

令和元年度調理師試験問題

公衆衛生学 食品学 栄養学
食品衛生学 調理理論 食文化概論

試験時間 13:30～15:30 (120分)

指示があるまでは開いてはいけません。

(注意事項)

- 1 答案用紙の所定の欄に氏名・フリガナ及び受験番号を記入してください。
なお、受験番号については、別紙の記入例を参照してください。
- 2 解答の記入方法は、次のとおりです。
 - (1) 解答は、答案用紙に記入してください。
該当する問題番号の解答欄の①から④までのマーク枠のうち正答と思う番号を解答例により鉛筆で正確にぬりつぶしてください。

[解答例]

問1 愛媛県の県庁所在地は次のうちどれか。

- ① 今治市
- ② 松山市
- ③ 西条市
- ④ 宇和島市

| 問題 | 解答欄 |
|----|-----------|
| 1 | ① ● ③ ④ ⑤ |
| 2 | (省略) |

- (2) 1問につき、2つ以上ぬりつぶすと無効になるので注意してください。
 - (3) ⑤は選択肢にないので、ぬりつぶさないでください。
 - (4) 解答の誤りを訂正する場合は、消しゴムで完全に消し、改めてぬりつぶしてください。
 - (5) 問題番号と解答欄を間違えないように注意してください。
- 3 試験開始後35分を経過し、指示があるまでは、退場できません。
 - 4 退場するときは、答案用紙を裏返して机の上に置いてください。
 - 5 答案用紙は持ち帰ってはいけません。
 - 6 問題用紙の持ち帰りは差し支えありません。

愛媛県

公衆衛生学

問1 次のWHO（世界保健機関）憲章の健康の定義に関する記述について、（ ）内に入る語句の組み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

「健康とは、肉体的、（ A ）及び（ B ）に完全に良好な状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。」と定義されている。

（ A ） （ B ）

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| ① | 精神的 | — | 社会的 |
| ② | 精神的 | — | 衛生的 |
| ③ | 文化的 | — | 社会的 |
| ④ | 文化的 | — | 衛生的 |

問2 次の地域保健法に規定されている保健所の活動に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- ② 住宅、水道、下水道、廃棄物の処理、清掃、その他の環境の衛生に関する事項
- ③ 消費者の消費生活における被害の防止及び安全の確保に関する事項
- ④ 母性及び乳幼児並びに老人の保健に関する事項

問3 次の公衆衛生に係る統計に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 人口静態統計の代表的なものとして、5年ごとの国勢調査がある。
- ② 平均寿命とは、各年齢の生存者が平均してあと何年生きられるかを示したものである。
- ③ 合計特殊出生率とは、15～49歳の女性の年齢別出生率を合計したものである。
- ④ 従属人口指数とは、100人の労働者（生産年齢人口）が、働き手でない子供（年少人口）と高齢者（老年人口）を何人支えているかを示す数である。

問4 次の環境衛生に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 不快指数とは、気温と湿度によって人間が感じる蒸し暑さの指標で、気流については考慮していない。
- ② シックハウス症候群は、建材等に含まれる揮発性有機化合物が原因の一つと考えられており、その中にアスベストが含まれる。
- ③ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律において、事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならないと規定されている。
- ④ 水道法に基づき、水道水は、蛇口における遊離残留塩素を0.1mg/L以上保持することが定められている。

問5 次の感染症の伝播様式と感染症の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | (伝播様式) | | (感染症) |
|-------------|---|-----------|
| ① 空気感染 | — | 結核、麻しん |
| ② 垂直感染 | — | 風しん、B型肝炎 |
| ③ 媒介昆虫による感染 | — | デング熱、マラリア |
| ④ 飛沫感染 | — | 破傷風、日本脳炎 |

問6 次の感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に規定されている感染症とその分類の組み合わせのうち、適切なものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------------|---|-------|
| ① 狂犬病 | — | 一類感染症 |
| ② E型肝炎 | — | 二類感染症 |
| ③ 腸管出血性大腸菌感染症 | — | 三類感染症 |
| ④ 麻しん | — | 四類感染症 |

問7 次の疾病の発生要因等に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 疾病の発生には、遺伝要因、環境要因、生活要因などが影響し、遺伝による疾病として血友病がある。
- ② 疾病の予防には、一次予防、二次予防、三次予防があり、早期発見・早期治療は一次予防に当たる。
- ③ 心疾患の危険因子として、高コレステロール血症、高血圧、喫煙などがあげられ、食生活の欧米化（動物性脂肪の摂取増加、魚の摂取減少）、運動不足等が進めば心疾患のリスクの増加の可能性がある。
- ④ がん発生の危険因子として、生活習慣や感染症などがあげられ、喫煙や食事も発生要因の一つとなる。

問 8 次の保健制度に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 介護保険に関連する要介護認定制度は、要支援が2段階、要介護が5段階に分かれている。
- ② 労働安全衛生法第66条には、事業者は、労働者に対し、厚生労働省令で定めるところにより、医師による健康診断を行わなければならないと規定されている。
- ③ 保健所は、地域保健法第5条に基づき、各市町村への設置が義務づけられている。
- ④ 学校給食法における学校給食の目的には、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ることや学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うことなどがある。

問 9 次の調理師に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 調理師免許の申請書は、本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。
- ② 調理師免許は、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には与えないことがある。
- ③ 調理師は、氏名に変更を生じたときは、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- ④ 調理師は、技術審査（学科及び実技試験）に合格すると試験科目に応じた専門調理師の名称を称することができる。

食 品 学

問 10 次のこめに関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 玄米は、白米よりたんぱく質、脂質、ビタミンB₁が多いが、消化吸収率は劣る。
- ② 玄米の重量に対する精白米の歩留まりは、約90%である。
- ③ こめには、必須アミノ酸であるリシン、トレオニンが多く、アミノ酸スコアが高い。
- ④ こめは、長期間貯蔵すると、ビタミンB₁が減少し脂質が酸化して味が落ちる。

問 11 次の糖類や甘味料の甘さを評価した甘味度による順番のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① ブドウ糖 < ショ糖 < 果糖 < アスパルテーム
- ② ブドウ糖 < 果糖 < ショ糖 < アスパルテーム
- ③ ショ糖 < アスパルテーム < 果糖 < ブドウ糖
- ④ 果糖 < ショ糖 < アスパルテーム < ブドウ糖

問 12 次の野菜のうち、淡色野菜でないものを1つ選びなさい。

- ① なす
- ② きゃべつ
- ③ だいこん
- ④ かぼちゃ

問 13 次の食品表示に関する記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 食品に関する表示は、食品衛生法、栄養士法、JAS法の3法によって規定されていた経緯がある。
- ② 食品表示は、内閣府令である食品表示基準に従わなければならない。
- ③ 栄養成分表示は、必ずその食品を分析した分析値で表記しなければならない。
- ④ 賞味期限は、期限を過ぎたら食べない方がよい食品に適用される。

問 14 次の特定保健用食品の許可表示と関与成分の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① おなかの調子を整える成分 — オリゴ糖
- ② 虫歯になりにくい成分 — 豆鼓エキス
- ③ コレステロールの調整成分 — 大豆たんぱく質
- ④ 血糖の調整成分 — 難消化性デキストリン

問 15 次の魚介類に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 魚は、苦悶死させると、アデノシン三リン酸の分解が早まり、生け締めした魚に比べて腐敗しやすい。
- ② 魚油には、飽和脂肪酸のイコサペンタエン酸やドコサヘキサエン酸が含まれる。
- ③ 魚には旬があり、最も美味しい時期を表す意味として使われた場合、脂の乗った時期をさすのが一般的である。
- ④ 骨ごと食べられる魚からは、カルシウムをとることができる。

栄 養 学

問 16 次の食事バランスガイド（厚生労働省・農林水産省）に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① バランスガイドは、「コマ」をイメージして描かれており、食事のバランスが悪くなると倒れてしまうことが表現されている。
- ② 1日に「何」を「どれだけ」食べたらよいかの目安が示されている。
- ③ 単位は、「つ」または「サービングサイズ（SV）」で示されている。
- ④ 主食、肉・魚、野菜、菓子、水分の5つの区分に分けられている。

問 17 次の炭水化物や脂質に関する記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 単糖類には、ショ糖（スクロース）、麦芽糖（マルトース）などが含まれる。
- ② 多糖類は大きく、ブドウ糖（グルコース）と食物繊維に分類できる。
- ③ 必須脂肪酸であるリノール酸、 α -リノレン酸は、身体機能の調節には不可欠である。
- ④ バターなどの動物性脂肪に多いトランス脂肪酸には、血中LDLコレステロール低下作用がある。

問 18 次のうち、ヒトの必須アミノ酸として、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① ナイアシン
- ② 含硫アミノ酸
- ③ トリプトファン
- ④ バリン

問 19 次のたんぱく質に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質は、約10種類のアミノ酸が二重結合でつながった化合物である。
- ② たんぱく質は、卵、乳、魚、肉類に多く含まれ、穀類や野菜類などには比較的少ない。
- ③ たんぱく質は、筋肉、血液、爪、毛髪などの主成分である。
- ④ カシオコア（クワシオルコル）は、たんぱく質欠乏性栄養障害である。

問 20 次のうち、炭水化物のアトウォーター係数として、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 2 k c a l / g
- ② 4 k c a l / g
- ③ 7 k c a l / g
- ④ 9 k c a l / g

問 21 次のビタミンとその欠乏症状に関する組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンK — 血液凝固不良
- ② ビタミンC — 壊血病
- ③ ビタミンA — 夜盲症
- ④ ビタミンB₁ — くる病

問 22 次の食事療法に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- 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、アルコールの飲みすぎに注意する。
- ② 脂質異常症の食事は、コレステロールを多く含む卵黄やレバーなどを控え、食物繊維を十分にとる。
- ③ 高血圧症の食事は、エネルギーを取り過ぎないようにし、塩分は10 g / 日未満に制限する。
- ④ 炎症性腸疾患 (I B D) の食事は、食物繊維が少なく、低脂肪食が望ましい。

問 23 次の消化酵素に関する組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | (作用部位) | (消化液) | (酵 素) | (作 用) |
|--------|-------|---------|------------|
| ① 腸 | — 腸液 | — ラクターゼ | — 乳糖を分解 |
| ② 口 | — 唾液 | — アミラーゼ | — でんぷんを分解 |
| ③ 腸 | — 膵液 | — リパーゼ | — 麦芽糖を分解 |
| ④ 胃 | — 胃液 | — ペプシン | — たんぱく質を分解 |

問 24 次の高齢期の食生活に関する記述のうち、最も適切でないものを1つ選びなさい。

- ① エネルギーは個人差が大きいですが、青・壮年期に比べて少なめでよい。
- ② 消化・吸収能力が落ちがちのため、たんぱく質は量より質を重視する。
- ③ 味覚が鈍くなり、味つけが濃くなりがちのため、薄味を心がける。
- ④ 口渇感が鈍くなるので、無理に水分を補給する必要はない。

食品衛生学

問 25 次の記述は、食品衛生法第 1 条の条文である。() 内に入る語句の組み合わせとして、適切なものを 1 つ選びなさい。

「この法律は、食品の安全性の確保のために (A) 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、(B) に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の (C) を図ることを目的とする。」

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| ① | 食品衛生 | — | 飲食 | — | 保護 |
| ② | 食品衛生 | — | 食品 | — | 増進 |
| ③ | 公衆衛生 | — | 飲食 | — | 保護 |
| ④ | 公衆衛生 | — | 食品 | — | 増進 |

問 26 次の食品の腐敗、変敗、変質と保存に関する記述のうち、適切でないものを 1 つ選びなさい。

- ① 変質とは、食品が鮮度を失うなどして食用にならなくなった状態をいう。
- ② 食品の腐敗や変敗の多くは、化膿細菌が作用していることが多い。
- ③ 食品を乾燥させて、食品中の細菌の発育を抑制する食品の保存方法がある。
- ④ 食品添加物の保存料は、細菌の繁殖を防止するが、殺菌力は弱い。

問 27 次の食中毒に関する組み合わせのうち、適切でないものを 1 つ選びなさい。

- ① 感 染 型 — サルモネラ属菌食中毒 — 腹痛、下痢、発熱
- ② 毒 素 型 — ボツリヌス食中毒 — 言語、視覚障害などの神経症状
- ③ ウイルス性食中毒 — ノロウイルス — 顔面紅潮、じんましん
- ④ 寄生虫食中毒 — 旋 尾 線 虫 — 皮膚爬行症、腸閉塞

問 28 平成 2 9 年食中毒統計調査 (厚生労働省) に基づく、次の食中毒に関する記述のうち、適切なものを 1 つ選びなさい。

- ① 8 月から 1 0 月に発生する食中毒事件の病因物質は、ウイルスが多い。
- ② 食中毒事件で判明する病因物質の半数以上は、自然毒である。
- ③ 腸炎ビブリオによる食中毒は、海水温、気温の高い夏季に発生することが多い。
- ④ 近年、食中毒の事件数はゆるやかな減少傾向にあり、死者の発生する食中毒事件は起きていない。

問 29 次の黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述のうち、適切でないものを1つ 選びなさい。

- ① 通性嫌気性の球菌で、ブドウの房状の配列を示す。
- ② 嘔吐等の症状を引き起こす毒素は、熱に弱いエンテロトキシンである。
- ③ 人の鼻腔内などに常在する細菌であり、特に化膿巣には濃厚に存在する。
- ④ 原因となる食品を喫食後3時間前後で、嘔吐等の症状を発症するが、発熱はほとんどない。

問 30 次のカンピロバクターによる食中毒に関する記述のうち、適切なものを1つ 選びなさい。

- ① カンピロバクターは、グラム陽性の桿菌であり、芽胞は形成しない。
- ② カンピロバクターは、好気性菌であるため、真空包装された製品中で死滅する。
- ③ カンピロバクター食中毒の症状は、原因食品を喫食後1日以内に発症することが多く、主に下痢、腹痛、発熱である。
- ④ カンピロバクター食中毒の原因食品は、加熱不十分な鶏肉料理などの畜産加工品が多い。

問 31 次のウイルス性食中毒に関する記述のうち、適切なものを1つ 選びなさい。

- ① ノロウイルスは、ヒトのほか、多くの動物に感染し、嘔吐、下痢などの急性胃腸炎を引き起こす。
- ② ノロウイルスによる下痢などの症状が消えると、3日以内に糞便中からウイルスが検出されなくなる。
- ③ 日本では、A型肝炎ウイルスに対する抗体をほとんどの人がもっているため、食中毒となった事例はない。
- ④ E型肝炎ウイルスは、シカ肉、イノシシ肉、豚レバーにも存在が認められ、これらの調理には十分な加熱が必要である。

問 32 次の寄生虫とその感染源となる食品例に関する組み合わせのうち、適切でないものを1つ 選びなさい。

- ① クリプトスポリジウム — 家畜などの糞便で汚染された飲料水
- ② アニサキス — 牛の肝臓
- ③ クドア・セプテンブクタータ — ヒラメ
- ④ ドロレス顎口虫 — ヤマメ

問 33 次の健康被害を起こした食品汚染物質と食品に関する組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|---|---------|
| ① | ヒ素 | — | 乳児用調整粉乳 |
| ② | シアン化合物 | — | 豆類 |
| ③ | メチル水銀 | — | 食肉 |
| ④ | カドミウム | — | 米 |

問 34 次の食品添加物に関する組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | | (種類) | | (主要用途) | | (品名) |
|---|-------|---|---------|---|-----------|
| ① | 保存料 | — | 保存性の向上 | — | 安息香酸 |
| ② | 防かび剤 | — | かびの発生防止 | — | イマザリル |
| ③ | 発色剤 | — | 色調の保持 | — | 塩化カルシウム |
| ④ | 酸化防止剤 | — | 油脂の酸化防止 | — | L-アスコルビン酸 |

問 35 次の食品の衛生管理に関する記述について、() 内に入る語句の組み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

「衛生上の危害防止の3原則は、①洗浄・消毒を徹底して有毒物質や病原微生物などを(A) こと、②適切な温度で保存管理して(B) こと、③適切な加熱調理により(C) ことである。」

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|--------|---|-------|---|-------|
| ① | 持ち込まない | — | つけない | — | 増やさない |
| ② | やっつける | — | 増やさない | — | つけない |
| ③ | 増やさない | — | つけない | — | やっつける |
| ④ | つけない | — | 増やさない | — | やっつける |

問 36 次の消毒に関する組み合わせのうち、適切なものを1つ選びなさい。

- | | | | | | |
|---|--------|---|-------|---|----------|
| ① | 物理的消毒法 | — | 塩素剤 | — | 木製器具 |
| ② | 物理的消毒法 | — | 紫外線消毒 | — | 包丁、まな板 |
| ③ | 化学的消毒法 | — | 煮沸消毒 | — | ふきん、スポンジ |
| ④ | 化学的消毒法 | — | エタノール | — | 生野菜 |

問 37 次の衛生管理に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 手洗い設備は、飛沫水により調理台などを汚染しないように、設置場所について配慮が必要である。
- ② 調理者は、通常健康であれば検便検査を受ける必要はないが、体調が不良となった場合には検査を受けるようにする。
- ③ 廃棄物は、ふたのあるゴミ箱に捨て、一日一回は処分する。
- ④ 調理台の高さは、床面からのはね水を防止するため、床面から60センチ以上にする。

問 38 次の食品異物や残留農薬に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 植物性異物には、木片や植物の種子、砂などが含まれる。
- ② 食品異物が人の健康を損なうおそれがある場合、食品衛生法の罰則の対象となる。
- ③ 食品中に残留する農薬が、人の健康に害を及ぼすことのないよう、食品衛生法により残留基準が定められている。
- ④ 一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する制度をポジティブリスト制度という。

問 39 次のHACCPシステムの7原則・12手順に関する記述のうち、7原則に含まれる手順として、

適切なものを1つ選びなさい。

- ① 製品についての記載
- ② フローダイアグラムの作成
- ③ 製品回収のプログラムの作成
- ④ CCP（重要管理点）に対する管理基準の設定

調理理論

問 40 次の調理による食品の変化に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質やアミノ酸、ブドウ糖などの糖類と一緒に加熱すると、アミノ・カルボニル反応（メイラード反応）により褐変する。
- ② 果物などの皮をむいて空気中に放置すると褐色になるが、これは食品に含まれる糖類が酵素により、褐変したためである。
- ③ 揚げ油が酸化すると、一般的に色が濃くなり、使用時に細かい持続性の泡立ちが起こる。
- ④ でん粉に水を加えて加熱すると透明な糊^{のり}の状態になるが、この現象をでん粉^この糊化^かという。

問 41 次の切碎・成形に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 主な切り方には、押し切り、引き切り、たたき切りがある。
- ② チーズやようかんは、鋭利な包丁より細い糸や針金の方がよく切れる。
- ③ のり巻きやケーキを切るときは、刃を湿らせるなど摩擦を少なくするとよい。
- ④ いかの切り身にあらかじめ片面だけに切り目を入れると、焼いたとき、反り返るのを防ぐことができる。

問 42 次の湿式加熱に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 水を主な熱媒体とする。
- ② 熱源の種類が自由になる。
- ③ 対流により、加熱容器内の温度分布を一様にすることができる。
- ④ 食品が焦げやすい。

問 43 次の揚げ物に関する記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 食用油は、水に比べて比熱が小さく、温まりやすく冷めやすい。
- ② 揚げ物の適温は、120℃前後である。
- ③ 天ぷらの衣は、カラリと揚げるために、強力粉をよく攪拌^{かくはん}して溶く方がよい。
- ④ 普通の衣つきの揚げ物は、揚げる前より揚げた後の方が重くなることが多い。

問 44 次の調理操作に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 混合・攪拌^{かくはん}の目的として、温度や材料分布の均一化、成分の移行、放熱・放湿などがある。
- ② たけのこなどえぐ味の強いものは、米ぬかを加えてゆでるとよい。
- ③ 寒天ゼリーは時間がたつと、ゼリーから水がでてくる。この現象を離漿^{しょう}とい
い、砂糖濃度が低いほど起こりにくい。
- ④ 食品の冷却速度は、食品との接触面が動くほど速いので、ためてある水より流水で冷やすほうが速い。

問 45 次の食塩の味付け以外の役割に関する記述のうち、適切でないものを1つ選
びなさい。

- ① 高濃度で使用した場合、微生物の発育を抑える。
- ② 粘りやつやを出す。
- ③ 氷と混合した場合、低温をつくる。
- ④ 組織から水分を外へ引き出す。

問 46 次の食酢の味つけ以外の作用とその調理・加工例の組み合わせのうち、適切で
ないものを1つ選びなさい。

| (作 用) | (調理・加工例) |
|--------------------------|----------|
| ① 微生物の発育を抑える | — ピクルス |
| ② たんぱく質を凝集させ、身を引き締める | — 魚の酢じめ |
| ③ 骨まで食べられるようやわらかくする | — 小魚のマリネ |
| ④ たんぱく質の熱凝固を遅らせ、やわらかく固める | — 卵焼き |

問 47 次の調味料の浸透速度に関する記述について、() 内に入る語句の組み合
わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

「調味料の浸透速度は、温度が (A)、食品内外の濃度差が大きく、食品の表
面積が (B) ほど速い。」

(A) (B)

- ① 低く — 狭い
- ② 低く — 広い
- ③ 高く — 狭い
- ④ 高く — 広い

問 48 次の記述の () 内に入る数値の組み合わせのうち、適切なものを1つ選びなさい。

「大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)では、調理場は湿度(A)%以下、温度は(B)℃以下に保つことが望ましいとされている。」

(A) (B)

- ① 70 — 25
- ② 70 — 30
- ③ 80 — 25
- ④ 80 — 30

問 49 次の味の種類とその呈味物質の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 甘味 — アスパルテーム
- ② 酸味 — イノシン酸
- ③ 苦味 — カフェイン
- ④ 渋味 — カテキン

問 50 次の味の性質に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 甘味は、30～40℃で最も強く感じられる。
- ② 塩味は、高温で強く、温度が下がると弱く感じられる。
- ③ 酸味が甘味によって緩和される現象を抑制効果という。
- ④ 甘味に塩味が少し加わると、甘味が強まる現象を対比効果という。

問 51 次の天然色素とそれを含む食品に関する組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① クロロフィル系 — 緑色野菜
- ② カロテノイド系 — かんきつ類
- ③ アントシアン系 — なす、黒豆
- ④ フラボノイド系 — 甲殻類(カニ、エビなど)

問 52 次の調理による食品成分の変化に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 食物繊維はアルカリで軟化するので、山菜や野草をゆでるときは重曹を加えるとよい。
- ② 魚の煮ごりは、汁に溶け出したカゼインが冷えて固まってできる。
- ③ 28～36℃でバターは溶けるが、ヘットは溶けない。
- ④ 無機質（ミネラル）は、調理で破壊されることはない。

問 53 次のビタミンCに関する記述について、（ ）内に入る語句の組み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

「食品中のビタミンCは、空気中の酸素により（ A ）されやすく、それが加熱により（ B ）される。」

（ A ） （ B ）

- ① 酸化 — 促進
- ② 酸化 — 抑制
- ③ 活性化 — 促進
- ④ 活性化 — 抑制

問 54 次の年齢別・性別による献立に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 小児の献立は、濃い味付けや強い刺激物は避けたほうがよく、一度に多量を与えるより、おやつを含め回数を増やす。
- ② 児童・生徒の献立は、成長が急速なので、特に植物性たんぱく質を十分に摂取させ、副食より主食の充実を図り、十分与える。
- ③ 高齢期の献立は、たんぱく質やエネルギーの摂取量が不足している高齢者もいるので、たんぱく質の不足と動物性脂肪のとりすぎに注意する。
- ④ 妊娠・授乳中の献立は、エネルギーやたんぱく質のほか、無機質（特にカルシウムと鉄）、ビタミンを十分に摂取できるよう配慮し、極端な刺激物を避ける。

問 55 次の炊飯に関する記述の () 内に入る数値の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「水加減は、重量で米の (A) 倍、容量で米の (B) 倍である。炊き上がりの米飯の量は、もとの米の重量の (C) 倍になる。」

| | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-----------|---|-----------|---|-----------|
| ① | 1. 1～1. 2 | — | 1. 1～1. 2 | — | 1. 4～1. 5 |
| ② | 1. 1～1. 2 | — | 1. 4～1. 5 | — | 1. 4～1. 5 |
| ③ | 1. 4～1. 5 | — | 1. 1～1. 2 | — | 2. 1～2. 3 |
| ④ | 1. 4～1. 5 | — | 1. 4～1. 5 | — | 2. 1～2. 3 |

問 56 次の調理技術に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 果実に砂糖を多量に加えて煮詰めると、果実中のレシチンが砂糖・酸と反応してゼリー状になる。
- ② 大豆は、少なくとも一夜水に浸漬して十分膨潤させてから加熱するが、あずきは、洗ったらすぐに火にかける。
- ③ 煮魚は、煮汁を少なくし、煮立ってから魚を入れることにより、表面のたんぱく質が熱凝固し、うま味の溶出を防ぐことができる。
- ④ 卵を長時間ゆでると、卵白のたんぱく質から発生したイオウ分が卵黄中の鉄分と結びつき黒変するが、この黒変は古い卵ほど起こりやすい。

問 57 次の給食に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 特定給食施設とは、健康増進法では、特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものと規定されている。
- ② 大量調理では、加熱中の蒸発率が低いため加える水の量が少なく、煮物では加熱ムラや調味の不均一が起こりやすい。
- ③ ブラストチラーとは、下処理で使用する切碎・成形用機器である。
- ④ 給食には、学校や病院など、目的や性格の異なるいろいろな場があるので、特性を理解し、安全、栄養、嗜好を満たした給食が望まれる。

食文化概論

問 58 次の日本の郷土料理とその説明に関する組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① ずんだ餅 — 宮城県の郷土料理で、ゆでた枝豆をすりつぶして塩や砂糖で味つけした餡あんをつきたての餅にからめた料理
- ② 治部煮 — 石川県の郷土料理で、小麦粉をまぶした鴨肉かもまたは鶏肉を煮て、すだれ麩ふなどを取り合わせた料理
- ③ いずみや（丸ずし） — 愛媛県の郷土料理で、塩と酢でしめた魚とおからで作るにぎり寿司
- ④ いぶりがっこ — 島根県の郷土料理で、火であぶったわかめを細かくつぶしてご飯にかけた料理

問 59 次の国と特色ある食材や料理の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① イギリス — エスカルゴ
- ② イタリア — パスタ類
- ③ ドイツ — ザウアークラウト
- ④ ロシア — ボルシチ

問 60 次の記述の（ ）内に入る語句として、適切なものを1つ選びなさい。

本膳料理は、室町時代に武家社会の（ A ）として確立し、江戸後期には簡略化されたものが各地域の農村部にまで浸透したといわれている。形式は、室町時代に成立した（ B ）の一部として確立した。本膳（飯、汁、菜、香の物のついた膳）を中心に、膳を重ねていく形式の食事で、多いものは七の膳まであり、膳の形、給仕法、食べ方などを細かく規定した、きわめて複雑な饗膳きょうぜん形式であった。

- | | （ A ） | | （ B ） |
|---|--------------------------|---|---------------------------|
| ① | 饗応食 <small>きょうおう</small> | — | 式正料理 <small>しきしょう</small> |
| ② | 饗応食 <small>きょうおう</small> | — | 卓袱料理 <small>しっぽく</small> |
| ③ | 日常食 | — | 懐石料理 |
| ④ | 日常食 | — | 精進料理 |