

平成29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 次の文章のうち、地域保健法に保健所の事業として、規定されていないものを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 消費者被害の防止措置に関する事項
- ③ エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病の予防に関する事項
- ④ 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

問2 次の環境衛生に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 労働安全衛生規則では、事業者が遵守すべき採光及び照明に関する事項が規定されている。
- ② 水道法に基づく水道水の水質基準として、大腸菌は検出されないことと規定されている。
- ③ 環境と経済が両立した循環型社会を構築するため、経済産業省等が推進している3R政策とは、排出抑制 (Reduce)、再利用 (Reuse)、再資源化 (Recycle) である。
- ④ 不完全燃焼が発生源となる一酸化炭素は、無色で刺激臭のある気体で、めまいなどの中毒症状があり、死に至ることもある。

問3 次の公害とその原因の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 四日市ぜんそく — 窒素酸化物
- ② 水俣病 — メチル水銀
- ③ イタイイタイ病 — カドミウム
- ④ 光化学スモッグ — 光化学オキシダント

問4 次の感染症に関する文章のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 健康保菌者とは、体の中に病原体を持っているが症状を現さない者で、病原体の排出は認められない。
- ② 狂犬病の伝播様式は、飛沫感染による。
- ③ 腸管出血性大腸菌は、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で、3類感染症に分類されている。
- ④ 蚊によって媒介される感染症として、マラリア、デング熱、結核などがある。

問5 次の生活習慣病と一般的に考えうるリスク要因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 肺がん — 喫煙
- ② 虚血性心疾患 — 低血圧
- ③ 糖尿病 — 肥満
- ④ くも膜下出血 — 高血圧

問6 次の保健制度に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 母子保健法により、市町村は、妊娠の届出をした者に対して、母子健康手帳を交付しなければならない。
- ② 学校保健安全法により、学校の設置者は、感染症の予防上必要があるときは、臨時に学校の全部又は一部の休業を行うことができる。
- ③ 学校給食法により、学校給食の目標として、「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。」などが定められている。
- ④ 介護保険法に基づく介護保険の被保険者は、第1号被保険者（40～64歳）と第2号被保険者（65歳以上）からなる。

問7 次の職業病とその原因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 熱中症 — 高温作業
- ② 潜水病 — 低気圧作業
- ③ じん肺 — 粉じん
- ④ 静脈瘤^{りゅう} — 立位作業

問8 次の調理師法に関する文章のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 調理師免許証の記載事項に変更が生じたときは、5日以内に免許証の書換交付を申請しなければならない。
- ② 飲食店などで調理業務に従事する調理師は、2年ごとに氏名、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。
- ③ 亡失により調理師免許証の再交付を受けた後、亡失した調理師免許証を発見したときは、30日以内に都道府県知事へ返納しなければならない。
- ④ 調理師免許証の交付を受けていなくても、調理師の名称を用いてもかまわない。

問9 次のうち、健康増進法に規定されていないものを1つ選びなさい。

- ① 特定給食施設における栄養管理
- ② 国民健康・栄養調査の実施
- ③ 食育推進基本計画の策定
- ④ 受動喫煙の防止

食 品 学

問10 次の文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品の一次機能とは、色・味・香り・食感・形状などの嗜好性に与える機能をいう。
- ② たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンを五大栄養素という。
- ③ アトウォーター係数は、たんぱく質 4 kcal/g、炭水化物 4 kcal/g、脂質 9 kcal/g である。
- ④ 炭水化物は、糖質と食物繊維に分けられる。

問11 次の米に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① でん粉の割合が、アミロース100%の米をもち米としている。
- ② 米のたんぱく質は、多くの動物性食品に比べ、必須アミノ酸であるリシン、トレオニンが少ない。
- ③ 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。
- ④ アジアイネは、ジャポニカ米とインディカ米に大別される。

問12 次の野菜のうち、緑黄色野菜でないものを1つ選びなさい。

- ① かぼちゃ
- ② にんじん
- ③ ブロッコリー
- ④ なす

問 13 次の食品加工に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ヨーグルトは、牛乳や脱脂乳に乳酸菌などを加えて発酵させたものである。
- ② 豆腐は、大豆を水に漬けて、十分吸収させてからすりつぶし、煮沸して布袋でこしたものである。
- ③ ベーコンは、肉片を食塩、香辛料などで塩漬した後、^{くん}燻煙したものである。
- ④ ピータンは、あひるの卵の殻の上から、赤土、石灰、食塩などを混ぜたものを塗りつけ、冷暗所で貯蔵したものである。

問 14 次のうち、食物アレルギーのアレルゲンとなる食品としての表示が義務付けられている特定原材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 卵
- ② 落花生
- ③ えび
- ④ 大豆

問 15 次の食品の貯蔵に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 乾燥法は、食品中の水分量を低くし、細菌類の繁殖を防ぐ方法である。
- ② 塩蔵法は、食塩による脱水作用と防腐作用を用いた貯蔵法である。
- ③ ガス貯蔵法のMA包装 (Modified Atmosphere Packaging) は、ポリエチレンフィルムなどで包装することにより、内部を高酸素・低二酸化炭素濃度状態に保つ方法である。
- ④ 放射線照射法は、ガンマ線を食品に照射する方法であるが、日本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。

栄 養 学

問 16 次の炭水化物に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 『日本人の食事摂取基準 (2015年版)』では、炭水化物の摂取目標量は、1歳以上の男性で、総エネルギーの50～65%とされている。
- ② 砂糖類 (砂糖、果糖など) の取り過ぎは、肥満や糖尿病、動脈硬化になる危険性がある。
- ③ 炭水化物をエネルギーとして消費するには、ビタミンB₁が必要である。
- ④ 体内には、グリコーゲンとして主に^{すい}膵臓に存在している。

問 17 次の食物繊維に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 豆類には、不溶性食物繊維であるセルロースが含まれている。
- ② 不溶性食物繊維には、食物の腸内通過時間を早めて便通を良くする働きがある。
- ③ 水溶性食物繊維には、コレステロールの吸収抑制や急激な血糖値の上昇抑制などの働きがある。
- ④ 『日本人の食事摂取基準（2015年版）』による食物繊維の摂取目標量は、18～69歳で男性18g／日以上、女性20g／日以上で女性のほうが多い。

問 18 次の鉄に関する文章のうち、(A)、(B) 内に入る語句の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「鉄の吸収を促進するためには、(A) や (B) とともに摂取するとよい。」

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|---|-------|
| ① | ビタミンE | — | 脂質 |
| ② | タンニン | — | たんぱく質 |
| ③ | ビタミンC | — | たんぱく質 |
| ④ | タンニン | — | 脂質 |

問 19 次の消化液と酵素に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|----|---|-------|
| ① | 唾液 | — | アミラーゼ |
| ② | 胃液 | — | ペプシン |
| ③ | 膵液 | — | マルターゼ |
| ④ | 膵液 | — | リパーゼ |

問 20 次の高齢期の食生活に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 消化・吸収能力が落ちるため、たんぱく質は量より質を重視する。
- ② 食欲が低下しないように、味付けを濃くする。
- ③ カルシウム、鉄が不足しやすいので、乳製品やしらす干し、レバー、緑黄色野菜などを十分に摂取するとよい。
- ④ 個人差が大きいので、食物の内容や形状、やわらかさについては個人に合わせて考えることが重要である。

問 21 次のビタミンの調理損失に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 水に溶けやすい — ビタミンE
- ② 熱に弱い — ビタミンC
- ③ 酸化しやすい — ビタミンA
- ④ 光に弱い — ビタミンB₂

問 22 次の病気と食生活に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 脂質異常症の食事は、エネルギーの過剰摂取を避け、適正な体重を保つ。
- ② 痛風の食事は、プリン体を多く含む獣鳥肉類を避ける。
- ③ 高血圧症の食事は、病態に合わせ食塩の摂取量を6 g／日未満にする。
- ④ 腎臓病の食事は、食塩の摂取量を抑え、高たんぱく質食とする。

問 23 次の基礎代謝量に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 一般的に同年齢では、女性よりも男性の方が基礎代謝が高い。
- ② 病気などにより体温が上昇すると、基礎代謝量は下降する。
- ③ 体表面積に正比例するため、体表面積が大きいほど基礎代謝が高くなる。
- ④ 甲状腺ホルモンには代謝亢進作用があるため、甲状腺機能亢進症になると基礎代謝が高くなる。

問 24 次の無機質とその欠乏症の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 鉄 — 貧血
- ② カルシウム — 骨硬化症
- ③ 亜鉛 — 味覚障害
- ④ ヨウ素 — 甲状腺腫

食品衛生学

問 25 次の食品衛生法に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品の安全性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、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- ② 本法に規定する飲食店営業などの施設を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- ③ 本法の規定により、製造又は加工の課程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であって政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、営業者自ら食品衛生責任者となって管理する施設を除き、その施設ごとに、専任の食品衛生責任者を置かなければならない。
- ④ 食品等に起因して中毒した患者若しくはその疑いのある者を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

問 26 次の食中毒の原因となる細菌の増殖に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 細菌が増殖するには、栄養素、水分、温度の3つの条件が揃うことが必要である。
- ② 細菌は、一般的に中性から弱アルカリ性で生育し、酸性では増殖が阻害される。
- ③ 細菌は、最低発育温度以下になると休眠状態となり、死滅する。
- ④ 細菌の増殖には、酸素の有無も関係している。

問 27 次の食品添加物に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 保存料は、微生物の増殖を抑えて食品の腐敗や変敗を遅らせる。
- ② 着色料は、それ自身は無色であるが、食品の成分と反応して色調を安定させるものである。
- ③ せんべいの製造で使用するしょうゆに含まれる保存料は、キャリーオーバーといわれ、食品表示法に基づく添加物表示が免除される。
- ④ 1日摂取許容量（ADI）とは、人がその食品添加物を一生涯食べ続けても健康に影響を及ぼさない1日当たりの量のことである。

問 28 次の器具、容器包装に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 珐瑯^{ほうろう}は、鉄などの金属の表面にガラス質の釉薬^{ゆう}を焼き付けたものである。
- ② ゴムには、樹液を原料とする天然ゴムと、化学合成した合成ゴムがある。
- ③ プラスチックの種類の中には、燃やすと毒性のあるガスが発生するものもある。
- ④ アルミニウムは、鉄や銅と比べて比重が大きい。

問 29 次の飲食による健康危害の分類と危害物質に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 生物的危害 — 残留農薬
- ② 生物的危害 — かび毒
- ③ 化学的危害 — ダイオキシン
- ④ 物理的危害 — 金属片

問 30 次の細菌のうち、芽胞を形成する細菌として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① サルモネラ属菌
- ② 腸管出血性大腸菌
- ③ セレウス菌
- ④ 黄色ブドウ球菌

問 31 次のボツリヌス菌に関する文章のうち、(A)、(B) 内に入る語句の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「ボツリヌス食中毒の特徴的な症状は、(A) である。平成29年3月には、(B) を原因食品とする乳児ボツリヌス症により、死亡事例が発生した。」

(A) (B)

- ① 神経麻痺 — ハチミツ
- ② 下痢、腹痛、発熱 — パン
- ③ 吐気、おう吐、下痢 — カレー
- ④ 頭痛、悪心、食欲不振 — 生レバー

問 32 次のノロウイルスによる食中毒に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 感染力が強く、10～100個程度のウイルスを摂取すると発症することがある。
- ② ノロウイルスは、カキなどの二枚貝で増殖する。
- ③ 症状が回復した後も、患者の糞便からノロウイルスが検出されることがある。
- ④ 85～90℃で90秒以上加熱すると不活化する。

問 33 次のヒスタミンによる食中毒に関する文章のうち、(A)、(B) 内に入る語句の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「(A) の魚肉に多く含まれるヒスチジンというアミノ酸が、ヒスタミン産生菌に汚染され、ヒスタミンが多量に生成されるために起こり、食後(B) でじんましん様の発疹などの症状が現れる。」

(A) (B)

- ① 赤身 — 30分～1時間程度
- ② 赤身 — 1～2日程度
- ③ 白身 — 30分～1時間程度
- ④ 白身 — 1～2日程度

問 34 次の植物とそれに関する自然毒の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 青梅 — アミグダリン
- ② チョウセンアサガオ — ヒヨスチアミン
- ③ じゃがいも — ムスカリン
- ④ ギンナン — メチルピリドキシシン

問 35 次の動物とそれに関する寄生虫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 サバ — アニサキス
- ② ヒラメ — クドア・セプテンブクタータ
- ③ クマ — 日本海裂頭条虫
- ④ ウマ — サルコシスティス・フェアリー

問 36 次の食物アレルギーに関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食物に含まれる特定の原因物質を体内に取り組むことによって、生体にとって不利益な症状が起こることをいう。
- ② 基本的に、原因物質はたんぱく質である。
- ③ 複数のアレルギー症状が短時間のうちに生じることを、アナフィラキシーと呼ぶ。
- ④ すべての食物アレルギーは、食べてすぐ発症する。

問 37 次の消毒法に関する文章のうち、() 内に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

「() 消毒は、260nm前後の波長の光を包丁、まな板などに照射する方法だが、その効果は表面的である。」

- ① 赤外線
- ② 紫外線
- ③ 放射線
- ④ 遠赤外線

問 38 次の調理従事者の衛生対策に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 調理従事者の健康状態は、食品の安全性に影響しない。
- ② 食中毒原因菌の保菌者でないことを調べるため、定期的に検便を行うことは有効である。
- ③ 腸管出血性大腸菌O157の保菌者は、感染をまん延させるおそれがないまでの期間、直接食品を扱うことができない。
- ④ 作業衣のまま調理室から出たり、便所に行くと、食中毒の原因菌などを調理室に持ち込む危険性がある。

問 39 次のうち、HACCPの7原則として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 一般的衛生管理プログラムの整備
- ② 危害分析の実施
- ③ 重要管理点の設定
- ④ 検証方法の設定

調理理論

問 40 次の和式調理（日本料理）の特徴に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 調理の性格 — 調味中心
- ② 重視点 — 色、形、外観
- ③ 味付け — 淡白、もち味本位
- ④ 供食法 — 個人別盛り付け

問 41 次の調理操作に関する文章のうち、（ ）内に入る語句として、適切なものを1つ選びなさい。

「（ ）には、きゅうりの板ずりや振り塩など、塩をまぶしたり、細胞内の液よりも濃い食塩水に漬けたりする方法などがある。」

- ① 混合
- ② 圧搾
- ③ 切碎
- ④ 浸漬

問 42 次の乾物と吸水時間に関する組み合わせのうち、最も重量増加が大きいものを選びなさい。（水温は20℃とする。）

- ① 大豆 — 20時間
- ② 干ししいたけ — 20分
- ③ 即席わかめ — 5分
- ④ 平ゆば — 3分

問 43 次の包丁による食品の切り方に関する文章のうち、（ A ）、（ B ）内に入る語句の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「やわらかく粘着力のある材料は、刃の切れ味がよい場合でも、切り口と刃の面の摩擦が（ A ）ので、非常に切りにくいため、もち、のり巻き、ケーキなどを切るときは、刃を（ B ）と切りやすくなる。」

（ A ） （ B ）

- ① 小さい — 乾かす
- ② 小さい — 湿らす
- ③ 大きい — 乾かす
- ④ 大きい — 湿らす

問 44 次の寒天とゼラチンに関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 寒天は0.5～1%、ゼラチンは2～3%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 一度凝固してからの融解温度は、寒天よりもゼラチンのほうが高い。
- ③ 寒天ゼリーの離ししょうは、寒天濃度、砂糖濃度が高いほど起こりにくい。
- ④ ゼラチンは、キウイフルーツなどのたんぱく質分解酵素を含むものを加えると、固まらなくなることがある。

問 45 次のゆでものへの添加材料に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 青菜 — 食塩 — きれいな色に仕上がる
- ② くり — 米糠^{ぬか} — えぐ味をおさえ、やわらかくする
- ③ わらび — 重曹 — 鮮やかな緑色になり、やわらかくする
- ④ 黒豆 — 鉄釘^{くぎ} — 色鮮やかに仕上がる

問 46 次の味の種類とその呈味物質の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 甘味 — ソルビトール
- ② うま味 — イノシン酸
- ③ 辛味 — カプサイシン
- ④ 渋味 — カフェイン

問 47 次のいも類の調理に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① マッシュポテトを作る際は、粉質のいもをゆで、熱いうちに手早く組織を壊し、細胞を壊さずバラバラに離すことが重要である。
- ② さつまいもは、オーブンなどでゆっくり加熱するより、電子レンジで急速に加熱したほうが甘くなる。
- ③ 生のじゃがいもを切ると、切断面が空気にふれて褐変することがあるが、これは切断後すぐに水にさらすことで防ぐことができる。
- ④ サトイモは、みょうばんを加えてゆでると煮くずれを防ぐことができる。

問 48 次のうち、砂糖の味付け以外の役割として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 細菌の発育をおさえる。
- ② 卵白の泡を安定させる。
- ③ 粘りやつやを出す。
- ④ たんぱく質の熱凝固を促進する。

問 49 次の味の相互作用に関する文章のうち、(A) ~ (C) 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。

「2種以上の異なる味を混合したとき、(A) の味を (B) 現象のことを、味の (C) という。」

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-------|---|---------|---|-------|
| ① | 一方が他方 | — | 引き立てる | — | 対比効果 |
| ② | 一方が他方 | — | 抑え、緩和する | — | 相乗効果 |
| ③ | 相互 | — | 強め合う | — | 抑制効果 |
| ④ | 相互 | — | 抑え合う | — | 対比効果 |

問 50 次の天然色素とそれを含む食品の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① クロロフィル系 — 肉
- ② カロテノイド系 — しそ、なす
- ③ アントシアニン系 — 赤身の魚
- ④ フラボノイド系 — 大豆、小麦

問 51 次の調理による食品成分の変化に関する文章のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 動物の皮やすじに含まれるコラーゲンは、長時間煮込むとゼラチンになる。
- ② 油脂が長時間の加熱によって酸化される現象を、油脂の劣化という。
- ③ 小麦粉に水を加えてこねると、弾力のある塊になる。この現象をたんぱく質の糊化という。
- ④ 牛乳の主要たんぱく質であるカゼインは、酸を加えると固まる。

問 52 次の『大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)』に基づく調理施設の衛生管理に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 施設は、内壁のうち床面から1 mまでの部分及び手指の触れる場所は1日1回以上清掃を行う。
- ② 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管を行う。
- ③ 調理台は洗浄し、70%アルコールを噴霧し、最後に水ぶきする。
- 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食以上または1日750食以上を提供する調理施設に適用される。

問 53 次の小児の献立作成に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 消化の良いたんぱく質と脂質を組み合わせる。
- ② 偏食を防ぐため、濃い味付けにする。
- ③ 強い刺激物は避けたほうがよい。
- ④ 一度に多量を与えるより、おやつを含め回数を増やす。

問 54 次の文章は、どの調理システムについて述べたものか、正しいものを1つ選びなさい。

「食材を加熱調理後、冷水または冷風による急速冷却を行い、冷蔵(0℃～3℃)により運搬・保管し、提供時に再加熱をする。」

- ① クックサーブ
- ② 真空調理法
- ③ クックチル
- ④ クックフリーズ

問 55 次の給食に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 衛生的な安全性を重視するため、料理が限定される。
- ② 調理の所要時間が厳しく制約される。
- ③ 給食対象者の特性を理解し、安全、栄養、嗜好を満たした給食が望まれる。
- ④ 1日3食の給食では、勤務体制などから夕食時間が遅くなりがちである。

問 56 次の食品の洗浄に関する文章のうち、(A)、(B) 内に入る語句の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「洗浄は、水量が多いほど、水温が (A) ほど、洗浄効果は大きい。また、同量の水を使用するなら、洗浄の回数を (B) ほど、汚れをよく除くことができる。」

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|---|-------|
| ① | 低い | — | 増やす |
| ② | 低い | — | 減らす |
| ③ | 高い | — | 増やす |
| ④ | 高い | — | 減らす |

問 57 次の調味料の使用時期に関する文章のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 砂糖は分子量が大きく浸透が遅いため、食塩よりも先に加える。
- ② ジャムや煮豆など、大量の砂糖を加える場合は、数回に分割し、急激な脱水を防ぐ。
- ③ 加熱中、変形や脱水を避けたい野菜の炒めものなどは、最初に調味料を加える。
- ④ 味を内部まで浸透させたいが、長い加熱を避けたい焼き物などは、あらかじめ下味をつける。

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、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|---|--|
| ① | しもつかれ | — | 栃木県の郷土料理で、塩さけの頭や大豆、大根おろし、人参、昆布などの煮込み |
| ② | 深川めし | — | 東京都の郷土料理で、あさりを具とした炊き込みご飯 |
| ③ | ほうとう | — | 山梨県の郷土料理で、季節の野菜を入れた煮込みうどん |
| ④ | べろべろ | — | 岐阜県の郷土料理で、飯をつぶして串に平らにつけ、みそなどをぬってあぶったもの |

問 59 次の文章の（ ）内に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

「（ ）料理の特徴は、移民による各地域混合型であり、特色ある料理としてビーフステーキ、ハンバーガー、シリアル加工品などがある。」

- ① イギリス料理
- ② アメリカ料理
- ③ ロシア料理
- ④ 北欧料理

問 60 次の文章のうち、精進料理の説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 室町時代に武家社会の饗応食^{きやうじ}として確立し、江戸時代になると次第に簡略化され、現代ではあまりみられなくなった。
- ② 16世紀から17世紀にかけて南蛮貿易により日本に入ってきたもので、天ぷら、南蛮漬、金平糖などがある。
- ③ 仏教の教義に従って、動物性食品と五葷^{ごこん}を禁じ、植物性食品と中国伝来の調理法とを組み合わせ、日本独自の工夫をこらしたものである。
- ④ 平安時代に開かれ、料理を形式化し、色、形、盛りつけの美しさを重視しており、現代まで続く日本料理の原型となった。