

# 令和7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。

## 公衆衛生学

問1 ヘルスプロモーションに関する次の記述のうち、最も適切なものを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り、アルマ・アタ宣言と呼ばれる。
- ② WHOとUNICEFの呼びかけによる国際会議で提唱された。
- ③ 日本において、この概念は第2次国民健康づくり運動（アクティブ80ヘルスプラン）から導入されている。
- ④ 住民の主体性を重視するとともに、身近で、適切な健康支援を総合的に行う理念である。

問2 環境衛生に関する次の記述のうち、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ある。
- ② 住宅建材や家具から発生する化学物質等によっておきる健康障害を総称してシックハウス症候群といい、原因となる化学物質には、ホルムアルデヒドやパラジクロロベンゼンなどが含まれる。
- ③ 産業廃棄物は、市町村の責任で処理することと「廃棄物の処理及び清掃に関する法律（廃棄物処理法）」に規定されている。
- ④ 給食室や調理室の照度は、労働安全衛生規則に従い、全体照明を150ルクス以上に保つことが必要である。

問3 感染症に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 腸チフスは腸チフス菌によっておこる病気で、便と尿から菌が検出され、第二次世界大戦後、日本において患者が激増した。
- ② 「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（感染症法）」に基づき、コレラは2類感染症に分類され、発熱、腹痛、下痢が起こり、下痢便には粘液と血液が混ざるのが特徴である。
- ③ パラチフスは、主にパラチフスウイルスに汚染された飲食物を介して口から感染する。
- ④ 腸管出血性大腸菌感染症の症状は軽い腹痛や下痢を伴い、時には激しい血便が見られ、重症化した場合は溶血性尿毒症症候群を併発し死亡することがある。

問4 疾病予防対策に関する次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 | 一次予防 | — | 食生活の改善    |
| ② | 二次予防 | — | 人間ドック     |
| ③ | 二次予防 | — | 薬の予防内服    |
| ④ | 三次予防 | — | リハビリテーション |

問5 次の記述は、調理師法第1条の条文である。( )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。

「この法律は、調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の( A )を向上させることにより( B )の合理的な発達を図り、もつて国民の( C )の向上に資することを目的とする。」

- |   | ( A ) |   | ( B ) |   | ( C ) |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| ① | 資質    | — | 公衆衛生  | — | 健康    |
| ② | 能力    | — | 調理技術  | — | 食生活   |
| ③ | 資質    | — | 調理技術  | — | 食生活   |
| ④ | 能力    | — | 公衆衛生  | — | 健康    |

問6 調理師免許に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 調理師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添付して、これを住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
- ② 調理師免許の取り消し処分を受けた後、2年を経過しない者に対しては、調理師の免許が与えられない。
- ③ 調理師は、名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に対し、名簿の訂正を申請しなければならない。
- ④ 調理師免許証の再交付を受けた後、失くした免許証を発見したときは、5日以内に、これを免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。

問7 人口動態統計に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 毎年実施されている国民生活基礎調査により把握されている。
- ② 出生率とは、人口10,000人に対する年間の出生数のことである。
- ③ 15～20歳の女性の年齢別出生率を合計したものを合計特殊出生率という。
- ④ 妊娠満22週以後の死産と生後7日未満の早期新生児死亡を加えたものを周産期死亡という。

問8 産業保健に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 労働衛生とは、労働者の生命、身体を災害や職業上の疾病から守り、生産性の向上を図ることである。
- ② 労働安全衛生法に基づき、事業者は労働者に対し、医師による一般健康診断を受けさせなければならない。
- ③ 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を作業関連疾患という。
- ④ 令和5年に労働災害として生じた業務上疾病の発生状況では、熱中症が最も多い。

問9 次のうち、健康日本21（第二次）の最終評価で「目標値に達した項目」として適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 適正体重の子どもの増加
- ② 健康寿命の延伸
- ③ 共食の増加（食事を1人で食べる子どもの割合の減少）
- ④ 低栄養傾向（BMI 20以下）の高齢者の割合の増加の抑制

## 食 品 学

問 10 穀物に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 小麦粉の薄力粉は、強力粉に比べて粘弾性が高い。
- ② 米は形態により、短粒種（インディカ米）と長粒種（ジャポニカ米）に大別できる。
- ③ 米は、小麦に比べてたんぱく質の量が多いが、アミノ酸スコアは劣っている。
- ④ 粘性が強いでん粉であるアミロペクチン 100%の米を「もち米」としている。

問 11 豆類とその加工品に関する次の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | 《豆の種類》 | — | 《加工品》                          |
|--------|---|--------------------------------|
| ① そら豆  | — | 豆腐板醬<br><small>とうぼんじょう</small> |
| ② あずき  | — | ゆば                             |
| ③ 大豆   | — | きなこ                            |
| ④ 緑豆   | — | はるさめ                           |

問 12 食用微生物とそれを利用して作る加工品に関する次の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | 《食用微生物》  | — | 《加工品》  |
|----------|---|--------|
| ① 青かび    | — | ブルーチーズ |
| ② 乳酸菌    | — | ヨーグルト  |
| ③ 乳酸菌と酵母 | — | 漬け物    |
| ④ こうじかび  | — | ビール    |

問 13 次のうち、食品表示基準に基づく表示が義務付けられている栄養成分として適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 脂質
- ② カルシウム
- ③ たんぱく質
- ④ 炭水化物

問 14 次のうち、食品表示基準に基づくアレルギー表示が義務付けられている特定原材料として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ごま
- ② 豚肉
- ③ いか
- ④ 落花生

問 15 機能性表示食品に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 容器包装に「バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言」を表示する必要はない。
- ② 表示にあたり、消費者庁長官の個別の許可を受ける必要がある。
- ③ 機能性表示の対象食品として、アルコールを含有する食品（アルコールを人体に摂取するためのもの）が含まれる。
- ④ 疾病に罹患<sup>りかん</sup>していない者（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）を対象としている。

## 栄 養 学

問 16 ビタミンとその主な欠乏症に関する次の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- |   | 《ビタミン》             |   | 《主な欠乏症》 |
|---|--------------------|---|---------|
| ① | ビタミンE              | — | くる病     |
| ② | ビタミンA              | — | 夜盲症     |
| ③ | ビタミンB <sub>1</sub> | — | 脚気      |
| ④ | ビタミンB <sub>2</sub> | — | 口角炎     |

問 17 病名とその食事療法に関する次の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- |   | 《病名》          |   | 《食事療法》                |
|---|---------------|---|-----------------------|
| ① | 高血圧症（本態性高血圧症） | — | コレステロールや飽和脂肪酸の摂取を控える。 |
| ② | 腎臓病（腎炎）       | — | 低たんぱく質食とする。           |
| ③ | 痛風            | — | プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類を避ける。 |
| ④ | 脂質異常症         | — | 魚油に含まれる不飽和脂肪酸の摂取を控える。 |

問 18 幼児期の栄養に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 体重当たりの食事摂取基準は、成人より多めに設定されている。
- ② 牛乳・乳製品は、カルシウムの給源として重要である。
- ③ 乳児期の食習慣は、一生の健康の基礎となるため、薄味にし、多様な食品を用いたバランスの良い献立とする。
- ④ 乳児期は、消化器官が小さく、3度の食事が必要量を満たすことは難しいため、間食を好きなだけ摂取させる必要がある。

問 19 次のうち、必須脂肪酸として適切でないものを1つ選びなさい。

- ① リノール酸
- ②  $\alpha$ -リノレン酸
- ③ オレイン酸
- ④ アラキドン酸

問 20 炭水化物に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① ペクチン、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。
- ② グリコーゲン<sup>グリコーゲン</sup>は、肝臓や筋肉中に存在する。
- ③ 1gで4kcal（キロカロリー）のエネルギーをもつ。
- ④ 日本人の食事摂取基準（2025年版）では、1歳以上の全ての年齢において、総エネルギーの30～40%を炭水化物として摂取することを目標量としている。

問 21 ホルモンに関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 甲状腺ホルモンは、脳下垂体前葉から分泌され、カルシウムとリンの代謝に関係して骨端と軟骨を成長させる働きがある。
- ② 膵臓<sup>すいぞう</sup>ホルモンは、膵臓<sup>すいぞう</sup>のランゲルハンス島の各細胞から分泌されるペプチドホルモンである。
- ③ 副腎皮質からは、アドレナリンとノルアドレナリンを分泌している。
- ④ ガストリンは、十二指腸のS細胞から分泌され、ペプシノーゲンの分泌を抑制する働きがある。

問 22 基礎代謝量に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 低栄養状態では、基礎代謝は大きくなる。
- ② 病気などにより体温が上昇すると、基礎代謝は低下する。
- ③ 基礎代謝は気温の影響を受けるため、夏のほうが冬よりも低くなる。
- ④ 日本人の食事摂取基準（2025年版）では、同年齢では、男性よりも女性のほうが基礎代謝は大きいとされている。

問 23 無機質に関する次の記述について、( ) に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「( ) は主に、歯・骨・肝臓・腎臓・筋肉に含まれており、核酸やたんぱく質の合成、遺伝子発現に関与している。代表的な欠乏症に味覚障害がある。」

- ① 亜鉛
- ② 鉄
- ③ 銅
- ④ リン

問 24 栄養素の吸収に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① フィチン酸やポリフェノール、食物繊維は、鉄やカルシウムの吸収を阻害する。
- ② 脂溶性ビタミンは、脂質とともに吸収されないため、膵液の分泌低下<sup>すいえき</sup>などで脂肪の吸収が低下していても、脂溶性ビタミンの吸収に影響はない。
- ③ 日本人の食事摂取基準（2025年版）では、アルコール1g当たりのエネルギーを9.1kcal（キロカロリー）としている。
- ④ 麦芽糖は、スクラーゼによって、ブドウ糖と果糖になる。

## 食品衛生学

問 25 食中毒患者の届出に関する次の記述について、( ) の中に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに( ) にその旨を届け出なければならない。」

- ① 都道府県知事
- ② 食品衛生監視員
- ③ 最寄りの保健所長
- ④ 厚生労働大臣

問 26 細菌性食中毒の分類とその原因細菌に関する次の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

	《分類》		《原因細菌》
①	感染型	—	カンピロバクター
②	毒素型	—	ボツリヌス菌
③	感染型	—	腸炎ビブリオ
④	毒素型	—	サルモネラ属菌

問 27 植物性自然毒による食中毒の原因食品とその有毒物質に関する次の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

	《原因食品》		《有毒物質》
①	青梅	—	ソラニン
②	イヌサフラン	—	コルヒチン
③	ベニテングタケ	—	ムスカリン
④	スイセン	—	アルカロイド

問 28 動物性自然毒による食中毒の原因食品とその有毒物質、症状に関する次の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

	《原因食品》		《有毒物質》		《症状》
①	ムラサキイガイ	—	オカダ酸	—	嘔吐、腹痛、下痢
②	フグ	—	テトロドトキシン	—	感覚麻痺、呼吸困難
③	バラムツ	—	シガトキシン	—	ドライアイスセンセーション
④	ハマグリ	—	ベネルピン	—	倦怠感、頭痛、黄疸

問 29 ヒスタミンに関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① ヒスタミン食中毒の主症状は、顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹である。
- ② ヒスタミン生成菌が食品中で増殖しても、腐敗臭は発生しない。
- ③ ヒスタミン食中毒の原因食品として、マグロ、カツオ、サバなどの加工品が挙げられる。
- ④ 中心温度 70℃で1分以上、加熱調理をすると、完全に分解される。

問 30 寄生虫に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① サルコシステイス・フェアリーによる食中毒の主な原因食品は、馬刺しである。
- ② トキソプラズマに妊婦が感染すると、死産及び自然流産のリスクが高くなる。
- ③ クドア・セプテンpunkタータによる食中毒の原因として、ヒラメの生食が挙げられる。
- ④ アニサキスは、一般的な料理で使う食酢での処理で死滅する。

問 31 カンピロバクター食中毒に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 殺菌不足の井戸水や湧き水が原因となった事例がある。
- ② グラム陰性のらせん菌で微好气的条件でのみ発育し、芽胞は形成しない。
- ③ 1万個以上の菌数を摂取すると発症するため、新鮮な食材であれば安全である。
- ④ カンピロバクター食中毒の主症状は、下痢、腹痛、発熱である。

問 32 サルモネラ属菌に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒は、鶏卵を原因とすることが多い。
- ② ほ乳類、鳥類、は虫類、昆虫が保菌している場合がある。
- ③ サルモネラ属菌食中毒の主症状は、腹痛、下痢、嘔吐<sup>おうと</sup>、発熱である。
- ④ サルモネラ属菌食中毒の症状は、一過性で1日以内に回復し、重症になることはない。

問 33 ノロウイルス食中毒に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 生かき以外の食品も原因食品になることがある。
- ② 6月～8月の高温多湿な夏場に発生し、冬場の流行はみられない。
- ③ ノロウイルスは、人の小腸のみで増殖し、感染者の嘔吐物や糞便<sup>おうと</sup>から検出されることがある。
- ④ ノロウイルスは、塩素濃度 200ppm (200mg/L) の次亜塩素酸ナトリウムで不活化する。

問 34 食品中の汚染物質に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① アフラトキシン（かび毒）は、通常の殺菌工程では分解されない。
- ② 食品に残留する農薬、飼料添加物および動物用医薬品について、平成 18 年からネガティブリスト制度が実施されている。
- ③ 豆類や生あんに含まれるシアン（青酸）化合物には、基準値が設定されている。
- ④ 厚生労働省による「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項」では、妊婦が水銀濃度の高い魚介類を偏って多量に食べることは避け、水銀摂取量を減らすことで魚食のメリットを活かすことが期待されている。

問 35 洗浄と消毒に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 次亜塩素酸ナトリウムは、食品添加物に指定されていないため、食品の消毒殺菌には使用できない。
- ② 消毒用エタノールの消毒力は、70%に薄めた溶液よりも 100%のものの方が強い。
- ③ クレゾール石けん液は、芽胞やウイルスを死滅させる効果がない。
- ④ 逆性せっけん（陽イオン界面活性剤）は、殺菌力はほとんどないが、洗浄力が非常に強い。

問 36 次のうち、食品表示基準に基づく物質名と用途名の併記を要する食品添加物として適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 乳化剤
- ② 甘味料
- ③ 着色料
- ④ 酸化防止剤

問 37 食品衛生法第 18 条に規定される器具又は容器包装に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 使い捨ての食品用ラップ類も、容器包装に含まれる。
- ② シリコーンは、毒性が強いため、器具や容器への使用は禁止されている。
- ③ 内面塗装缶以外を使用した果実缶詰やケチャップ缶などは、開缶後、ガラス等の容器に移し換えるよう表示されている。
- ④ メラミン樹脂製の食器は、食品衛生法で規格基準が定められている。

問 38 衛生管理に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 調理場で発生した廃棄物は、ふたのあるごみ箱に捨て、1日に1回は処分する。
- ② 食品容器や調理器具は、床からのはね水による汚染を防止するため、床面から60cm以上の台上に置くようにする。
- ③ 生の魚や肉を扱った後は手を洗い、他の食材や器具を汚染しないようにする。
- ④ 食品衛生法に基づく衛生管理計画書の作成は、食品製造業者に義務付けられており、飲食店や食品販売業者は対象外である。

問 39 HACCPシステムに関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 厚生労働省は、集団給食施設などにおける食中毒などを予防するため、HACCPの概念に基づき「大量調理施設衛生管理マニュアル」として調理過程における重要管理事項を示している。
- ② 日本において、宇宙食開発の中で考え出された、安全な食品を製造するための管理手法である。
- ③ 実施する上で、一般的衛生管理プログラムが整備され実行されている必要はない。
- ④ HACCPは、日本では「食品衛生管理点」ともいわれる。

## 調 理 理 論

問 40 和式調理（日本料理）の特徴に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 色や形、外観を重視している。
- ② 調理法としては、魚介類や野菜を用いた煮物が挙げられる。
- ③ 供食法は、大皿盛りで取り分けて食べるスタイルが一般的である。
- ④ 穀食の形態としては、米飯や麺が挙げられる。

問 41 卵に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 卵白は、卵黄に比べると完全に凝固する温度が低い。
- ② 卵を長時間ゆでると、硫化第一鉄ができて青黒く変色する。
- ③ 卵白の泡立て時は、レモン汁など酸性のものを少量加えると、弱酸性になり泡立ちやすくなる。
- ④ 卵黄中のレシチンには、水分と油を結びつける乳化作用がある。

問 42 揚げ物に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 食用油は水に比べて比熱が大きく、温まりやすく冷めにくいいため、適温を保つことが容易である。
- ② 揚げ物の温度は160℃～190℃、特に180℃前後が適温とされる。
- ③ 少しずつタネを入れるようにして温度の急変を防ぐ。
- ④ 衣の1粒を油中に落とし、その浮き沈みから油の温度をある程度判断することができる。

問 43 電子レンジに関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 温度上昇が遅く、加熱時間は長い。
- ② マイクロ波のエネルギーが食品中で熱に変わる。
- ③ 加熱による栄養損失や色、香りの変化が大きい。
- ④ 表面に焦げめがつくので、焼き物に向いている。

問 44 蒸す調理法に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 蒸し水が冷たいうちに材料を入れておくと、食品の表面で蒸気が水に戻り、水っぽくなるため、水が沸騰し、蒸気が立ってから材料を入れる。
- ② 加熱中の材料の水分の増減は、煮くずれしない限り、普通は10%前後に留まり、栄養成分の損失は煮物に比べて小さい。
- ③ 茶碗蒸しは、80℃で加熱するとすが立ってしまうため、65℃～70℃で加熱する。
- ④ 材料の特徴を失わずに中心部まで加熱するのに、適切な方法である。

問 45 味に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 酸味は、塩味を引き立てる。
- ② 塩味は、高温で強く、温度が下がると弱く感じる。
- ③ 2種類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対比効果という。
- ④ 甘味は、10℃～20℃で最も強く感じる。

問 46 集団給食に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 嗜好しこうの異なる多くの人に適合する味付けを考慮する必要がある。
- ② 大量調理は、1つの料理の調理量が多く、調理操作の時間が長くなる。
- ③ 調理従事者は、和・洋・中国いずれかの日常食を習得していればよい。
- ④ 時間内に調理しなければならず、調理所要時間が厳しく制約される。

問 47 新調理システムに関する次の記述について、( ) 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。

「食材を加熱調理後、冷水または冷風による急速冷却(( A )分間以内に中心温度( B )℃以下まで冷却)を行い、冷蔵(( B )℃以下)により運搬・保管し、提供時に再加熱(中心温度75℃以上で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃～90℃で90秒間以上))する調理方式を( C )システムという。」

- |   | ( A ) |   | ( B ) |   | ( C )  |
|---|-------|---|-------|---|--------|
| ① | 60    | — | 3     | — | クックサーブ |
| ② | 90    | — | 3     | — | クックチル  |
| ③ | 60    | — | 5     | — | クックチル  |
| ④ | 90    | — | 5     | — | クックサーブ |

問 48 冷却に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 冷蔵庫や急速冷却機（ブラストチラー）、冷凍庫内で冷気に接触させる冷却方法を「氷冷」という。
- ② 冷却とは、食品の温度を下げるための処理をいい、冷却によって水分が氷結する状態を凍結という。
- ③ 冷却において、食品と水の接触面が動くほど冷却速度は遅いので、流水よりもため水に接触させるほうが冷却効果が高い。
- ④ 熱いものは水で予備冷却をしてから冷やすよりも、いきなり冷蔵庫に入れるほうが冷却速度は速い。

問 49 だし汁に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① うまみ成分をもつ材料からその味を引き出した汁を、日本料理ではだし汁、西洋料理ではブイヨン、中国料理ではタンという。
- ② 中国料理のだしは、鶏や豚骨を長時間煮出してとる。
- ③ 日本料理における昆布のだし汁は、熱湯を一気に加え、短時間でうま味を引き出す。
- ④ 西洋料理のだしは、骨やすね肉を何時間もかけて水中で加熱し、うま味成分やゼラチン質を汁のほうに引き出す。

問 50 煮豆の調理に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 煮豆に調味料を一度に加えると、急激な脱水のため、しわが寄りやすい。
- ② 煮豆に重曹を加えると、表皮の繊維が軟らかくなり、ビタミンB<sub>1</sub>は減少する。
- ③ 黒豆を煮るときは、重曹を入れると色が鮮やかになる。
- ④ 大豆の煮豆を作るときは、洗ったらすぐに火にかけて煮る。

問 51 小麦粉に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① スープに小麦粉を加えることで、とろみをつける役割がある。
- ② 小麦粉に水を加えてこねた生地をドウといい、ドウよりゆるい生地をバターという。
- ③ 水を加えると小麦粉中の脂質が水分を吸収して、弾力性のあるグルテンを形成する。
- ④ 麺の打ち粉として小麦粉を用いることで粘りを防ぐ役割がある。

問 52 次のうち、我が国で標準化されている、計量スプーン大きじ1杯の容量として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 5 mL
- ② 10 mL
- ③ 15 mL
- ④ 20 mL

問 53 魚介類に関する次の記述のうち、適切なでないものを1つ選びなさい。

- ① 魚は、捕獲後すぐに死後硬直を起こし、直ちに軟化が始まる。
- ② 煮魚は、煮汁を少なくし、煮立つ前に魚を入れるとうま味の溶出を防ぐことができる。
- ③ しめさばは、さば身を食塩で締めた後、食酢に浸して肉質を引き締める料理である。
- ④ 焼き魚は、焼く20～30分前に、魚の1～2%程度の食塩をまぶすと、焼いたときの表面の熱凝固を助ける。

問 54 ソースとその内容に関する次の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

《名称》		《内容》
① マヨネーズソース	—	牛乳の白ソース
② ブラウンソース	—	ブイヨンのソース
③ ビネグレットソース	—	酢とサラダ油
④ ブルーテソース	—	トマトピューレ入り

問 55 調味料に関する次の記述のうち、適切なでないものを1つ選びなさい。

- ① 酢、しょうゆ、みそは揮発性香気成分を含むため、加熱の最後に加える。
- ② 日本酒やワインは、嗜好飲料<sup>しこう</sup>であると同時に風味調味料としての役割をもつ。
- ③ 調味料の浸透速度は、物質の分子量が小さく、分子またはイオンが球形であるほど速い。
- ④ うすくちしょうゆは、こいくちしょうゆより食塩量が少ない。

問 56 次のうち、生焼けから完全に加熱された状態まで正しい順に並べているビーフステーキの焼き加減として最も適切なものを1つ選びなさい。

(生焼け ←—————→ 完全加熱)

- ① レア<ミディアム<ウェルダン<ベリーウェルダン
- ② ミディアム<レア<ベリーウェルダン<ウェルダン
- ③ レア<ウェルダン<ベリーウェルダン<ミディアム
- ④ ベリーウェルダン<ウェルダン<レア<ミディアム

問 57 一般的な乾物の吸水時間と重量の増加の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

	《乾物》		《吸水時間》		《重量増加》
①	平ゆば	—	3分	—	3倍
②	乾燥わかめ	—	5分	—	10倍
③	きくらげ	—	20分	—	7倍
④	大豆	—	60分	—	4.5倍

## 食文化概論

問 58 世界の食文化と料理に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① エスニック料理は、多彩な香辛料、豊富な野菜、魚介類、魚<sup>ぎょしょう</sup>醤を中心とする調味料が特徴的である。
- ② 西洋料理は、風土によって、産物や料理そのものに地域差があり、それぞれ特徴のある料理・調理法が発達している。
- ③ 1900年に刊行されたガイドブック『ギド・ミシュラン』が、1930年代からイタリア料理店の格づけを始めた。
- ④ 四川料理は中国の西方地域で発展した料理で、代表料理に麻婆豆腐や担担麺がある。

問 59 次のうち、消費者庁の食品ロス削減関係参考資料に基づく日本における 2022 年度の 1 年間の食品ロス量（推計）として、最も適切なものを 1 つ選びなさい。

- ① 38 万トン
- ② 236 万トン
- ③ 472 万トン
- ④ 812 万トン

問 60 日本の郷土料理と地域の組み合わせのうち、最も適切なものを 1 つ選びなさい。

- ① 出雲そば — 東北地方
- ② チャンプルー — 沖縄地方
- ③ きりたんぼ — 北海道地方
- ④ ジンギスカン鍋 — 中国地方