグリコーゲンなどがこれに該当する。
- 3 ペクチン、グルコマンナン、セルロースなどの難消化性炭水化物（食物繊維）は、腸のぜん動運動を促進して便秘を予防する。
- 4 砂糖類（砂糖、果糖など）のとりすぎは、肥満や糖尿病、動脈硬化になりやすいので、注意が必要である。

3 無機質に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 日本人の食事摂取基準（2015年版）では、成人1日当たりの食塩の目標量を男性10.0g/日未満、女性8.0g/日未満としている。
- 2 カルシウムは、ビタミンD、乳糖、たんぱく質などと組み合わせて摂取すると吸収が阻害される。
- 3 体内の鉄の約1%は、赤血球中のヘモグロビン（血色素）に存在し、残りの約99%は、骨や歯の構成成分となっている。
- 4 生体内のヨウ素は、そのほとんどが甲状腺に存在し、甲状腺ホルモン（サイロキシン）の成分として重要な役割を担っている。

4 脂質に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 飽和脂肪酸は、魚油に多く、血中LDLコレステロール低下作用がある。
- 2 脂質には、水溶性ビタミンの吸収を促進する作用がある。
- 3 必須脂肪酸であるリノール酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸は、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。
- 4 脂質は胃内の停滞時間が短いため、腹もちが悪い。

5 ホルモンに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ホルモンは、微量で生体の複雑な機能を調節する重要な役割を担っている。
- 2 副腎髄質ホルモンであるアドレナリンには、血圧を低下させる働きがある。
- 3 膵臓から分泌されるインスリンの分泌量または作用が不足した状態を糖尿病という。
- 4 成長ホルモンが過剰に分泌されると巨人症になる。

6 妊娠期・授乳期の栄養に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 母体の健康の保持、胎児の発育、授乳のためには平常（非妊娠・非授乳期）より多くの栄養素が必要であり、この量を付加量という。
- 2 妊娠中は、妊娠高血圧症候群（妊娠中毒症）、肥満、糖尿病になりやすいため、食塩を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- 3 つわりの時期であっても、栄養素の不足がないように、必ずバランスのとれた食事を摂取する必要がある。
- 4 妊娠中は貧血になりやすいため、良質なたんぱく質、鉄、ビタミンを十分にとり、食事全体のバランスに留意する必要がある。

7 高齢期の栄養に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 高齢期には、消化・吸収能力がおとろえてくるため、高エネルギーな食事にする必要がある。
- 2 高齢期に摂取するたんぱく質は、量より質を重視し、良質なたんぱく質源である魚、肉、大豆製品、卵などを少しずつ、毎日食べるのがよい。
- 3 高齢期には、カルシウムや鉄が不足しやすいので、牛乳、ヨーグルト、チーズ、しらす干し、レバー、緑黄色野菜などを十分にとるとよい。
- 4 高齢期の食事では、食物の内容や形状、やわらかさなどは、個人に合わせて考えることが必要である。

8 日本人の食事摂取基準に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 炭水化物（アルコールを含む）、脂質、たんぱく質をエネルギー産生栄養素として、それぞれのエネルギー構成比を示している。
- 2 日本人の食事摂取基準は、ほぼ10年ごとに改定されている。
- 3 対象は、健康な個人および集団とし、高血圧、脂質異常、高血糖、腎機能低下で保健指導レベルにある者は含まれない。
- 4 過剰摂取による健康障害の回避を目的として、推定平均必要量、推奨量が設定されている。

9 病態と食事療法に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (病態) | (食事療法) |
|------------------------------------|-----------------------|
| 1 高血圧症 | —— 食塩摂取量を10g/日未満に制限する |
| 2 腎炎 | —— 高たんぱく質食とする |
| 3 <small>こつそしょうしょう</small>
骨粗鬆症 | —— マグネシウムを十分にとる |
| 4 急性胃炎 | —— アルコール、コーヒー、紅茶は避ける |

食 品 衛 生 学

1 食品安全行政機関とその担当業務に関する次の組み合わせのうち、誤って
いるものを1つ選びなさい。

- | (食品安全行政機関) | (担当業務) |
|------------|--------------------------|
| 1 内閣府 | —— 食品安全委員会の設置及び食品健康影響の評価 |
| 2 厚生労働省 | —— 食料の安定供給の確保 |
| 3 農林水産省 | —— 飼料・肥料の安全性や家畜衛生 |
| 4 消費者庁 | —— 食品表示法に基づく食品表示 |

2 食品衛生に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法では、食品だけではなく、食品添加物、器具、容器包装、おもちゃ、洗浄剤も対象としている。
- 2 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。
- 3 輸入食品監視指導では、^{けんえき}検疫所で食品衛生監視員により書類審査・検査などが実施されている。
- 4 食品安全基本法に規定する消費者政策会議が、消費者施策に関する基本的施策を決定する。

3 食品衛生法の目的に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

この法律は、食品の（ A ）性の確保のために（ B ）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（ C ）の保護を図ることを目的としている。

- | | A | | B | | C |
|---|----|----|------|----|----|
| 1 | 機能 | —— | 公衆衛生 | —— | 生活 |
| 2 | 安全 | —— | 公衆衛生 | —— | 健康 |
| 3 | 機能 | —— | 環境衛生 | —— | 生活 |
| 4 | 安全 | —— | 環境衛生 | —— | 健康 |

4 食品に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

食品の（ A ）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。

食品の（ B ）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。

食品の（ C ）とは、食品が徐々に鮮度を失って、乾いたり、色が変わったり、においが悪くなったりして、食用にならなくなった状態をいう。

- | | A | | B | | C |
|---|----|----|----|----|----|
| 1 | 腐敗 | —— | 変敗 | —— | 変質 |
| 2 | 腐敗 | —— | 変質 | —— | 変敗 |
| 3 | 変敗 | —— | 変質 | —— | 腐敗 |
| 4 | 変敗 | —— | 腐敗 | —— | 変質 |

5 食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 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などにより、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 食中毒は、その原因によって、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、寄生虫による食中毒、化学性食中毒、自然毒食中毒、その他に分けられる。
- 3 ノロウイルスによる食中毒は、12月～3月に発生件数が多いが、夏場でも発生が見られる。
- 4 平成29年の病因物質が判明した食中毒事件数では、カンピロバクター・ジェジュニ/コリによるものが最も多く、次にノロウイルス、サルモネラ属菌の順で多かった。

6 ノロウイルスに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 カキなどの貝類、食品、河川水、海水中などで増殖する。
- 2 ノロウイルスによる食中毒の主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、激しい腹痛、発熱などで、1～2日で回復し、後遺症はない。
- 3 85～90℃で90秒間以上の加熱で不活性化する。
- 4 消毒用アルコールによる消毒効果は期待できない。

7 カンピロバクター食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 菌は、家畜、ペットの腸管内に存在し、保菌率は鶏が高い。
- 2 潜伏期間は1～5時間で、主な症状は、下痢、腹痛、発熱（38～39℃）などで、まれに関節炎、髄膜炎がある。
- 3 予防方法は、食肉の生食を避け、十分に加熱することが重要であり、汚染食肉から他の食品への2次汚染にも注意する。
- 4 菌の特徴は、微好气的条件でのみ発育し、芽胞を形成しないことである。なお、4℃以下の低温でもかなり長い間生存し、菌数が少量（500個程度）でも発病する。

8 ボツリヌス食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ボツリヌス菌は、土壤中に存在する^{へんせい}偏性嫌気性の芽胞形成菌である。
- 2 菌自体は熱に弱いですが、毒素は熱に強く、100℃で20～30分加熱しても無毒とはならない。
- 3 わが国では、^{いずし}飯鮓やからしれんこんからの発生例がある。
- 4 乳児ボツリヌス症の予防のため、ハチミツは満1歳まで使用しない。

9 感染源となる食品と寄生虫に関する次の組み合わせうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (食品) | | (寄生虫) |
|---------|----|----------------|
| 1 アジ、サバ | —— | アニサキス |
| 2 馬刺し | —— | サルコシステイス・フェアリー |
| 3 養殖ヒラメ | —— | クドア・セプテンプンクタータ |
| 4 豚肉、鶏肉 | —— | 日本海裂頭条虫 |

10 自然毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 フグの毒は、フグの種類や、同一種類でも季節によって強さが違うが、熱に強く、煮沸しても無毒にならない。
- 2 シガテラ中毒は、バラハタ、バラフェダイなどの熱帯・亜熱帯に生息する魚類の喫食によって起こり、下痢、腹痛からドライアイスセンサーション（知覚異常）といった症状を生ずる。
- 3 あさりなどの二枚貝に含まれる麻痺性貝毒の毒素は、貝の中腸腺に含まれ、熱に弱いため、十分に加熱することが重要である。
- 4 ジャガイモの発芽時には、その芽にソラニンやチャコニンという毒成分をもっているため、芽の部分の部分を十分取り去り、皮を厚くむき、十分に水洗いしたあと調理するとよい。

1 1 大量調理施設衛生管理マニュアルに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 同一メニューを1回500食以上または1日1000食以上を提供する調理施設に対して適用する。
- 2 野菜および果物を加熱せずに供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行う。
- 3 食品や移動性の器具などの取り扱いは、床面からの跳ね水などによる汚染を防止するため、床面から10cm以上の場所で行う。
- 4 検食は、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に入れて密封し、冷蔵で2週間以上保存する。

1 2 食品の保存法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 缶詰の栄養上の欠点は、製造の際の加熱によりビタミンAが破壊されることである。
- 2 レトルトパウチに使用される耐熱性フィルムは、ポリエチレン、アルミ箔、ポリスチレンを重ね合わせたもので、殺菌処理後の保存性に優れている。
- 3 真空凍結乾燥（フリーズドライ）は、食品の組織や風味の損失が少ない。
- 4 ジャガイモの発芽防止の目的でのみ、食品への放射線の照射が認められている。

1 3 洗浄と消毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 消毒用エタノールは手指や器具の消毒に適し、100%のものより約70%に薄めた溶液のものが消毒力が強い。
- 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、光線の当たらない陰の部分にも効果がある。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素剤は、50～100mg/L溶液を、食器、器具、まな板、水、ふきん、床などの消毒に用いる。
- 4 逆性せっけんは、洗浄力はほとんどないが、殺菌力が非常に強く、においや刺激性がなく、人に対する毒性はきわめて弱い。

1 4 食品添加物の種類と品名に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (種類) | (品名) |
|-------|------------------------------------|
| 1 甘味料 | —— ソルビトール |
| 2 発色剤 | —— 亜硝酸ナトリウム |
| 3 着色料 | —— <small>あんそくこうさん</small>
安息香酸 |
| 4 酸味料 | —— クエン酸 |

1 5 ヒスタミンによる中毒に関する次の記述うち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 主な症状は、顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などである。
- 2 ヒスタミンは調理加熱で分解されるので、十分な加熱が大切である。
- 3 食後30分～1時間程度で発症する。
- 4 サンマ、アジ、イワシなどの干物やサバの煮つけ、マグロのみそ漬けなどが原因食品となる。

1 6 HACCPに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 平成30年の食品衛生法の改正で、すべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが定められた。
- 2 フローダイアグラムを作成する。
- 3 実施記録の保存（1年間）および証拠文書作成規定を設定する。
- 4 HACCPを実施するためには、一般的衛生管理プログラムは整備する必要がない。

調理理論

1 調理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 料理は、社会情勢がどのように変化しても行われるものであり、食品材料に社会的・人間的意義を付与して食物にする、人間生活にとって重要なものである。
- 2 加工は調理に先立って行う処理で、ある食品から次の段階の食品へと調製することである。
- 3 調理の役割は、食品の栄養効率を高めることにあり、嗜好性や安全性については考慮しない。
- 4 調理操作とは、献立作成にはじまり、盛りつけ・配膳にいたる一連の調理過程の中心となる、洗う、切る、煮る、焼くなど、1つ1つの処理をいう。

2 主な食品とその洗い方に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (主な食品) | | (洗い方) |
|------------|----|----------|
| 1 切り身の魚、肉 | —— | ブラシなどを使う |
| 2 魚介類、さといも | —— | 塩を使う |
| 3 米、乾物類 | —— | 水だけで洗う |
| 4 ふき、たけのこ | —— | 加熱後に洗う |

3 調理操作の分類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 非加熱調理操作は、食品に力学的エネルギーを加え、外観や物理性を変化させる操作。
- 2 加熱調理操作は、食品に熱エネルギー（または電波エネルギー）を与え、外観、性状、各種の成分に、広く物理的・化学的变化を起こさせる操作。
- 3 調味操作は、食品のもち味を引き出し、テクスチャーに変化を与え、風味を向上させる、仕上げの決め手となる操作。
- 4 食品材料の種類や調理の形式はそれぞれ異なるので、そこに含まれる個々の調理操作には、共通の目的、原理はない。

4 混合・攪拌^{かくはん}の調理操作と目的に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

(調理操作)	(目的)
1 材料分布の均一化	炒め物の肉、野菜など、ムラのある状態をなくす
2 成分の移行	対流しにくい粘性液などを攪拌し、鍋底の焦げつきなどを防ぐ
3 物理性の改善	溶解、乳化、泡立て、粘弾性の変化などを促進する
4 放熱、放湿	米飯（すし飯）などを冷ましたり、余分な水蒸気を放出させる

5 乾物食品の吸水時間と重量増加に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

	(食品)		(吸水時間)		(重量増加 (概数))
1	大豆	——	1時間	——	2.5倍
2	切り干し大根	——	20分	——	8.5倍
3	干しいたけ	——	20分	——	20倍
4	即席わかめ	——	5分	——	10倍

6 エマルションの水中油滴型 (O/W) の例に関する次の食品のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 マヨネーズ
- 2 マーガリン
- 3 牛乳
- 4 生クリーム

7 加熱調理操作の分類と特徴に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

	(調理操作)		(温度の調節)		(加熱中の味つけ)
1	炒める	——	容易	——	困難
2	揚げる	——	容易	——	困難
3	煮る	——	容易	——	容易
4	蒸す	——	容易	——	困難

8 ゆで物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 わらび、ぜんまいなどをゆでるときは、2～3%の重曹を加えると、繊維が軟化すると同時に緑も鮮やかになる。
- 2 たけのこのようにえぐ味の強いものは、米糠を加えてゆでると味もよく、多少やわらかくなる。
- 3 青菜をゆでるときは、ゆで汁の2%の食塩を加えると、色がきれいに仕上がる。
- 4 やつがしらは、みょうばんを加えてゆでると、細胞膜のペクチン質が不溶化し、煮くずれを防げる。

9 揚げ物の適温に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

	(揚げ物)		(温度)
1	フライ	——	200℃
2	ドーナツ	——	160℃
3	コロッケ	——	150℃
4	ポテトチップ	——	190℃

10 蒸し物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい

- 1 大形の食品、あるいは小粒でも一度に大量に加熱したいものに向いている。
- 2 焦げたり煮くずれたり、成分が溶出しては困るものに向いている。
- 3 素材のもち味本位の料理によく、味つけ本位の料理にも向いている。
- 4 でん粉質の食品、小麦粉をこねたようなもの、さらに調理済み食品の再加熱などに向いている。

1 1 調味料の役割に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調味料は、素材になかった味を付加する。
- 2 調味料は、素材のもち味を強調または抑制する。
- 3 調味料は、素材のもち味との複合により新しい味を創造する。
- 4 調味料は、味つけ以外にも食品としてのさまざまな機能をもつが、食品中の酵素作用をおさえる役割はない。

1 2 調理と調味料の使用濃度に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | (調理) | | (調味料の使用濃度) |
|---|------|----|----------------------|
| 1 | 汁物 | —— | 食塩 1.2～1.5% (汁に対して) |
| 2 | 飲み物 | —— | 砂糖 8～10% (汁に対して) |
| 3 | 煮物 | —— | 食塩 0.8～1.2% (材料に対して) |
| 4 | 三杯酢 | —— | 砂糖 2～3% (材料に対して) |

1 3 スチームコンベクションオーブンに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 蒸す、焼く、煮るなどの加熱調理を1台でこなす。
- 2 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 菓子類の焼成は熱風モードで140～200℃で行う。
- 4 魚類の塩焼き・肉類のローストなどはスチームモードで160～210℃で行う。

1 4 味の相互作用に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | (効果) | | (味) | | (組み合わせ例) |
|---|------|----|--------|----|--------------|
| 1 | 対比効果 | —— | 甘味と塩味 | —— | 餡に塩 |
| 2 | 抑制効果 | —— | 酸味と甘味 | —— | レモン果汁と砂糖 |
| 3 | 相乗効果 | —— | うま味と甘味 | —— | グルタミン酸とイノシン酸 |
| 4 | 抑制効果 | —— | 苦味と甘味 | —— | コーヒーと砂糖 |

1 5 魚の調理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 焼き魚は、焼く20～30分前に、魚の1～2%程度の食塩をまぶす。
- 2 焼き魚は、強い火力で放射熱を与えることが望ましく、炭なら強火とする。
- 3 皮や骨のある魚を長時間煮ると、コラーゲンという脂質がゼラチンに変化して汁に溶け、冷えると煮こごりとなって固まる。
- 4 煮魚は、少ない煮汁で味をムラなくつけるため、鍋より一回り小さい落としぶたをする。

1 6 給食用調理機器と作業区分に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (給食用調理機器) | (作業区分) |
|------------|--------------|
| 1 コールドテーブル | 温度管理、盛りつけ、配膳 |
| 2 ブラストチラー | 下処理 |
| 3 ピーラー | 下処理 |
| 4 サラマシ | 主調理 |

食文化概論

1 日本の食文化に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 江戸中期から後期にかけて、長崎に開業した西洋料理店のフランス料理が、唐料理と折衷して長崎名物の卓袱料理しっぽくとなった。
- 2 1971（昭和46）年に、アメリカのマクドナルド社が日本に進出した。
- 3 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。
- 4 明治時代の文明開化とともに、それまで公式にはタブーとされていた肉食が開放され、公然と肉を食べられるようになった。

2 日本の行事と行事食に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | (行事) | | (行事食) |
|---|--------|----|----------|
| 1 | 土用の丑の日 | —— | うなぎ |
| 2 | 桃の節句 | —— | はまぐりの吸い物 |
| 3 | 十五夜 | —— | 汁粉 |
| 4 | 端午の節句 | —— | ちまき |

3 地域と郷土料理に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | (都道府県) | | (郷土料理) |
|---|--------|----|---------------------|
| 1 | 滋賀県 | —— | ふな寿司 |
| 2 | 秋田県 | —— | きりたんぼ |
| 3 | 高知県 | —— | 皿鉢料理 ^{さわち} |
| 4 | 島根県 | —— | ほうとう |

4 日本の2017年度の供給熱量自給率（概算）に関する次の数値のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 78%
- 2 58%
- 3 38%
- 4 18%