

令和 2 (2020) 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。指示があるまで退場できません。また、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 2 (2020)年12月 9 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受験番号を掲示します。
なお、掲示期限は、令和 3 (2021)年 1 月 8 日(金)までです。

栃 木 県

公衆衛生学

問1 次のWHO（世界保健機関）憲章（1946年）における健康の定義に関する記述の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。

健康とは、単に疾病や虚弱では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 | 文化的 | — | 社会的 |
| イ | 文化的 | — | 経済的 |
| ウ | 精神的 | — | 社会的 |
| エ | 精神的 | — | 経済的 |

問2 次の人口動態統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 特定の一時点における人口集団の特性を表したもので、5年毎の国勢調査により集計される。
- イ 出生率とは、人口10万人に対する年間の出生数のことである。
- ウ 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。
- エ 乳児死亡率とは、年間の出生数100に対する生後1か月未満の乳児の死亡数の割合をいう。

問3 次の衛生指標に関する記述の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。

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のうち、0歳のをという。

また、心身とも健康で活動できる年齢、すなわち、日常生活の動作を自分で行い、寝たきりでない年齢期間をという。

- | | A | B | C |
|---|------|------|------|
| ア | 平均余命 | 平均寿命 | 健康寿命 |
| イ | 平均余命 | 健康寿命 | 平均寿命 |
| ウ | 健康余命 | 健康寿命 | 平均寿命 |
| エ | 健康余命 | 平均寿命 | 健康寿命 |

問4 次の環境と健康に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 我々が快適に感じる温度(快感帯温度)は、夏は18～20℃、冬は25～26℃とされ、最も気持ちのよい湿度は10～30%である。
- イ 人間が感じる蒸し暑さの指標を不快指数といい、不快指数が90となると誰もが不快に感じる。
- ウ 上水道において、常時、給水栓（蛇口）からの水が遊離残留塩素0.01mg/L以上を保持することが水道法で定められている。
- エ 調理室の照度は、食品衛生法により全体照明を10ルクス以上に保つことが定められている。

問5 次のわが国の公害病とその主な原因物質に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (公害病) | (主な原因物質) |
|-----------|-------------------|
| ア 水俣病 | － カドミウム |
| イ イタイイタイ病 | － メチル(有機)水銀 |
| ウ 四日市ぜんそく | － 二酸化硫黄 |
| エ 新潟水俣病 | － ポリ塩化ビフェニル (PCB) |

問6 次のうち、「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」において、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務への就業制限の対象となる感染症として、正しいものはどれか。

- ア 腸管出血性大腸菌感染症
- イ E型肝炎
- ウ 後天性免疫不全症候群 (AIDS)
- エ ボツリヌス症

問7 次の感染症とその病原体に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (感染症) | (病原体) |
|---------|---------|
| ア 結核 | － ウイルス |
| イ 腸チフス | － 細菌 |
| ウ クトア症 | － クラミジア |
| エ つつが虫病 | － 真菌 |

問8 次の疾病予防対策のうち、一次予防に該当するものはどれか。

- ア 早期治療
- イ 食生活改善
- ウ 重症化予防
- エ リハビリテーション

問9 次の調理師免許を与えた都道府県知事に対する申請や届出に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 氏名に変更が生じたときは、60日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
- イ 免許証の再交付を受けた後、失くした免許証を発見したときは、5日以内に返納しなければならない。
- ウ 飲食店で調理業務に従事する調理師は、5年ごとに就業状況を届け出なければならない。
- エ 調理師が死亡したときは、親族が90日以内に名簿の登録の削除を申請しなければならない。

食 品 学

問 1 0 次の砂糖及び甘味類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア キシリトールには、抗う蝕性や整腸作用がある。
- イ かんしょ糖は、さとうだいこんから作られる。
- ウ 黒砂糖より白砂糖の方が、カルシウムや鉄の含量が多く、栄養価は高い。
- エ サッカリンは、エネルギーが高く、その他の栄養成分も豊富に含む人工甘味料である。

問 1 1 次の穀類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア でん粉の割合が、アミロース100%の米をもち米という。
- イ えん麦のたんぱく質、脂質は、小麦より多い。
- ウ 小麦粉は、たんぱく質の少ないものほど粘り気が強い。
- エ 精白米の方が、玄米やもみ米より貯蔵に耐える。

問 1 2 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。

機能性を表示することができる食品として、これまで国が個別に許可した A と、国の規格基準に適合し、任意表示が可能な B に限られていたが、平成27年4月に新しく C が追加された。

	A	B	C
ア	特定保健用食品	栄養機能食品	機能性表示食品
イ	栄養機能食品	特定保健用食品	機能性表示食品
ウ	栄養機能食品	機能性表示食品	特定保健用食品
エ	特定保健用食品	機能性表示食品	栄養機能食品

問 1 3 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	－ ワイン、パン
イ かび	－ 漬け物
ウ 細菌	－ 納豆、酢
エ かびと酵母と細菌	－ しょうゆ、味噌

問14 次の食品の加工等に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア かつお節の本枯節は、酵母が産生する酵素によって節類独特の風味が醸成される。
- イ 中華麺は、準強力粉に酸性のかん水を加えて製麺したものである。
- ウ こんにやくは、こんにやくいもを粉にし、多量の水で膨潤させ、石灰乳（水酸化カルシウム）などを加えて固める。
- 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、ナチュラルチーズはプロセスチーズを原料にしている。

問15 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 賞味期限は、製造日からの期間が3か月を越える食品は年月で表示できる。
- イ アレルギー表示が義務付けられている特定原材料は、5品目ある。
- ウ 遺伝子組換え食品の義務表示対象農産物は、大豆のみである。
- エ 製造・加工年月日の記載は、すべての食品に義務付けられている。

栄 養 学

問 1 6 次の栄養と健康に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 生命維持のために、必要な生体成分の合成と分解をくり返す営みを栄養という。
- イ 人体を構成する成分の割合は、年齢、性別、体格に関係なく同じである。
- ウ 炭水化物（糖質）、たんぱく質、ビタミンを三大栄養素という。
- エ 食事バランスガイドは、国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいとしている。

問 1 7 次の炭水化物の分類の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | | | |
|---------------|---|-----|
| ア ショ糖（スクロース） | － | 単糖類 |
| イ 乳糖（ラクトース） | － | 二糖類 |
| ウ 果糖（フルクトース） | － | 二糖類 |
| エ ブドウ糖（グルコース） | － | 多糖類 |

問 1 8 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 妊娠初期では、胎児の正常な発育のために葉酸の摂取を避けなければならない。
- イ 乳児期では、ボツリヌス菌による食中毒の危険があることから、満1歳までは、はちみつを与えない。
- ウ 幼児期では、体重当たりの食事摂取基準が成人より少なめに設定されている。
- エ 高齢期では、味覚がにぶくなるため、味付けを濃くする必要がある。

問 1 9 次の疾病と食事療法の記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 高血圧症では、病態に合わせて食塩摂取量を6g/日未満に制限する。
- イ 糖尿病では、食物繊維の摂取を制限する。
- ウ 腎炎では、低たんぱく質食とする。
- エ 脂質異常症では、エネルギーの過剰摂取を避け、飽和脂肪酸の摂取を控える。

問 2 0 次のホルモンとその分泌不足で発症する病気の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (ホルモン) | | (病気) |
|------------|---|-------|
| ア 甲状腺ホルモン | － | クレチン病 |
| イ 膵臓ホルモン | － | 骨軟化症 |
| ウ 副腎皮質ホルモン | － | 糖尿病 |
| エ 成長ホルモン | － | バセドウ病 |

問 2 1 次のビタミンとその欠乏症の組合せのうち、正しいものはどれか。

	(ビタミン)		(欠乏症)
ア	ビタミンA	－	壊血病
イ	ビタミンB ₁	－	脚気
ウ	ビタミンC	－	くる病
エ	ビタミンD	－	夜盲症

問 2 2 次の水に関する記述のA、Bにあてはまる数値の組合せとして、正しいものはどれか。

成人では、体重の約 %を占め、生命維持のためには、最も重要な成分である。水分を %失えば死にいたる。

	A		B
ア	30～40	－	10
イ	30～40	－	20
ウ	50～60	－	10
エ	50～60	－	20

問 2 3 次の消化液、消化酵素とその作用に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	(消化液)		(消化酵素)		(作用)
ア	唾液	－	ペプシン	－	たんぱく質をアミノ酸に分解
イ	胃液	－	ラクターゼ	－	でん粉をデキストリンに分解
ウ	膵液	－	リパーゼ	－	トリグリセリドを脂肪酸とモノグリセリドに分解
エ	腸液	－	トリプシン	－	麦芽糖をブドウ糖に分解

問 2 4 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 1 gで9 kcalのエネルギーをもつ。
- イ 魚油に多いエイコサペンタエン酸 (EPA) は、血中LDLコレステロール上昇作用がある。
- ウ 脂溶性ビタミン (A、D、E、K) の吸収を促進する作用がある。
- エ リノール酸と α -リノレン酸は、ヒトの体内で合成できない。

食 品 衛 生 学

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

(食品安全行政機関)	(担当業務)
ア 内閣府	－ 食品の加工、製造基準の策定
イ 厚生労働省	－ 食品安全委員会の設置及び食品健康影響の評価
ウ 農林水産省	－ 食料の安定供給の確保
エ 消費者庁	－ 農林・畜産・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、誤っているものはどれか。

- ア 食中毒の発生や食品衛生法違反の程度によって、営業の禁止・停止等が命じられることがある。
- イ 飲食店営業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。
- ウ 食品等事業者は、自らの責任において安全性を確保するため、知識及び技術の習得に努めなければならない。
- エ 食中毒患者を診断した医師は、^{ただ}直ち（24時間以内）に最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

問 2 7 次の食品添加物の種類のうち、食品表示法の規定により物質名と用途名を併記して表示することが義務付けられているものはどれか。

- ア 膨張剤
- イ 消泡剤
- ウ 乳化剤
- エ 着色料

問 2 8 次の食品の保存法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 低温貯蔵法は、細菌の活動力を著しく弱められるが、死滅させることはできない。
- イ 砂糖漬け法は、砂糖の濃度が高くなることで、食品中の水分の一部が結合水となり、水分活性が高くなることにより、微生物の増殖がおさえられる。
- ウ びん詰・缶詰法の栄養上の利点は、製造の際の加熱でもビタミンCが破壊されないことである。
- エ 放射線照射法は、わが国では、にんにくの発芽防止の目的でのみ使用が認められている。

問29 次の食中毒を引き起こす細菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア カンピロバクターは、芽胞を形成し、100℃で1～6時間の加熱に耐える。
- イ 腸炎ビブリオは、腸管内で産生するベロ毒素により出血性大腸炎を起こす。
- ウ 黄色ブドウ球菌は、食品に付着すると増殖しながらエンテロトキシンを産生する。
- エ サルモネラ属菌は、菌自体は熱に強いが、産生する毒素は熱に弱い。

問30 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 カキなどの貝類や食品中で増殖しやすい。
- イ 50℃で1分間の加熱で完全に不活性化できる。
- ウ アルコールによる消毒が、最も効果的である。
- エ 感染力が強く、10～100個程度で発病する。

問31 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 主な症状は、顔面の紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などである。
- イ セレウス菌により産生される。
- ウ 潜伏期間は、食後8～20時間で通常12時間前後が多い。
- エ 85～90℃で90秒間以上の加熱で分解される。

問32 次のフグ毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 内臓のうち、肝臓に多く含まれているが、卵巣には含まれていない。
- イ 成分は、テトロドトキシンである。
- ウ 熱に弱く、煮沸すると無毒化する。
- エ 神経毒であり、食後24～36時間で発症する。

問33 次の有毒植物とその有毒物質の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (有毒植物) | | (有毒物質) |
|----------|---|-----------|
| ア トリカブト | — | ソラニン |
| イ ギンナン | — | メチルピリドキシン |
| ウ イヌサフラン | — | アミグダリン |
| エ スイセン | — | アコニチン |

問34 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 馬肉の生食による食中毒の原因となることがある。
- イ -20°C で24時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。
- ウ 食酢に漬けることで直ちに死滅する。
- エ アユやコイに寄生するので、生食には注意が必要である。

問35 次の農薬及び残留農薬に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 農薬は食品中に残留し、人体に有害な影響を与える可能性があることから、食品安全基本法により残留基準が定められている。
- イ ネガティブリスト制度により、残留基準が設定されていない無登録農薬についても、一律基準(0.01ppm)を超えて残留している食品の流通が原則禁止されている。
- ウ 農作物の収穫前に使用される農薬を、ポストハーベスト農薬という。
- エ 国民の農薬摂取量調査(マーケットバスケット調査)によると、実際の農薬摂取量は1日摂取許容量(ADI)に比べると大幅に低い。

問36 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 甘味料のアスパルテームは、使用基準が定められていない。
- イ 漂白剤には、保存料として使われるものがある。
- ウ 防かび剤は、かんきつ類とバナナ以外には使用できない。
- エ 保存料は、殺菌力が非常に弱いので、腐敗細菌の繁殖を防止することができない。

問37 次の消毒に用いる化学薬品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア クレゾール石けん液は、芽胞やウイルスに対して効果がある。
- イ アルコールは、100%のものより約70%に薄めた溶液の方が消毒力が強い。
- ウ 次亜塩素酸ナトリウムは、腐食作用がないので金属の消毒に適している。
- エ 逆性せっけんは、洗浄力は非常に強いが、殺菌力は弱い。

問38 次のHACCPシステムに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 記録を必要としない新しい衛生管理の手法である。
- イ 一般的衛生管理プログラムを実施する必要はない。
- ウ 最終製品の検査のみに基づく品質管理の手法である。
- エ 重要管理点については、科学的根拠に基づいた管理基準を定める。

問39 次の食品衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 鶏の液卵は、未殺菌液卵のみ成分規格が定められている。
- イ 肉類は、10℃以下で保存しなければならない。
- ウ 海産魚介類を生食用に調理する場合は、水道水で十分に洗浄しなければならない。
- エ 生肉は、食中毒菌に汚染されているものがあるため、まな板は生肉専用のものを使用する。

調理理論

問40 次の和、洋、中国3様式の調理に関する記述のうち、和式調理（日本料理）の特徴として、正しいものはどれか。

- ア 牛、豚、鶏など、素材の種類が比較的限られた肉を主材料とし、季節性も乏しいため、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 多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。
- ウ スープに始まり、数種の料理を1～2種ずつ順を追って食卓に出す。
- エ 魚などを主材料とするため、鮮度と季節性を大切にする素材中心の料理である。

問41 次の西洋料理のサービスに関する記述の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。

西洋料理では、飲み物は客の A から、料理は客の B から給仕することが原則とされている。また、食事が終わった皿は、C から取り下げるが、食器の音をできるだけ立てないように手早く行う。

	A		B		C
ア	左側	－	右側	－	右側
イ	左側	－	左側	－	右側
ウ	右側	－	右側	－	左側
エ	右側	－	左側	－	左側

問42 次の調理操作に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

- ア 非加熱調理操作 － 混合・攪拌^{かくはん} － 砕く、握る
- イ 非加熱調理操作 － 浸漬 － もどす、さらす
- ウ 加熱調理操作 － 乾式加熱 － 煎る、炒める
- エ 加熱調理操作 － 湿式加熱 － 炊く、蒸す

問43 次のエマルション（乳化）の型とその例の組合せのうち、正しいものはどれか。

- ア 水中油滴型 － 牛乳
- イ 油中水滴型 － 生クリーム
- ウ 水中油滴型 － バター
- エ 油中水滴型 － マヨネーズ

問 4 4 次の加熱調理操作の分類と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)	(温度の調節)	(加熱中の味つけ)
ア 焼く	— 困難	— 困難	— 困難
イ 揚げる	— 困難	— 容易	— 容易
ウ 煮る	— 容易	— 容易	— 困難
エ 蒸す	— 容易	— 困難	— 困難

問 4 5 次の食材をゆでる際に加える添加材料と目的の組合せのうち、正しいものはどれか。

(食材)	(添加材料)	(目的)
ア たけのこ	— 重曹	— 味がよくなる
イ わらび	— 食塩	— 繊維が軟化する
ウ 栗	— みょうばん	— 煮くずれを防ぐ
エ 青菜	— 米糠	— 色がきれいに仕上がる

問 4 6 次のだしのとり方に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 日本料理においてかつお節は、薄く削って沸とう水に入れ長時間加熱させる。
- イ 西洋料理においてだしのごりを除くには、卵黄を溶いて入れる。
- ウ 西洋料理のフォン・ド・ボーは、子牛肉からとっただしである。
- エ 中国料理の湯（タン）は、鶏や豚骨などを約10分間煮出してとる。

問 4 7 次の調味料の味付け以外の役割に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

ア 砂糖	— 炭水化物への作用	— でん粉の老化を防ぐ
イ 食酢	— 色素への作用	— アントシアニンに作用し色を白くする
ウ 食塩	— たんぱく質への作用	— 熱凝固を抑制する
エ 食酢	— 酵素への作用	— ミロシナーゼを促進させ、辛味を出す

問 4 8 次の合わせ調味料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ぼん酢は、割りじょうゆにゆず、すだちなど、かんきつ類の汁を合わせたものである。
- イ 三杯酢は、しょうゆ、清酒、みりんを合わせたものである。
- ウ 吉野酢は、三杯酢に少量のくず粉を溶き入れて加熱したものである。
- エ 割りじょうゆは、しょうゆに砂糖とみりんを合わせたものである。

問49 次の調理器具に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア オーブンの熱源は、ガスと電熱のものがある。
- イ 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、それぞれの機能を単独でのみ使用が可能である。
- ウ 電子レンジは、小さき温度調整がしやすく食品の表面に焦げめがつかない。
- エ 電磁調理器（IH調理器）のコンロ本体は発熱するが、室内空気の汚染はない。

問50 次の魚介類及び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 獣鳥肉のたんぱく質は、40℃付近で凝集・凝固が起こる。
- イ 魚を焼く1～2分前に、重量比の10～20%程度の食塩をまぶす。
- ウ 牛肉は、と殺直後ほど肉質が柔らかく味がよい。
- エ 煮魚は煮汁を少なくし、煮立たせてから魚を入れる。

問51 次の卵の調理に関する記述の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。

卵を長時間ゆでると、卵白のたんぱく質から発生した A が卵黄中の B と結びついて青黒く変色する。この黒変は古い卵ほど C 。

- | | A | | B | | C |
|---|------------|---|------------|---|--------|
| ア | 鉄分 | — | イオウ分（硫化水素） | — | 起こりにくい |
| イ | 鉄分 | — | イオウ分（硫化水素） | — | 起こりやすい |
| ウ | イオウ分（硫化水素） | — | 鉄分 | — | 起こりにくい |
| エ | イオウ分（硫化水素） | — | 鉄分 | — | 起こりやすい |

問52 次の味の相互作用のうち、抑制効果が認められるものとして正しいものはどれか。

- ア 餡と塩
- イ レモン果汁と砂糖
- ウ 砂糖と砂糖以外の甘味料
- エ グルタミン酸とイノシン酸

問53 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ドウは、砂糖の添加で伸展性が増す。
- イ ドウは、食塩の添加で粘弾性が弱くなる。
- ウ バッターは、ドウよりゆるい生地で流動性がない。
- エ 強力粉は、中力粉に比べてグルテン含量が少ない。

問54 次の食品中のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ビタミンAは、水溶性ビタミンなので調理損失は多い。
- イ ビタミンB₂は、アルカリや紫外線に弱い。
- ウ ビタミンCは、空気中の酸素により酸化されやすいが、それは加熱により抑えられる。
- エ ナイアシンは、化学的に不安定であるが、脂溶性ビタミンなので調理損失は少ない。

問55 次の米の炊飯に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア でん粉の糊化が完了するまでには、65℃で約20分間の加熱が必要である。
- イ 炊き上がりの米飯の量は、もとの米の重量の3.5～4倍になる。
- ウ 加熱後の蒸らしの段階は、温度を急激に下降させることが目的である。
- エ 浸漬の間に、米は重量の20～30%の水を吸収する。

問56 次の豆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、大豆は洗浄後すぐに火にかけ、ゆるやかに加熱する。
- イ 煮豆に調味料を一度に加えると、急激な脱水のため、しわが寄りやすい。
- ウ 煮豆に重曹を加えると、やわらかく、しわもなくなるが、ビタミンB₁は減少する。
- エ 黒豆の色は、重曹や古釘を入れて煮ると鮮やかになる。

問57 次の記述に該当する調理方式として、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却（90分間以内に中心温度3℃以下まで冷却）を行い、冷蔵（3℃以下）により運搬・保管し、提供時に再加熱（中心温度75℃以上で1分間以上等）する調理方式

- 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	－ 千歳飴
イ 重陽の節句	－ 菊酒、栗ごはん
ウ 桃の節句	－ 七草がゆ
エ 七五三	－ 柏餅

問59 次の郷土料理と受け継がれてきた地域及び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)	(地域)	(内容)
ア 千枚漬け	－ 北海道	－ 大根とさんまの漬物
イ 深川めし	－ 熊本県	－ ふなを飯に加え、発酵させたなれ寿司
ウ いずみや	－ 島根県	－ 豚肉が入った麺料理
エ いぶりがっこ	－ 秋田県	－ 燻製たくあん

問60 次の西洋料理と特色のある料理や食材に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

ア アメリカ料理	－ ガスパチョ、パエリア
イ 北欧料理	－ ビーフステーキ、ハンバーガー
ウ ロシア料理	－ ボルシチ、ピロシキ、キャビア
エ ドイツ料理	－ パスタ類、トマト、オリーブ油

