

# 令和元(2019)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

問題用紙は、表紙を含め 11 枚です。最終ページは、19 ページです。  
試験開始後、すぐに確かめてください。

## 【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(数字)の記入及びマークを忘れずにしてください。
- 3 各問題には、正しい答えは1つしかありませんので、1問につき、正解1つのみを解答用紙にマークしてください。2か所以上をマークすると、点数になりません。
- 4 マークは、鉛筆で、はっきりと記入してください。
- 5 マークする箇所を間違えたときは、消しゴムであとが残らないように完全に消してください。
- 6 試験開始後1時間を経過した11時から11時50分まで途中退室を認めます。途中退室を希望する者は、手を挙げて係員の指示に従ってください。指示があるまで退場できません。また、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、令和元(2019)年9月11日(水)午前11時から県庁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ホームページに合格者受験番号を掲示します。  
なお、掲示期限は、令和元(2019)年10月10日(木)までです。

栃 木 県

# 公衆衛生学

問1 次の日本国憲法第25条の条文のA～Cにあてはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

すべて国民は、で文化的なを営む権利を有する。

国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及びの向上及び増進に努めなければならない。

	A		B		C
ア	豊か	—	最低限度の生活	—	保健衛生
イ	健康	—	ゆとりある生活	—	公衆衛生
ウ	豊か	—	ゆとりある生活	—	環境衛生
エ	健康	—	最低限度の生活	—	公衆衛生

問2 次の保健衛生行政の活動に関する記述のうち、正しいものはどれか。

ア 我が国の公衆衛生行政は、主に文部科学省が所管している。

イ 保健所の設置及び事業内容は、地域保健法で規定されている。

ウ 母子保健センターは、主に食品衛生に関するサービスを行う機関である。

エ 消費者庁は、消費者が安心できる消費生活の実現のために都道府県が設置している。

問3 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

ア 高齢化率は、総人口に占める65歳以上の老年人口の割合である。

イ 合計特殊出生率は、人口1,000人に対する年間の出生数のことである。

ウ 出生率は、1人の女性が一生の間に生む平均的な子どもの数のことである。

エ 健康寿命は、各年齢の生存者が平均してあと何年生きられるかを示したものである。

問4 次の環境衛生に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 浮遊粒子状物質（SPM）のうち、25 $\mu$ m以上の微少粒子状物質をPM2.5という。
- イ 家屋の建材等に含まれるホルムアルデヒドは、シックハウス症候群の原因となる。
- ウ 空気（大気）は、主に酸素（約78%）、窒素（約21%）、二酸化炭素（約0.03%）でできている。
- エ 不快指数が50以下になると、誰もが不快に感じる。

問5 次の学校保健に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 就学時健康診断は、就学後4か月以内に行う。
- イ 平成30年の学校保健統計において、小学生で被患率の最も高い疾病は、虫歯（う歯）である。
- ウ 学校医は、感染症にかかっている児童の出席を停止させることができる。
- エ 学校保健安全法は、児童・生徒を対象としており、教職員は対象に含まれない。

問6 次のタバコに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 妊婦の喫煙は、胎児に影響を全く与えない。
- イ わが国の男性の喫煙状況は、近年、増加傾向にある。
- ウ 健康日本21（第二次）では、成人の喫煙をなくすことを目標（0%目標）に掲げている。
- エ タバコの煙に含まれるニコチンは、発がん性はないが、依存性（中毒性）がある。

問7 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 わが国の労働災害による年間死傷者数は、昭和36年以降、年々、増加している。
- イ 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、職業病という。
- ウ 労働衛生に関する法律には、労働基準法と労働安全衛生法の2つがある。
- エ 事業者は、労働安全衛生法に基づき、有害な業務に従事する者に特殊健康診断を実施しなければならない。

問8 次の感染症に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 病原体は、ウイルス、細菌のみである。
- イ ヒトが罹患するすべての感染症の感染源は、ヒトのみである。
- ウ 体内に病原体を持っていても、症状を呈さず、無自覚のまま病原体を排出している者を無症状病原体保有者という。
- エ 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において、腸管出血性大腸菌感染症は、1類感染症である。

問9 次のうち、本籍地が栃木県で、現在、群馬県を住所地としている者が、茨城県の調理師試験に合格した場合の免許の申請先として、正しいものはどれか。

- ア 栃木県知事
- イ 群馬県知事
- ウ 茨城県知事
- エ 厚生労働大臣

# 食 品 学

問 1 0 次のうち、発芽時の芽、緑変した皮に、ソラニン、チャコニンという毒素があるものはどれか。

- ア ジャがいも
- イ 大豆
- ウ とうもろこし
- エ そば

問 1 1 次の記述のA~Cにあてはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

**A** は、食品が消費者のもとに届くまでの輸送において排出される  
**B** の量を数値化したものであり、数値が小さいほど環境負荷が  
**C** と考えられる。

	A	B	C
ア	フード・マイレージ	－ 酸素	－ 大きい
イ	トレーサビリティ	－ 酸素	－ 大きい
ウ	フード・マイレージ	－ 二酸化炭素	－ 少ない
エ	トレーサビリティ	－ 二酸化炭素	－ 少ない

問 1 2 次のきのこ類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 水分含量が極めて少なく、生のものでは20%前後である。
- イ きのこ類の中には、食品表示基準で定めるアレルギー表示対象品目である特定原材料に準じる表示が推奨されているものがある。
- ウ 日干しすると、ビタミンB<sub>1</sub>がビタミンB<sub>2</sub>に変化して、ビタミンB<sub>2</sub>の含有量が増加する。
- エ 不溶性食物繊維が少ないため、消化されやすい。

問 1 3 次の食品の貯蔵方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア びん詰・缶詰法は、紫外線を照射することによって殺菌する方法である。
- イ フリーズドライイングは、急速に水分を凍結、乾燥させるため、風味や色調などの変化も大きく、復元性が悪い。
- ウ 日本では、じゃがいもの発芽防止にのみ、食品への放射線照射が認められている。
- エ 二酸化炭素を少なくし、酸素を多くした人工空気のなかで密閉して貯蔵する方法を気体調節貯蔵（CA貯蔵）という。

問 1 4 次の食品のうち、アレルギー物質として表示が義務づけられている特定原材料はどれか。

- ア 小豆
- イ 生姜
- ウ そば
- エ 鶏肉

問 1 5 次の保健機能食品等に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 保健機能食品は、健康にかかわる有用性の表示が認められた、いわゆる健康食品である。
- イ 特別用途食品は、厚生労働大臣に届出することにより、病者等を対象とした用途に適する表示が認められた食品である。
- ウ 栄養機能食品は、内閣総理大臣の許可を受けることにより、1日当たりの摂取目安量の表示が認められた食品である。
- エ アルコールを含有する飲料は、機能性表示食品の対象となっている。

# 栄 養 学

問 1 6 次の脂質異常症に関する記述の A~C にあてはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

血液中の LDL コレステロールや  が異常に増加した状態や、HDL コレステロールが低下した状態を脂質異常症という。改善するための食事は、エネルギーの過剰摂取を避け、飽和脂肪酸を多く含む動物性脂質を  にし、魚油に多く含まれる不飽和脂肪酸を  にとるようにする。

	A		B		C
ア	中性脂肪	—	少なめ	—	多め
イ	血糖	—	少なめ	—	少なめ
ウ	カリウム	—	多め	—	多め
エ	中性脂肪	—	多め	—	少なめ

問 1 7 次の「日本人の食事摂取基準(2015年版)」に関する記述の A~C にあてはまる数値の組合せのうち、正しいものはどれか。

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  %が炭水化物、 %がたんぱく質、 %が脂質の目標量とされている。

	A		B		C
ア	13~20	—	50~65	—	20~30
イ	50~65	—	20~30	—	13~20
ウ	20~30	—	13~20	—	50~65
エ	50~65	—	13~20	—	20~30

問 1 8 次の基礎代謝に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 身体活動量が多い人は、基礎代謝が大きい。
- イ 低栄養状態では、基礎代謝は低くなる。
- ウ 体温が上昇すると基礎代謝は低下する。
- エ 基礎代謝は、体表面積に正比例する。

問 1 9 次の栄養素に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	(栄養素)	(1g 当たりのエネルギー)	(多く含む主な食品)
ア	炭水化物	— 4 kcal	— 穀類、いも類
イ	脂質	— 4 kcal	— 魚、砂糖
ウ	たんぱく質	— 9 kcal	— 野菜類、果物類
エ	ビタミン	— 9 kcal	— 動物性脂肪、植物油

問 2 0 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。

- ア 鉄の小腸における吸収率は低いが、ビタミン C やたんぱく質とともにとると吸収が高まる。
- イ 体内のカルシウムの約 99% が、骨と歯に存在している。
- ウ カリウムは、細胞外液の主要な陰イオンである。
- エ 亜鉛の摂取不足により、味覚障害がおこる。

問 2 1 次の食物繊維の働きに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 便秘の予防
- イ 食後の血糖値上昇の促進
- ウ 血中コレステロール値の正常化
- エ 糖尿病の予防

問 2 2 次の胃における消化・吸収に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 胃の内容物は、次に十二指腸へ送り出される。
- イ 胃の粘膜には輪状ひだがあり、その表面には絨毛が生えている。
- ウ 胃液には、消化酵素であるラクターゼが含まれる。
- エ 胃では、ブドウ糖の吸収が行われる。



問 2 3 次のホルモンとその主な作用等に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	(ホルモン)		(分泌する臓器)		(主な作用)
ア	サイロキシシン	－	甲状腺	－	新陳代謝を活発にする
イ	インスリン	－	膵臓	－	血糖値を上げる
ウ	グルカゴン	－	腎臓	－	血圧を上げる
エ	アドレナリン	－	副甲状腺	－	血糖値を下げる

問 2 4 次の食物アレルギーに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食物アレルギーのほとんどは、アレルゲンを摂取してから 2～3 日後に症状が現れる。
- イ アナフィラキシーショックでは、命に関わる重篤な症状に陥ることがある。
- ウ 乳幼児では、そば、落花生、かきの摂取が原因となることが多い。
- エ あわび、かに、えびは、食物アレルギーの 3 大原因食品である。

# 食品衛生学

問25 次の食品衛生法第1条の条文のA～Cにあてはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

この法律は、食品の  の確保のために  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  の保護を図ることを目的とする。

	A		B		C
ア	安全性	－	公衆衛生	－	健康
イ	利便性	－	公衆衛生	－	財産
ウ	安全性	－	環境衛生	－	財産
エ	利便性	－	環境衛生	－	健康

問26 次のうち、食品安全基本法に規定されているものはどれか。

- ア 飲食店の営業許可
- イ 輸入食品の検査
- ウ 加工食品への使用添加物の表示
- エ 食品健康影響評価の実施

問27 次のうち、主に養殖ヒラメの生食が原因となり食中毒を起こす寄生虫として、最も適当なものはどれか。

- ア サルコシスティス・フェアリー
- イ クドア・セプテンpunkタータ
- ウ トキソプラズマ
- エ 旋毛虫

問 2 8 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 菌数が少量でも発症する。
- イ 潜伏期間は、2～5日程度であることが多い。
- ウ 鶏の刺身、焼き鳥などの加熱不足が原因となることが多い。
- エ 菌が産生するエンテロトキシンという毒素が原因である。

問 2 9 次の腸管出血性大腸菌O157食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 潜伏期間は、3～5日程度であることが多い。
- イ 感染力は弱く、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。
- ウ 菌が産生するベロ毒素により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- エ 幼少児童や高齢者が感染すると腎臓障害（溶血性尿毒症症候群）を起こし死亡することもある。

問 3 0 次のうち、食品中では増殖できず、人の小腸のみでしか増殖できない食中毒の病因物質はどれか。

- ア セレウス菌
- イ 腸炎ビブリオ
- ウ ノロウイルス
- エ ウェルシュ菌

問 3 1 次の大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存すること。
- イ 調理後の食品は、調理終了後から12時間以内に喫食すること。
- ウ 井戸水を塩素消毒して使用する場合の使用水は、蛇口において遊離残留塩素濃度が $0.01\text{mg/L}$ であること。
- エ 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、 $10^{\circ}\text{C}$ から $65^{\circ}\text{C}$ の間で温度管理すること。

問32 次の食品残留農薬に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 農薬取締法により食品中の残留基準が定められている。
- イ 輸入農産物において、収穫前に使用される農薬をポストハーベスト農薬という。
- ウ DDTやBHCは、環境や生体内で分解されやすいので、現在、広く使用されている。
- エ 農薬摂取量調査（マーケットバスケット調査）によると、国民の農薬摂取量は、1日摂取許容量（ADI）に比べて大幅に低い。

問33 次の食品群と食品衛生法に基づく食品中の放射性セシウム基準値の組合せのうち、正しいものはどれか。

	(食品群)	(基準値)
ア	乳児用食品	— 10 Bq/kg
イ	飲料水	— 25 Bq/kg
ウ	牛乳	— 50 Bq/kg
エ	一般食品	— 500 Bq/kg

問34 次のフグ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 主な症状は、嘔吐と下痢である。
- イ 発症までの時間は、喫食後、30分～3時間程度である。
- ウ フグ毒は、加熱調理することにより無毒化できる。
- エ 毒成分は、肝臓に多く含まれ、卵巣には含まれない。

問35 次の記述の  にあてはまる正しい語句はどれか。

オルトフェニルフェノールは、食品衛生法における食品添加物の防かび剤として、 への使用が許可されており、最大残存量が定められている。

- ア 米
- イ 大豆
- ウ チーズ
- エ かんきつ類

問36 次の食中毒を引き起こす腸炎ビブリオ菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 3%食塩濃度の環境下では、まったく増殖しない。
- イ 20℃以上になると急速に増殖する。
- ウ 食中毒は、主に海産の魚介類およびその加工品が原因食品となることが多い。
- エ 最適条件下の分裂、増殖に要する時間は約10分で、発育速度はきわめて速い。

問37 次の食品添加物の種類と品名の組合せのうち、正しいものはどれか。

- |   | (種類) |   | (品名)      |
|---|------|---|-----------|
| ア | 着色料  | — | アスパルテーム   |
| イ | 保存料  | — | ソルビトール    |
| ウ | 甘味料  | — | ソルビン酸カリウム |
| エ | 着香料  | — | バニリン      |

問38 次の消毒方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 煮沸消毒は、75℃のお湯に1分間浸して消毒する方法である。
- イ 乾熱消毒は、消毒すべきものをすべて焼き捨てる方法である。
- ウ 紫外線消毒は、光線の照射された表面だけでなく、当たらない内部にも消毒効果がある。
- エ 蒸気消毒は、100℃以上の流通蒸気を用いる方法と、高圧水蒸気を用いる方法がある。

問39 次のHACCPシステムの7原則12手順のうち、原則1（手順6）に該当するものはどれか。

- ア 検証方式の設定
- イ 危害分析の実施
- ウ HACCPチームの編成
- エ 記録保存および証拠文書作成規定の設定

## 調理理論

問40 次の食品（乾物）のおおよその吸水所要時間と重量増加（概数）に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	食品（乾物）		吸水時間		重量増加（概数）
ア	大豆	－	3分	－	5倍
イ	ひじき（芽ひじき）	－	1分	－	20倍
ウ	干しいたけ	－	5分	－	15倍
エ	切り干し大根	－	15分	－	4.5倍

問41 次の魚のおろし方に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 2枚おろしとは、3枚おろしの上身、下身をそれぞれ背身、腹身の2枚に切り分けるおろし方である。
- イ 3枚おろしとは、2枚おろしの下身から中骨をとるおろし方である。
- ウ 5枚おろしとは、包丁を中骨に添わせて上身と下身にするおろし方である。
- エ 背開きとは、腹から包丁を入れ、中骨に沿って尾びれまで切り開くおろし方である。

問42 次の冷凍食品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 刺し身のように生食する冷凍魚介類は、高温、短時間で、すばやく解凍を行う。
- イ 衣をつけたフライの冷凍品は、必ず解凍させてから揚げる。
- ウ グリーンピースやかぼちゃの冷凍品は、必ず解凍させてから加熱する。
- エ 青菜類を冷凍する場合、色を保持するためにはブランチングを行う必要がある。

問4 3 次の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

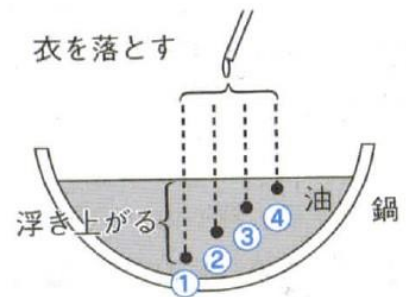
- ア 蒸し物は、一般に食材の特徴を失わずに中心部まで加熱することができる調理方法である。
- イ 肉の内部のうま味の流出を防ぐには、はじめに必ず弱火で両面を焼くようにする。
- ウ 炒め物は、加熱中に味つけが可能であり、一般に高温短時間で調理を行える。
- エ 煮物は、液体の対流を利用して食品を加熱する操作で、熱源も材料の範囲も広く、自由に好みの味をつくり出せる。

問4 4 次の焼き方とその例の組合せのうち、正しいものはどれか。

- |   | (焼き方) | (例)       |
|---|-------|-----------|
| ア | 網焼き   | － ホットケーキ  |
| イ | 蒸し焼き  | － 焼きもち    |
| ウ | 機械焼き  | － トースト    |
| エ | 石焼き   | － ローストチキン |

問4 5 次のうち、**160℃**の油に衣を1粒落とした際の状態、正しいものはどれか。

- ア 下まで沈み、ゆっくり浮き上がる。(図中①)
- イ なかほどまで沈み、すっと浮き上がる。(図中②)
- ウ 少し沈み、すぐに浮く。(図中③)
- エ 沈まずに表面に散る。(図中④)



問4 6 次の食酢の味つけ以外の作用に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 微生物の発育をおさえる。
- イ 焼き網に塗ると、焼き魚の金属への付着を防ぐ。
- ウ フラボノイドに作用し、しょうがを紅色に染める。
- エ 大根に含まれるミロシナーゼの作用を抑制し、大根おろしの辛味を抑える。

問47 次の電子レンジに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食品における栄養損失や色、香りの変化が少ない。
- イ 小きざみな温度調節がしやすい。
- ウ 食品の表面に焦げめがつきやすい。
- エ 食品の量や質により加熱時間を変える必要がない。

問48 次の味のうち、5つの基本味に含まれない味はどれか。

- ア 甘味
- イ 塩味
- ウ 辛味
- エ うま味

問49 次の食材とそれに含まれる主要な呈味物質に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	(食材)		(主要な呈味物質)
ア	貝	—	コハク酸
イ	かつお節	—	グルタミン酸ナトリウム
ウ	シイタケ	—	イノシン酸
エ	こんぶ	—	グアニル酸

問50 次の天然色素とその性質、それを含む食品の組合せのうち、正しいものはどれか。

	(天然色素)	(性質)	(含有食品)
ア	フラボノイド系	— 水溶性	— 甲殻類
イ	カロテノイド系	— 水溶性	— しそ、なす
ウ	アントシアン系	— 脂溶性	— 赤身の魚
エ	クロロフィル系	— 脂溶性	— 緑色野菜



問5 1 次のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 水中に塩や酢を加えておくと落とし卵（ポーチドエッグ）は、固まりにくくなる。
- イ 豆腐を作る際には、にがり（塩化マグネシウム）を使用して大豆たんぱく質のアルブミンを凝固させる。
- ウ 動物の皮やすじに含まれるコラーゲンは、長時間加熱を続けると次第に溶けてゼラチンになる。
- エ グロブリンは、小麦粉に水を加えてこねたときにできるたんぱく質が凝集した塊である。

問5 2 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 行事食、供応食の献立は、日常食とは異なり、嗜好的価値より栄養が重視される。
- イ 特別食とは、病気、特殊な労働環境、運動時など、普段と異なる条件下に置かれたとき、栄養面で特別に配慮された食事のことである。
- ウ 妊娠・授乳中の献立は、エネルギー、たんぱく質のほか、無機質、ビタミンを十分に摂取できるよう配慮する。
- エ 小児の献立は、成長、発育のためのエネルギーの必要量を体重1Kgあたりに換算すると大人の2倍以上となる。

問5 3 次の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 煮豆は、重曹を加えると表皮の繊維が硬化し、内部の子葉のたんぱく質は凝固する。
- イ マッシュポテトは、加熱後、よく冷ましてからつぶす。
- ウ くりを煮る際、みょうばんを加えることにより、煮くずれを防ぎながらムラなく味をしみ込ませることができる。
- エ さつまいもは、急速に加熱した方が、ゆっくり加熱したものより甘味が強くなる。

問 5 4 次の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 卵黄は65℃を過ぎるとほとんど凝固するが、卵白は80℃以上にならないと完全には凝固しない。
- イ れんこんをゆでるときに、酢を加えると、白くゆであがる。
- ウ 野菜は、ゆでるより、炒める方がビタミンCの損失が大きい。
- エ 卵黄中のレシチンは、水分と油を結びつける乳化作用がある。

問 5 5 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

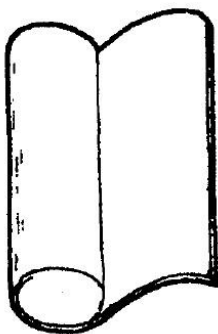
- ア 100℃に煮詰めると分解し、褐色のカaramelになる。
- イ 温度が高いほど水への溶解度が大きく、溶解速度も速い。
- ウ 呈味成分は、ショ糖でおだやかな甘みを持ち、水に溶けやすい。
- エ 水への溶解速度は、グラニュー糖、上白糖、ざらめ、氷砂糖の順に速い。

問 5 6 次のうち、苦味を呈する物質はどれか。

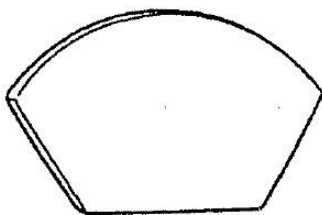
- ア カフェイン
- イ エリスリトール
- ウ カプサイシン
- エ グリチルリチン

問57 次の食品の切り方と図の組合せのうち、正しいものはどれか。

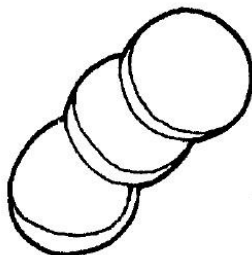
ア 拍子木切り —



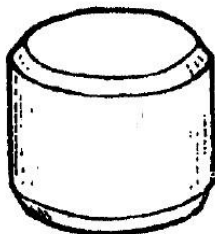
イ かつらむき —



ウ うろこ切り —



エ 面取り (むき物) —



# 食文化概論

問58 次の食品のうち、ユダヤ教徒の食物禁忌（タブー）として正しいものはどれか。

- ア 牛肉
- イ 羊肉
- ウ 豚肉
- エ 鹿肉

問59 次の三大食法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア イスラム教圏では、左手は不浄なものとされており、手食に使うのは右手のみである。
- イ 日本における箸食の文化は、江戸時代に中国から伝わった。
- ウ 現在、世界全体の食事様式の約80%はナイフ・フォーク・スプーン食であり、箸食と手食は、それぞれ約10%である。
- エ ナイフ・フォーク・スプーンを使用する習慣は、16世紀頃、アメリカで始まった。

問60 次の日本の行事と主な行事食例の組合せのうち、正しいものはどれか。

	(行事)		(主な行事食例)
ア	正月	—	千歳飴
イ	端午の節句	—	柏餅
ウ	土用の丑の日	—	福豆
エ	節分	—	月見団子