

令和 8 (2026) 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 10 枚です。最終ページは、16 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 8 (2026) 年 9 月 2 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 8 (2026) 年 10 月 2 日(金)までです。

栃 木 県

公衆衛生学

問1 次の公衆衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 日本国憲法第25条には、国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めることが規定されている。
- イ 我々が社会生活を営んでいくためには、各個人はもとより社会全体が健康でなければならない。
- ウ 市町村保健センターは、疾病予防・健康増進・環境衛生・危機管理に関する公衆衛生活動の中心機関である。
- エ 保健所は、都道府県、政令市、特別区（東京23区）が設置する。

問2 次のWHO（世界保健機関）憲章の健康の定義に関する記述の 、 に当てはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

健康とは、単に疾病や虚^{きよ}弱^{じやく}でないということではなく、肉体的・、並びに に完全に良好な状態である。

- | | A | | B |
|---|-----|---|-----|
| ア | 精神的 | — | 衛生的 |
| イ | 精神的 | — | 社会的 |
| ウ | 文化的 | — | 社会的 |
| エ | 文化的 | — | 衛生的 |

問3 次の室内環境に関する記述の ～ に当てはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

太陽光を取り入れることを といい、 では、学校、病院等の居室の が床面積に対する窓面積の割合で定められている。給食室、調理室の照度は労働安全衛生規則に従い、全体照明を ルクス以上に保つ必要がある。

- | | A | | B | | C |
|---|----|---|-------|---|-----|
| ア | 照明 | — | 環境基本法 | — | 150 |
| イ | 照明 | — | 建築基準法 | — | 500 |
| ウ | 採光 | — | 環境基本法 | — | 500 |
| エ | 採光 | — | 建築基準法 | — | 150 |

問4 次の生活環境に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 空気は、酸素約 78%、二酸化炭素約 0.03%、窒素約 21%及びその他の少量の気体でできている。
- イ 感覚温度は、気温と気流のみを考慮して、人間の温熱感覚の尺度として用いられるものである
- ウ 一酸化炭素は、無色、無味、無臭の猛毒の気体である。
- エ 環境中の浮遊粒子状物質（SPM）の濃度は、近年大幅な上昇傾向にある。

問5 次の廃棄物処理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 廃棄物処理に関する施策の基本は、廃棄物の排出抑制(Reduce)、再利用(Reuse)、再資源化(Recycle)を柱とするもので、3R 政策といわれている。
- イ 資源の再利用を促進するために、家電リサイクル法が定められているが、テレビ、洗濯機などの資源は、市町村が回収することが義務付けられている。
- ウ 産業廃棄物は一般廃棄物と同様、市町村の責任で処理することが、廃棄物処理法により規定されている。
- エ 一般の家庭で排出される粗大ごみは、一般廃棄物に分類されない。

問6 次の大気汚染に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 二酸化硫黄(SO₂)は硫黄酸化物の1つで、無色で刺激臭があり、イタイイタイ病の原因物質である。
- イ ダイオキシン類は、無色で刺激臭がある気体であり、環境中で分解されやすく、人間の体内では特に筋肉組織に蓄積する。
- ウ 光化学スモッグは、大気中の一次汚染物質である窒素酸化物や炭化水素(揮発性有機化合物)が太陽光の作用により反応し、オゾンなどのオキシダントが発生した状態をいう。
- エ PM2.5 は、大気中に浮遊している直径 10μm 以下の微小粒子状物質である。

問7 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 感染症が発生するには、感染源、感染経路及び感受性の3つの条件が必要である。
- イ 感受性対策は、各個人が疾病に対する抵抗力の向上を図ることであり、これには予防接種がある。
- ウ 体のなかに病原体をもっている、症状がなければ体外に病原体が排出されることはない。
- エ 母親の胎盤や産道、あるいは授乳を通して子どもへ感染する伝播様式を、垂直感染という。

問8 次の寄生虫に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 回虫の卵は非常に抵抗力が弱く、塩漬けの漬物の中では死滅する。
- イ アニサキスは、第1宿主がオキアミ、第2宿主がサバ、アジなどの海産魚やイカ、最終的にイルカ、クジラに寄生する。
- ウ クドア属の寄生虫（クドア・セプテンブンクタータ）は、馬肉の生食により人に感染する。
- エ 胞子虫類の一種であるサルコシステイス・フェアリーは、ヒラメの生食により人に感染する。

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 調理師免許を取得後に住所地を変更した場合は、本籍地が変わらなくても調理師名簿の訂正を申請しなければならない。
- イ 飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに、氏名、住所などを、就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- ウ 都道府県知事から免許を受けた者のみが調理師の名称を用いることができる。
- エ 多数人に対して飲食物を調理して供与する施設は、調理師を置くように努めなければならない。

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 食肉処理（と殺）後に時間が経つと、自己消化によりやわらかくなると同時にうま味が増すことを肉の熟成という。
- イ 牛の肝臓には、豚の肝臓の約3倍の鉄が含まれている。
- ウ 成羊肉のマトン^{マトン}は、子羊肉のラムよりやわらかく、くさみが少ない。
- エ 鳥肉は、筋繊維が太く、脂質が多めである。

問 11 次の油脂類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア オリーブ油は、オレイン酸を多く含む。
- イ あまに油、えごま油は加熱で酸化しやすいので、生食向きである。
- ウ 魚油は多価不飽和脂肪酸を多く含むので、ほかの動物性油脂とは区別され、例外的に植物油と同等に扱われる。
- エ マーガリンの油脂含有率は、80%未満と定められている。

問 12 次のいも類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア さといも特有の粘性は、アセチルマンナン（糖質）がたんぱく質と結合したものである。
- イ さつまいもは、急速に加熱するとアミラーゼが破壊され、甘味が増す。
- ウ こんにゃくいもは、難消化性多糖類（食物繊維）の1つであるグルコマンナンという糖質が主成分である。
- エ キャサバ（キャッサバ）には、ソラニン、チャコニンという毒性のあるアルカロイド配糖体がある。

問 13 次の食品の加工に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 白玉粉（寒ざらし粉）は、もち精米を水に浸して蒸し、干飯をつくってから砕いたものである。
- イ 納豆は、大豆を煮た後に麴菌^{はしゆ}を播種し、繁殖させてつくる。
- ウ 粳^{もみ}の重量に対する精白米の重量の割合を精白歩^ぶ合^あい、または歩留^{ぶど}まりといい、精白米の歩留まりは、90%程度である。
- エ チーズは、ナチュラルチーズとプロセスチーズに大別され、プロセスチーズはナチュラルチーズを原料にしてつくられている。

問 14 次の期限表示に関する記述の **A**、**B** に当てはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

A は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。**A** が適用される食品の例として **B** などがある。

	A		B
ア	消費期限	—	弁当、調理パン
イ	消費期限	—	生菓子類、バター
ウ	賞味期限	—	カップ麺、生鮮食肉
エ	賞味期限	—	牛乳、生卵

問 15 次のうち、遺伝子組換え食品の表示が義務づけられている農産物はどれか。

- ア　くるみ
- イ　ばれいしょ（じゃがいも）
- ウ　小麦
- エ　バナナ

栄 養 学

問 16 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 三大栄養素とは、炭水化物（糖質）、たんぱく質、ビタミンのことである。
- イ ビタミンは、調整素(体機能の維持・調整)に分類される。
- ウ 水は、体内での物質輸送、化学変化に必要な物質であり、通常、栄養素に分類される。
- エ ミネラルは、熱量素（エネルギー源）に分類される。

問 17 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 単糖類の代表的なものにショ糖（スクロース）、乳糖（ラクトース）がある。
- イ 食物繊維は、ヒトの消化酵素で分解でき、エネルギー源になる。
- ウ エネルギー源として 1g で 4 kcal（キロカロリー）のエネルギーを有する。
- エ 日本人の食事摂取基準（2025 年版）では、エネルギー産生栄養素バランスとして総エネルギーの 13～20%が目標量として示されている。

問 18 次の脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア コレステロールは、肝臓で合成されるより、食事から摂取する方が多い。
- イ 脂質は、脂溶性ビタミン（A、D、E、K）の吸収を阻害する作用がある。
- ウ リノール酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸は、必須脂肪酸である。
- エ リノール酸は、マグロやカツオに多く含まれる。

問 19 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 体内で合成できない 9 種類のアミノ酸を不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）という。
- イ 糖たんぱく質やリポたんぱく質は、単純たんぱく質に分類される。
- ウ たんぱく質は、穀類、野菜類に多く含まれ、卵、魚、肉類などでは比較的少ない。
- エ たんぱく質には様々な種類があるが、アミノ酸組成はどの食品でも同じである。

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、正しいものはどれか。

ビタミン		主な欠乏症
ア ビタミン B ₁ （チアミン）	—	壊血病
イ ナイアシン	—	くる病
ウ ビタミン A（レチノール）	—	夜盲症
エ ビタミン D（カルシフェロール）	—	高カルシウム血症

問 21 次のホルモンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア インスリンは、血糖を低下させる唯一のホルモンである。
- イ 副腎皮質では、コレステロールを材料にステロイドホルモンを合成している。
- ウ セクレチンの主な作用として胃酸の分泌促進がある。
- エ グルカゴンは、血糖を上昇させる働きがある。

問 22 次の食物アレルギーに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 食物アレルギーの原因となる物質をアレルゲン（抗原）という。
- イ 乳幼児では、鶏卵、そば、くるみが三大原因食品と言われている。
- ウ 食物アレルギーのほとんどは、食物摂取後 1～2 時間以内、特に 15 分以内に多くの症状が現れる即時型反応である。
- エ アナフィラキシーショックでは、血圧低下や意識障害が起こり、命にかかわる重篤な状態に陥ることがある。

問 23 次の乳幼児期の栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア はちみつは満 1 歳までは、ボツリヌス菌による食中毒を予防するため、積極的に与える方がよい。
- イ 幼児期では、体重当たりの食事摂取基準は、成人より少なめに設定されている。
- ウ 幼児期の間食の目安としては、総エネルギーの 10～20%程度、間隔は 2～3 時間おくことが望ましい。
- エ 離乳食を始めたら、母乳や粉乳（育児用ミルク）は与えないようにする。

問 24 次の学童期・思春期の栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 成長期であるため、欠食によるエネルギー不足は、注意が必要である。
- イ 脂質由来のエネルギーは、20～30%とする。
- ウ 貧血予防には、1 回の食事では、赤身の肉類と野菜や果物（ビタミン C）を組み合わせるとよい。
- エ 学童期は、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。

食 品 衛 生 学

問 25 次の自然毒による食中毒の原因食品と主な有毒物質の組合せのうち、正しいものはどれか。

原因食品		主な有毒物質	
ア	クサフグ	—	テトロドトキシン
イ	ドクゼリ	—	アミグダリン
ウ	イヌサフラン	—	アコニチン
エ	ベニテングタケ	—	ソラニン

問 26 次の食品の特性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食品中の水分には自由水と結合水があり、微生物は結合水のみを利用する。
- イ 食品の腐敗や変敗の多くは、食品についての腐敗細菌が作用して起こる。
- ウ 食品の水分活性（Aw）が 0.6 以下になると、微生物の増殖が最も活発になる。
- エ 食品の糖質が分解してアルコールになることを酒の蒸留と呼ぶ。

問 27 次の食品の保存に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 放射線照射法は、国内では、じゃがいもの発芽防止の目的での使用に限り認められている。
- イ 加圧加熱殺菌法（レトルト殺菌法）では、一般に中心温度 80℃で 4 分相当の加熱を行う。
- ウ 酢漬け法では、食品の pH が高くなることで、微生物の発育が阻止される。
- エ 缶詰法は、食品中のビタミン C を破壊することなく、長期保存することが可能である。

問 28 次の令和 6 (2024) 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 細菌性食中毒で最も発生件数が多いのは、ウェルシュ菌によるものである。
- イ 食中毒による死者は 3 名であり、いずれも植物性自然毒の摂取によるものである。
- ウ ノロウイルスによる食中毒事件数は、9 月が最も多い。
- エ 食中毒の患者数は、細菌によるものがウイルスによるものより多い。

問 29 牛肉料理を摂取後 5 日で腹痛・血便を発症し、腎臓障害（溶血性尿毒症症候群：HUS）を呈した場合、食中毒の原因物質として最も疑われるものは、次のうちどれか。

- ア ボツリヌス菌
- イ サルモネラ属菌
- ウ セレウス菌
- エ 腸管出血性大腸菌 O157

問 30 次の腸炎ビブリオ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 好塩菌であり、海水域に生息している。
- イ 低温環境（5℃以下）で活発に増殖する。
- ウ 原因食品は、主に乳製品である。
- エ 摂取後 30 分以内に発症し、激しい頭痛を主症状とする。

問 31 次の黄色ブドウ球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 潜伏期間は 24～48 時間で、主に下痢や発熱を特徴とする毒素型の食中毒である。
- イ 産生する毒素は熱に弱いため、食品を再加熱することで安全に摂取することができる。
- ウ 手指による作業等により食品に付着すると、さかんに増殖しながらエンテロトキシンという毒素を産生する。
- エ 人の腸管内に常在し、酸素がない状態でのみ発育する芽胞形成菌である。

問 32 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 カキなどの貝類や海水中などで増殖し、人の腸管内では増殖しない。
- イ 人に感染するためには 100 万個以上のウイルスを必要とする。
- ウ ウイルスに汚染された食材を原因とする食中毒が多く、調理従事者は食材からの感染を防止するため、ワクチン接種をすることが望ましい。
- エ 85～90℃で 90 秒以上の加熱で不活化する。

問 33 次のヒスタミン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 ヒスタミンは熱に弱く、加熱調理により食中毒を防止できる。
- イ 赤身の魚肉に多く含まれているヒスチジン（アミノ酸の一種）から、ヒスタミン生成菌（モルガン菌など）によりヒスタミンが生成される。
- ウ ヒスタミンによる食中毒の主な症状は、激しい嘔吐と下痢である。
- エ ヒスタミンが増えると腐敗臭が発生するため、においを確認することが大切である。

問 34 次のアニサキ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 マイナス 20℃で 24 時間以上の冷凍貯蔵又は 60℃で 1 分間の加熱で死滅する。
- イ 酸に対して抵抗性が低く、食酢で死滅する。
- ウ 魚介類の表面にのみ寄生するため、流水で十分に洗浄することで除去できる。
- エ 食中毒 1 事件あたりの患者数が多いため、令和 6 年の食中毒事件では、ノロウイルスより発生件数は少ないが患者数が多い。

問 35 次の物質名と食品添加物の種類（用途）の組合せのうち、誤っているものはどれか。

物質名		食品添加物の種類
ア 安息香酸 あんそくこうさん	—	保存料
イ 亜硝酸ナトリウム	—	着色料
ウ サッカリンナトリウム	—	甘味料
エ L-アスコルビン酸類	—	酸化防止剤

問 36 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 次亜塩素酸ナトリウムは、野菜や果物の消毒には使用できない。
- イ 逆性石けん（陽イオン界面活性剤）は、殺菌力が非常に強いが、人に対する毒性は極めて弱い。
- ウ ノロウイルスの消毒には、アルコールが最も効果的である。
- 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 37 次の器具、容器包装の原材料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ゴム製品に酸化防止剤等の添加物を使用することは禁止されている。
- イ プラスチック製品は、耐熱性に優れ、150℃以上のオープンでの加熱に適している。
- ウ 合成樹脂製の器具・容器包装には、ポジティブリスト制度が導入されている。
- エ アルミニウムは、他の金属に比べて毒性が高く、腐食しやすい。

問 38 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 最終製品の検査により、食品の安全性を確認する衛生管理の手法であり、作業工程中の記録は必要ない。
- イ 平成 30 年 6 月の食品衛生法の一部改正において、原則として、すべての食品事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組むことが定められた。
- ウ HACCP 導入後は、一般衛生管理プログラムを実施する必要がある。
- エ HACCP では、すべての工程において必ず CCP（重要管理点）を設定しなければならない。

問 39 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 同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設に適用される。
- イ 調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい。
- ウ 井戸水を殺菌・ろ過して使用する場合は、2 週間に 1 回以上遊離残留塩素を検査し、その検査結果を記録しなければならない。
- エ 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、10℃以下又は 65℃以上で管理することが必要である。

調理理論

問 40 次の調理の特徴（性格、味つけ、主材料）に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	性格		味つけ		主材料
ア	加熱法中心	—	ソース本位	—	獣肉、生野菜
イ	素材中心	—	味付け本位	—	魚介類、野菜
ウ	調味中心	—	もち味本位	—	獣肉、野菜
エ	素材中心	—	ソース本位	—	獣肉、乾物

問 41 次の水を用いた調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 調理温度を100℃に保つことができ、また沸とうによりその温度に到達したことがわかる。
- イ 食品が焦げやすいため、長時間の加熱には不向きである。
- ウ 対流により、加熱容器内の温度分布を一様にすることができる。
- エ 調味料や食品成分を溶かし、味つけの媒体となる。

問 42 次の調理操作に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 乾物類やこんにゃくを洗う場合は、必ず塩を加えなければならない。
- イ 2種類以上の食品や成分を均一にすることを切碎・成形という。
- ウ 小麦粉を水でこねると、脂質がグルテンを形成し、粘弾性が増す。
- エ 野菜を、細胞内の液よりも濃い濃度の食塩水に漬けると、組織内の水分が外に引き出されて、しなびてくる。

問 43 次の食品別調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 発芽玄米は、玄米よりも長時間の浸水が必要である。
- イ 魚を大量の煮汁で調理する場合は、水の蒸発を防ぐために落としぶたをする。
- ウ じゃがいもを牛乳で煮ると、水で煮るよりやわらかくなる。
- エ レバーや魚の臭いを除きたいときは、牛乳に浸すと臭いを吸着する。

問 44 次の砂糖の味つけ以外の役割に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア たんぱく質の熱凝固を促進する。
- イ でん粉の老化を防ぐ。
- ウ 煮魚では、生臭みなどを隠す。
- エ 小麦粉生地発酵を助ける。

問 45 次のゆで物の添加材料とその効果に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

食材		添加材料		添加材料の効果
ア やつがしら	—	みょうばん	—	煮くずれを防ぐ
イ わらび、ぜんまい	—	食塩	—	繊維が軟化する
ウ たけのこ	—	米糠 ^{ぬか}	—	色がきれいに仕上がる
エ 青菜	—	重曹	—	えぐ味が抜ける

問 46 次のスチームコンベクションオープンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 蒸す、焼く、煮るなどの加熱調理を1台でこなすことができる。
- イ 蒸気と熱風を調節するコンビモードと呼ばれる機能を持っている。
- ウ 料理ごとに調理機能を選択し、加熱温度や時間などのマニュアル化が必要である。
- エ 茶碗蒸しやプリンは、コンビモードで100～300℃の設定にして使用する。

問 47 次の揚げ物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 一般に揚げた後は揚げる前より重くなる。
- イ 揚げ物を長く続けると、油が酸化され、粘りがなくなる。
- ウ 天ぷらの衣は、粘りの少ない薄力粉を低温の水であまり攪拌せずに溶き、すぐに使用する。
- エ コロッケやドーナツを揚げる温度は、130℃前後が適温とされる。

問 48 次の蒸し物の特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 蒸す操作を行うときは、必ず水が冷たいうちに材料を入れる。
- イ 形、色、香り、栄養価などを保ち長時間の加熱ができる。
- ウ 調理途中での調味が容易である。
- エ 茶碗蒸しは、100℃の蒸気を充満させ、急速に加熱することが重要である。

問 49 次の味の性質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 甘味は単糖類、二糖類やその誘導体の示す味である。
- イ 酸味の代表的な調味料は、酢酸を約40%含む食酢である。
- ウ 辛味は香辛料の刺激成分で、口中に熱さと痛さが複合された刺激を与える。
- エ うま味は、食物の塩味、酸味、苦味などを和らげて、おだやかな味にする。

問 50 次のソースの名称と内容の組合せのうち、正しいものはどれか。

	名称		内容
ア	ベシャメルソース	—	牛乳の白ソース
イ	ビネグレットソース	—	ブイヨンのソース
ウ	ブルーデソース	—	トマトピューレ入り
エ	ブラウンソース	—	酢とサラダ油と卵黄

問 51 次の天然色素に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア クロロフィル（葉緑素）は、酸性では色があせ、アルカリ性では色が鮮やかになる。
- イ カロテノイドは、水溶性で熱に弱いので、短時間の加熱調理でも食材の色が失われる。
- ウ フラボノイドは、鉄などの金属イオンと反応して色が鮮やかになる。
- エ ミオグロビンは、加熱によりメトミオクロモゲンに変わり、灰褐色になる。

問 52 次の調理器具と分類の組合せのうち、正しいものはどれか。

	調理器具		分類
ア	泡立て器、しゃもじ、へら	—	切碎・成形用器具
イ	包丁、まな板、皮むき	—	磨砕用器具
ウ	おろし金、すり鉢、ジューサー	—	混合・攪拌用器具
エ	のし棒、肉たたき、巻きす	—	圧搾用器具

問 53 次の調理によるたんぱく質の変化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 食塩は、熱凝固を速め、凝固物を固くする。
- イ 食酢は、食塩と併用すると、熱凝固をさらに促進する。
- ウ カルシウムなどの無機質は、たんぱく質を凝固しにくくする。
- エ 熱凝固により消化時間が多少長くなるが、吸収率にはほぼ変化がない。

問 54 次の食品と食品中の主な香気成分の組合せのうち、正しいものはどれか。

	食品		主な香気成分
ア	大根	—	アリシン
イ	にんにく	—	メチルメルカプタン
ウ	りんご	—	エステル類
エ	はっか	—	シトラール

問 55 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ビタミン A (レチノール) は、空気 (酸素) にふれなければ、熱、酸などに対して安定である。
- イ ビタミン B₁ (チアミン) は、水溶性のビタミンで、アルカリに弱い。
- ウ ビタミン C (アスコルビン酸) は、空気中の酸素により酸化されやすく、それが加熱により促進される。
- エ ナイアシンは、化学的にきわめて不安定なビタミンで、調理により変化しやすい。

問 56 次の献立に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 小学校から中学校、高校にかけての時期は、エネルギーを多く消費するため、副食より主食の充実を図る必要がある。
- イ 小児の献立は、味つけは濃いめで刺激物を多めにした方がよい。
- ウ 高齢者は、たんぱく質の不足と動物性脂肪のとりすぎに注意する。
- エ 病院における特別食 (特別治療食) は、それぞれの疾患に応じた栄養上の対策を講じることが重要であるため、嗜好性を考慮する必要はない。

問 57 次の調味料の調理特性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 砂糖は温度が低いほど溶解度が大きく、溶解速度も速い。
- イ 食塩の代表的な呈味成分は塩化カリウムで、純粋な塩味はほかの物質では代用できない。
- ウ 食酢は揮発性成分が少ないため、加熱しても味、香りは変化しない。
- エ みそは、日本の伝統的な発酵食品であり、魚や肉の臭いを消す作用がある。

食文化概論

問 58 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 節分	—	ちらし寿司
イ 冬至	—	七草がゆ
ウ 重陽の節句	—	ちまき
エ 春分	—	ぼたもち

問 59 次の西洋料理とその食材・料理（例）の組合せのうち、正しいものはどれか。

西洋料理		食材・料理（例）
ア ギリシャ料理	—	ムサカ・タラモサラダ
イ フランス料理	—	ピロシキ・ボルシチ
ウ ロシア料理	—	ガスパチョ・パエリア
エ スペイン料理	—	エスカルゴ・キッシュ

問 60 次の食料自給率に関する記述の A ～ C に当てはまる数値及び語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

日本における令和 6 (2024) 年度の食料自給率について、供給熱量自給率は A % であり、自給率が 90% を超える品目は、B 及び C であるが、C は飼料の大部分を輸入に頼っている。

	A		B		C
ア	38	—	野菜	—	牛肉
イ	38	—	米	—	鶏卵
ウ	54	—	野菜	—	鶏卵
エ	54	—	米	—	牛肉