

令和2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 衛生行政と所管する国の組織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。

- | | (衛生行政) | | (国の組織) |
|---|--------|---|--------|
| ① | 公衆衛生行政 | — | 厚生労働省 |
| ② | 学校保健行政 | — | 環境省 |
| ③ | 環境衛生行政 | — | 文部科学省 |
| ④ | 労働衛生行政 | — | 経済産業省 |

問2 室内環境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 酸素は、大気中の約12%を占めている。
- ② 一酸化炭素は、常温常圧では無色、無味、無臭の気体で、家庭では燃料などの不完全燃焼が主な発生源である。
- ③ 気温と湿度によって人間が感じる蒸し暑さの指標を不快指数といい、不快指数が40～70になると、誰もが不快に感じる。
- ④ 電球などの人工光源によって室内を明るくすることを採光という。

問3 廃棄物処理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 産業廃棄物は循環的利用ができないが、一般廃棄物は循環的利用が可能である。
- ② 一般廃棄物は、排出事業者の責任で処理しなければならない。
- ③ 3R政策は、廃棄物の排出抑制、再利用、再資源化を柱とする。
- ④ し尿や浄化槽汚泥等を衛生上無害なものに処理する施設を下水処理場という。

問4 感染症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 B型肝炎などの感染症では、病原体に感染しても症状は示さないが、病原体の排出がみられることがある。
- ② 急性灰白髄炎(ポリオ)は、汚染された食器や水、食物等を介して感染する。
- ③ 日常の食事で栄養素をバランスよくとり、よい健康状態を維持することが、種々の感染症に対する抵抗力を高めることにつながる。
- ④ ネズミやハエ、蚊等を駆除することは、感染症の予防にならない。

問5 次の感染症のうち、病原体が細菌であるものを1つ選びなさい。

- ① 日本脳炎
- ② コレラ
- ③ 後天性免疫不全症候群（エイズ）
- ④ エボラ出血熱

問6 次のうち、1日当たりの野菜摂取量の平均値として、健康日本21（第二次）で設定されている目標（令和4年度）を1つ選びなさい。

- ① 150g
- ② 280g
- ③ 350g
- ④ 500g

問7 生活習慣と関係が深い疾病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。

- | | (生活習慣) | | (疾病) |
|---|------------|---|------|
| ① | 食塩の過剰摂取 | — | 脳卒中 |
| ② | 野菜の摂取不足 | — | 便秘 |
| ③ | アルコールの過剰摂取 | — | 糖尿病 |
| ④ | たんぱく質の摂取不足 | — | 尿路結石 |

問8 学校保健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 調理師は、学校給食を通して、児童生徒等の栄養管理と栄養教育及び食品安全に携わっている。
- ② 小学校の学校給食の実施率（児童数における割合）は、平成30年5月現在、90%を超えている。
- ③ 学校給食の目標に、伝統的な食文化についての理解を深めることは含まれない。
- ④ 学校における児童生徒の定期健康診断は、毎学年、一部やむを得ない事由がある者以外は、6月30日までに実施することとなっている。

問9 次のうち、変更が生じたときに調理師名簿の訂正を申請しなければならない事項として、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 本籍地都道府県
- ② 氏名
- ③ 住所
- ④ 性別

食 品 学

問10 日本食品標準成分表2015年版(七訂)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 厚生労働省が公表しているものである。
- ② 無機質(ミネラル)とビタミンは、それぞれ13種類が記載されている。
- ③ 栄養成分の似ている食品を1つの類に集め、18群に分類している。
- ④ 収載されている食品数は、1,500を超えている。

問11 穀類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 穀類の主成分は炭水化物で、重要なエネルギー供給源である。
- ② うるち米のでん粉は、粘性の強いアミロペクチンが約20%含まれている。
- ③ 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グルテンを形成する。
- ④ 雑穀には、あわ、ひえ、とうもろこし、そばなどがある。

問12 鶏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 栄養価の高い食品であるが、ビタミンCは含まれない。
- ② 脂質の90%以上は卵白に含まれる。
- ③ 卵白のたんぱく質は、メレンゲなどをつくるときの起泡性に関与している。
- ④ 卵黄と卵白の熱凝固温度の差を利用して、温泉卵が作られる。

問 13 機能性表示食品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。

「機能性表示食品は、(A) を対象とした食品で、食品全般が対象であるが、(B) やアルコールを含有する飲料等は対象とならない。」

(A) (B)

- | | | |
|---------------|---|----------|
| ① 疾病に罹患していない者 | — | 特別用途食品 |
| ② 未 成 年 者 | — | インスタント食品 |
| ③ 乳幼児、妊産婦等 | — | 栄養機能食品 |
| ④ 疾病に罹患している者 | — | 冷 凍 食 品 |

問 14 次のうち、かつお節（枯節）の製造に利用されている微生物として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 酵母
- ② 納豆菌
- ③ 乳酸菌
- ④ かび

問 15 次の食品のうち、食品表示法により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 かに
- ③ カシューナッツ
- ④ アーモンド

栄 養 学

問 16 栄養と健康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 人体を構成する成分の50～60%は水分である。
- ② WHOは、「健康とは疾病や虚弱でない状態である」と定義している。
- ③ 国は、国民の健康づくり、生活習慣病の予防等をねらいとして、食事バランスガイドを示している。
- ④ 食事バランスガイドのコマのイラストでは、水分は軸として示され、食事の中で欠かせない存在であることを表している。

問 17 脂質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 脂肪酸は、二重結合をもつ飽和脂肪酸と、二重結合をもたない不飽和脂肪酸に分けられる。
- ② HDL コレステロールは、運動不足などにより過剰になると、動脈硬化を引き起こす。
- ③ ヒトの必須脂肪酸である α -リノレン酸は、えごま油やあまに油に多く含まれる。
- ④ 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、エネルギー産生栄養素バランスとして、1歳以上のすべての年齢で、総エネルギーの10～15%が脂質の目標量として示されている。

問 18 次のうち、ヒトの必須アミノ酸として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① アスパラギン
- ② イソロイシン
- ③ セリン
- ④ グリシン

問 19 無機質とその主な欠乏症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。

- | | (無機質) | | (主な欠乏症) |
|---|-------|---|---------|
| ① | ナトリウム | — | 血圧上昇 |
| ② | カルシウム | — | 結石 |
| ③ | 銅 | — | 貧血 |
| ④ | 鉄 | — | 胃腸障害 |

問 20 ホルモンとその主な作用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。

- | | (ホルモン) | | (主な作用) |
|---|--------|---|--------|
| ① | コルチゾール | — | 血糖上昇 |
| ② | インスリン | — | 血圧低下 |
| ③ | ガストリン | — | 胃酸分泌抑制 |
| ④ | アドレナリン | — | 血糖低下 |

問 21 ライフステージと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 妊娠期は、妊娠中毒症や肥満、糖尿病を予防するため、食塩を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- ② 乳児期の離乳により、咀嚼の学習や消化器の発達をうながし、嗜好を養う。
- ③ 学童期には、偏食、個食、欠食などの食習慣とその弊害がみられることが多くなる。
- ④ 成人期は生活習慣病のリスクが高くなる時期であり、動物性たんぱく質や脂質、塩分の摂取不足、野菜類の過剰摂取に気をつける。

問 22 次のうち、たんぱく質 20 g、炭水化物 60 g、脂質 15 g を含む食品のエネルギー値をアトウォーターのエネルギー換算係数を用いて計算した場合の値として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 380 kcal
- ② 455 kcal
- ③ 480 kcal
- ④ 555 kcal

問 23 栄養補給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 栄養・食事療法や栄養補給は、医療の現場で疾病を治癒し、栄養状態を改善する手段の1つである。
- ② 経鼻や胃ろうなどの経管栄養は、経腸栄養に分類される。
- ③ 医師の発行する食事箋に基づく治療食は、その病気の治療に直接役立つ重要な食事である。
- ④ 流動食は、刺激物や不消化物を含まない液状の食物で、特別食に分類される。

問 24 鉄欠乏性貧血の食事の注意事項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。

「鉄欠乏性貧血の食事は、高たんぱく質食とする。(A) は鉄の吸収を高めるので意識して一緒に摂取するが、(B) は鉄の吸収を阻害するので留意する。(C) 食品に含まれる鉄は、吸収がよいので、貧血の予防等に効果的である。」

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| ① | ビタミンC | — | タンニン | — | 動物性 |
| ② | クエン酸 | — | シュウ酸 | — | 植物性 |
| ③ | タンニン | — | クエン酸 | — | 動物性 |
| ④ | シュウ酸 | — | ビタミンC | — | 植物性 |

食品衛生学

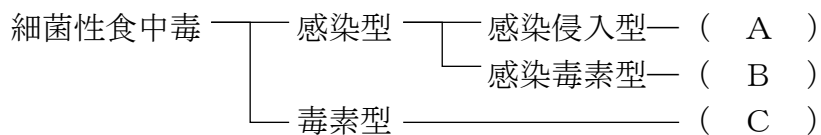
問 25 食品の保存法に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 低温貯蔵法は、細菌を死滅させることができる。
- ② 酢漬け法では、食品のpHがアルカリ性に傾くことから、微生物の発育が阻止される。
- ③ 食品添加物(保存料)は、国が使用を認めたもの以外は使用してはならない。
- ④ 脱酸素剤により酸素を除去すると、ボツリヌス菌の増殖を抑えることができる。

問 26 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 食中毒の原因物質には、細菌、ウイルス、寄生虫、自然毒などがある。
- ② 平成23年以降は、食中毒による死者が毎年報告されている。
- ③ 平成30年に発生した食中毒事件の原因施設は、事件数で見ると飲食店が半数以上を占める。
- ④ 平成30年に発生した食中毒事件の病因物質は、事件数で見るとウイルスによるものが約半数を占める。

問 27 食中毒の分類に関する次の組み合わせのうち、()に入る組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。



(A) (B) (C)

- ① サルモネラ属菌 — ウェルシュ菌 — 黄色ブドウ球菌
- ② 腸炎ビブリオ — ボツリヌス菌 — カンピロバクター
- ③ ボツリヌス菌 — サルモネラ属菌 — 黄色ブドウ球菌
- ④ 腸炎ビブリオ — ウェルシュ菌 — カンピロバクター

問 28 細菌性食中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 黄色ブドウ球菌による食中毒は、高熱と激しい腹痛が特徴である。
- ② カンピロバクターによる食中毒は、鶏の刺身やタタキ、焼き肉などの加熱不足によるものが多い。
- ③ 病原性大腸菌は、熱に強く、食品の中心温度75℃1分以上の加熱でも死滅しない。
- ④ 腸炎ビブリオによる食中毒を防ぐため、魚介類は塩水でよく洗うとよい。

問 29 ノロウイルスによる食中毒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。

「ノロウイルスによる食中毒は、通常 (A) の潜伏期間を経て発症し、主な症状は吐き気や嘔吐、下痢などである。ノロウイルスに対し、消毒用アルコールは消毒効果が (B) 。」

(A) (B)

- ① 1～2日間 — 大きい
- ② 数時間 — 小さい
- ③ 数時間 — 大きい
- ④ 1～2日間 — 小さい

問 30 ヒスタミンによる食中毒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。

「ヒスタミンによる食中毒は、(A) に多く含まれているヒスチジンからヒスタミンが生成され、発生する。ヒスタミンは加熱調理で分解 (B) 。」

(A) (B)

- ① 赤身の魚肉 — される
- ② 赤身の魚肉 — されない
- ③ 白身の魚肉 — される
- ④ 白身の魚肉 — されない

問 31 動物性自然毒による食中毒の原因食品とその毒成分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) (毒成分)

- ① バラハタ — アコニチン
- ② ほたて貝 — オカダ酸
- ③ フグ — テトロドトキシン
- ④ オニカマス — シガトキシン

問 32 寄生虫とその感染源となる食品例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。

- | | (寄生虫) | | (食品例) |
|---|---------------|---|-------|
| ① | 無鉤条虫 | — | ホタルイカ |
| ② | アニサキス | — | ドジョウ |
| ③ | ガロシステイス・フェアリー | — | ヒラメ |
| ④ | ウエステルマン肺吸虫 | — | サワガニ |

問 33 食品汚染物質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 牛乳には農薬の残留基準は定められていない。
- ② PCBは環境汚染の代表とされているが、近年環境からの食品汚染は徐々に減少傾向にあるため、食品中のPCB暫定的規制値は定められていない。
- ③ 食物連鎖により、一部の魚介類の体内には水銀が高濃度で蓄積されている場合がある。
- ④ アフラトキシンは通常の殺菌工程で分解される。

問 34 農薬等の残留基準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。

「食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品については、(A) 制度が導入されており、人の健康をそこなうおそれのない量として一律基準(B) が設定されている。」

- | | (A) | | (B) |
|---|----------|---|--------------|
| ① | ポジティブリスト | — | 0. 1 p p m |
| ② | ネガティブリスト | — | 0. 1 p p m |
| ③ | ポジティブリスト | — | 0. 0 1 p p m |
| ④ | ネガティブリスト | — | 0. 0 1 p p m |

問 35 次の食品添加物の種類のうち、食品表示法の規定により用途名と物質名を併記して表示しなければならないものとして、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 発色剤
- ② 乳化剤
- ③ 防かび剤
- ④ 酸化防止剤

問 36 消毒方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 次亜塩素酸ナトリウムは金属を腐食させるので、金属製容器の消毒には使用しないほうがよい。
- ② オゾン水は、使用後のすすぎは不要である。
- ③ クレゾール石けん液は、芽胞やウイルスには効果がない。
- ④ 消毒用アルコールは、100%の濃度のものが最も強い消毒力をもつ。

問 37 食品衛生法第48条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。

「調製粉乳、(A)、魚肉ハムなどの製造又は加工を行う営業者は、その施設ごとに(B)を置かなければならない。」

(A) (B)

- ① 食肉製品 — 食品衛生管理者
- ② マーガリン — 食品衛生責任者
- ③ 放射線照射食品 — 食品衛生責任者
- ④ 清涼飲料水 — 食品衛生管理者

問 38 HACCP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 基本概念は、日本で考案された。
- ② HACCPプランが作成されれば、一般衛生管理プログラムの整備は必要ない。
- ③ 大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCPの概念に基づいて、調理過程における重要管理事項をまとめている。
- ④ HACCPに沿った衛生管理に取り組まなければならないのは、集団給食施設の営業者や大規模事業者に限られる。

問 39 食品取扱者の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 手指に化膿した傷があるときは、調理の仕事は避ける。
- ② 消化器症状がなくても、定期的に検便を受ける。
- ③ 指輪や腕時計は、着用したまま調理業務に従事してよい。
- ④ 調理業務に従事する際は、清潔な仕事着と帽子を着用する。

調理理論

問 40 様式別調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 和式調理は、鮮度と季節性を大切にする素材中心の料理である。
- ② 洋式調理は、加熱法とスパイスやソースの組み合わせが料理のポイントになる。
- ③ 中国式調理は、味付けを重視する料理である。
- ④ 多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける供食法は、和式調理と中国式調理に共通している。

問 41 乾物と吸水時間と重量増加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。

	(乾物)		(吸水時間)		(重量増加)
①	芽ひじき	—	20分	—	8.5倍
②	大豆	—	15分	—	2倍
③	切り干し大根	—	1晩	—	10倍
④	凍り(高野)豆腐	—	1時間	—	2倍

問 42 調理操作に関する次の記述について、() に入る語句として、最も適切なものを1つ選びなさい。

「大型の食品の姿や形を保ちながら、内部まで熱を伝え、味をムラなく浸透させるために、包丁で切れ目を入れることを()という。」

- ① 飾り包丁
- ② かつらむき
- ③ 面取り
- ④ 隠し包丁

問 43 揚げ油の温度を衣で確認する際の目安に関する次の記述について、() に入る語句として、最も適切なものを1つ選びなさい。

「油の適温は、衣の1粒を油中に落とし、その浮き沈みで判断することができる。
() の揚げ油では、衣は沈まずに表面に散る。」

- ① 160℃
- ② 170℃
- ③ 180℃
- ④ 200℃

問 44 砂糖の味付け以外の作用とその性質を利用した調理・加工例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。

- | (作用) | (調理・加工例) |
|--------------------|----------|
| ① 熱凝固を遅らせ、やわらかく固める | — 卵焼き |
| ② やわらかく、味を浸透しやすくする | — こんぶ巻き |
| ③ あく抜きを助ける | — ごぼうの洗浄 |
| ④ すり身の粘着力を増す | — ハンバーグ |

問 45 調味料を使用するタイミング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 内部まで味の浸透が不要な焼き肉や焼き魚は、加熱直前か数十分前に調味料を添加する。
- ② 調味料が浸透しにくいものは、早くから調味液を加えて含め煮にする。
- ③ 酢、しょうゆ、みそは、揮発性の香気成分を含むため、加熱の最後に加える。
- ④ 加熱中、変形や脱水を避けたい野菜の炒め物などでは、最初から調味料を加える。

問 46 調理器具とその分類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。

- | (調理器具) | (分類) |
|---------|---------|
| ① おろしがね | — 圧搾用器具 |
| ② みそこし | — ろ過用器具 |
| ③ ミキサー | — 計量用器具 |
| ④ シェーカー | — 磨砕用器具 |

問 47 調理器具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 スチームコンベクションオーブンは、蒸す、焼く、煮るなどの加熱調理を1台でこなすことができる。
- ② 電子レンジの温度上昇はきわめて速く、加熱時間は短い。
- ③ 土鍋は熱伝導率が高いので、温まりやすい。
- ④ 電磁調理器は使用できる鍋に制限がある。

問 48 食品とその主な香気成分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。

- | | (食品) | | (主な香気成分) |
|---|-------|---|----------|
| ① | かんきつ類 | — | リモネン |
| ② | 桃 | — | ギ酸エチル |
| ③ | まつたけ | — | 桂皮酸メチル |
| ④ | 玉ねぎ | — | 酪酸エチル |

問 49 味の種類とその呈味物質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。

- | | (味の種類) | | (呈味物質) |
|---|--------|---|----------|
| ① | 甘味 | — | サッカリン |
| ② | 辛味 | — | 塩化マグネシウム |
| ③ | 苦味 | — | 塩化ナトリウム |
| ④ | うま味 | — | カテキン |

問 50 味の相互作用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。

「2種以上の異なる味を混合したとき、一方が他方の味をおさえ、緩和する現象を、味の (A) という。塩味は (B) によって緩和され、(C) は甘味によって緩和される。」

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| ① | 抑制効果 | — | うま味 | — | 酸味 |
| ② | 対比効果 | — | 苦味 | — | うま味 |
| ③ | 抑制効果 | — | 酸味 | — | 苦味 |
| ④ | 対比効果 | — | 酸味 | — | うま味 |

問 51 天然色素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 クロロフィルは、酸により鮮やかな緑色になる。
- ② フラボノイドは、酸により黄色くなる。
- ③ カロテノイドは、加熱に対して不安定で、長い加熱調理で色を失う。
- ④ アントシアニンは、鉄イオンと反応して色が鮮やかになる。

問 52 脂質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。

「バターや (A) は、口に入れると体温で軟化するが、(B) は融点が体温より高いため、冷えて固まると口に入れても溶けないので、その特性を考慮し調理する。油脂は (C) と、劣化するので取扱いに注意する。」

(A) (B) (C)

- ① 牛脂 — 豚脂 — 空気中に放置する
- ② 豚脂 — 牛脂 — 不純物が混ざる
- ③ 牛脂 — 鶏油 — 直射日光が当たる
- ④ 豚脂 — 鶏油 — 冷暗所で保存する

問 53 植物性食品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 米の炊飯は、洗米と浸漬、加熱、蒸らしの3段階からなる。
- ② 緑色野菜は、なるべく短時間でゆで、すぐ水で冷やす。
- ③ 煮豆をつくるときに重曹を加えると、やわらかくなり、ビタミンB₁も増加する。
- ④ 果物をミキサーにかけると、ビタミンCは酸化される。

問 54 動物性食品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 牛肉を加熱すると、色素のアスタキサンチンが変性し、灰褐色になる。
- ② 焼き魚は、強い火力で放射熱を与えることが望ましい。
- ③ 魚の臭いを除きたいときは、牛乳に浸すとよい。
- ④ 卵白にレモン汁など酸性のものを少量加えると、泡立ちやすくなる。

問 55 次のうち、香辛料の役割として、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 料理の風味を引き立てる。
- ② 食欲を刺激する。
- ③ 動物性食品の臭気を消す。
- ④ たんぱく質の熱凝固を促進する。

問 56 大量調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 1つの料理の調理量が多いため、調理操作の時間が長くなる。
- ② 煮物では加熱ムラや調味の不均一が起こりやすい。
- ③ 炒め物は、1回に炒める量を多くすると仕上がりがよい。
- ④ 和え物は、時間経過による脱水現象を避けるため、提供直前に調味する。

問 57 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、(A) まで急速に冷やし、冷凍により運搬・保管し、提供時に再加熱する調理システムを (B) システムという。」

(A) (B)

- ① 5℃以下 — クックチル
- ② 0℃以下 — クックチル
- ③ -10℃以下 — クックフリーズ
- ④ -18℃以下 — クックフリーズ

食文化概論

問 58 米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 同じ田での連作は困難である。
- ② 世界的に生産量が多いのは、ジャバニカ種である。
- ③ 冷涼で乾燥した地域に適した農作物である。
- ④ 小麦よりアミノ酸スコアは高い。

問 59 次のうち、青森県の郷土料理として、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① たらのじゃっば汁
- ② かるかん
- ③ せんべい汁
- ④ いちご煮

問 60 中国料理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。

	(地域、地帯)		(代表料理)		(料理例)
①	南方、亜熱帯海岸地帯	—	北京料理	—	搾 菜
②	北方、黄河流域地帯	—	上海料理	—	酢 豚
③	東方、揚子江下流地帯	—	広東料理	—	餃 子
④	西方、揚子江上流地帯	—	四川料理	—	麻婆豆腐