

令和 6 (2024) 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 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】

- この試験問題は、問 1 から問 60 までの 60 問です。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- この試験問題は、持ち帰ることができます。
- 合格者の発表は、令和 6 (2024) 年 9 月 4 日 (水) 午前 11 時から、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 6 (2024) 年 10 月 3 日 (木) までです。

栃 木 県

公衆衛生学

問1 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)に規定されている感染症の分類と感染症名の組合せのうち、正しいものはどれか。

	(分類)	(感染症名)
ア	一類感染症	— 新型コロナウイルス感染症
イ	二類感染症	— エボラ出血熱
ウ	三類感染症	— 腸管出血性大腸菌感染症
エ	五類感染症	— 日本脳炎

問2 次のうち、「学校給食法」において定められている学校給食の目標として、誤っているものはどれか。

- ア 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
- イ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養う。
- ウ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養う。
- エ 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図る。

問3 次の感染症の予防対策とその内容の組合せのうち、正しいものはどれか。

	(感染症の予防対策)	(内容)
ア	感染源対策	— 感染症に対する抵抗力を高める
イ	感染経路対策	— 予防接種
ウ	感受性対策	— 患者等の入院措置
エ	感染経路対策	— 感染を媒介するネズミ、ハエ、蚊、シラミなどの駆除

問4 次の世界の公衆衛生問題に関わる国際機関に関する語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

ア	FAO	—	国際労働機関
イ	ILO	—	国連環境計画
ウ	WHO	—	世界保健機関
エ	UNEP	—	国連児童基金

問5 次のうち、健康寿命に関する記述として、正しいものはどれか。

- ア 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。
- イ 0歳の生存者が、平均してあと何年生きられるかを示したもの。
- ウ 日常生活の動作を自分自身で行うことができ、認知症や寝たきりでない年齢期間を示したもの。
- エ 全人口に対する65歳以上の老年人口の割合を示したもの。

問6 次の環境と健康に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 空気（大気）は、酸素（約21%）、二酸化炭素（約0.03%）、窒素（約78%）及びその他の少量の気体できている。
- イ 一般に人が快適に感じる温度（快感帯温度）は、夏は25～26℃、冬は18～20℃とされており、また、最も気持ちが良いと感じる湿度は40～70%とされている。
- ウ 気温と湿度によって人間が感じる蒸し暑さの指標を不快指数といい、この指数が80以上になると、ほとんどの人が不快に感じる。
- エ 給食室、調理室の照度は、建築物環境衛生管理基準に従い、全体照明を100ルクス（lx）程度に保つことが必要である。

問7 次の四大公害病とその発生源及び原因物質の組合せのうち、正しいものはどれか。

（公害病）	（発生源）	（原因物質）
ア 水俣病	— 工場排水	— メチル（有機）水銀
イ 四日市ぜんそく	— 鉱山排水	— カドミウム
ウ イタイイタイ病	— 石油コンビナート	— 二酸化硫黄（SO ₂ ）
エ 新潟水俣病	— 工場排水	— カドミウム

問8 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 胃がんの危険因子として、主に脂肪の過剰摂取があげられる。
- イ 心疾患の三大危険因子は、高LDLコレステロール血症、高血圧、高血糖である。
- ウ 脳血管疾患（脳卒中）の予防対策の1つに高血圧の予防があり、減塩、節酒、肥満の防止が大きな柱としてあげられる。
- エ 脂質異常症は、腎臓病、糖尿病、肥満症、甲状腺機能異常が原因となる場合がほとんどであり、体質（遺伝的素因）は影響しない。

問9 次の「調理師法」に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 調理師の免許を受けようとする者は、申請書等を住所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、都道府県に備えてある調理師名簿の登録事項に変更が生じたときは、30日以内に本籍地の都道府県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。
- ウ 調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに12月31日現在における氏名、住所などを翌年の1月15日までに就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- エ 調理師免許を受けた者でなければ、調理師又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。

食 品 学

問 1 0 次の魚介類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 牡蠣^{かき}には、タウリンやグリコーゲンが含まれず、消化がよく栄養価が高いため、海のミルクと呼ばれる。
- イ 魚油には、イコサペンタエン酸 (IPA) やドコサヘキサエン酸 (DHA) が含まれる。
- ウ 棘皮動物^{きよくひ}とは、えび、かに、しゃこ類をさし、そのうち、えびには主なうま味成分としてアスタキサンチンが含まれる。
- エ なまこの卵巣と腸管の塩辛は「からすみ」という。

問 1 1 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、生では消化が悪く、トリプシンインヒビターが含まれているため、加熱して利用する必要がある。
- イ 納豆は、納豆菌の作用により大豆のたんぱく質が分解されるため、生大豆に比べてビタミン B₂が少ない。
- ウ あずきは、脂質を多く含むが、たんぱく質はほとんど含まない。
- エ そら豆は、はるさめの主な原料豆である。

問 1 2 次の砂糖及び甘味類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 砂糖の主成分は、ブドウ糖と果糖が 1 分子ずつ結合したショ糖である。
- イ 砂糖類は、白く精製するほどカルシウムや鉄の含量が少なくなる。
- ウ キシリトールには、抗う蝕性^{しよく}や整腸作用がある。
- エ サッカリンやアスパルテームなどの人工甘味料は、エネルギーは少ないが、その他の栄養成分を豊富に含む。

問 1 3 次のいも類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア さつまいもにはビタミン B₁やカロテンが含まれるが、ビタミン C は含まれない。
- イ さといもに特有の粘性は、グルコマンナンとたんぱく質との結合によるものである。
- ウ じゃがいもの発芽時の芽や緑変した皮には、ソラニンやチャコニンなどの毒素が含まれる。
- エ こんにやくいもから得られるでん粉は、タピオカとして利用される。

問14 次の食品加工に利用する微生物と主な加工食品の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(利用する微生物)		(主な加工食品)
ア 酵母	—	ビール
イ 青かび	—	漬け物
ウ 細菌	—	納豆
エ こうじかびと酵母	—	清酒

問15 次のアレルギー物質の表示が義務づけられている特定原材料8品目のうち、にあてはまるものはどれか。

— 特定原材料8品目 —
、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）"/>

- ア キウイフルーツ
- イ 牛肉
- ウ くるみ
- エ ごま

栄 養 学

問 1 6 次の人体を構成する成分に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 炭水化物（糖質）より脂質の割合の方が高い。
- イ 成分の割合は、年齢、性別、体格に関係なく同じである。
- ウ 最も多く含まれるのは、たんぱく質である。
- エ 無機質（ミネラル）は含まれない。

問 1 7 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 エネルギー源として1gで9kcal（キロカロリー）のエネルギーを有する。
- イ 難消化性炭水化物（食物繊維）は、腸のぜん動運動を促進して便秘を予防する。
- ウ エネルギーとして消費するには、ビタミンCが必要である。
- エ 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、エネルギー産生栄養素バランスとして、1歳以上で総エネルギーの20～30%が目標量として示されている。

問 1 8 次の脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 構成成分である脂肪酸は、二重結合をもつ飽和脂肪酸と、二重結合をもたない不飽和脂肪酸に分けられる。
- イ 必須脂肪酸であるリノール酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸は、いずれも人の体内で合成される。
- ウ 植物油に多い多価不飽和脂肪酸には、血中LDLコレステロール上昇作用がある。
- エ LDLコレステロールは、運動不足などにより過剰になると、動脈硬化の原因となるため、悪玉コレステロールと呼ばれている。

問 1 9 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア アミノ基には、必ず窒素が含まれる。
- イ 筋肉、血液、内臓、脳、皮膚などの主成分である。
- ウ 金属たんぱく質であるヘモグロビン（血色素）は、銅を含む。
- エ 誘導たんぱく質であるゼラチンは、コラーゲンを長時間煮出してできたものである。

問20 次のビタミンとその主な欠乏症に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(ビタミン)		(主な欠乏症)
ア ビタミンA	—	夜盲症
イ ビタミンD	—	高カルシウム血症
ウ ビタミンB ₁	—	脚気
エ 葉酸	—	巨赤芽球性貧血

問21 次の消化管とその主な働きの組合せのうち、正しいものはどれか。

(消化管)		(主な働き)
ア 胃	—	栄養素の吸収
イ 十二指腸	—	栄養素の貯蔵
ウ 小腸	—	殺菌作用
エ 大腸	—	水分と電解質の吸収

問22 次のライフステージと栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 離乳食では、穀類、たんぱく質を多く含む食品、いも類、緑黄色野菜、バター、良質の植物油等を与えるが、満1歳までは、はちみつは与えない。
- イ 幼児期は、消化器官が小さく機能が不十分であるため、体重当たりの食事摂取基準は成人より少なく設定されている。
- ウ 成人期は、一般に多種・多様・多忙な生活が営まれることから、一生で最も多くのエネルギーと栄養素を必要とする。
- エ 高齢期では、消化・吸収能力の低下などにより体重や食欲が減少しやすいため、たんぱく質の摂取は質より量を重視する。

問23 次の日本人の食事摂取基準に関する記述の 、 にあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

健康の保持・増進、生活習慣病の発症予防及び重症化予防のために必要なエネルギー量並びに各種栄養素の摂取量を、年齢別、、身体活動レベル別、妊婦・授乳婦別に、 当たりの数値で定めている。

	(A)		(B)
ア	体重別	—	1日
イ	体重別	—	1食
ウ	性別	—	1日
エ	性別	—	1食

問24 次の糖尿病に関する記述の **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。

日本の糖尿病患者の多くは、**A** を主因とする 2 型であり、**B** に発症することが多い。

- | | (A) | | (B) |
|---|--------|---|-----|
| ア | 自己免疫疾患 | — | 若年期 |
| イ | 肥満 | — | 若年期 |
| ウ | 自己免疫疾患 | — | 成人期 |
| エ | 肥満 | — | 成人期 |

食 品 衛 生 学

問 2 5 次の食品安全行政機関とその担当する役割に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (行政機関) | (担当する役割) |
|---------|---------------------------------|
| ア 内閣府 | － 食品安全委員会の設置、食品健康影響評価（リスク評価）の実施 |
| イ 農林水産省 | － 食品の衛生に関するリスク管理 |
| ウ 厚生労働省 | － 食品の表示に関するリスク管理 |
| エ 消費者庁 | － 農畜水産物に関するリスク管理 |

問 2 6 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 飲食店を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- イ 飲食店の営業者は、施設ごとに専任の食品衛生管理者を置かなければならない。
- ウ 食品衛生推進員は、主として保健所に配置され、食品衛生関係営業施設などの監視指導を行っている。
- エ 食品衛生責任者は、都道府県知事が行う講習会や、知事が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知識の習得に努めなければならない。

問 2 7 次の HACCP（ハサップ）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 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 作業や措置等の実施記録を必要としない、画期的な食品の衛生管理方法である。
- ウ HACCP に沿った衛生管理に取り組むことが定められている対象は、従業員 50 人以上の大規模事業者であり、従業員 50 人未満の小規模事業者は対象外となる。
- エ HACCP を実施する上では、一般的衛生管理プログラムの整備、実行は不要であるため効率的である。

問 2 8 次のウェルシュ菌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 人の腸管内に常在する好気性細菌であり、発育に酸素が必要である。
- イ 芽胞を形成せず、熱に弱いため、通常の調理で十分死滅させることができる。
- ウ 加熱調理した食品を保存する場合は、速やかに冷却（30 分以内に中心温度 20℃ 付近まで、又は 60 分以内に中心温度 10℃ 付近まで）することが必要である。
- エ 食中毒としては、鶏の刺身のほか、焼き鳥、バーベキュー、牛や豚の内臓などの加熱不足を原因とするものが多いのが特徴である。

問29 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、誤っているものはどれか。

- ア 食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品は、1回で使い切る量を調理の当日に仕入れること。
- イ フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- ウ 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに15g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、 -20°C 以下で1週間保存すること。
- エ 調理従事者等は、臨時職員も含め定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。

問30 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 紫じその葉を梅干しの着色の目的で使用する場合は、食品添加物には該当しない。
- イ すべての食品添加物に、使用基準が定められている。
- ウ 一日摂取許容量（ADI）は、慢性毒性試験ですべての有害な影響が認められない最大の投与量（無毒性量）に、安全係数1/100を考慮して設定されている。
- エ 着色料には天然着色料と合成着色料があり、天然着色料は食品表示法の規定により、食品への表示が免除される。

問31 次の黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食品に付着し、増殖しながらシガトキシンという毒素を産生する。
- イ 産生する毒素は熱に弱いので、通常の加熱調理で無毒化され、食中毒を予防することができる。
- ウ 人の鼻腔内や、特に化膿巣に濃厚に存在し、調理の最終工程に「握る」などの手指による作業がある際には十分な注意が必要である。
- エ 黄色ブドウ球菌による食中毒の代表的な症状として、発熱が含まれる。

問32 次の食品の保存方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 低温貯蔵法（冷蔵・冷凍法）では、食品を低温で保存することにより、細菌を死滅させることができる。
- イ 乾燥法の1つである真空凍結乾燥（フリーズドライ）には、食品の組織や風味の損失が少ないという特徴がある。
- ウ 酢漬け法では、そのpHがアルカリ性に傾くことから微生物の増殖が抑えられる。
- エ 缶詰法には、製造工程においてビタミンCが破壊されないという栄養上の特徴がある。

問33 次の食中毒原因細菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア サルモネラ属菌は、熱に強いいため、75℃で1分以上加熱しても死滅しない。
- イ カンピロバクター・ジェジュニ/コリが産生するベロ毒素（VT）は、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- ウ セレウス菌が産生する毒素には下痢型と嘔吐型があり、下痢型は熱に強く、嘔吐型は熱に弱い。
- エ ボツリヌス菌は、酸素のない環境でのみ増殖する。

問34 次の消毒に使用する化学薬品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア アルコールは、濃度が70%のものより、100%のものの方が消毒力が強い。
- イ 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。
- ウ 逆性石けんは、洗浄力が強いが、殺菌力はほとんどない。
- エ クレゾール石けん液は、芽胞やウイルスに効果がある。

問35 次のノロウイルス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 牡蠣^{かき}などの二枚貝の体内で増殖する。
- イ 感染力が強く、10～100個程度で食中毒症状を発症する。
- ウ 消毒にはアルコールによる方法が最も効果的である。
- エ ノロウイルスによる食中毒は、特に夏期に多く発生する。

問36 次の自然毒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 アオブダイによる食中毒では、テトロドトキシンを毒成分とし、特徴的な症状として、ドライアイスセンセーション（知覚異常）を生じる。
- イ 麻痺性貝毒による食中毒は、イガイやアサリなどの二枚貝に含まれるワックスが原因である。
- ウ こうじかびの一部が産生するアフラトキシンは、食中毒の原因となり、発がん性が強い。
- エ 青梅に含まれるアミグダリンは、消化不良、嘔吐などの食中毒症状の原因となる有害物質であり、梅の実の成熟に伴い増加する。

問37 次のアニサキスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 主に淡水魚介類に寄生する。
- イ 熱に弱く、60℃で1分間の加熱で死滅する。
- ウ 酢やわさびには、アニサキスを瞬時に死滅させる効果がある。
- エ 4℃以下で24時間の冷蔵貯蔵で死滅する。

問38 次の残留農薬に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ポストハーベスト農薬とは、農作物の貯蔵や輸送中の保存を目的として、収穫前に使用される農薬のことをいう。
- イ ネガティブリスト制度とは、原則として全ての農薬等の残留を禁止した上で、残留しても良い農薬等とその量を定めた制度である。
- ウ 「食品衛生法」に基づき、人の健康を損なうおそれのない量として定められた残留農薬の一律基準は、0.01ppmである。
- エ メタミドホスは、有機リン系の農薬で毒性が強いため、日本国内では使用する際の基準が定められている。

問39 次の食品の販売や営業等で使用される器具・容器包装に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 規格基準は、「製造物責任法」(PL法)で定められている。
- イ ラップ類は、使い捨てで使用されるため、容器包装には該当しない。
- ウ 果実缶詰やケチャップ缶などは、開缶後、速やかに他の容器に移し替えるよう表示されている。
- エ シリコーンは、毒性が強いため、器具や容器への使用は禁止されている。

調理理論

問40 次の調理操作の分類と操作例に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(分類)	(操作例)
ア 混合・ <small>かくはん</small> 攪拌	－ 和える、練る
イ <small>せつさい</small> 切碎・成形	－ むく、おろす(魚)
ウ 乾式加熱	－ 焼く(煎る、炒める)、揚げる
エ <small>ふんさい</small> 粉碎・ <small>まさい</small> 磨砕	－ 握る、しぼる

問41 次の主な食品とその洗い方の組合せのうち、正しいものはどれか。

(主な食品)	(洗い方)
ア 乾物類・こんにゃく	－ 加熱後に洗う
イ いも・根菜類	－ ブラシなどを使って洗う
ウ 切り身の魚・肉	－ 塩を使って洗う
エ ふき・たけのこ	－ 洗わない

問42 次の混合・攪拌の操作の目的とその説明の組合せのうち、正しいものはどれか。

(操作の目的)	(説明)
ア 放熱、放湿	－ 対流しにくい粘性液などを攪拌し、鍋底の焦げ付きなどを防ぐ
イ 温度の均一化	－ 米飯(すし飯)などを冷ます、余分な水蒸気を放出させる
ウ 材料分布の均一化	－ 溶解、乳化、ゲルの形成などを促進する
エ 成分の移行	－ 調味料を浸透させる、食品の味を別の食品に移す

問43 次の刺身の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 切り方としては、引き切りが適している。
- イ 鳴門づくりは、渦巻き状に細工する手法である。
- ウ 皮霜づくりは、皮目を直火で網焼きし、皮を食べやすくする手法である。
- エ あらいは、そぎ切りした身を氷水などで引き締め、歯ごたえをよくする手法である。

問44 次の食品の切り方のうち、「シャトー」はどれか。



問45 次の加熱調理操作の分類とその特徴に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	(調理操作)	(温度の保持)	(加熱中の味つけ)
ア	焼く	— 容易	— 容易
イ	蒸す	— 容易	— 困難
ウ	煮る	— 困難	— 容易
エ	揚げる	— 容易	— 困難

問46 次のだしのとり方に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 日本料理のかつおだしは、一般的に、かつお節を薄く削って、沸とう水に入れたらすぐ加熱を止め、かつお節が沈んだらこす。
- イ スープストック（ブイヨン）は、骨やすね肉などを水中で長時間加熱し、うま味成分やゼラチン質などを汁の方に引き出す。
- ウ 中国料理の湯（タン）は、鶏や豚骨などを長時間煮出してとる。
- エ 日本料理のこんぶだしは、こんぶを水から浸漬した後、火にかけ、一気に沸騰させてからこんぶを取り出す。

問47 次の調味料の浸透速度に関する記述の **A** ～ **C** に当てはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

調味料の浸透速度は、温度が **A**、食品内外の濃度差が **B**、食品の表面積が **C** ほど速い。

	(A)	(B)	(C)
ア	高く	— 大きく	— 広い
イ	高く	— 小さく	— 狭い
ウ	低く	— 小さく	— 広い
エ	低く	— 大きく	— 狭い

問48 次の計量器と1杯のグラム例の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(計量器)		(1杯のグラム例)
ア 米計量カップ (180ml)	－	米 150g
イ 大さじ (15ml)	－	しょうゆ 18g
ウ 計量カップ (200ml)	－	砂糖 130g
エ 小さじ (5ml)	－	食塩 3g

問49 次の味の種類とその主な呈味物質の組合せのうち、正しいものはどれか。

(味の種類)		(主な呈味物質)
ア 甘味	－	テオブロミン
イ 酸味	－	イノシン酸
ウ 塩味	－	塩化マグネシウム
エ うま味	－	グルタミン酸

問50 次の味の相互作用とその具体例に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(相互作用)		(具体例)
ア 対比効果	－	だし汁に塩
イ 抑制効果	－	レモン果汁と砂糖
ウ 相乗効果	－	^{あん} 餡に塩
エ 抑制効果	－	コーヒーと砂糖

問51 次の揚げ物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 高温の液状油脂の対流により食品を加熱する操作である。
- イ 衣の役割は、食材の水分を蒸発させることである。
- ウ 温度は220～250℃、特に230℃前後が適温とされている。
- エ 天ぷらの衣は、粘りの少ない強力粉を熱めの湯でよく攪拌して溶く。

問5 2 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 肉、魚、卵などに含まれるアルブミンやグロブリンは、食塩を加えると熱凝固が速まるが、砂糖を加えると反対に遅くなる。
- イ 動物性の脂質のヘット（牛脂）は、融点が 28～36℃で、口に入れるとその体温で溶ける。
- ウ 生のでん粉は、水を加えて加熱し、60～75℃以上の温度が続くと粘りが出て、やがて全体が透明な糊の状態のβ（ベータ）-でん粉になる。
- エ ビタミン C は空気中の酸素により酸化されにくく、加熱をしてもゆで汁などに溶出ししない。

問5 3 次のうるち米の炊飯に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 洗米の初めの1回は、たっぷりの水を加えて1～3時間程度吸水させてから行う。
- イ 加える水は、米の重量と同量とするのが最もよい。
- ウ 加熱後すぐにふたを取り、軽くかき混ぜて余分な水蒸気を逃がした後、蒸らしを行う。
- エ 炊き上がりの米飯は、もとの米の重量の 2.1～2.3 倍になる。

問5 4 次の豆類の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 煮豆をつくるとき、大豆は、少なくとも一夜水に浸漬してから加熱する。
- イ あずきは、洗ったらすぐに火にかけてゆるやかに加熱するが、途中で表皮と内部の温度差を少なくするため、冷水を加えることがある。
- ウ 煮豆に調味料を一度に加えると、しわが寄りにくくなる。
- エ 黒豆は、重曹や古釘ふるくぎを入れて煮ると色が鮮やかになる。

問5 5 次の魚介類の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 赤身魚は、加熱しても固くならず、煮魚では身のくずれや割れが生じやすい。
- イ 焼き魚では、一般的に焼く 20～30 分前に、魚の 1～2 %程度の食塩をまぶす。
- ウ 煮魚では、煮汁を多くし、加熱前に鍋に魚を入れて落としぶたをする。
- エ 魚肉は、食酢に浸すことで魚臭が減少するが、うま味や保存性も低下する。

問56 次の卵類（鶏卵）の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 卵白に多く含まれるレシチンには、水分と油を結びつける乳化作用がある。
- イ 卵白は、57～58℃で凝固し始め、80℃以上で完全に凝固する。
- ウ 65～70℃の湯の中に20～30分保つと、卵黄はほぼ固まる。
- エ 長時間ゆでると、卵白のイオウ分（硫化水素）が卵黄中の鉄分と結びついて、青黒く変色する。

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 炒め物では、一般に1回に炒める量を多くすると仕上がりがよい。
- イ 加熱中の蒸発率が低く、加える水（だし汁）の量が少ないため、煮物では加熱ムラや調味の不均一が起こりやすい。
- ウ 煮物は、煮くずれを防ぐため、余熱を考慮して八分通り煮えたところで消火する。
- エ 和え物は、時間の経過による脱水現象を避けるため、提供直前に調味する。

食文化概論

問58 次の食物のうち、ユダヤ教が禁忌（タブー）としているものはどれか。

- ア 牛肉
- イ 豚肉
- ウ 羊肉
- エ 鹿肉

問59 次の日本の主な郷土料理と受け継がれてきた主な地域及びその内容に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

(郷土料理)		(主な地域)		(内容)
ア いぶりがっこ	—	茨城県	—	火であぶったわかめを細かくつぶして、ごはんにかけた料理
イ 治部煮 ^{じぶに}	—	石川県	—	小麦粉をまぶした鴨肉又は鶏肉を煮て、すだれ麩 ^{つゆ} などを取り合わせた煮物
ウ しもつかれ	—	群馬県	—	たらの捨てる部分でつくるみそ風味汁
エ ほうとう	—	栃木県	—	さといもでとろみをつける季節の煮込み料理

問60 次の食品ロスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 食品ロスの削減を推進するため「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）が、令和元年に公布・施行された。
- イ 野菜の皮を厚くむく、肉の脂身などを調理せずに捨てるなど、食べられる部分を捨てることを過剰除去という。
- ウ 冷蔵庫に入れたまま調理せず、食卓にのせることなく廃棄することを直接廃棄という。
- エ 食品ロスの90%以上は、一般家庭から出ている。