

令和 5 (2023) 年度 調理師試験問題

指示があるまで開けてはいけません

試験問題は、表紙を含め 10 枚です。最終ページは、16 ページです。
試験開始後、試験問題の枚数とページ数をまず確認してください。

【注意事項】

- 1 この試験問題は、問 1 から問60までの60問です。
- 2 解答用紙に受験番号（4桁の数字）を忘れずに記入してください。
- 3 各問題に対する正解は1つです。問題1問につき、ア～エの1つのみを解答用紙に記入してください。2つ以上記入すると点数になりません。
- 4 解答は、鉛筆ではっきりと丁寧に記入してください。また、解答を訂正するときは、元の解答を消しゴムで完全に消してから、改めて解答を記入してください。解答が解読不能の場合は、点数になりません。
- 5 試験開始後1時間を経過した11時から11時50分までは、途中退室を認めません。途中退室を希望する場合は、手を挙げて監督員の指示に従ってください。指示があるまでは、退室できません。
- 6 この試験問題は、持ち帰ることができます。
- 7 合格者の発表は、令和5(2023)年9月6日(水)午前11時から、栃木県庁本館正面道路東側屋外掲示場、各健康福祉センター、宇都宮市保健所及び栃木県公式ホームページで合格者の受験番号の掲示により行います。
なお、掲示期間は、令和5(2023)年10月5日(木)までです。

栃 木 県

公衆衛生学

問1 次の公衆衛生にかかわる統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 人口静態統計は、戸籍法に基づく出生届、死亡届、婚姻届、離婚届、死産の届出に関する規定に基づく死産届をもとにしてつくられている。
- イ 有訴者率は、3年に一度実施される患者調査により把握されている。
- ウ 0歳の平均余命は、平均寿命と呼ばれ、衛生指標として利用されている。
- エ 年齢調整死亡率は、人口の高齢化に伴い、昭和58年頃からゆるやかな上昇傾向を示している。

問2 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。

- ア 労働基準法は、労働時間、休憩、休日、安全と衛生、女性や年少者の労働などについて規定している。
- イ 労働安全衛生法は、作業環境の維持、産業医制度などについて規定している。
- ウ 職業病とは、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いう。
- エ ストレスチェックは、地域保健法の改正により義務化されたものである。

問3 次の食育対策に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食育対策は、食育基本法が創設された際は消費者庁が所管していたが、平成28年より厚生労働省が所管している。
- イ 第4次食育推進基本計画の計画期間は、おおむね10年間である。
- ウ 第4次食育推進基本計画では、「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進」を重点事項の1つとしている。
- エ 第4次食育推進基本計画では、令和7年度までに、朝食を欠食する国民を若い世代で20%にすることを目標値としている。

問4 次の公害に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 大気汚染物質の主なものには、一次汚染物質として光化学オキシダント、二次汚染物質として窒素酸化物、硫黄酸化物等がある。
- イ 窒素酸化物（NOx）は、刺激性があり、慢性気管支炎や肺気腫を起こす。
- ウ 水俣病の原因物質は、カドミウムである。
- エ DO（溶存酸素量）の増加は、水質汚濁の原因となる。

問5 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」(感染症法)で規定される感染症のうち、就業制限が適用されないものはどれか。

- ア コレラ
- イ 後天性免疫不全症候群 (AIDS)
- ウ 結核
- エ 腸管出血性大腸菌感染症

問6 次の感染症と媒介昆虫等の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(感染症)		(媒介昆虫等)
ア ジカ熱	－	ダニ
イ つつが虫病	－	シラミ
ウ 発しんチフス	－	ハエ
エ ペスト	－	ノミ

問7 次の疾病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 一般に、疾病の発生に影響を与える要因として、ストレスなどの外部環境要因は含まれない。
- イ 疾病予防対策の三次予防とは、疾病を未然に防ぐもので、健康教育や予防接種がある。
- ウ 令和3年における最も多い死因は、心疾患である。
- エ 喫煙は、がんや心疾患などの危険因子である。

問8 次の調理師法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 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、これを本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。
- イ 調理師は、名簿の登録事項に変更を生じたときは、免許を与えた都道府県知事に対し、名簿の訂正を申請することができる。
- ウ 都道府県知事は、罰金以上の刑に処せられた者に対して、調理師の免許を与えないことがある。
- エ 調理の業務に従事する調理師は、毎年4月1日現在における氏名、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。

問9 次の廃棄物処理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 「資源の有効な利用の促進に関する法律」(資源有効利用促進法)では、主に魚、肉、果物、野菜を対象資源としている。
- イ 産業廃棄物は、排出事業者の責任で、自ら又は産業廃棄物処理業者に委託して処理しなければならない。
- ウ 一般廃棄物は、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」(廃棄物処理法)により、市町村の責任で処理することが規定されている。
- エ 「食品ロスの削減の推進に関する法律」(食品ロス削減推進法)は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体、事業者の責務などを明らかにしている。

食 品 学

問 1 0 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 薄力粉は、中力粉に比べてたんぱく質の含有量が多い。
- イ 小麦粉は、たんぱく質の多いものほど粘り気が弱くなる。
- ウ 強力粉は、グルテンが多く、パンの原料に適している。
- エ うどんは、一般的に、セモリナ粉といわれるデュラム小麦を原料とした強力粉が使われている。

問 1 1 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 鶏卵には、ビタミンCは含まれない。
- イ 卵黄、卵白、卵殻の重さの割合は、6 : 3 : 1である。
- ウ 鶏卵の脂質の99%以上は卵白に含まれる。
- エ 卵黄、卵白は、ともに60℃で完全に凝固する。

問 1 2 次の野菜類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 淡色野菜の主なものは、キャベツ、きゅうり、ごぼう、なすなどである。
- イ にんにく、ねぎ、たまねぎなどの特有の刺激臭は、揮発性の硫化アリル類に起因する。
- ウ 原則として、可食部100g当たりカロテンを600 μ g以上含む野菜は、緑黄色野菜である。
- エ 大根には、たんぱく質分解酵素であるアミラーゼ（ジアスターゼ）が含まれる。

問 1 3 次の乳及び乳製品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 牛乳は、良質なたんぱく質を含むが、鉄とビタミンCはごく微量である。
- イ 牛乳に含まれるカルシウムとリンの比率は、1 : 0.5である。
- ウ バターは、牛乳にレンネットを加え、カゼインを凝固させたものである。
- エ チーズは、たんぱく質やカルシウムを含むが、ビタミンAやビタミンB₂は含まない。

問14 次の動物性油脂に関する記述のA～Dにあてはまる語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

動物性油脂は、豚脂（）、牛脂（）、、などがある。このうち、は、多価不飽和脂肪酸を多く含むので、ほかの動物性油脂とは区別される。

	A		B		C		D
ア	ラード	－	ヘット	－	魚油	－	バター
イ	ラード	－	ヘット	－	バター	－	魚油
ウ	ヘット	－	ラード	－	魚油	－	バター
エ	ヘット	－	ラード	－	バター	－	魚油

問15 次のうち、食品表示法により、栄養成分表示として義務づけられているものはどれか。

- ア 熱量（エネルギー）
- イ 糖類
- ウ コレステロール
- エ ビタミン

栄 養 学

問16 次の食事バランスガイド（平成17年厚生労働省・農林水産省）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいとしている。
- イ 「コマ」をイメージして描かれており、主食、副菜、主菜、果物の4つに区分されている。
- ウ 「コマ」には、継続的な運動の重要性が表現されている。
- エ 1日に摂る料理の量を「つ」又は「サービングサイズ（SV）」の単位で示している。

問17 次の糖尿病とその食事療法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 糖尿病は、血糖値のみでなく、ヘモグロビン（Hb）A1c値などの検査結果をもとに総合的に判断される。
- イ 糖尿病には1型と2型があり、国内の糖尿病患者の多くは1型である。
- ウ 2型糖尿病患者に対する食事療法では、食物繊維を十分に摂取する。
- エ 「糖尿病食事療法のための食品交換表」（日本糖尿病学会）では、1単位を80kcalとし、1単位で食べられる食品の量が示されている。

問18 次の食物繊維に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ヒトの消化酵素で分解される炭水化物の1つである。
- イ 水溶性食物繊維には、コレステロール低下作用がある。
- ウ 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、食物繊維の摂取目標量を18～64歳男性7.5g/日、女性6.5g/日としている。
- エ 動物性食物繊維には、エビ・カニの殻の成分であるペクチンがある。

問19 次のたんぱく質（アミノ酸）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 卵・乳・肉類には、穀類、豆類などに不足するリシン（リジン）を多く含む。
- イ 体内で合成できない20種類のアミノ酸を不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）という。
- ウ たんぱく質の価値（栄養価）を示す指標の1つとして、アミノ酸価（アミノ酸スコア）があり、最も多く含まれるアミノ酸を第1制限アミノ酸という。
- エ アミノ酸は、炭素、水素、酸素、リンで構成されている。

問 2 0 次のホルモンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア グルカゴンは、膵臓から分泌され、血糖上昇作用がある。
- イ ガストリンとセクレチンは、副腎髄質から分泌される。
- ウ 成長ホルモンは、たんぱく質の分解と燃焼を促す。
- エ インスリンは、胃幽門から分泌される。

問 2 1 次の無機質と主な欠乏症の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | (無機質) | (欠乏症) |
|---------|------------|
| ア ナトリウム | — 血圧上昇 |
| イ ヨウ素 | — 甲状腺機能亢進症 |
| ウ 亜鉛 | — 皮膚炎 |
| エ リン | — 味覚障害 |

問 2 2 次のカルシウムに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 体内カルシウムの約10%が体液や血液中に存在している。
- イ カルシウムの欠乏は、壊血病の原因となる。
- ウ ビタミンDは、カルシウムの吸収を高める。
- エ リンとカルシウムの望ましい摂取比率は、2 : 1 とされている。

問 2 3 次の食物アレルギーに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア じんましんやアナフィラキシーショック、嘔吐、下痢、湿疹などの症状が起こる。
- イ アレルギーの原因となる物質をアレルゲン（抗原）という。
- ウ 治療・管理は、正しい診断に基づいた必要最小限の原因食物の除去が基本になる。
- エ 乳幼児では、鶏卵、牛乳、大豆が3大原因食品である。

問 2 4 次の炭水化物の消化に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 消化酵素を含む消化液には、唾液、胃液、胆汁がある。
- イ 唾液に含まれるペプシンは、でん粉をデキストリンに分解する作用がある。
- ウ マルターゼは、小腸などにおいて麦芽糖を2分子のブドウ糖に分解する作用がある。
- エ ブドウ糖は、大腸で吸収され、肝臓を経てグリセリンとして各組織に運ばれる。

食 品 衛 生 学

問 2 5 次の腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 潜伏期間（原因となる食品を食べてから発症までの期間）は3～5時間である。
- イ 腎臓障害（溶血性尿毒症症候群：HUS）により死亡することもある。
- ウ 動物の腸管内に存在するため、食肉のみが原因食品となる。
- エ 一般的に、人が発症するには100万個以上の菌数を必要とする。

問 2 6 次の細菌のうち、鶏の刺身を食べた約3日後に、下痢、腹痛、発熱などの食中毒症状を起こした場合、原因として最も疑われるものはどれか。

- ア カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
- イ 腸炎ビブリオ
- ウ 黄色ブドウ球菌
- エ ボツリヌス菌

問 2 7 次の食中毒の原因となる細菌及びウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ウエルシュ菌（ウェルシュ菌）は、腸管内で産生するベロ毒素により食中毒を引き起こす。
- イ 黄色ブドウ球菌が産生する毒素（エンテロトキシン）は、75℃1分の加熱により無毒化される。
- ウ 腸炎ビブリオは、土壌に生息する通性嫌気性の芽胞形成菌である。
- エ ノロウイルスは、食中毒の症状が消失して1週間が経過した患者の糞便から検出されることがある。

問 2 8 次の寄生虫及びその食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア アニサキスの幼虫は、-20℃で24時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。
- イ クドア・セプテンpunkタータによる食中毒の主な症状は、皮膚爬行症^{ひふぎはこうしやう}である。
- ウ サルコシスティス・フェアリーは、人に寄生し、主に筋肉痛を引き起こす。
- エ 旋毛虫による食中毒は、主に魚介類の生食が原因となる。

問 2 9 次の自然毒による食中毒の原因食品とそれに含まれる主な有毒物質の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(食中毒の原因食品)		(主な有毒物質)
ア	バラフェダイ	－ シガトキシン
イ	クサフグ	－ アフラトキシン
ウ	ドクゼリ	－ アミグダリン
エ	イヌサフラン	－ アコニチン

問 3 0 次の物質名と食品添加物の種類（用途）の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(物質名)		(食品添加物の種類)
ア	アスパルテーム	－ 保存料
イ	安息香酸	－ 着色料
ウ	L-アスコルビン酸	－ 甘味料
エ	クエン酸	－ 酸味料

問 3 1 次の化学薬品のうち、ノロウイルスの不活化に最も有効なものはどれか。

- ア 200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液
- イ 70%消毒用エタノール溶液
- ウ 0.1%逆性石けん溶液
- エ 3%クレゾール石けん溶液

問 3 2 次の食品の保存法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 塩漬け法は、食品中の水分活性が高くなることにより、微生物の増殖が抑えられる。
- イ 保存料を使用する方法では、非常に高い殺菌力で腐敗細菌の増殖を防止する。
- ウ 放射線照射法は、国内では、たまねぎ、にんにくの発芽防止の目的での使用のみが認められている。
- エ 加圧加熱殺菌法は、一般的に中心温度120℃で4分相当以上の加熱を行う方法である。

問33 次の鶏の液卵に関する記述のA～Dにあてはまる語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

食品衛生法では、鶏の液卵の成分規格として、A は B 陰性（25g当たり）、C は細菌数 D 以下、と規定されている。

	A	B	C	D
ア	殺菌液卵	－ 病原性大腸菌	－ 未殺菌液卵	－ 1000万/g
イ	殺菌液卵	－ サルモネラ属菌	－ 未殺菌液卵	－ 100万/g
ウ	未殺菌液卵	－ 病原性大腸菌	－ 殺菌液卵	－ 100万/g
エ	未殺菌液卵	－ サルモネラ属菌	－ 殺菌液卵	－ 1000万/g

問34 次のヒスタミンによる食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ヒスタミンは、白身の魚肉に多く含まれているヒスチジンから、ヒスタミン生成菌により生成される。
- イ ヒスタミンによる食中毒の症状は、アレルギー症状とよく似ている。
- ウ ヒスタミンは、一般的な調理による加熱で分解される。
- エ ヒスタミン生成菌は、大量に増殖することにより腐敗臭を発生させる。

問35 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 厚生労働大臣又は都道府県知事は、食品衛生法に違反した営業者に対し、食中毒の発生や違反の程度によっては、営業許可を取り消し、又はその営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。
- イ 飲食店営業等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。
- ウ 原則、すべての食品等事業者は、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を実施することが求められている。
- エ すべての飲食店営業等の営業者は、食品衛生管理者を置かなければならない。

問36 次の農薬に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 農薬は、食品中に残留し、人体に有害な影響を与えるおそれがあるため、食品安全基本法により残留基準が定められている。
- イ ポジティブリスト制度は、人の健康を損なうおそれのない量を一律基準0.1ppmとして設定している。
- ウ DDTなどの有機塩素系農薬は、環境中での残留性が高く、植物・動物体内に蓄積しやすく、生物濃縮が起こりやすい。
- エ カルバメート系農薬であるメタミドホスは、毒性が強く、国内では使用が禁止されている。

問37 次の令和3（2021）年の国内における食中毒の発生状況に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 細菌性食中毒の事件数で最も多いのは、カンピロバクター・ジェジュニ/コリによるものである。
- イ 患者数が最も多い食中毒は、アニサキスによるものである。
- ウ ノロウイルスによる食中毒事件数は、6月が最も多い。
- エ 細菌性食中毒による死者は、確認されていない。

問38 次の記述のうち、大量調理施設衛生管理マニュアルに規定されている重点管理事項として、誤っているものはどれか。

- ア 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から30cm以上の場所で行うこと。
- イ 貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。
- ウ 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。
- エ 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

問39 次のうち、HACCPシステムにおける7原則として、誤っているものはどれか。

- ア 危害分析の実施
- イ 逸脱発生時にとるべき修正措置
- ウ 検証方式の設定
- エ フローダイアグラムについての現場検証

調理理論

問40 次の様式別調理の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 和式調理（日本料理）は、魚を主材料とし、鮮度と季節性を大切にする素材中心の料理であるため、視覚的要素が重視され、包丁さばきが料理のポイントになる。
- イ 洋式調理（西洋料理）は、ヨーロッパ発祥の調理形式であり、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である。
- ウ 中国式調理（中国料理）は、獣肉や、海産物の乾燥品を主材料とした調味中心の料理である。
- エ 洋式調理（西洋料理）は、調理技術から見ると、加熱法中心の性格があり、また、使用する油脂については動物脂が主体である。

問41 次のうち、化学的調理操作に分類されないものはどれか。

- ア 乳化
- イ 凝固
- ウ 浸漬
- エ 着色

問42 次の包丁による食品の切り方に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア もち、のり巻き、ケーキなどを切るときは、刃をよく乾燥させ、摩擦を少なくする。
- イ 日本料理の飾り切りは、むき物と呼ばれている。
- ウ ふろふき大根における隠し包丁では、輪切りにした大根の表側を除き、斜め格子状に切り目を入れる。
- エ 魚の3枚おろしは、包丁を中骨に添わせて、上身と下身（中骨つき）におろすことをいう。

問43 次の食品の冷凍と解凍に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 生食用の冷凍魚介類は、鮮度を保つため、極力短時間で解凍する。
- イ 冷凍したグリーンピース、コーン、ポテト、かぼちゃなどを使用するときは、解凍せずにそのまま加熱する。
- ウ 野菜や果実は、しばったりつぶしたりするものは別として、多くは冷凍により新鮮な歯ざわりを失う。
- エ 青菜類は、色を保持するため、冷凍する前に60℃以上でごく短時間加熱し、酵素を失活させるブランチング処理を行う。

問44 次の調理品とその加熱調理の適温の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(調理品)	(加熱調理の適温)
ア コーヒー（ドリップ）	－ 65℃
イ すまし汁、味噌汁	－ 80℃
ウ 茶わん蒸し、卵豆腐	－ 140～150℃
エ 焼き肉、ソテー	－ 160～170℃

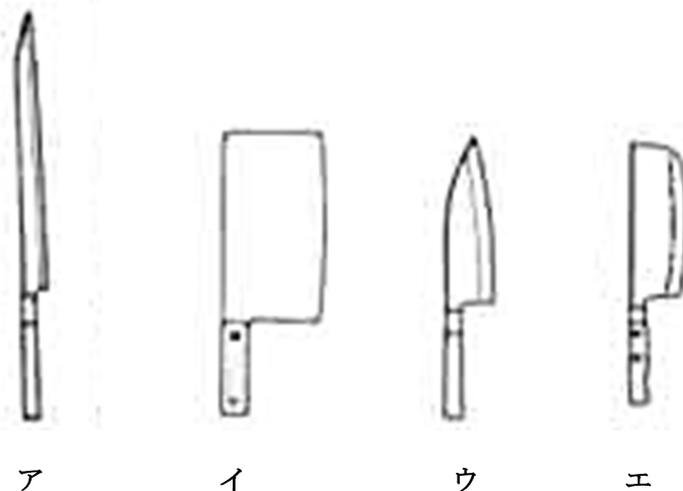
問45 次の加熱調理操作に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 湿式加熱は、水を主な熱媒体とし、温度の保持が困難であり、材料内の温度差が大きくなる。
- イ 熱源上で単に食品を支えるだけの器具（串、網など）は、中間体と呼ばれる。
- ウ 熱の移動の形式の1つである伝導は、熱源から出る赤外線エネルギーが、熱媒体を介さず食品に吸収され、熱エネルギーに変化する現象である。
- エ 衣による揚げ油の適温の判定を行う際には、衣の1滴を油中に落とし、その浮き沈みで判断することができ、低温のときほど鍋底まで沈んでいく。

問46 次の調味料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 加工食品や料理において、適度と感じる食塩の濃度は約0.85%といわれている。
- イ 砂糖は、食塩の約4倍の速度で食品内に浸透する。
- ウ 食酢は、でん粉の老化を防ぐ。
- エ みりんは、うるち米に米麴を加え熟成させたもので、その甘味は主にマルトースによるものである。

問47 次のうち、出刃包丁として、正しいものはどれか。



問48 次の鍋材質のうち、熱伝導率の高い順番として、正しいものはどれか。

- ア アルミニウム > 銅 > ステンレス > 鉄
- イ アルミニウム > 銅 > 鉄 > ステンレス
- ウ 銅 > アルミニウム > 鉄 > ステンレス
- エ 銅 > アルミニウム > ステンレス > 鉄

問49 次の味に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 甘味、酸味、塩味、苦味、辛味は、5つの基本味とされている。
- イ 味蕾^{みらい}は、舌の前方部にのみ存在するので、料理の味見では、舌の前方にのせ、時間をかけて味わう必要がある。
- ウ わさびの辛味は、素早くすりおろすことで強まる。
- エ 酸味は、甘味を引き立て、塩味をおだやかにする効果をもつ。

問50 次の調理による食品成分の変化に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 油脂は、酸化により分解されると、色が薄くなり、粘りが出る。
- イ 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には、重曹0.2~0.3%を加えるとよい。
- ウ 無機質は、調理で破壊されるため、注意をしないと欠乏症を起こしやすい。
- エ 食品中のビタミンCは、空気中の酸素により酸化されやすいが、加熱により酸化を抑制できる。

問51 次の献立に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 小児の献立では、一度に多量に与えるより、おやつを含め回数を増やす。
- イ 児童・生徒の献立では、成長が急速なので、特に動物性たんぱく質を十分に摂取させるようにする。
- ウ 病院における一般食（一般治療食）は、疾病の治療を行うなどの目的があるため、特定の栄養素が制限されている。
- エ エネルギーを多く使う肉体労働者の献立では、食事の量を増やし、高エネルギーとする。

問5 2 次の小麦粉の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 小麦粉は、とろみをつける働きがあるため、ルーやスープなどに用いられる。
- イ バッターは、小麦粉に水分を加えた生地で、流動性がある。
- ウ 小麦粉に水を加え攪拌すると、小麦の炭水化物が水を吸収して分子がからみ合い、グルテンを形成する。
- エ ドウは、食塩の添加で粘弾性が強くなる。

問5 3 次の獣鳥肉類の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 肉の軟化の方法としては、筋線維に沿って切る、短時間の加熱にするなどがある。
- イ ひき肉にすると、脂質が酸化しにくく、劣化の進みが遅くなる。
- ウ 牛肉は、通常、食肉処理直後、冷蔵で3～4日の軟化・熟成を経たものが最も食べ頃である。
- エ 肉のたんぱく質は、一般的に60℃付近で凝集・凝固が起こる。

問5 4 次の天然色素に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア クロロフィルは、野菜に含まれる緑色の脂溶性の色素で、光、酸や加熱により退色し、黄褐色になる。
- イ カロテノイドは、緑黄色野菜やかんきつ類に含まれる橙色の色素で、摂取すると一部が体内でビタミンAに変化する。
- ウ れんこんやごぼうを酢で煮ると色が白くなるのは、アントシアニンによるものである。
- エ 肉や赤身の魚の色は、ミオグロビンによるもので、加熱により灰褐色になる。

問5 5 次の食塩に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア たんぱく質の熱凝固を促進する作用がある。
- イ 水に溶けにくく、味付けに時間がかかる。
- ウ 3%の濃度では、すべての微生物は生育できない。
- エ 生鮮食品に加えると、浸透圧の関係で細胞外の水分が細胞内に移動する。

問56 次の給食の献立と食事管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 不特定多数人を対象に継続的に供給される食事を給食という。
- イ 食品構成に基づいて献立を決めるため、料理の組み合わせが固定される。
- ウ 嗜好の異なる多くの人に適合する味付けを考慮する。
- エ 1日3食の給食では、勤務体制などから夕食の提供時間が遅くなりがちである。

問57 次の大量調理の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 加熱中の蒸発率が高いため、加える水（だし汁）の量が多い。
- イ 加熱時間の指示をする場合は、沸騰後又は、ある温度に達してからの所要時間を示す必要がある。
- ウ 加熱条件が、色、かたさ、テクスチャー、味及び栄養成分の変化に顕著に影響する。
- エ 余熱が大きいいため、加熱時間が短縮できる。

食文化概論

問58 次のうち、日本における令和3（2021）年度の食料自給率について、供給熱量自給率の概算値として、正しいものはどれか。

- ア 80%
- イ 63%
- ウ 38%
- エ 19%

問59 次の日本におけるエスニック料理とその起源となる国の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | (エスニック料理) | (起源となる国) |
|-----------|----------|
| ア ドネルケバブ | － ブラジル |
| イ ナシゴレン | － インドネシア |
| ウ タコス | － トルコ |
| エ シュラスコ | － インド |

問60 次の日本の行事と主な行事食の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | (行事) | (主な行事食) |
|---------|------------|
| ア 冬至 | － かぼちゃ |
| イ 端午の節句 | － はまぐりの吸い物 |
| ウ 春分 | － ぼたもち |
| エ 七夕 | － そうめん |