

令和3年度

関西広域連合 調理師試験問題

注意事項

試験開始の指示があるまで、試験問題を開かないでください。

- 1 試験問題は、6科目で60問あります。試験時間は2時間です。
- 2 解答用紙（マークシート）に記入されている受験番号が受験票記載の受験番号と一致しているかを確認し、一致していれば解答用紙に氏名、フリガナを正確に記入してください。
- 3 解答は、四肢択一となっていますので、必ず解答用紙に1つだけマークしてください。2つ以上マークすると、その解答は無効になります。
- 4 記入は、すべてHBの黒鉛筆又はシャープペンシルを使用し、解答用紙に記載の「マークの仕方」の（良い例）のとおり濃くはっきりと記入してください。
- 5 解答用紙に誤ってマークしたときは、消しゴムできれいに消してください。
- 6 解答用紙は、折り曲げたり汚したりしないでください。
- 7 解答用紙は持ち帰らないで、必ず提出してください。
- 8 試験開始から1時間は退室できません。1時間を経過してから退室する方は、解答用紙の氏名と受験番号を再度確認し、試験監督者に提出してから、静かに退室してください。一度退室すると再入室はできません。
- 9 試験終了前10分間は退室できません。
- 10 受験票と試験問題は、持ち帰ってください。

試験会場では静粛にし、試験監督者の指示に従ってください。
不正行為や試験監督者の指示に従わないときは、退場を命じ、受験を無効とする場合があります。

公衆衛生学

問1 衛生統計に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 人口動態統計は、5年ごとの国勢調査により集計される。
- 2 出生率とは、人口10,000人に対する年間の出生数である。
- 3 主要死因別にみた死亡率は、心疾患(高血圧症を除く)が最も高い。
- 4 我が国の平均寿命は男女とも80歳を超えており、世界有数の長寿国となっている。

問2 住居環境に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 太陽光を取り入れて室内を明るくすることを照明という。
- 2 シックハウス症候群の原因となる代表的な化学物質は、アスベスト(石綿)である。
- 3 室内の一酸化炭素濃度が増加すると頭痛やめまいがおこり、死に至る場合がある。
- 4 室内の快適な湿度の目安は、20～30%である。

問3 感染症とその病原体の種類の手合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|----------|---|------|
| 1 結核 | — | ウイルス |
| 2 コレラ | — | 細菌 |
| 3 白癬(水虫) | — | 真菌 |
| 4 マラリア | — | 原虫 |

問4 労働衛生に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 労働衛生に関する法律には、労働基準法と労働安全衛生法がある。
- 2 労働基準法に基づき、事業者は労働者に一般健康診断を実施しなければならない。
- 3 労働安全衛生法の改正により、職場におけるメンタルヘルス対策としてストレスチェックが義務化された。
- 4 労働衛生管理として、作業環境管理、作業管理、健康管理の3つがある。

問5 衛生害虫とそれに媒介される疾病の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|------|---|--------------------|
| 1 | ゴキブリ | — | 疥癬 ^{かいせん} |
| 2 | ハエ | — | つつが虫病 |
| 3 | マダニ | — | 日本脳炎 |
| 4 | ノミ | — | ペスト |

問6 感染症に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 空気感染とは、せきやくしゃみなどにより、病原体を含む飛沫が直接他の人の口や鼻の粘膜に接触し、体内に入ることによって感染することをいう。
- 2 感染症の予防は、感染源対策、感染経路対策および感受性対策の3つがある。
- 3 感染症は、感染症法により1～5類感染症、指定感染症、新感染症および新型インフルエンザ等感染症に分類されている。
- 4 病気の症状を示さない人でも、体内に病原体を持っていることがある。

問7 生活習慣病に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 高血圧症になる主な要因は、塩分やアルコールの過剰摂取、肥満、運動不足などである。
- 2 生活習慣病対策の一次予防は、早期発見・早期治療である。
- 3 メタボリックシンドロームとは、内臓脂肪症候群のことである。
- 4 悪性新生物(がん)の発生の原因として関わりが深いのは、喫煙と食事である。

問8 環境衛生に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 主に日常生活から排出される一般廃棄物の排出量は、減少傾向にある。
- イ 安全な飲料水の確保のため、上水道には、水道法により水道水質基準が定められている。
- ウ 空気の主な組成は、酸素が約78%、窒素が約21%である。
- エ 産業廃棄物は、排出事業所のある市町村の責任で処理をしなければならない。

- 1 ア、イ
- 2 イ、ウ
- 3 ウ、エ
- 4 ア、エ

問9 健康に関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

WHO(世界保健機関)憲章では、健康について「健康とは、(A)、(B)そして(C)に完全に良好な状態であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。」と定義している。

	A		B		C
1	肉体的	—	経済的	—	社会的
2	経済的	—	精神的	—	文化的
3	肉体的	—	精神的	—	社会的
4	経済的	—	医学的	—	文化的

食品学

問10 保健機能食品の分類として、誤っているものを一つ選べ。

- 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11 豆類とその加工食品の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- 1 大豆 — きな粉
- 2 そら豆 — 豆板醬
- 3 緑豆 — はるさめ
- 4 小豆 — ゆば

問12 青果物で用いられるCA貯蔵(controlled atmosphere storage)で用いられる酸素濃度に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 空気中の酸素濃度より高くする。
- 2 空気中の酸素濃度と同じにする。
- 3 空気中の酸素濃度より低くする。
- 4 酸素濃度を0%にする。

問13 ^{うるち} 粳米に含まれるでん粉の成分として、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア アミロース
- イ アミロペクチン
- ウ グルコマンナン
- エ グリコーゲン

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問14 日本農林規格による「ベーコン」の原料として、正しいものを一つ選べ。

- 1 豚のロース肉
- 2 豚のばら肉
- 3 豚のもも肉
- 4 豚のひれ肉

問15 食用の植物油脂とその原料となる部分の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- 1 オリーブオイル — 果実
- 2 とうもろこし油 — 胚芽
- 3なたね油 — 種子
- 4 パーム油 — 種子

栄養学

問16 炭水化物に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 糖質は、1gにつき9kcalのエネルギーをもつ。
- イ 難消化性炭水化物(食物繊維)は、便秘を予防する効果がある。
- ウ 炭水化物(糖質)をエネルギーとして消費するには、ビタミンAが必要である。
- エ 日本人の食事摂取基準(2020年版)では、1歳以上のすべての年齢で、総エネルギーの50~65%を炭水化物から摂取するよう、目標量が示されている。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問17 ビタミンとその主な欠乏症の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ビタミンB₁ — 脚気かっけ
- 2 ナイアシン — ペラグラ
- 3 ビタミンC — 壊血病
- 4 ビタミンD — 口角炎

問18 炭水化物の体内での消化吸収に関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

食物中のでん粉は、唾液(A)および膵液(A)によって(B)に分解される。
(B)は小腸微絨毛表面に局在するマルターゼによって、2分子のブドウ糖に分解されて腸壁から吸収される。

	A		B
1	アミラーゼ	—	麦芽糖
2	リパーゼ	—	モノグリセリド
3	リパーゼ	—	麦芽糖
4	アミラーゼ	—	モノグリセリド

問19 体内のホルモンとその主な作用の組合せで、正しいものを一つ選べ。

1	アドレナリン	—	胃酸分泌
2	インスリン	—	血糖値低下
3	グルカゴン	—	血圧低下
4	ガストリン	—	血糖値上昇

問20 無機質に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ナトリウムは、体内にある約 50%が細胞外液に存在する。
- 2 カリウムは、体内にある約 98%が細胞内液に存在する。
- 3 カルシウムは、体内にある約 50%が骨と歯に存在する。
- 4 鉄は、体内にある約 60~70%が赤血球のヘモグロビン(血色素)に存在する。

問21 人体の消化器官の口腔以降直腸までの順序(食べ物とその消化したものが通過する順序)として、正しいものを一つ選べ。

- 1 食道 — 胃 — 空腸 — 回腸 — 十二指腸 — 結腸
- 2 食道 — 胃 — 十二指腸 — 空腸 — 結腸 — 回腸
- 3 食道 — 胃 — 十二指腸 — 空腸 — 回腸 — 結腸
- 4 食道 — 胃 — 空腸 — 結腸 — 十二指腸 — 回腸

問22 「食生活指針(平成12年策定、平成28年一部改正)」、「食事バランスガイド(平成17年策定)」に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 食生活指針では、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスをとるよう、勧めている。
- 2 食生活指針では、食塩と脂肪は控えめにするよう、勧めている。
- 3 食事バランスガイドでは、食事を「主食、副菜、主菜、菓子類、酒類」の5つに区分している。
- 4 食事バランスガイドは、食品ロスの削減をねらいとして策定された。

問23 基礎代謝量(生きていくために最低限必要なエネルギー消費量)に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 同年齢では、女性よりも男性の方が基礎代謝量大きい。
- 2 体重当たりの基礎代謝量(基礎代謝基準値)は、加齢に伴って低下する。
- 3 骨格筋や内臓器官などの除脂肪体重が重い方が、基礎代謝量大きい。
- 4 冬よりも夏(環境温度が高い)の方が、基礎代謝量大きい。

問24 病態と食生活での注意事項に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 脂質異常症では、飽和脂肪酸を多く含む動物性脂質の摂取を控える。
- 2 骨粗鬆症^{しよく}では、カルシウムを多く含む食品の摂取を控える。
- 3 痛風では、プリン体を多く含む内臓や肉類の摂取を控える。
- 4 高血圧症では、食塩の摂取を控える。

食品衛生学

問25 食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食中毒又はその疑いがある者を診断した医師は、直ちに保健所長に届け出る義務がある。
- 2 細菌性食中毒予防の三原則とは、原因となる細菌を「つけない、増やさない、やっつける(殺す)」である。
- 3 食中毒は7月に発生のピークがみられる。
- 4 細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。

問26 ノロウイルスに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 消毒にはアルコールが効果的である。
- 2 カキなどの貝類、食品、河川水、海水中などで増殖する。
- 3 ノロウイルスによる胃腸炎の症状が回復した後は、患者からノロウイルスは排出されない。
- 4 食品の中心部が85～90℃で90秒間以上の加熱で不活化する。

問27 カンピロバクター食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 数百個程度の菌でも発症することがある。
- 2 潜伏期間は、6時間以内である。
- 3 主な症状は、下痢・腹痛・発熱である。
- 4 主な原因は、生の鶏肉料理(鳥刺し、鳥たたきなど)である。

問28 ヒスタミンによる食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 顔面の紅潮、頭痛、じんましん様の発疹など、アレルギー症状と似ているのでアレルギー様食中毒といわれている。
- 2 ヒスタミンは細菌により生成され、中毒が発生する。
- 3 原因食品は、サンマ・イワシなどの赤身の魚及びその加工品である。
- 4 ヒスタミンは調理加熱により分解される。

問29 動植物と有毒成分の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|------------|---|----------|
| 1 ムラサキイガイ | — | テトラミン |
| 2 ジャガイモの芽 | — | ソラニン |
| 3 クサウラベニタケ | — | ムスカリン |
| 4 フグ | — | テトロドトキシン |

問30 食品添加物の表示に関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

保存料、甘味料、酸化防止剤、(A)、(B)などの 8 種類の添加物には、その用途名と物質名を併記することが食品表示法の食品表示基準で定められている。

- | | A | | B |
|---|---------------------|---|------------|
| 1 | 漂白剤 | — | 軟化剤 |
| 2 | 着色料 | — | 酸味料 |
| 3 | 糊料(増粘剤・安定剤・ゲル化剤を含む) | — | 膨張剤 |
| 4 | 発色剤 | — | 防かび剤(防ばい剤) |

問31 食品添加物の種類と物質名の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- 1 甘味料 — キシリトール
- 2 保存料 — カテキン
- 3 着色料 — 亜硝酸ナトリウム
- 4 調味料 — カラメル

問32 消毒法とその適した用途の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- 1 煮沸消毒 — ふきん、タオル
- 2 紫外線殺菌 — まな板
- 3 次亜塩素酸ナトリウム — 手指
- 4 アルコール — 器具類

問33 HACCPに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 平成 15 年 6 月の食品衛生法の一部改正において、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が制度化されることとなった。
- 2 「HACCPに沿った衛生管理」は、その事業規模を考慮し、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に分けられる。
- 3 食品取扱従事者が 50 人未満の小規模事業者は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入することとなる。
- 4 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、各事業団体が作成した手引書を利用して「衛生管理計画」を作成し、これを実施し、確認・記録を行う。

問34 調理に係る施設、設備および器具類の衛生管理に関する記述について、誤っている ものを一つ選べ。

- 1 まな板は、木製よりも合成樹脂又は合成のゴムの方が衛生上好ましい。
- 2 まな板や包丁は、用途別に分けなくても良い。
- 3 手洗い設備は、流水式の専用設備を設け、手洗い用洗剤、消毒液、ペーパータオルなどを備える。
- 4 床はタイル、コンクリートなどの耐水性材料を用い、排水が良く、掃除をしやすくするため勾配をつける。

問35 食品取扱者及び調理従事者の衛生管理に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 健康であれば、定期的に検便をしなくてもよい。
- 2 指輪は落下の恐れがなければ、外さなくてもよい。
- 3 トイレには調理作業時に着用する作業着、帽子、履物のまま入らない。
- 4 下痢などの症状がある場合は、手袋をして食品の取扱作業に従事すればよい。

問36 逆性せっけん(陽イオン界面活性剤)に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 洗浄する物の表面に石けんや陰イオン界面活性剤が残っていても、殺菌効果は変わらない。
- 2 殺菌力が強く、手指の消毒に用いられる。
- 3 食品添加物に指定されており、食品の消毒に使用することができる。
- 4 洗浄する物の表面に食品の汚れが残っていても、殺菌効果は変わらない。

問37 寄生虫による食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 アニサキス食中毒の原因として、アジ・イカ・サバ・タラなどの魚介類の生食があげられる。
- 2 サルコシステイス食中毒の原因食品として、サケ、マスの生食があげられる。
- 3 クドア・セプトンククタータ食中毒の原因として、ヒラメの生食があげられる。
- 4 アニサキスは、 -20°C 、24時間以上の凍結で死滅する。

問38 次の表は、病因物質別の食中毒発生状況である。()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

	(A)		(B)		(C)	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
令和元年	212 (3位)	6,889 (1位)	286 (2位)	1,937 (2位)	328 (1位)	336 (7位)
平成30年	256 (3位)	8,475 (1位)	319 (2位)	1,995 (3位)	468 (1位)	478 (5位)
平成29年	214 (3位)	8,496 (1位)	320 (1位)	2,315 (2位)	230 (2位)	242 (7位)

(厚生労働省 食中毒発生状況より)

1 { A カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
B ノロウイルス
C アニサキス

2 { A アニサキス
B ノロウイルス
C カンピロバクター・ジェジュニ/コリ

3 { A ノロウイルス
B カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
C アニサキス

4 { A ノロウイルス
B アニサキス
C カンピロバクター・ジェジュニ/コリ

問39 食品の保存法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 低温貯蔵法は、食品を低温度(冷蔵では10~0℃)で保存し、微生物の活動を抑える方法である。
- 2 乾燥法は、食品を乾燥させることにより水分活性を低くし、微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- 3 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し保存する方法である。
- 4 放射線照射法は、日本では、バナナやパパイアの熟度調整の目的でのみ使用が認められている。

調理理論

問40 調理の意義や食生活に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 現代のわが国は飽食の時代であり、生活習慣病の増加が問題となっている。
- 2 近年、外食や調理済み食品の利用により、食べるという行為のための家庭内調理の必要性は低下している。
- 3 食べるということは、命を支える糧であり、人々を幸せにはできない。
- 4 人間はおいしい食物を求めることに対して食欲であり、さまざまな調理法や食べ方を生み出してきた。

問41 和式調理(日本料理)の特徴に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 牛、豚、鶏、羊などの肉を主材料とする。
- 2 1人分ずつの食膳を構成する。
- 3 鮮度と季節性を大切にする。
- 4 視覚的要素が重視され、包丁さばきが料理のポイントになる。

問42 混合と攪拌かくはんに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 小麦粉を水でこねると、たんぱく質がでん粉を形成し、粘弾性が増す。
- 2 卵白の泡立てはたんぱく質の表面変性を利用したものである。
- 3 水と油のように混ざり合わない2つの液体を強制的に混合させると、一方がもう一方に分散した状態になる。これを乳化という。
- 4 マヨネーズは、卵黄に含まれるレシチンの乳化作用で、酢と油が安定して存在している。

問43 魚のおろし方に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 包丁を中骨に沿わせて、上身と下身(骨付き)に分けるおろし方を、3枚おろしという。
- 2 5枚おろしは、幅の広い魚に用いられるおろし方で、3枚おろしの上身、下身をそれぞれ背身、腹身の2枚に切り分ける。
- 3 背開きは、背びれの上に包丁を入れ、中骨に沿って尾びれまで切り開く。
- 4 腹開きは、腹から包丁を入れ、中骨に沿って尾びれまで切り開く。

問44 ゼラチンに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ゼリーにすると、ゼラチンの濃度が高いほど固まりにくい。
- 2 砂糖を入れてゼリーにすると、ゲルが不安定になる。
- 3 ゼラチンゼリーは、約8℃で溶ける。
- 4 溶かしたゼラチン液に、たんぱく質分解酵素を含むものを加えると、固まりにくくなる。

問45 調理器具と主な用途の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- | | | |
|---------|---|----|
| 1 裏ごし器 | — | 圧搾 |
| 2 おろしがね | — | 磨砕 |
| 3 巻きす | — | 洗浄 |
| 4 すり鉢 | — | ろ過 |

問46 カロテノイドに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 脂溶性の色素である。
- 2 熱に対して安定している。
- 3 pHの変化により色が変化する。
- 4 にんじんの橙色やかぼちゃの黄色の成分である。

問47 茶碗蒸しやカスタードプディングに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 全卵を液体(だし汁、牛乳など)で薄めて加熱すると、卵の濃度が低いほど凝固しにくく、凝固に時間がかかる。
- 2 卵の濃度が低いほどなめらかでやわらかく口当たりが良い。
- 3 砂糖を入れるとやわらかくなり、すだちが起りにくい。
- 4 一般的に 50～60℃になるように加熱する。

問48 香りや味に関する記述について、正しいものをすべて含む組合せを一つ選べ。

- ア する、潰す、おろす調理操作により香気成分や辛味成分が発生する。
- イ 焼き物は、高温加熱することにより水分が蒸発し、味が濃縮される。
- ウ 砂糖を 130℃に加熱すると、甘い香りと苦味があるカラメルができる。
- エ みそやしょうゆは、香りが蒸発しやすいため、加熱終了の直前に加えることが多い。

- 1 ア、イ、エ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問49 牛乳に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 牛乳のたんぱく質は、酸性にすると凝固する。
- イ 60℃で加熱すると、特有の不快感な加熱臭(硫化水素)を生じる。
- ウ 75℃で攪拌しながら加熱すると、表面に薄い皮膜ができる。
- エ 寒天のゼリーに使用すると、牛乳の割合が多いほどやわらかいゼリーになる。

- 1 ア、イ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

問50 大量調理の特徴に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 炒め物は、1回に炒める量を少なくすると仕上がりが良い。
- 2 煮物は、加熱中の蒸発率が高いため、加える水の量が多い。
- 3 加熱条件が、色、固さ、味および栄養成分の変化に顕著に影響する。
- 4 和え物は、時間経過による脱水現象を避けるため、提供直前に調味する。

問51 食材を生で、又は表面に軽く焦げ色をつける処理をした後に、調味液と一緒に専用の袋に詰めて空気を抜き、低温で一定時間加熱する調理として、正しいものを一つ選べ。

- 1 クックサーブ
- 2 真空調理法
- 3 クックチル
- 4 クックフリーズ

問52 食品中の成分、その特徴、それを含む食品の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | | | |
|---|---------|---|---------------|---|-------|
| 1 | クエン酸 | — | 爽やかで爽快な酸味 | — | かんきつ類 |
| 2 | 酒石酸 | — | やや渋味のある酸味 | — | ぶどう |
| 3 | コハク酸 | — | こくがありうま味のある酸味 | — | りんご |
| 4 | アスコルビン酸 | — | 爽快な酸味 | — | 野菜類 |

問53 米を使って「かゆ」を作るとき、米に対して加水量が最も多いものとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 三分がゆ
- 2 五分かゆ
- 3 七分かゆ
- 4 全がゆ

問54 でん粉に水を加えて温度を上げていくと、粘りが出て糊の状態になる。でん粉の種類とこのときの特徴の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|----------------|---|-----|
| 1 | 米でん粉 | — | 透明 |
| 2 | じゃがいもでん粉 | — | 不透明 |
| 3 | とうもろこしでん粉 | — | 不透明 |
| 4 | キャッサバでん粉(タピオカ) | — | 不透明 |

問55 キャッサバ及びキャッサバでん粉(タピオカ)に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 キャッサバでん粉(タピオカ)は、キャッサバの種子からとれるでん粉である。
- 2 キャッサバの苦味種は、有毒なシアン化合物の含有量が比較的多いため、毒抜き処理をして食用とする。
- 3 キャッサバでん粉(タピオカ)は、吸水、膨潤しにくい。
- 4 キャッサバでん粉(タピオカ)に水を加えて加熱すると、粘度が低く付着性の低い糊状となる。

問56 野菜とその分類の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|---------------|---|-----|
| 1 | アスパラガス、たけのこ | — | 茎菜類 |
| 2 | トマト、きゅうり | — | 葉菜類 |
| 3 | カリフラワー、ブロッコリー | — | 果菜類 |
| 4 | ほうれんそう、小松菜 | — | 花菜類 |

食文化概論

問57 郷土料理と都道府県の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|-------|---|-----|
| 1 | 皿鉢料理 | — | 長崎県 |
| 2 | 深川飯 | — | 東京都 |
| 3 | 石狩鍋 | — | 北海道 |
| 4 | きりたんぼ | — | 秋田県 |

問58 国とその代表的な料理の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|--------|---|----------|
| 1 | タイ | — | ナシゴレン |
| 2 | 韓国 | — | サムゲタン |
| 3 | インド | — | トムヤムクン |
| 4 | インドネシア | — | タンドリーチキン |

問59 南蛮料理や南蛮菓子として、誤っているものを一つ選べ。

- | | |
|---|------|
| 1 | カステラ |
| 2 | 天ぷら |
| 3 | 金平糖 |
| 4 | ドーナツ |

問60 日本における1年間の食品ロスの量として、正しいものを一つ選べ。
(ただし、平成30年度推計による。)

- 1 47kg
- 2 276万t
- 3 600万t
- 4 2,531万t