

令和 3 (2021) 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 10 枚です。最終ページは、16 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。指示があるまで退室できません。
- 7 この試験問題は、持ち帰ることができます。
- 8 合格者の発表は、令和3(2021)年9月8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の受験番号を掲示します。
なお、掲示期限は、令和3(2021)年10月5日(火)までです。

栃 木 県

公衆衛生学

問1 次の日本国憲法第25条に関する記述のA、Bにあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

すべて国民は、健康で 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、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 |
|---|-----|---|------|
| ア | 文化的 | — | 社会環境 |
| イ | 文化的 | — | 公衆衛生 |
| ウ | 衛生的 | — | 社会環境 |
| エ | 衛生的 | — | 公衆衛生 |

問2 次のうち、疾病予防・健康増進・環境衛生・危機管理などに関する公衆衛生活動の中心として、地域住民の生活環境の向上と健康の保持・増進にきわめて重要な役割を果たしている機関として、正しいものはどれか。

- ア 保健所
- イ 労働基準監督署
- ウ 消費生活センター
- エ 地域包括支援センター

問3 次の人口静態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70歳以上の老年人口の割合である。
- イ 老年人口指数は、労働力が期待できない年少者100人に対する高齢者の割合である。
- ウ 老年化指数は、100人の労働者が支える高齢者の数である。
- エ 従属人口指数は、100人の労働者が支える子どもと高齢者の数である。

問4 次の水道法に基づく水道水の水質基準に関する記述のA、Bにあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

配水管末端の給水栓（蛇口）における水は、遊離残留塩素濃度 A 以上を保持することが定められており、また、B が検出されてはならない。

	A		B
ア	0.01mg/L	－	ふっ素
イ	0.01mg/L	－	大腸菌
ウ	0.1mg/L	－	ふっ素
エ	0.1mg/L	－	大腸菌

問5 次のうち、二酸化硫黄（SO₂）が原因物質である公害病はどれか。

- ア 水俣病
- イ 四日市ぜんそく
- ウ イタイイタイ病
- エ マールブルグ病

問6 次のうち、蚊が媒介する感染症はどれか。

- ア エキノコックス症
- イ 梅毒
- ウ ジカ熱
- エ コレラ

問7 次の病原体とそれにより引き起こされる感染症の組合せのうち、誤っているものはどれか。

	(病原体)		(感染症)
ア	ウイルス	－	麻しん、デング熱
イ	細菌	－	結核、レジオネラ症
ウ	原虫	－	つつが虫病、回虫症
エ	真菌（かび）	－	白癬（水虫）、カンジダ症

問8 次の喫煙に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア タバコに含まれるニコチンには、発がん性や依存性（中毒性）がない。
- イ タバコに含まれるタールには、発がん性はないが依存性（中毒性）がある。
- ウ 健康増進法には、受動喫煙の防止の規定が盛り込まれている。
- エ わが国の喫煙状況は、欧米諸国に比べると女性の喫煙率が高い。

問9 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 調理師は、住所地の変更が生じたときは、厚生労働大臣に対し、調理師名簿の訂正を申請しなければならない。
- ウ 都道府県知事は、調理師が調理の業務において食中毒その他衛生上重大な事故を発生させた場合、その免許を取り消すことができる。
- エ 調理師養成施設を卒業した者の調理師免許の申請書は、本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。

食品学

問10 次の肉類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 肉類は、食肉処理（と殺）直後に一時的に軟らかくなる。
- イ 羊肉は、独特のにおいがあるが、マトンはくさみが少ない。
- ウ 豚肉には、ビタミンB₁がほとんど含まれていない。
- エ 豚の肝臓には、牛の肝臓の約3倍、鉄が多く含まれている。

問11 次の野菜の食用部位の分類と主な野菜の組合せのうち、正しいものはどれか。

(食用部位の分類)	(主な野菜)
ア 葉菜類	— ねぎ、たまねぎ、みょうが
イ 茎菜類	— カリフラワー、しょうが、ごぼう
ウ 果菜類	— かぼちゃ、きゅうり、なす
エ 花菜類	— キャベツ、アスパラガス、レタス

問12 次のうち、発芽時の芽にソラニンやチャコニンというアルカロイド配糖体の毒素があるものはどれか。

- ア さといも
- イ じゃがいも
- ウ さつまいも
- エ やまのいも

問13 次の野菜類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 緑黄色野菜とは、原則として、可食部100g当たりカロテンを100~300 μ g含む野菜をいう。
- イ 淡色野菜は、緑黄色野菜に比べるとカロテン含量が多く、ビタミンC、カリウムに富む。
- ウ ブランチング処理とは、野菜を蒸したり、ゆでたりすることで、野菜に含まれる酵素を活性化させることである。
- エ フィトケミカルとは、抗酸化性や抗がん性などの生理機能を有する野菜の色素、香り、苦味などの成分の総称である。

問14 次の豆類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 大豆は畑の肉ともいわれ、アミノ酸のなかではリシンが多い。
- イ 大豆は、ほかの豆より炭水化物を多く含むが、脂質はほとんど含まれない。
- ウ あずきには、たんぱく質が多く含まれるが、炭水化物はほとんど含まれない。
- エ そら豆の若葉は、^{トウモロコシ}豆苗としてはるさめの原料となる。

問15 次の食品に関する記述のA～Cにあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

植物性食品は、一般的に 、、無機質（ミネラル）に富み、
や脂質は少ない。また、動物性食品は、一般的に と脂質が多く、
はきわめて少ない。

	A		B		C
ア	ビタミン	—	たんぱく質	—	炭水化物
イ	ビタミン	—	炭水化物	—	たんぱく質
ウ	炭水化物	—	たんぱく質	—	ビタミン
エ	炭水化物	—	ビタミン	—	たんぱく質

栄 養 学

問16 次の人体を構成する成分の割合に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 約1%が無機質（ミネラル）である。
- イ 水分は、最も高い割合を占める。
- ウ 脂質の割合は、炭水化物と比べ低い。
- エ たんぱく質は、30%程度を占める。

問17 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 アミノ酸がペプチド結合で数多くつながった化合物（ポリペプチド）である。
- イ 炭素、水素、酸素のほかに約16%のヨウ素を主成分とする。
- ウ 複合たんぱく質は、アミノ酸だけでつくられている。
- エ たんぱく質の栄養価は、可欠アミノ酸（非必須アミノ酸）のバランスがよいものほど高い。

問18 次の無機質（ミネラル）と欠乏症の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | （無機質（ミネラル）） | | （欠乏症） |
|-------------|---|-------|
| ア カリウム | － | くる病 |
| イ リン | － | クレチン病 |
| ウ 亜鉛 | － | 味覚障害 |
| エ 鉄 | － | 脚気 |

問19 次の消化吸収に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 消化には、物理的（機械的）消化、化学的消化、細菌学的（生物学的）消化がある。
- イ ショ糖（砂糖）は、スクラーゼにより、ブドウ糖と果糖になる。
- ウ 胃液中の胃酸（塩酸）は、たんぱく質の消化を助ける。
- エ 栄養素の吸収は、ほとんどが大腸で行われる。

問 2 0 次の病態と栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 糖尿病では、1日の総エネルギー摂取量を標準体重1kg当たり50~75kcalとする。
- イ 脂質異常症では、不飽和脂肪酸を多く含む動物性脂質は少なめにし、魚油に多く含まれる飽和脂肪酸は多めにとる。
- ウ 腎臓病では、食塩を基本1日6g未満とし、高血圧や浮腫が強いほど制限を厳しくする。
- エ 痛風では、プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類を十分にとる。

問 2 1 次の基礎代謝に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 低栄養状態では高くなる。
- イ 妊娠時、特に後期において高くなる。
- ウ 冬よりも夏のほうが高くなる。
- エ 同じ体重では、体表面積が大きいほうが低い。

問 2 2 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 水溶性ビタミンには、ビタミンAの他3種類ある。
- イ ビタミンB₁、ビタミンB₂、ナイアシンは、脂溶性ビタミンである。
- ウ ビタミンEは、血液凝固因子の合成や骨の形成に必要なビタミンである。
- エ 脂溶性ビタミンをとりすぎると、排出されにくいので過剰症につながりやすい。

問 2 3 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 身体にとって栄養になるはずの食物に対して過剰な免疫反応が起こることである。
- イ ほとんどが、食物摂取後6~8時間程度で症状が現れる。
- ウ 乳幼児の3大原因食品は、牛乳、鶏肉、大豆である。
- エ じんましん、嘔吐、下痢などの症状を起こすが、命にかかわる重篤な状態に陥ることはない。

問 2 4 次の運動と栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 運動不足でエネルギー過剰の人は、肥満、高血圧、脂質異常症（高脂血症）などになりやすい。
- イ 運動時に消費されるエネルギー源の半分以上が、体内の脂質である。
- ウ 運動により消費エネルギーが増加したとしても、ビタミン類の必要量は変わらない。
- エ 運動時の発汗による脱水には、水のみを補給することで十分である。

食品衛生学

問25 次のうち、食品衛生法において、都道府県、保健所設置市等が、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、社会的信望があり、かつ食品衛生の向上に熱意と識見^{しきけん}を有する者のうちから委嘱^{いしよく}することができる者として、正しいものはどれか。

- ア 食品衛生監視員
- イ 食品衛生責任者
- ウ 食品衛生推進員
- エ 食品衛生管理者

問26 次の食品の保存方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 冷蔵・冷凍法は、食品を低温で保存することにより細菌を死滅させる方法である。
- イ 塩漬け法は、塩の濃度を高くすることで、食品中の水分活性を低くすることにより微生物の増殖をおさえる方法である。
- ウ 空気遮断法は、食品に油脂、パラフィンなどの被膜^{ひまく}を塗って、食品が空気にふれないようにして、細菌が入るのを防ぐ方法である。
- エ びん詰・缶詰法は、食品をびんや缶に詰めた後、加熱などで脱気し、すぐに密閉して加熱殺菌する方法である。

問27 次のカンピロバクターに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 芽胞を形成する。
- イ 4℃以下の低温で直ちに死滅する。
- ウ 菌数が少量（500個程度）でも発病する。
- エ 潜伏期間は1～5時間と短く、3時間前後が多い。

問28 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ノロウイルスによる食中毒は、7～9月に発生が多い。
- イ 潜伏期間はウイルスの量により異なり、通常3～5日である。
- ウ 200ppm（200mg/L）濃度の次亜塩素酸ナトリウムで不活性化される。
- エ カキなどの貝類、食品、河川水、海水中で増殖する。

問29 次の腸管出血性大腸菌O157に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 感染力が弱く、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。
- イ 潜伏期間は2～6週間であることが多い。
- ウ 人の腸管内で増殖した菌が産生するベロ毒素（VT）により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- エ 芽胞を形成するため、熱に強く、75℃で1分間以上の加熱でも生存できる。

問30 次の食中毒菌と主な原因食品の組合せのうち、正しいものはどれか。

(食中毒菌)		(主な原因食品)
ア 腸炎ピブリオ	—	鶏の刺身、焼き鳥
イ サルモネラ属菌	—	近海産の魚介類
ウ セレウス菌	—	豚、シカ、イノシシの肉やレバー
エ ボツリヌス菌	—	肉類や魚の缶詰、ソーセージ

問31 次の記述のA～Cにあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

1日摂取許容量（ADI）とは、A 毒性試験ですべての有害な影響が認められない B の投与量（無毒性量）に対し、安全係数 C を乗じて算出された量である。

	A	B	C
ア 急性	—	最小	— 1 / 100
イ 急性	—	最大	— 1 / 1000
ウ 慢性	—	最大	— 1 / 100
エ 慢性	—	最小	— 1 / 1000

問32 次の寄生虫または原虫と主な感染源となる食品の組合せのうち、正しいものはどれか。

(寄生虫または原虫)		(感染源となる食品)
ア アニサキス	—	サバ、アジ
イ 有棘顎口虫	—	馬肉
ウ トキソプラズマ	—	サワガニ
エ ザルコシスティス・フェアリー	—	飲料水

問33 次の食品中の汚染物質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア アフラトキシン（カビ毒）は、75℃ 1分間の加熱で完全に分解される。
- イ 水銀は、妊婦が魚介類を摂食する際に注意が必要とされている。
- ウ 豆類や生あんに含まれるシアニン（青酸）化合物には、基準値が設定されている。
- エ 食品中の放射性セシウム基準値は、一般食品において100Bq/kgである。

問34 次の食品添加物の種類と品名に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

(種類)	(品名)
ア 甘味料	－ プロピレングリコール
イ 殺菌料	－ 過酸化水素
ウ 調味料	－ 亜硝酸ナトリウム
エ 保存料	－ L-アスコルビン酸類

問35 次の消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア エタノールは、100%のものより約70%に薄めた溶液のほうが消毒力が強い。
- イ オゾン水を野菜の消毒に使用した場合は、すすぎが必要である。
- ウ クレゾール石けん液は、ウイルスに有効なので皮膚の消毒に用いられる。
- エ 紫外線消毒は、光線の当たらない陰の部分及び内部でも殺菌効果がある。

問36 次の器具・容器包装とその原材料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア シリコンに有機化合物を結合させたシリコーンは毒性が高く、弁当箱への使用が規制されている。
- イ 陶磁器にカドミウムなどを含む顔料で絵づけを行った場合、低温（1,000℃）よりも高温（1,300～1,500℃）で焼かれたものの方が溶出しやすい。
- ウ メラミン樹脂は、ラップフィルムに用いられており電子レンジでの使用に適している。
- エ アルミニウムは、鉄や銅と比べて毒性が低く、さびにくい。

問37 次のHACCP（ハサップ）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 食品の安全衛生に関する危害発生を事前に防止することを目的とした自主的な衛生管理システムである。
- イ 食品衛生法により、原則として、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められている。
- ウ 食中毒等の健康被害を発生させる原因となる物理的危険、化学的危険、生物的危険について分析を行う。
- エ 科学的根拠に基づく重要管理点（CCP）を定めることにより、衛生管理などの実施記録を保存する必要がない方法である。

問38 次の食品衛生法における鶏卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 液卵は、15℃以下で保存しなければならない。
- イ 液卵を冷凍したものは、-5℃以下で保存しなければならない。
- ウ 殺菌液卵は、サルモネラ属菌が陰性（25g当たり）でなければならない。
- エ 未殺菌液卵は、大腸菌群が検出されてはならない。

問39 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 食品衛生法では、食品に残留する農薬について、人の健康をそこなうおそれのない量を一律基準100ppmとして設定している。
- イ 特定農薬や天敵農薬は、ポジティブリスト制度の対象となっている。
- ウ 輸入農作物に対して、収穫後に使用される農薬をポストハーベスト農薬という。
- エ ポジティブリスト制度では、残留基準が設定されていない無登録農薬を規制することができない。

調理理論

問40 次の和・洋・中国式調理の特徴に関する組合せのうち、最も適切なものはどれか。

(様式)	(性格)	(味つけ)
ア 洋式調理	－ 調味中心	－ 濃厚、味つけ本位
イ 中国式調理	－ 加熱法中心	－ 濃厚、ソース本位
ウ 和式調理	－ 素材中心	－ 淡白、もち味本位
エ 洋式調理	－ 栄養中心	－ 淡白、ソース本位

問41 次の記述のA、Bにあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

わらび、ぜんまいに0.2～0.3%の重曹を加えてゆでると、重曹の により、繊維が する。

A	B
ア 酸性	－ 硬化
イ 酸性	－ 軟化
ウ アルカリ	－ 硬化
エ アルカリ	－ 軟化

問42 次の食品（乾物）をもどすときのおおよその吸水時間と重量増加（概算）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（概算）)
ア きくらげ	－ 20分	－ 7倍
イ 切り干し大根	－ 60分	－ 10倍
ウ 大豆	－ 30分	－ 5倍
エ あずき	－ 10分	－ 5倍

問43 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ゼラチンは、キウイフルーツや生パイナップルの果汁を加えると固まらない。
- イ ゼラチンは、0.5～1%の濃度にして冷やせば、凝固してゼリー状になる。
- ウ カラギーナンは、寒天より酸に弱く、牛乳を加えるとゲル化しにくくなる。
- エ 寒天ゼリーは、寒天濃度や砂糖濃度が高いほど離漿現象が起りやすい。

問44 次の揚げ物の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 油の温度は、220～280℃、特に230℃前後が適温とされる。
- イ 200℃の揚げ油の上に1粒の衣を落とすと鍋底まで沈む。
- ウ 天ぷらの衣は、強力粉を高温の水でよく攪拌して溶きすぐ揚げるのがコツである。
- エ フライは、衣のつけ置きや冷凍も可能で天ぷらより大量調理に向いている。

問45 次の蒸し物の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 蒸し物は、材料を入れてから水を沸とうさせると仕上がりがよい。
- イ 材料の特徴を失わず中心部まで加熱するのに最適な調理手法である。
- ウ 容易に味つけすることができることから、味つけ本位の料理に向いている。
- エ 加熱中に食材の水分量が減るため、煮物に比べ栄養成分の損失が大きい。

問46 次の調味料とたんぱく質への作用に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (調味料) | (たんぱく質への作用) |
|-------|---------------------|
| ア 食酢 | － 熱凝固を遅らせ、やわらかく固める。 |
| イ 砂糖 | － すり身の粘着力を増す。 |
| ウ 食塩 | － 小麦粉生地 of 弾力を増す。 |
| エ 食酢 | － 卵白の泡を安定させる。 |

問47 次のうち、冷ソースに分類されるものはどれか。

- ア ベシャメルソース
- イ ピネグレットソース
- ウ ブルーテソース
- エ トマトソース

問48 次の操作の分類と調理器具に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (操作の分類) | (調理器具) |
|------------|-------------------------|
| ア 磨砕用器具 | － 泡立て器、しゃもじ、へら |
| イ ろ過用器具 | － ざる、シェーカー、粉ふるい |
| ウ 切碎・成形用器具 | － おろしがね、すり鉢、ミキサー（ブレンダー） |
| エ 圧搾用器具 | － のし棒（めん棒）、肉たたき、巻きす |

問49 次の料理とその料理を調理する際のオーブンの温度に関する組合せのうち、最も適切なものはどれか。

(料理)	(オーブンの温度)
ア ロースト、グラタン、パン	250～280℃
イ プディング、卵豆腐	130～160℃
ウ メレンゲ色つけ、ホイル焼き	160～200℃
エ シュー、ケーキ、クッキー	100～120℃

問50 次の食物と香りに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア かんきつ類の主な香気成分は、トリメチルアミンである。
- イ のり、まつたけは、さっとあぶると香りが強まる。
- ウ ワインや清酒は、ゆり動かすと香りが弱まる。
- エ みそやしょうゆは、長く加熱するほど香りが強まる。

問51 次の味と温度に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 甘味は、15～25℃で最も強く感じる。
- イ 塩味は、高温で弱く、温度が下がると強く感じる。
- ウ 苦味は、常温（15℃）で弱く、温度の上昇に伴い強く感じる。
- エ 酸味は、常温（15℃）で強く、温度の上昇に伴い強く感じる。

問52 次の色素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア クロロフィルは、野菜に含まれる緑色の脂溶性色素である。
- イ カロテノイドは、水溶性で加熱に対し不安定であるため長時間の加熱調理で色を失う。
- ウ アントシアニンは、脂溶性で酸性にすると紫色になる。
- エ フラボノイドは、水溶性で酸性にすると鮮やかな緑色になる。

問53 次の油脂の劣化、変敗を防ぐ方法の記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 新鮮な空気にさらすこと。
- イ 長時間の加熱をできるだけ避けること。
- ウ 直射日光に当てないこと。
- エ 不純物を混ぜないこと。

問54 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア バッターは、小麦粉に水を加えた生地で流動性がないものである。
- イ 小麦粉のたんぱく質が水を吸収して分子がからみ合った状態をグルテンという。
- ウ ドウに砂糖や油脂を添加すると粘弾性が強くなり、伸展性がなくなる。
- エ ケーキやパイなどでは、粘りや弾力を弱くするために小麦粉をよくこねて使用する。

問55 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 すじの多いかたい部分は、水中で長く加熱するとコラーゲンがゼラチン化してやわらかくなるので煮込み料理に向いている。
- イ 焼き始めは、弱火で両面をじっくりとやわらかくなるまで焼く。
- ウ 肉のたんぱく質は、40℃付近で凝集、凝固が起こる。
- エ ひき肉にすると脂質が酸化・劣化しにくく、旨味がにげない。

問56 次の食塩に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 呈味成分はアミノ酸であり、すべての調味料の基本となる。
- イ 食塩を加えると、酵素作用が活性化し、果実の褐変を防ぐ。
- ウ 適度と感じる食塩濃度は3～5%である。
- エ 食塩は、たんぱく質の熱凝固を促進する。

問57 次の記述に該当する調理方法として、正しいものはどれか。

食材を加熱調理後、冷水または冷風による急速冷凍（-18℃まで冷凍）を行い、-18℃以下で運搬・保管し、提供時に再加熱（中心温度75℃以上で1分間以上）する調理方法

- ア クックサーブ
- イ 真空調理法
- ウ クックチルシステム
- エ クックフリーズシステム

食文化概論

問58 次のうち、にんにく、にら、たまねぎを食物禁忌^{きんき}（タブー）としている宗教はどれか。

- ア ユダヤ教
- イ イスラム教
- ウ ヒンズー教
- エ キリ基督教

問59 次の日本の行事と主な行事食の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (行事) | (行事食) |
|---------|------------|
| ア 端午の節句 | － はまぐりの吸い物 |
| イ 春分 | － ぼたもち |
| ウ 七五三 | － 柏餅 |
| エ 節分 | － 七草がゆ |

問60 次の食文化に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 三大食法のうち、手食が最も多く、世界全体の約40%を占める。
- イ 日本の食文化は、他国の食文化の影響を受けずに独自に発展してきた。
- ウ 西洋料理には、ニュージーランド料理は含まれない。
- エ とんかつ、コロッケ、ライスカレーは、昭和時代に3大洋食と呼ばれていた。

