

# 令和3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 公衆衛生行政を行う保健所の設置と事業について規定している法律として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 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
- ② 地域保健法
- ③ 健康増進法
- ④ 食品衛生法

問2 プライマリー・ヘルス・ケアに関する記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① プライマリー・ヘルス・ケアは、1986年、カナダの首都オタワで開催された国際会議にて採択された宣言文である。
- ② プライマリー・ヘルス・ケアの考え方は、先進国には当てはまらない。
- ③ プライマリー・ヘルス・ケアは、「すべての人に健康を」を基本理念とした総合的な保健医療活動である。
- ④ プライマリー・ヘルス・ケアは、ヘルスプロモーションと相反する理念である。

問3 衛生統計に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 出生率とは、人口10,000人に対する年間の出生数のことである。
- ② 死亡率(粗死亡率)とは、人口1,000人に対する年間の死亡数のことである。
- ③ 平均寿命とは、0歳の平均余命のことをいう。
- ④ 合計特殊出生率とは、15～49歳の女性の年齢別出生率を合計したものである。

問4 感染症と病原体の組み合わせのうち、適切なものを1つ選びなさい。

- | (感染症)  | — | (病原体) |
|--------|---|-------|
| ① コレラ  | — | ウイルス  |
| ② 日本脳炎 | — | 細菌    |
| ③ ペスト  | — | ウイルス  |
| ④ 破傷風  | — | 細菌    |

問5 次の感染症のうち、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で3類感染症として正しいものを1つ選びなさい。

- ① エボラ出血熱
- ② 腸管出血性大腸菌感染症
- ③ ペスト
- ④ ラッサ熱

問6 喫煙に関する記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① タバコの煙に含まれるニコチンには、発がん性はあるが、依存性はない。
- ② 健康増進法には、受動喫煙の防止についての規定がある。
- ③ 「健康日本21（第二次）」では、未成年の喫煙率を14%に減少させることを目標にしている。
- ④ 喫煙による健康への影響は、肺がんとの関係が大きく、慢性閉塞性肺疾患（COPD）との関係は小さい。

問7 次の脳血管疾患の危険因子として、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 魚の摂取不足
- ② 低血圧
- ③ 飲酒
- ④ 高LDLコレステロール血症

問8 母子保健に関する記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 体重2,500g未満の新生児は、低出生体重児として届出をすることになっている。
- ② 母子健康手帳は、県から交付される。
- ③ 急速な少子化対策の一環として、母子保健法が創設された。
- ④ 全ての未熟児に対して、自立支援医療費の給付が行われる。

問9 調理師免許の説明として、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 設置義務資格である。
- ② 業務独占資格である。
- ③ 名称独占資格である。
- ④ 国際免許証である。

## 食 品 学

問 10 日本食品標準成分表 2020年版（八訂）に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 分析あるいは測定されている栄養成分は、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、及びビタミン類である。
- ② 文部科学省が令和2年12月に公表したものであり、10年ぶりの改訂となる。
- ③ 食品の栄養成分と量を知るには、一般に食品成分表が利用されている。
- ④ 食品を18群に分類している。

問 11 いも類とでんぷん類に関する記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① キャサバ（キャッサバ）は、シアン化合物（青酸配糖体）を含む。
- ② じゃがいもは、可食部に毒性のあるソラニンを含むため、完全に取り除くためには加熱する必要がある。
- ③ やまのいもをすりおろすと出る粘りは、マンナンと糖質が結合したものである。
- ④ さといもが持つ特有の粘性は、グルコマンナンによるものである。

問 12 野菜に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 野菜類は、一般的に水分の含有量は80～90%前後である。
- ② ブロッコリーは、果菜類に分類される。
- ③ 緑黄色野菜は、原則として、可食部100g当たりカロテンを600 $\mu$ g以上含む野菜をいう。
- ④ だいこんは、でんぷん分解酵素であるアミラーゼを含む。

問 13 魚介類に関する次の記述について、（ ）に入る語句として適切なものを1つ選びなさい。

「（ ）は亜鉛やグリコーゲンが多く含まれ、消化が良く、栄養価が高いことから海のパルメットと呼ばれる。」

- ① さば
- ② 牡蠣（かき）
- ③ ほたるいか
- ④ うに

問 14 次の許可マークの A に入る正しいものを1つ選びなさい。

- ① 特別用途食品
- ② 栄養機能食品
- ③ 機能性表示食品
- ④ 特定保健用食品



問 15 食品貯蔵に関する次の記述について、( ) に入る語句として適切なものを1つ選びなさい。

「( ) は、野菜をポリエチレンやポリプロピレンのフィルムで包装すると、呼吸により CO<sub>2</sub> 濃度が高くなることを利用している。」

- ① 低温貯蔵
- ② 乾燥貯蔵
- ③ MA (Modified Atmosphere) 貯蔵
- ④ CA (Controlled Atmosphere) 貯蔵

## 栄 養 学

問 16 炭水化物に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 炭水化物は、単糖類、二糖類、多糖類の3つに大別される。
- ② ペクチンやセルロースは、難消化性炭水化物である。
- ③ 日本人の食事摂取基準(2020年版)では、炭水化物が総エネルギーの20~30%となるよう目標量が示されている。
- ④ 炭水化物をエネルギーとして消費するためには、ビタミンB<sub>1</sub>が必要である。

問 17 脂質に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 脂肪酸は、不飽和脂肪酸と飽和脂肪酸に分けられる。
- ② 誘導脂質の1つに、ステロイドがある。
- ③ リノール酸、 $\alpha$ -リノレン酸は、必須脂肪酸である。
- ④ n-3系脂肪酸は、飽和脂肪酸である。

問 18 たんぱく質に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 体内で合成できない必須アミノ酸は、9種類である。
- ② 血清アルブミンやケラチンは、たんぱく質である。
- ③ ヘモグロビンは、色素を含むたんぱく質であり、銅を含む。
- ④ たんぱく質は、二次的にエネルギー源としても利用される。

問 19 ビタミンとそのビタミンを多く含む主な食品の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- |   | (ビタミン)             |   | (主な食品) |
|---|--------------------|---|--------|
| ① | ビタミンA              | — | うなぎ    |
| ② | ビタミンE              | — | 緑黄色野菜  |
| ③ | ビタミンB <sub>1</sub> | — | 豚肉     |
| ④ | ビタミンC              | — | 果実類    |

問 20 無機質とその主な欠乏症の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- |   | (無機質)      |   | (主な欠乏症) |
|---|------------|---|---------|
| ① | ナトリウム (Na) | — | 血圧上昇    |
| ② | カルシウム (Ca) | — | 骨粗しょう症  |
| ③ | 亜鉛 (Zn)    | — | 味覚異常    |
| ④ | 鉄 (Fe)     | — | 貧血      |

問 21 炭水化物の消化に関する次の記述について、( ) に入る語句として適切なものを1つ選びなさい。

「ショ糖 (砂糖) は、( ) によってブドウ糖と果糖になる。」

- ① アミラーゼ
- ② マルターゼ
- ③ スクララーゼ
- ④ ラクターゼ

問 22 ライフステージと栄養に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい

- ① 母乳には感染抑制作用をもつ免疫グロブリンが含まれる。
- ② 幼児期の栄養は、消化器官機能が不十分のため、間食で補うことが必要である。
- ③ 思春期は、急速な発育や活動量の増加などのため、一生で最も多くのエネルギーと栄養素を必要とする。
- ④ 高齢期は消化・吸収能力が落ちるため、たんぱく質の質より量を重視する。

問 23 基礎代謝量に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 一般的に女性よりも男性の方が基礎代謝が大きい。
- ② 甲状腺ホルモンには、代謝抑制作用があるため、甲状腺機能亢進症では基礎代謝が低くなる。
- ③ 体温が上昇すると、基礎代謝も上昇する。
- ④ 低栄養状態では、基礎代謝は低くなる。

問 24 疾患とその疾患に対する食事療法の組み合わせで、適切でないものを1つ選びなさい。

(疾患名)		(食事療法)
① 2型糖尿病	—	腹八分目、偏食をしない
② 本態性高血圧症	—	減塩
③ 腎臓病	—	高たんぱく質食
④ 痛風	—	鳥獣肉や内臓の摂取制限

## 食品衛生学

問 25 次のうち、平成30年の食品衛生法の一部改正の内容として誤っているものを1つ選びなさい。

- ① HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化
- ② 広域的な食中毒事案に対処するための広域連携協議会の設置
- ③ 特別な注意を有する成分等を含む食品による健康被害情報の届出制度の創設
- ④ 食品衛生監視指導計画の策定等による監視・検査体制の強化

問 26 食品安全行政の主な動向について、古い順番に並べた次の組み合わせのうち、  
( ) 内に入る組み合わせとして適切なものを1つ選びなさい。

「アレルギー表示の義務化→ ( A ) → ( B ) →ノロウイルス食中毒対策」  
( A ) ( B )

- ① 輸入食品に対する監視指導体制の強化 → 遺伝子組換え表示の義務化
- ② 輸入食品に対する監視指導体制の強化 → BSE 感染牛の対策
- ③ 腸管出血性大腸菌 0157 等食中毒対策の強化 → 遺伝子組換え表示の義務化
- ④ BSE 感染牛の対策 → 腸管出血性大腸菌 0157 等食中毒対策の強化

問 27 食品の腐敗、変敗、変質に関する次の記述のうち、( ) 内に入る語句の組  
み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

「食品の ( A ) とは、主にタンパク質が分解することであり、一方、( B )  
とは食品の糖質や脂質が分解することである。」

( A ) ( B )

- ① 腐敗 — 変質
- ② 変敗 — 腐敗
- ③ 腐敗 — 変敗
- ④ 変質 — 酸敗

問 28 セレウス菌による食中毒に関する記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 下痢型と嘔吐型があり、下痢型の毒素は嘔吐型の毒素と比べて熱に強い。
- ② グラム陰性桿菌であり、芽胞を形成しない。
- ③ 主な原因食品として、米飯やスパゲッティなどの穀類加工品がある。
- ④ 潜伏期間は、嘔吐型が 8 ～ 16 時間である。

問 29 牛乳の殺菌法に関する次の記述のうち、( ) 内に入る語句の組み合わせと  
して適切なものを1つ選びなさい。

「牛乳の殺菌法は3種類あり、( A ) は、65℃前後で30分間以上殺菌する  
方法である。日本では、牛乳の殺菌のほとんどが ( B ) で行われている。」

( A ) ( B )

- ① 低温保持殺菌法 — 超高温瞬間殺菌法
- ② 高温短時間法 — 低温保持殺菌法
- ③ 高温短時間法 — 超高温瞬間殺菌法
- ④ 超高温瞬間殺菌法 — 高温短時間法

問 30 次の食中毒の分類において感染型とされる細菌のうち、感染毒素型（腸内毒素型）でないものを1つ選びなさい。

- ① 腸炎ビブリオ
- ② 腸管出血性大腸菌（VT産生）
- ③ リステリア
- ④ ウエルシュ菌

問 31 ノロウイルスによる食中毒に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 感染力は強く、10～100個程度で発病する。
- ② 回復して1週間が経過した患者の糞便からウイルスが検出されることはない。
- ③ ノロウイルス感染症で承認されているワクチンはない。
- ④ 潜伏期間は通常24～48時間である。

問 32 器具・容器による中毒に関する次の記述のうち、（ ）内に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「（ ）は、酸の強い食品によって溶け出すことがあり、長期間の摂取によって、慢性中毒になるおそれがある。」

- ① スズ
- ② 銅
- ③ 鉛
- ④ ホルムアルデヒド（ホルマリン）

問 33 動物性自然毒による食中毒の原因食品とその原因物質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)  |   | (原因物質)   |
|---------|---|----------|
| ① フグ    | — | テトロドトキシン |
| ② イシナギ  | — | トリグリセリド  |
| ③ アサリ   | — | ベネルピン    |
| ④ オニカマス | — | シガトキシン   |

問 34 有害植物に関する次の記述のうち、( )内に入る語句の組み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

「イヌサフランは、( A )などと間違えて喫食されることがあるが、( B )という有害物質を含んでおり、喫食により( C )。」

- | ( A )       | ( B )   | ( C )       |
|-------------|---------|-------------|
| ① ギョウジャニンニク | — コルヒチン | — 死亡することもある |
| ② ニ ラ       | — リナマリン | — 死亡することはない |
| ③ 玉 ね ぎ     | — リナマリン | — 死亡することもある |
| ④ ニリンソウ     | — コルヒチン | — 死亡することはない |

問 35 寄生虫とその感染源となる食品例の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | (寄生虫)           | (食品例)  |
|-----------------|--------|
| ① アニサキス         | — サバ   |
| ② 旋尾線虫          | — 熊肉   |
| ③ クドア・セプトンブクタータ | — ヒラメ  |
| ④ ウエステルマン肺吸虫    | — サワガニ |

問 36 食品汚染物質に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① カネミ油症事件は、PCBが混入した食用油によって発生した。
- ② アフラトキシンは通常の殺菌工程では分解されない。
- ③ 水俣病は、メチル水銀化合物による中毒である。
- ④ ヒ素は、類金属（半金属）に属し、通常食品に含まれない。

問 37 添加物に関する記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 食品添加物の使用に当たっては、食品表示法でその使用基準が定められている。
- ② 甘味料のうち、アスパルテームは、使用基準及び規格が定められている。
- ③ 亜硝酸ナトリウムは、食肉製品の色を赤く保つための発色剤として使われる。
- ④ 防カビ剤は、かんきつ類にのみ使用が認められている。

問 38 食品の鮮度判定に方法に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 揮発性塩基窒素量（VBN）は、腐敗が進行すると増加し、初期腐敗では魚肉100g当たり30～40mgである。
- ② 魚肉中に含まれる核酸関連物質は、鮮度の低下とともに増加する。
- ③ 肉類などのたんぱく質性食品は、腐敗後ではpHが6.5以上となる。
- ④ 新鮮な魚肉1g当たりの細菌数は、だいたい $10^7 \sim 10^8$ 個である。

問 39 逆性せっけん（陽イオン界面活性剤）に関する次の記述のうち、（ ）内に入る語句の組み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

「普通のせっけんと比べると、洗浄力は（ A ）、殺菌力は（ B ）。また人に対する毒性は（ C ）。」

- |   | （ A ）  |   | （ B ） |   | （ C ） |
|---|--------|---|-------|---|-------|
| ① | ほとんどなく | — | 弱い    | — | 強い    |
| ② | ほとんどなく | — | 強い    | — | 弱い    |
| ③ | 強く     | — | 強い    | — | 弱い    |
| ④ | 強く     | — | 弱い    | — | 強い    |

### 調理理論

問 40 一般的な乾物の吸水時間と重量の増加の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- |   | （乾物）   |   | （吸水時間） |   | （重量増加） |
|---|--------|---|--------|---|--------|
| ① | 大豆     | — | 60分    | — | 4倍     |
| ② | 干ししいたけ | — | 20分    | — | 5.5倍   |
| ③ | 切り干し大根 | — | 15分    | — | 4.5倍   |
| ④ | 乾燥わかめ  | — | 5分     | — | 10倍    |

問 41 包丁による食品の切り方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。

「やわらかく粘着力のある食材は、刃の切れ味よりも摩擦が ( A ) ことが大切で、チーズやようかん等を切るときは、鋭利な包丁より ( B ) のほうがよく切れる」

- |   | ( A ) |   | ( B ) |
|---|-------|---|-------|
| ① | 小さい   | — | ハサミ   |
| ② | 小さい   | — | 針 金   |
| ③ | 大きい   | — | ハサミ   |
| ④ | 大きい   | — | 針 金   |

問 42 揚げ物に関する記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 天ぷらの衣は、パン粉を低温の水であまり攪拌せずに溶く。
- ② 揚げ物の温度は230℃以上が適温とされる。
- ③ 少しずつタネを入れるようにして温度の急変を防ぐ。
- ④ 180℃の油に天ぷらの衣を1粒落とすと下まで沈み、ゆっくりと浮き上がる。

問 43 調理食品と加熱調理の適温の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

- |   | (調理食品)    |   | (温度)   |
|---|-----------|---|--------|
| ① | すまし汁、みそ汁  | — | 65℃    |
| ② | スープ(とりがら) | — | 30℃    |
| ③ | 茶碗蒸し      | — | 85～90℃ |
| ④ | パイ        | — | 120℃   |

問 44 調理・加工食品とその食品に含まれる食酢の役割の組み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

- |   | (食品)  |   | (役割)        |
|---|-------|---|-------------|
| ① | しめさば  | — | 微生物の発育をおさえる |
| ② | マスタード | — | 辛味を防ぐ       |
| ③ | 紅しょうが | — | 色を赤くする      |
| ④ | ごぼう   | — | あく抜きを助ける    |

問 45 調味料の使用のタイミング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、最も適切なものを一つ選びなさい。

「複数の調味料を別々に加える場合、浸透の ( A ) 砂糖は、食塩より ( B ) 加える。」

- |   | ( A ) |   | ( B ) |
|---|-------|---|-------|
| ① | 速い    | — | 先に    |
| ② | 速い    | — | 後に    |
| ③ | 遅い    | — | 先に    |
| ④ | 遅い    | — | 後に    |

問 46 加熱調理器具についての記述で、適切でないものを一つ選びなさい。

- ① 鍋類の加熱容器の材質は、熱伝導率と比熱の大きいことが望ましい。
- ② スチームコンベクションオーブンは、オーブんにスチームが組み込まれた機器である。
- ③ 電子レンジは、食品が短時間で熱くなるので、表面に焦げ目がつきやすい。
- ④ I H調理器は、発熱しないため安全かつ清潔である。

問 47 味の種類とその呈味物質の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- |   | (味の種類) |   | (呈味物質)  |
|---|--------|---|---------|
| ① | 甘味     | — | サッカリン   |
| ② | 苦味     | — | グアニル酸   |
| ③ | 酸味     | — | クエン酸    |
| ④ | 塩味     | — | 塩化ナトリウム |

問 48 味と温度に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 甘味は30～40℃で最も強く感じる
- ② 塩味は、低温で弱く、温度が上がると強く感じる。
- ③ 酸味は、常温で強く感じる。
- ④ 苦味は、常温で強く、高温で弱く感じる。

問 49 味の相互作用に関する次の組み合わせのうち、適切なものを1つ選びなさい。

- |   |          |   |      |
|---|----------|---|------|
| ① | 餡と塩      | — | 対比効果 |
| ② | コーヒーと砂糖  | — | 対比効果 |
| ③ | こんぶとかつお節 | — | 抑制効果 |
| ④ | レモン果汁と砂糖 | — | 相乗効果 |

問 50 食品と主に含まれる天然色素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) |   | (天然色素)  |
|---|------|---|---------|
| ① | 緑色野菜 | — | クロロフィル  |
| ② | にんじん | — | カロテノイド  |
| ③ | 甲殻類  | — | ミオグロビン  |
| ④ | なす   | — | アントシアニン |

問 51 調理による食品成分の変化に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 油脂は空気中に放置するか、長時間加熱すると酸化される。
- ② 糊化したでんぷんは、 $\alpha$ でんぷんといい、消化されやすい。
- ③ 煮豆に重曹を加えると、表皮の繊維が軟化し、黒豆では色も鮮やかになる。
- ④ 食品中のビタミンCは、空気中の酸素により酸化されにくく、アルカリ性では分解されにくい。

問 52 調理技術に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 炊飯は、洗米と浸漬、加熱、蒸らしの3つの段階からなる。
- ② 小麦粉に水を加えた生地をドウ、ドウよりゆるい生地をバターという。
- ③ さつまいもは、ゆっくり加熱するとアミラーゼが働き、甘味が強くなる。
- ④ マッシュポテトは、成熟した粉質のいもを水からゆで、一旦冷やしてから、つぶす。

問 53 卵の加熱に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 卵白は、 $80^{\circ}\text{C}$ 以上で凝固し始める。
- ② 卵黄は、卵白に比べると完全に凝固する温度が低い。
- ③ 卵を長時間ゆでると、卵黄が青黒く変色する。これは古い卵ほど起こりやすい。
- ④ 卵を $65\sim 70^{\circ}\text{C}$ の湯の中に $20\sim 30$ 分保つことで、いわゆる温泉卵ができる。

問 54 次の記述について、( ) に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「砂糖は、( ) で煮詰めると分解し、褐色のカaramelになる。」

- ① 80～100℃
- ② 120～140℃
- ③ 170～190℃
- ④ 200～220℃

問 55 香辛料や香味野菜とその作用の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | (香辛料、香味野菜) | (作用)       |
|------------|------------|
| ① 白こしょう    | — 焼けるような辛味 |
| ② さんしょう    | — 鼻へ抜ける辛味  |
| ③ ベイリーフ    | — 香り       |
| ④ パプリカ     | — 着色       |

問 56 大量調理に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 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
- ② 安全、栄養、嗜好を満たした給食が望まれる。
- ③ 調理時間完了から喫食まで時間的、距離的に差があり、即時性に欠ける
- ④ 大量調理での汁物は、加熱中の蒸発率が高いため、加える水(だし汁)の量は多くなる。

問 57 新調理システムのクックチル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適切なものを1つ選びなさい。

「食材を加熱調理後、冷水または冷風により90分間以内に中心温度( A ) 以下まで冷却を行い、( B ) により運搬・保管し、提供時に再加熱する調理方式である。」

- | ( A )  | ( B ) |
|--------|-------|
| ① 10℃  | — 冷蔵  |
| ② -18℃ | — 冷凍  |
| ③ 3℃   | — 冷蔵  |
| ④ -10℃ | — 冷凍  |

## 食文化概論

問 58 日本の行事と行事食の組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 正月 — おせち料理
- ② 桃の節句 — 菱餅
- ③ 土用の丑の日 — ぼたもち
- ④ 大晦日 — 年越しそば

問 59 次のうち、タイの魚醤として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ニョクマム
- ② パティス
- ③ ユイルー
- ④ ナンプラー

問 60 日本における食糧生産と消費のバランスに関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① まだ食べられるのに廃棄される食品は、年間300万トン以下である。
- ② 現代の飽食を支える食料自給率は、世界的水準からみてもきわめて低く、供給熱量自給率は40%を割っている。
- ③ 鶏卵の国内生産は100%に近いが、飼料の大部分は輸入に頼っている。
- ④ 令和元年5月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が公布され、同年10月1日に施行された。