

## 公衆衛生学

第1問 次のWHOの健康の定義に関する記述で、に入る組み合わせのうち、正しいものはどれか。

「健康とは肉体的、精神的、Aに完全に良好な状態であり、単にBや虚弱ではないという状態ではない」

- |                                  | A   | B  |
|----------------------------------|-----|----|
| (1)                              | 外見的 | 疾病 |
| (2)                              | 外見的 | 貧困 |
| <input checked="" type="radio"/> | 社会的 | 疾病 |
| (4)                              | 社会的 | 貧困 |

第2問 次の衛生行政に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 保健所は、都道府県のみが設置することになっており、政令指定都市や中核市は設置することができない。
- (2) 保健所の業務には、エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病予防に関する事項がある。
- (3) 市町村保健センターでは、地域住民の保健に関する相談や指導など直接サービスを行っている。
- (4) 保健所の業務には栄養の改善と食品衛生に関する事項がある。

第3問 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 我が国の高齢化率（65歳以上の老年人口の割合）は、令和2年以降の統計では50%を超えている。
- (2) 現在の我が国では、がん（悪性新生物）や心疾患、脳血管疾患などの生活習慣病が主な死因となっている。
- (3) 国民健康・栄養調査（令和元年）では、全国1人1日当たりの食塩平均摂取量は増加傾向にある。
- (4) 我が国では、高齢化が進む中で「日常の生活動作を自分で行い、認知症や寝たきりでない年齢期間」である平均寿命の延伸も重要となっている。

第4問 次の生活環境衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 水道水の基準は水道法に規定されており、大腸菌の基準は「検出されないこと」である。
- (2) ホルムアルデヒドはシックハウス症候群の原因となる化学物質で、建築物環境衛生管理基準として数値基準が定められている。
- (3) 室内の空気環境基準には一酸化炭素含有率や二酸化炭素含有率があり、空気環境の維持には定期的な換気が有効である。
- (4) 廃棄物の処理方法は廃棄物処理法で定められており、燃えがらや汚泥などの産業廃棄物は市町村が責任を持って処理する。

第5問 次の母子・学校保健および高齢者保健に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 21世紀の母子保健の基本的な取り組みを提示した「健やか親子21」にはこどもへの虐待防止対策については含まれていない。
- (2) 学校給食は児童及び生徒の心身の健全な発達に役立つとともに、伝統的な食文化の理解を深める食育の推進もめざしている。
- (3) 老人保健法が高齢者の医療の確保に関する法律に改正されたことに伴い、高齢者に対して市町村で実施する健診のうち、骨粗鬆症<sup>こつそしょうしょう</sup>検診は引き続き実施することになっているが、歯周疾患検診は実施が終了となった。
- (4) 介護保険の第1号被保険者は40歳以上である。

第6問 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 感染症の発生条件は、感染源、感染経路の2つの条件のみである。
- (2) 感染症予防のうち感染経路対策として、食器・器具を消毒すること、手洗いやマスクをすることが有効である。
- (3) 感染症の中には、腸チフスのように公衆衛生水準の向上に伴い減少してきたものもあるが、結核のようにまん延が問題となっているものもある。
- (4) 腸管出血性大腸菌感染症（3類感染症）に感染した場合は、飲食物に直接接する業務への就業が制限される。

第7問 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) 労働安全衛生法において、事業者には労働者に対して一般健康診断の実施が義務付けられている。
- (2) 労働基準法では労働者の労働時間の上限を規定している。
- (3) 労働者のメンタルヘルス対策を進めるため、ストレスチェック制度が義務化されている。
- (4) 労働災害の発生は、1日のうち午前午後とも作業を始めた直後と秋期に多く発生している。

第8問 次の疾病予防・生活習慣病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 疾病の早期発見・早期治療のために健康診断や人間ドックを受けることは第1次予防にあたる。
- (2) がん（悪性新生物）のうち、日本人では男女とも胃がんが増加傾向にある。
- (3) 糖尿病の合併症のうち、糖尿病性腎症は透析導入の原因の多くを占めている。
- (4) 健康増進法の改正により、望まない受動喫煙の防止を図ることとなったが、多数の人が利用する飲食店の屋内での喫煙は制限されていない。

第9問 次の健康寿命の延伸等をめざす国民健康づくり運動（健康日本21）（第2次）に目標が定められている項目として、誤っているものはどれか。

- (1) 80歳以上高齢者のがんの死亡率の減少
- (2) 脳血管疾患・虚血性心疾患の死亡率の減少
- (3) 血糖コントロール不良者の割合の減少
- (4) 健康格差の縮小

## 食 品 学

第10問 次の小麦に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 小麦のたんぱく質は、グルテンが主成分でグリアジンとグルテニンの混合物である。
- (2) 小麦の炭水化物は、大部分がショ糖で胚に90%含まれる。
- (3) 胚芽油にはビタミンDが多く、脂肪酸組成はアラキドン酸を多く含む。
- (4) 小麦粉の加工品として、白玉粉や道明寺粉などがある。

第11問 次のきのこ類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) きのはビタミンCとプロビタミンA（ベータカロテン）を多く含む。
- (2) きこの甘味の主成分は果糖である。
- (3) しいたけの旨味成分はグルタミン酸である。
- (4) きこの種類には、しいたけ、しめじ、松露などがある。

第12問 次の食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 保健機能食品は食品の目的や機能の違いによって、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品に分けられる。
- (2) 栄養機能食品として機能の表示をすることができる栄養成分は、脂肪酸1種類、ビタミン類13種類、ミネラル類6種類である。
- (3) 特別用途食品は、その表示について厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- (4) 特別用途食品の分類のうち、えん下困難者用食品には、とろみ調整用食品などがある。

第13問 次の魚の加工品とその説明に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) うるか — サケ、ますの腎臓の塩づけ
- (2) からすみ — ボラの卵巣の塩干
- (3) めふん — なまこの腸の塩づけ
- (4) このわた — あゆの内臓、白子、卵巣の塩づけ

第14問 次の米の成分に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) もち米のデンプンはアミロースのみである。
- (2) 米の無機質はカルシウムやヨウ素が多い。
- (3) 米のたんぱく質はオリゼニン（グルテリン）が主である。
- (4) ビタミンB群は胚芽とぬか層にほとんどなく胚乳はいにゅうに多い。特にビタミンB<sub>1</sub>はその2/3以上が胚乳はいにゅうに存在する。

第15問 次の油脂の分類と原料に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) キャノーラ油 — 植物性油脂 — 菜種
- (2) サラダ油 — 動物性油脂 — 豚脂
- (3) バター — 動物性油脂 — 牛乳
- (4) オリーブ油 — 植物性油脂 — オリーブの果実

# 栄 養 学

第16問 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 炭水化物、脂質、無機質（ミネラル）は、熱量源としてエネルギー産生栄養素である。
- (2) たんぱく質、無機質は、主に体内のはたらきを調節する栄養素である。
- (3) 栄養素から見た人体構成成分の大人の平均値は、たんぱく質50～60%、水分15～18%、無機質3～5%、脂質1%以下、炭水化物15～25%、ビタミン微量である。
- (4) ビタミンの多くは体内合成ができないので、食物などから摂取することが大切である。

第17問 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) デンプンは果糖がたくさん集まったものである。
- (2) 生のデンプンをβデンプン、糊化<sup>こか</sup>した状態のデンプンをαデンプンという。
- (3) 水溶性の食物繊維には、セルロース、リグニン、キチンなどがあり、整腸作用や有害物質の排せつ、排便促進作用などがある。
- (4) 炭水化物が体内でエネルギー源として利用されるとき、必ずビタミンCが必要となる。

第18問 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) たんぱく質のエネルギーは、1g当たり9kcalである。
- (2) 必須アミノ酸は、人体内で作られないため、必ず食物からとらなければならない。
- (3) たんぱく質は、細胞を作るのに大切であり、血液や筋肉組織などをつくる。
- (4) たんぱく質は、体内で酵素によりアミノ酸に分解され、小腸壁から吸収される。

第19問 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ビタミンには、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンがあり、脂溶性ビタミンは、ビタミンA、C、D、Kがある。
- (2) ビタミンはエネルギーの供給源となる。
- (3) ビタミンは、補酵素として生体内の代謝に関与する。
- (4) ビタミンB<sub>1</sub>は、主に豚肉、豆腐、種実類、精製されていない穀類などに含まれ、欠乏症として壊血病がある。

第20問 次の無機質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 亜鉛の欠乏症として、皮膚障害、慢性下痢、味覚障害が知られている。
- (2) ナトリウムは小腸で吸収され、排泄は主に腎臓を経由して行われる。
- (3) 鉄はヘム鉄または非ヘム鉄として存在し、ヘム鉄は非ヘム鉄より吸収がよい。
- (4) カルシウムは、幼児期に蓄積速度が最大となり、この間に最大骨量の約1/4が蓄積される。

第21問 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 脂肪酸は、構造の違いから飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸に分けられる。
- (2) EPA、DHAは $\omega$ 6 (n-6系) 脂肪酸で、必須脂肪酸である。
- (3) 油 (oil) とは室温で液体、不飽和脂肪酸が多い脂質をいい、脂 (fat) とは室温で固体、飽和脂肪酸が多い脂質である。
- (4) トランス型の不飽和脂肪酸は、過剰摂取により冠動脈疾患の発生を増加させる。

第22問 次の糖尿病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 糖尿病には1型と2型があり、日本の糖尿病患者の90%以上は1型である。
- (2) 糖尿病は、肝臓のランゲルハンス島の $\beta$ （ベータ）細胞から分泌されるホルモンであるインスリンの生成減が原因で、遺伝や体質も関係する。
- (3) 糖尿病の症状には、高血糖、尿に糖が出る、多尿、のどの渇き、肥満またはやせるなどがある。
- (4) 糖尿病の治療食では、水溶性ビタミンの摂取を控える。

第23問 次の各世代の栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 幼児期に良い食習慣を育てることは、一生の健康に役立つので、多様な食品を使ったバランスの良い献立をうす味で与える。
- (2) 学童期は学校給食が特色といえる。学校給食は健康教育の一環で、食育推進の「生きた教材」として必要性が高い。
- (3) 成人期の食生活で重要なことは、生活習慣病の発症や重症化を予防することである。
- (4) 高齢期には、そしゃく力・歯の機能が低下するので、水分はなるべく制限し、飲み込みやすく、消化の良いものを工夫し与える。

第24問 次の肥満症に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 肥満は、摂取エネルギー費が消費エネルギーを下回った結果である。
- (2) 成人の肥満の指標は、BMI（体格指数）が20以上である。
- (3) 肥満は、脂質異常症や糖尿病、心臓病などの原因ともなる。
- (4) 肥満の治療法は、適正なエネルギー摂取であり、欠食を取り入れ運動療法も組み合わせる。



## 食 品 衛 生 学

第25問 次の細菌性の食中毒予防に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 手洗いの徹底、調理器具などを洗浄・消毒する。
- (2) 食品の中心部が75℃、1分間以上加熱したことを確認する。
- (3) 調理後の食品は、温蔵庫等により40～50℃で保管する。
- (4) 調理後は早く食べる。すぐに食べない時は冷蔵または冷凍保存する。

第26問 次の病原体と毒素に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 腸管出血性大腸菌 — ベロ毒素 (VT)
- (2) ボツリヌス菌 — テトロドトキシン
- (3) 黄色ぶどう球菌 — エンテロトキシン
- (4) 真菌 (カビ) — アフラトキシン

第27問 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ノロウイルスによる食中毒は、主に夏期に発生する。
- (2) ノロウイルスによる食中毒防止のためには、アルコール消毒が最も効果がある。
- (3) 調理従事者の手指や衣類を介して、ウイルスの汚染が拡がることはない。
- (4) ノロウイルスに感染すると、胃腸炎症状が治まって1週間以上経過しても便からノロウイルスが検出されることがある。

第28問 次のカンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) カンピロバクターによる食中毒は、特に鶏肉などの肉類が原因となりやすい。
- (2) カンピロバクターは低温に弱いため、食品を冷蔵保管すれば食中毒は発生しない。
- (3) カンピロバクターによる食中毒の主な症状は急性胃腸炎や発熱である。
- (4) カンピロバクターは少ない菌数で感染するため、二次汚染にも注意が必要である。

第29問 次の食品の劣化に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 腐敗とは、微生物により、主として食品中の炭水化物や脂質が分解し、食用となりにくいものとなることをいう。
- (2) 変敗とは、微生物により、主として食品中のたんぱく質が分解し、悪臭を発生し、有害物質などを生成することをいう。
- (3) 水分活性( $A_w$ )が0.96以上では、多くの細菌が増殖しやすい。
- (4) 水素イオン濃度(pH)がpH7.0~7.6の微アルカリ性では、細菌は増殖できない。

第30問 次のアニサキスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) アニサキスの幼虫は、アユやコイの内臓に寄生している。
- (2) アニサキスの幼虫は、食酢又は食塩による下処理で容易に死滅する。
- (3) アニサキスの幼虫は熱に強く、60℃で1分間の加熱でも死滅しない。
- (4) アニサキスによる食中毒予防には、-20℃で24時間以上の冷凍処理が有効である。

第31問 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 消毒とは、病原微生物を死滅させて感染症や食中毒の危険をなくすることである。
- (2) 紫外線殺菌法は、まな板や包丁の表面の殺菌などで利用される。
- (3) 消毒用アルコールは、水分や汚れが付着したままの器具へ直接噴霧すると効果的である。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウムは、食品用器具のほか、飲料水や生野菜などの食品の消毒殺菌に使用される。

第32問 次の危害要因（ハザード）に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 物理的危害 — ガラス破片
- (2) 物理的危害 — 釘
- (3) 化学的危害 — 水銀
- (4) 生物的危害 — ソラニン

第33問 次の食品添加物の主要用途及び対象食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 亜硝酸ナトリウムは、増粘剤としてジャムなどで使用される。
- (2) サッカリンナトリウムは、甘味料として清涼飲料水などで使用される。
- (3) ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）は、酸化防止剤として魚介乾製品などで使用される。
- (4) ソルビン酸カリウムは、保存料として魚肉ねり製品などで使用される。

第34問 次の食品表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品表示の具体的なルールは、食品表示法に基づく食品表示基準に規定されている。
- (2) 食品の日付表示では、製造年月日の表示が義務付けられている。
- (3) 食物アレルギーの表示義務がある特定原材料は、21品目である。
- (4) 遺伝子組み換え食品の安全性審査は、食品表示法に基づき義務付けられている。

第35問 次の調理従事者等の衛生管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 調理作業時に着用する作業衣、帽子、履物のままトイレに入ってもよい。
- (2) 下痢を発症していても、使い捨て手袋を着用すれば食品に触れてもよい。
- (3) 調理従事者の家族に、感染性胃腸炎等の症状がないか確認する必要はない。
- (4) やむを得ず調理従事者以外の者が調理室に入室する場合は、清潔な作業着や帽子、専用の履物などを着用すべきである。

第36問 次の食品衛生に係る者の記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品衛生監視員は、従事者の中から選ばれた、現場における食品衛生の責任者である。
- (2) 食品衛生推進員は、飲食店営業者等の相談活動を行う。
- (3) 食品衛生管理者は、食品営業施設の立ち入り検査、食品の収去試験を行う。
- (4) 食品衛生責任者は、乳製品、食肉製品、添加物など特に衛生上の配慮が必要な食品を製造加工する施設に置かなければならない。

第37問 次のHACCPシステムに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 基本となる一般的衛生管理プログラムが、整備され実行されていることが必要である。
- (2) 一般的衛生管理プログラムの内容として、重要管理点（CCP）の設定がある。
- (3) 管理基準の設定では、重要管理点（CCP）の基準値など適合しなければならぬ基準を設定する。
- (4) モニタリング方法の設定では、設定した管理基準から逸脱していないかチェックする方式を作る。

第38問 次の食品中の残留農薬基準に関する記述について、に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

「基準が定められていない農薬等が一律基準（ A）以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度を B制度という。」

- |                                      | A       | B        |
|--------------------------------------|---------|----------|
| (1)                                  | 0.1ppm  | リコール     |
| (2)                                  | 0.1ppm  | ポジティブリスト |
| (3)                                  | 0.01ppm | リコール     |
| <input checked="" type="radio"/> (4) | 0.01ppm | ポジティブリスト |

第39問 次の大量調理施設衛生管理マニュアルにおける原材料、製品等の保存温度の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 穀類加工品（小麦粉、でんぷん） — 室温
- (2) 殻付卵 — 室温
- (3) 食肉 — 10℃以下
- (4) 生鮮魚介類 — 5℃以下

## 調理理論（理論）

第40問 次の電子レンジ加熱に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 温度上昇がきわめて速い。
- (2) 焦げ目が付きやすい。
- (3) 形がくずれにくい。
- (4) 水分の蒸発量が大きい。

第41問 次の魚肉の調理による変化に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 魚肉を酢につけると魚の表面が透明になる。
- (2) 魚肉のすり身に2～3%の砂糖を加えて加熱すると、魚肉たん白質は凝固し、網目状になり弾力がでる。
- (3) 魚の皮や骨を長時間煮るとコラーゲンが分解してゼラチンとなって溶け出す。
- (4) 魚は焼くと結合組織や表皮の下にある脂肪が内部で固まり、重量が増える。

第42問 次の寒天の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 寒天は、緑藻類を煮溶かし、濾過、冷却、凝固、解氷、乾燥させたものである。
- (2) 寒天濃度が低い程ゼリー強度は大きい。
- (3) 強い酸（果汁など）と共に加熱すると固まりやすい。
- (4) 寒天ゼリーの寒天濃度は、一般に0.5～2%濃度で使用される。

第43問 次の鶏卵の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 生の鶏卵は流動性があり、薄めることができる。
- (2) 鶏卵の加熱による凝固温度は、卵黄が80℃で、卵白は65～70℃である。
- (3) 牛乳で希釈した卵液の方が、出し汁で希釈したものより加熱により硬くなる。
- (4) 油脂は卵白の泡立ちを悪くする。

第44問 次の食塩の調理的特色に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) アスコルビナーゼの働きを促進する。
- (2) 小麦粉生地の弾力を増す。
- (3) たんぱく質の熱凝固を促進する。
- (4) 緑色野菜の緑色を鮮やかにする。

第45問 次の芋類の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) マッシュポテトは、ペクチン質が流動性を失わない熱いうちに裏ごしをすることが大切である。
- (2) じゃが芋には、粉質タイプと粘質タイプがある。
- (3) さつま芋の切り口の粘液は、乳液状でヤラピンといい、空気に触れ酸化すると黒く変色する。
- (4) さつま芋の黄色い芋の色の成分はアントシアニンで、紫色はカロテンによる。

第46問 次の油脂の調理的特色に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 水より比重は軽い。
- (2) 乳化作用がある。
- (3) 水中油滴型(すいちゆうゆでまがた)（バター）と油中水滴型(ゆちゆうすいでまがた)（マヨネーズ）のエマルションがある。
- (4) 食品に風味を与える。

第47問 次のデンプンの調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 生デンプンに吸水させ、加熱すると膨潤、糊化し、粘度を増して不透明になる。
- (2) デンプンの種類は、小麦、とうもろこしなどの根茎と、くず、タピオカなどの種実に分けられる。
- (3) 砂糖の添加は、デンプンの老化を防ぐ。
- (4) デンプンの糊化開始の温度は、どのデンプンも90℃程度である。

## 調理理論（実技）

第48問 次の調理とその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、食物の基本的条件である安全性、栄養性、簡便性を満たすことである。
- (2) 調理の目的は、いろいろな調理操作を加え、食品の消化吸収を増し、栄養価を高めることである。
- (3) 調理の目的は、味、色、香りなどを調整し、食欲を増進させることである。
- (4) 調理の目的は、食品を衛生的に安全なものにすることである。

第49問 次の調理システムに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 調理システムとは食品の下処理から提供までを計画的に行うシステムである。
- (2) HACCP方式に対応しにくい。
- (3) 人件費の削減がはかれる。
- (4) 調理作業時の衛生に対する意識が高まる。

第50問 次の解凍方法とその内容に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 自然解凍 — 急速解凍 — 室内に放置して常温で行う。
- (2) 水中解凍 — 急速解凍 — 直接流水中で行う。
- (3) 電子解凍 — 急速解凍 — 電子レンジによる方法。
- (4) 加熱解凍 — 緩慢解凍 — 解凍してから加熱調理を行う。

第51問 次の主な化学的調理操作とその内容に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 乳化 — 乳酸発酵（乳酸菌）によりヨーグルトや漬物を作る。
- (2) 発酵 — 卵黄中のレシチンの特性を利用してマヨネーズを作る。
- (3) 凝固 — ニガリやカルシウムにより豆腐を作る。
- (4) 膨張 — イースト菌の特性を利用してパンや饅頭<sup>まんじゅう</sup>を膨らませる。



第52問 次の調理の5法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 調理法には生物（なまもの）、吸物、煮物、蒸し物、焼き物の5つの基本的な手法がある。
- (2) 生物（なまもの）の特徴として、加熱調理に比べて栄養分の損失が少ない。
- (3) 和え物は、下処理した材料にあえ衣を混ぜ合わせる調理法で、具と衣は冷やして用いるのが安全である。
- (4) 酢の物は、和え物の一種で、下処理した材料を調味酢と和える調理法で魚介類を用いることが多い。

第53問 次の調理法に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 煮物のポイントは、数種類の材料を合わせて煮るときは、固いものを先に煮る。
- (2) 蒸し物のポイントは、蒸気が十分にのぼってから材料を入れる。
- (3) 焼き物の特徴として、内部の栄養成分の損失が多い。
- (4) 炒め物の特徴として、食品の周囲に油の膜ができるので味がなじみにくい。

第54問 次の主な物理的調理操作の特色に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 洗浄は、食品についている有害物、汚物、不味成分を除き清潔で安全にする。
- (2) 浸漬は、食品を水や調味液の中に浸すことで、吸水、あく抜き、血抜き、下味付けなどの目的は含まれない。
- (3) 切断は、食品の食べられない部分を除き、食べやすい形に整えたり、花、鳥、動物などの細工切りをいう。
- (4) かくし包丁は、食品の姿や形を保ちながら内部まで熱を伝え、味をむらなく浸透させたいとき、見えないように切れ目を入れる方法である。

第55問 次の炊飯に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 飯のおいしさは、米の品質、水質、火加減のみで決まる。
- (2) 洗米は米に付着している糠やゴミを洗い流すため、たっぷりの水で素早く洗う。
- (3) 洗米後、加熱前の浸漬時間は、普通30分～90分である。
- (4) おこわご飯は、一般的には蒸して作るが、炊飯も可能である。

第56問 次のフォン（煮出し汁）の種類に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) フォン・ブルン — 褐色煮出し汁
- (2) フォン・ド・ヴォー — 仔牛肉の煮出し汁
- (3) フォン・ド・ヴォライユ — 鶏肉の煮出し汁
- (4) フォン・ド・ジビエ — 魚の煮出し汁

## 食文化概論

第57問 次の2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 正月などの年中行事と密接な関わり
- (2) 健康的な食生活を支える栄養バランス
- (3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- (4) 単一で新鮮な食材とその持ち味の尊重

第58問 次の行事の名称と行事食の種類の見合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 秋分の日 — ぼたもち
- (2) 重陽の節句 — 栗ご飯
- (3) 人日の節句 じんじつ — 七草がゆ
- (4) 桃の節句 — 菱餅 ひしもち

第59問 次の世界の三大食法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 東南アジアの手食マナーには、食前・食後の手洗い、右手を使う、3本の指で食べるなどがある。
- (2) 箸食の文化は、日本で弥生時代に始まり、後に中国へと伝わった。
- (3) ナイフ・フォーク・スプーンの3つセットの食事作法は、17世紀フランス宮廷料理の完成で確立した。
- (4) 日本の箸は、最初は祭器としてピンセット様の折り箸であった。

第60問 次の郷土料理と主に使われる材料の見合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | (郷土料理)                                     | — | (主に使われる材料)            |
|--|---|-----------------------|
| (1) おきゅうと                                  | — | えごのり                  |
| (2) しょつつる鍋                                 | — | ハタハタ                  |
| <input checked="" type="radio"/> (3) しもつかれ | — | かんぴょう                 |
| (4) 治部煮 <small>じぶに</small>                 | — | すだれ麩 <small>ぶ</small> |