

令和 7 (2025) 年度 調理師試験問題

指示があるまで開いてはいけません

試験問題は、表紙を含め 11 枚です。最終ページは、18 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、鉛筆ではっきりとていねい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。 解答が解読困難と判断された場合は、点数になりません。
- 5 試験開始後 1 時間を経過した 11 時 00 分から 11 時 50 分までは、途中退室を認めます。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 7 (2025) 年 9 月 3 日 (水) 午前 11 時 00 分から、栃木県庁本館正面道路東側歩道沿いの屋外掲示場、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 7 (2025) 年 10 月 3 日 (金) 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、健康で [A] な最低限度の生活を営む権利を有する。

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

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-----|---|------|---|------|
| ア | 文化的 | － | 社会福祉 | － | 公衆衛生 |
| イ | 理想的 | － | 児童福祉 | － | 公衆衛生 |
| ウ | 理想的 | － | 社会福祉 | － | 保健衛生 |
| エ | 文化的 | － | 児童福祉 | － | 保健衛生 |

問2 次の衛生行政とそれを主に所管する国の機関の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | | (衛生行政) | | (国の機関) |
|---|--------|---|--------|
| ア | 労働衛生行政 | － | 厚生労働省 |
| イ | 学校保健行政 | － | 文部科学省 |
| ウ | 環境衛生行政 | － | 環境省 |
| エ | 公衆衛生行政 | － | 総務省 |

問3 次の予防医学の概念に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 予防医学は、疾病の予防と健康増進を図るものであり、職場における適正配置など社会復帰は含まれない。
- イ 一次予防は、固定した疾病に対して健康を回復するためのものであり、リハビリテーションがこれに当たる。
- ウ 二次予防は、疾病が顕在化・重症化する前に発見して予防するものであり、人間ドックがこれに当たる。
- エ 三次予防は、疾病の発生を未然に防ぐものであり、予防接種がこれに当たる。

問4 次の上下水道に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 日本の下水道処理人口普及率は、令和5年度末で93.3%であり、上水道に比べ整備が進んでいる。
- イ 上水道、下水道の事業は、原則として国が担っている。
- ウ 水道水質基準において、大腸菌は検出されないこととされている。
- エ 水道により供給される水は、水道法により、給水栓（蛇口）において遊離残留塩素0.01mg/L以上を保持することが定められている。

問5 次のそ族・衛生害虫の種類と主な関連疾患に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(そ族・衛生害虫)	(関連疾患)
ア ダニ	－ アレルギー、皮疹
イ ゴキブリ	－ 赤痢、腸チフス
ウ ハエ	－ マラリア、日本脳炎
エ ネズミ	－ ペスト、ワイル病

問6 次の感染症とその病原体の組合せのうち、正しいものはどれか。

(感染症)	(病原体)
ア コレラ	－ ウイルス
イ インフルエンザ	－ リケッチア
ウ アニサキス症	－ 細菌
エ サルコシスティス症	－ 寄生虫

問7 次の健康づくり対策に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 厚生労働省が策定した「健康づくりのための身体活動・運動ガイド2023」では、「+2：今より2時間多く体を動かそう」を主なメッセージとしている。
- イ 地域保健法では、職場においてストレスチェックを実施することが望ましいと規定されている。
- ウ 健康増進法では、受動喫煙の防止が規定されており、各関係機関や業界に対し自主規制の徹底が要請されている。
- エ 日本におけるアルコール健康障害対策は、未成年者飲酒禁止法にのみ規定されている。

問8 次の疾病とその原因の組合せのうち、正しいものはどれか。

(疾病)	(原因)
ア 赤痢	－ 遺伝
イ 結核	－ 病原微生物
ウ 血友病	－ 食生活
エ エイズ	－ 公害

問9 次の「調理師法」に基づく規定に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 調理師とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として、厚生労働大臣の免許を受けた者をいう。
- イ 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に該当する者に対しては、免許を与えないことがある。
- ウ 調理師は、住所地に変更を生じたときは、本籍地が変わらなくても、30日以内に免許を与えた都道府県知事に対し届出をしなければならない。
- エ 調理師が死亡したときは、戸籍法による死亡の届出義務者は、住所地の市町村長に対し90日以内に名簿の登録の消除を申請しなければならない。

食 品 学

問 10 次の穀類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 穀類は、外皮、胚芽、胚乳の3つの部分からできていて、そのうち胚芽はでん粉を多く含んでいるが、たんぱく質、脂質、ビタミンB₁は少ない。
- イ うるち米のアミロースとアミロペクチンの割合は、およそ2：8程度である。
- ウ 日本酒の醸造には、一般にもち米が使われる。
- エ 麦には、小麦、大麦、えん麦、ライ麦などがあり、米と比較すると、たんぱく質、脂質が極めて少ない。

問 11 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 野菜類は、一般に水分が80～90%前後と多く、たんぱく質、脂質、炭水化物が少ない。
- イ えだまめやかぼちゃは、果菜類に分類される。
- ウ だいこんは、でんぷん分解酵素であるアリシンを含む。
- エ 緑黄色野菜は、原則として、可食部100gあたりカロテンを600 μ g以上含む。

問 12 次の乳類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 特別牛乳とは、無脂乳固形分8.5%以上、乳脂肪分3.3%以上の牛乳である。
- イ チーズは、牛乳を遠心分離して得られたクリームを、低温下で攪拌させ、脂肪球を塊状にした後に、練り合わせて形成したものである。
- ウ 牛乳には、ほとんどの栄養成分が含まれており、特に鉄とビタミンCが豊富である。
- エ ヨーグルト（発酵乳）は、牛乳にレンネットという凝乳酵素を加え、乳たんぱく質であるガゼインを凝固させたものである。

問 13 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 冷蔵貯蔵とは、一般に5～10℃での貯蔵をいう。
- イ 食品衛生法の規格基準では、冷凍食品は-15℃以下で保存しなければならないと規定されている。
- ウ 放射線照射法は、日本ではじゃがいもの発芽防止のほか、野菜等や食肉の殺菌にも使用が認められている。
- エ MA貯蔵とは、酸素を多くし、炭酸ガスを少なくした人工空気の中で密閉し、呼吸作用を促進して貯蔵する方法である。

問 14 次の食品の表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い、安全性を欠くことがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- イ 機能性表示食品とは、国が個別に許可し、その摂取によって当該の保健の目的が期待できる旨の表示をした食品である。
- ウ アレルギー表示が義務付けられている特定原材料は5品目である。
- エ 栄養成分表示は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量で表示）の順に記載することが義務づけられている。

問 15 次の食品のトレーサビリティに関する記述の ～ にあてはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

食品が生産、加工、輸送、販売を経て、消費者に届くまでの を記録し、食品の を把握できるようにすることをいい、この仕組みにより、食品事故等の問題が発生した際、原因究明や 等を円滑に行うことができる。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|------|---|-------|---|------|
| ア | 流通過程 | － | 移動ルート | － | 商品回収 |
| イ | 流通過程 | － | 安全性 | － | 地産地消 |
| ウ | 環境負荷 | － | 移動ルート | － | 地産地消 |
| エ | 環境負荷 | － | 安全性 | － | 商品回収 |

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・農林水産省決定）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 生活習慣病の治癒^{ちゆ}をねらいとしている。
- イ 「いつ」、「どのようにして」食べたらよいかの目安を示している。
- ウ 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の 5 つに区分されている。
- エ 1 日に摂る料理の量を、80kcal を 1 単位として示している。

問 17 次の栄養素と生体内での役割の組合せのうち、正しいものはどれか。

	(栄養素)		(生体内での役割)
ア	炭水化物 (糖質)	—	構成素、調整素
イ	脂質	—	調整素
ウ	ビタミン	—	熱量素、構成素
エ	無機質 (ミネラル)	—	構成素、調整素

問 18 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 主な二糖類には、果糖（フルクトース）とグリコーゲンがある。
- イ 生理作用においては、エネルギー源として重要であり、1g で 20kcal として使われる。
- ウ 難消化性炭水化物（食物繊維）は、腸のぜん動運動を抑制して、便秘を誘発する。
- エ エネルギーとして消費するには、ビタミン B₁が必要である。

問 19 次のコレステロールに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 細胞膜やステロイドホルモン、胆汁酸、ビタミン D の材料として大切な成分である。
- イ 肝臓で合成されるよりも、食事から摂取されるほうが多い。
- ウ 血中コレステロールは、エネルギー源として利用される。
- エ LDL コレステロールは、血管等に付着した余分なコレステロールを肝臓に運び、動脈硬化の予防につながるため、善玉コレステロールと呼ばれている。

問 20 次のビタミンCに関する記述の **A**、**B** にあてはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

ビタミンCは **A** 性ビタミンのひとつであり、ヒトは体内で合成できないため、野菜や果物など食物から摂取する必要がある。ビタミンCの主な欠乏症としては **B** が挙げられる。

- | | (A) | (B) |
|---|-----|--------|
| ア | 脂溶 | 夜盲症 |
| イ | 水溶 | 脚気 |
| ウ | 脂溶 | 血液凝固不良 |
| エ | 水溶 | 壊血病 |

問 21 次の無機質（ミネラル）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 体内カルシウムは、約 99%が骨と歯に存在し、主な欠乏症として、くる病が挙げられる。
- イ ナトリウムの過剰摂取は、高血圧や胃がんなどのリスクになるとの報告がある。
- ウ 鉄は、イオンの状態により吸収率が異なり、赤身肉などに含まれるヘム鉄は2価鉄 (Fe^{2+}) のため吸収されにくい。
- エ 亜鉛は、主に歯、骨、肝臓、腎臓、筋肉に含まれ、主な欠乏症として味覚障害がある。

問 22 次の高齢期の食生活に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 食事で摂取するエネルギーは個人差が大きいですが、青・壮年期に比べて少なめでよい。
- イ 消化・吸収能力が落ちるため、体重や食欲が減少しやすいので、たんぱく質は質より量を重視する。
- ウ 口渇感が鈍くなり、脱水症状を起こしやすくなるため、水分を十分に補給する。
- エ 脂質は、特に減らす必要はないが、調理には植物油を用いるほうがよい。

問 23 次の肥満に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 個々の脂肪細胞が大きくなることによる成人後の肥満は、食事療法の効果が上がりにくい。
- イ 肥満度分類においては、BMI（体格指数）が 35 以上であることが、高度肥満と定義されている。
- ウ 肥満とは、体脂肪が過剰に蓄積した状態である。
- エ 肥満の治療は、食事療法を主体に、運動を取り入れながら行う。

問 24 次の病気とその治療食に関する記述の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (病気) | (治療食) |
|-------------|------------------------------|
| ア 脂質異常症 | － 魚油に多く含まれる不飽和脂肪酸の摂取を控える。 |
| イ 本態性高血圧症 | － 食物繊維の摂取を控える。 |
| ウ 腎臓病 | － 食塩摂取量は1日6g未満を基本とする。 |
| エ 貧血症（鉄欠乏性） | － 低たんぱく質食とし、動物性たんぱく質の摂取を控える。 |

食 品 衛 生 学

問 25 次の食品安全行政の主な動向に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 平成 23(2011)年に、牛の肝臓を生食用として販売・提供するための成分規格、加工基準、保存基準が設定された。
- イ 科学技術の発達により、平成 29(2017)年から令和 5 (2023)年にかけて、アニサキスによる食中毒はほぼ発生していない。
- ウ 平成 16(2004)年に豚肉トレーサビリティ法が施行され、国産豚肉では、個人情報、給餌情報、動物用医薬品の投与情報などが提供されている。
- エ 平成 30(2018)年 6 月に食品衛生法が改正され、原則として、すべての食品等事業者が HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理に取り組むことが制度化された。

問 26 次の食品の保存法等に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア LL 牛乳 (ロングライフミルク) とは、65℃で 30 分以上加熱したものであり、常温で長期保存が可能である。
- イ 無酸素状態にして、品質の劣化や好気性菌の増殖を抑えて保存性を高めた食品をレトルト食品といい、常温での保存性に優れている。
- ウ 保存料は、食品の腐敗細菌の増殖を防止するが、ヒトの健康には影響がないため食品衛生法上の規制はない。
- エ 酢漬け法では、酢により食品の pH が酸性に傾くことにより微生物の発育が阻止される。

問 27 次の令和 5 (2023)年の全国食中毒発生状況に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 原因食品が判明した食中毒事件数は、全体の約 8 割程度であった。
- イ ウイルス性食中毒は、気温、湿度が高く食品中で増殖しやすい夏期における発生が多かった。
- ウ 寄生虫による食中毒の患者数は、細菌によるものより多かった。
- エ 原因施設が判明した食中毒のうち、最も事件数が多かった原因施設は家庭であった。

問 28 次のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ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 4℃以下の低温で短時間に死滅する。
- イ 菌数が 500 個程度の少量でも発病する。
- ウ 原因食品として最も多いものは、鶏卵の生食である。
- エ 芽胞を形成するため、耐熱性である。

問 29 次のボツリヌス菌及びその食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 菌自体は土壌中に存在し、酸素のない環境でのみ増殖できる。
- イ 腸詰菌中毒ともいわれており、滅菌処理に耐えて生き残った菌が増殖して毒素を産生することによって起こる。
- ウ 食中毒の症状として、頭痛、めまい、吐き気のほか、発熱が特徴的であり、さらに進むと胃腸障害が顕著となる。
- エ 乳児ボツリヌス症の予防対策として、ハチミツは満 1 歳まで使用しないこととされている。

問 30 次のフグ毒及びその食中毒に関する記述うち、正しいものはどれか。

- ア 神経毒で、成分はテトロドトキシンである。
- イ 毒成分は、主に筋肉に多く含まれ、卵巣には含まれない。
- ウ 熱に弱く、煮沸により無毒となる。
- エ 一般に、喫食後 24 時間程度で発症し、感覚まひから呼吸困難へ進み、致命率が高い。

問 31 次の有毒植物と、間違えやすい食用植物の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (有毒植物) | | (食用植物) |
|------------|---|---------------|
| ア トリカブトの葉 | ー | ギョウジャニンニク |
| イ イヌサフランの葉 | ー | ニラ |
| ウ バイケイソウ類 | ー | ウルイ (オオバギボウシ) |
| エ スイセンの葉 | ー | ニリンソウ |

問 32 次のうち、主に生鮮ヒラメの生食により食中毒を起こす寄生虫として、正しいものはどれか。

- ア クドア・セプトンクタータ
- イ サルコシスティス・フェアリー
- ウ トキソプラズマ
- エ クリプトスポリジウム

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)		(放射性セシウム基準値)
ア 牛乳	—	10 ベクレル/kg
イ 飲料水	—	50 ベクレル/kg
ウ 乳児用食品	—	100 ベクレル/kg
エ 一般食品	—	100 ベクレル/kg

問 34 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 指定添加物、天然由来の既存添加物、一般に食品として使われる添加物及び天然香料の4種類がある。
- イ 使用にあたっては、食品表示法で使用基準が定められている。
- ウ 食品に使用した全ての添加物は、例外なく用途名を併記しなければならない。
- エ オレンジジュースを着色の目的で使用する場合は、添加物には該当しない。

問 35 次の飲食を通して健康障害を発生する衛生上の危害とその原因の組合せのうち、正しいものはどれか。

(危害)		(原因)
ア 生物的危害	—	毛髪や昆虫の破片などの異物
イ 物理的危害	—	ヒ素、スズ、鉛などの有害金属
ウ 化学的危害	—	残留農薬
エ 生物的危害	—	腐敗した魚中のヒスタミン

問 36 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 乾熱消毒は、消毒すべきものをすべて焼却する方法である。
- イ 煮沸消毒は、85℃以上の湯で1分間煮る方法である。
- ウ 次亜塩素酸ナトリウムは、殺菌料として食品添加物に指定されている。
- エ 紫外線消毒は、照射された表面だけでなく、光線の当たらない部分及び内部にも効果がある。

問 37 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 **A** の確保のために **B** 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、もつて国民の **C** の保護を図ることを目的とする。

	(A)		(B)		(C)
ア	信頼性	－	公衆衛生	－	利益
イ	安全性	－	公衆衛生	－	健康
ウ	信頼性	－	環境衛生	－	健康
エ	安全性	－	環境衛生	－	利益

問 38 次の「食品表示法」に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食品衛生法、健康増進法、製造物責任法（PL法）を統合して成立した。
- イ 販売する食品に関する表示の適正を確保するための施策は、食品関連事業者の権利を尊重するとともに、事業者の自立を基本としなければならない。
- ウ 食品表示基準に規定されている表示事項には、栄養成分の量及び熱量は含まれない。
- エ 食品表示基準の遵守に反した場合は、内閣総理大臣又は農林水産大臣は、その食品関連事業者に対して遵守事項を遵守すべき旨を指示することができる。

問 39 次のうち、HACCP（ハサップ）に基づく衛生管理を実施するための7つの原則として、誤っているものはどれか。

- ア 危害分析の実施
- イ 重要管理点の決定
- ウ 従業員の衛生教育
- エ 衛生管理状況の記録、保存

調理理論

問 40 次の調理の種類と調理面からみた日本の食事の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 調理の目的別、対象別、規模別、様式別の種類のうち、営業調理、集団調理、家庭調理は、「対象別」に分類される。
- イ 食事の洋風化、あるいは米離れが叫ばれているが、現在でも、日本における家庭の夕食の多くは、米飯を主食にしている。
- ウ 日本における日常献立には、和式調理（日本料理）、洋式調理（西洋料理）、中国式調理（中国料理）の3様式の調理技術が、ほぼ対等に取り込まれている。
- エ 日本独自の和洋折衷料理や和風化された中国料理が次々に生まれたのは、江戸時代である。

問 41 次の和式調理（日本料理）の特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 主材料は、牛、豚、鶏など、種類が比較的限られた肉であり、部位、加熱法とスパイスやソースの組合せが料理のポイントになる。
- イ 素材中心の料理で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。
- ウ 多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分けて食事をする形式である。
- エ 海産物の乾燥品に塩蔵品も加わって、水戻しと煮物の技術を中心に、味付けを重視する料理である。

問 42 次の調理操作の分類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 非加熱調理操作は、食品に力学的エネルギーを加え、外観や物理性を変化させる調理操作である。
- イ うま味成分の抽出は、調味操作に含まれる。
- ウ 加熱調理操作は、食品に熱エネルギー（又は電波エネルギー）を与えて温度を上昇させ、外観、性状、各種の成分に、広く物理的・化学的变化を起こさせる調理操作である。
- エ 調味操作は、食品のもち味をひき出し、テクスチャーに変化を与えることなく、下ごしらえの決め手となる操作である。

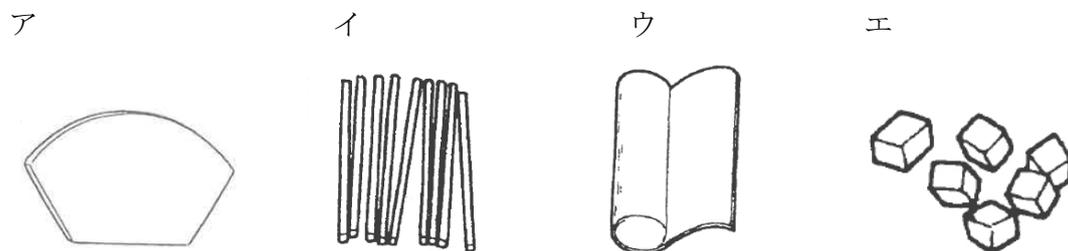
問 43 次の浸漬の目的とその具体例の組合せのうち、正しいものはどれか。

(浸漬の目的)	(具体例)
ア 味つけ・防腐	— 果物、いもなどの水浸
イ 化学物質による組織の軟化・硬化	— 酢漬け、しょうゆ漬け
ウ 吸水・膨潤・軟化	— 大豆の重曹水、いも類のみょうばん水への浸漬
エ 食品中の成分の抽出	— 野菜のあく抜き、魚の塩出し

問 44 次の食品の冷却・凍結に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 熱いものをいきなり冷蔵庫に入れる前に、水などで予備冷却をする処理を、あら熱をとるといふ。
- イ 氷冷とは、食品を氷に接触させるか、又は氷水中に入れて、温度を0℃近くまで下げるといふ。
- ウ 肉類や、刺し身のように生食する冷凍魚介類は、組織の破壊や汁の流出が起きないように、なるべく低温で時間をかけて解凍する。
- エ 根菜類は、冷凍する前にごく短時間に50℃の熱を加えるブランチングを行うことで、色が保持される。

問 45 次の食品の切り方のうち、「地紙切り」はどれか。



問 46 次の料理と、揚げ油の温度及び揚げ時間の組合せのうち、正しいものはどれか。

(料理)	(揚げ油の温度)	(揚げ時間)
ア 天ぷら (魚介)	— 180～190℃	— 1～2分
イ 精進揚げ (いも、れんこん)	— 140～150℃	— 1～2分
ウ コロッケ	— 210～220℃	— 3～5分
エ ポテトチップ	— 190～200℃	— 5～6分

問 47 次のうち、食塩の役割に関する記述として、正しいものはどれか。

- ア 水分を食品中にとどめる。
- イ アントシアニンに作用し、色を赤くする。
- ウ 小麦粉生地の発酵を助ける。
- エ 氷に混合することで低温をつくる。

問 48 次の五感や心理全体で感じとる味（おいしさ）の構成要因とその具体的な内容の組合せのうち、正しいものはどれか。

(構成要因)	(具体的な内容)
ア 化学的要因	— 外観、形状、色彩など
イ 物理的要因	— 温度、触感、テクスチャーなど
ウ 生理的要因	— 甘味、酸味、塩味など
エ 心理的要因（環境要因）	— 空腹感、渴感、健康状態など

問 49 次の呈味物質の味の性質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 甘味は、10～20℃で最も強く感じる。
- イ 酸味は、塩味を引き立て、甘味をおだやかにする効果をもつ。
- ウ わさび、からしの辛味は、強く加熱したり長時間放置しても変化しない。
- エ 塩味と苦味は、高温で弱く感じ、温度が下がると強く感じる。

問 50 次のたんぱく質の熱凝固に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食塩を加えることで、熱凝固は速くなり、また、凝固物はかたくなる。
- イ 熱凝固により消化時間がかかなり短くなり、吸収率が大幅に向上する。
- ウ 食酢と食塩を併用すると、熱凝固が遅くなる。
- エ カルシウムやマグネシウムのような無機質を加えると、凝固しにくくなる。

問 51 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ヘット（牛脂）の融点は40～50℃で、冷えて固まると口に入れても溶けないため、牛肉は熱い料理に向く。
- イ バター（乳脂）やラード（豚脂）は口に入れると、その体温で軟化する。
- ウ 油脂は、酸化すると不快なおいや粘りが出てくるようになる。
- エ 油脂の劣化や変敗を防ぐには、なるべく新鮮な空気にさらし、密閉せず明るい環境に保管する。

問 52 次の献立作成に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 原則として、1 回限りの食事（飲食店、宴会、行事等）では栄養中心に、継続的な普通の食事（家庭の日常食、集団給食等）では嗜好中心に考える。
- イ 小児の献立では、濃い味つけや刺激物は避け、なるべくいろいろな食品を取り入れ、偏食になることを防ぐ。
- ウ 運動時は、運動にともなうエネルギー消費量の増加分を主食から補うことが重要であるため、副食は増やさないようにする。
- エ 行事食では、参加者全員の嗜好に合わせることを優先されるため、特定の食品や献立はない。

問 53 次の料理とその料理に主に使用されている小麦粉の種類の見合わせのうち、正しいものはどれか。

(料理)		(小麦粉の種類)
ア 天ぷらの衣（ころも）	—	薄力粉
イ パン	—	中力粉
ウ うどん	—	薄力粉
エ ケーキ	—	強力粉

問 54 次のいも類の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 生のいもは、水にさらすことによって褐変を防ぎ、更に長時間さらすことで煮えやすくなる効果もある。
- イ やつがしらの含め煮では、煮くずれを防ぐため、重曹を加える。
- ウ マッシュポテトは、じゃがいもを沸騰した湯に入れて茹で、よく冷ましてからつぶす。
- エ さつまいもは、ゆっくり加熱することでアミラーゼが働き、甘味が強くなる。

問 55 次の卵の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 温泉卵を作るときは、55～60℃の温度の湯の中に 10～20 分入れておく。
- イ 茶わん蒸しやプディングのすだちを防ぐには、強火で食品の温度をなるべく早く 100℃に到達させる。
- ウ 砂糖は、卵白の起泡性を促進する作用が強いので、メレンゲを作るときは、最初から加えて泡立てる。
- エ 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 56 次の調味料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 砂糖液は、煮詰めて 124℃に達すると褐色のカaramelになる。
- イ 人が適度と感じる食品の食塩濃度は、3～4%である。
- ウ 食酢は、揮発性成分が多く、加熱すると味や香りが変化する。
- エ みりんは、加熱してアルコールを飛ばすと、うまみや甘味も失われる。

問 57 次の新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。

- ア 新調理システム導入のためには、専用機器の使用や厳密な温度と時間の管理に基づいた作業工程の衛生管理が必要である。
- イ クックフリーズシステムでは、急速に冷凍して-5℃の温度を保つため、どのような食材も本来の味や食感は失われることはない。
- ウ 真空包装して低温（58～95℃）で一定時間加熱すると、食材の重量減少は少なく、やわらかい仕上がりになり、調味料の浸透も均一になる。
- エ クックチルシステムでは、加熱調理後 90 分以内に、食材の中心温度が 3℃以下になるまで冷却する。

食文化概論

問 58 次の米の系統に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ジャポニカ種は、世界的に生産量が多く、約 80%以上を占める。
- イ 日本で主流な米は、ジャバニカ種である。
- ウ インディカ種は、形が極めて丸く、ジャワ島、インドネシア及びイタリアのみで栽培される。
- エ ジャバニカ種は、形はインディカ種とジャポニカ種の間で、粘りはジャポニカ種に比べて少ない。

問 59 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) | (行事食例) |
|--------------------------|---------|
| ア 正月 | — 恵方巻き |
| イ 桃の節句 | — ちらし寿司 |
| ウ 七草 <small>(人日)</small> | — 精進料理 |
| エ 七五三 | — 栗ごはん |

問 60 次の地域（県）と郷土料理の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | (県) | (郷土料理) |
|-------|----------|
| ア 秋田県 | — いぶりがっこ |
| イ 栃木県 | — しもつかれ |
| ウ 山梨県 | — ほうとう |
| エ 茨城県 | — 千枚漬 |