

令和 8 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。

〈記入例〉

例題 1 我が国の首都として、正しいものを一つ選べ。

- ① 東京
- ② 滋賀
- ③ 京都
- ④ 大阪

1	☒	2	3	4
---	----------------------------------	---	---	---

- 4 記入は、全て 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。

[illegible]

公衆衛生学

問1 アメリカのエール大学ウインスロー教授による公衆衛生の定義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。

「公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力により疾病を（ A ）し、生命を延長し、肉体的・（ B ）健康と能率の増進をはかる科学であり、技術である。」

- | | A | B |
|---|----|-------|
| ① | 治療 | — 精神的 |
| ② | 予防 | — 精神的 |
| ③ | 治療 | — 社会的 |
| ④ | 予防 | — 社会的 |

問2 地域保健法に規定する保健所の事業として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- ② 精神保健に関する事項
- ③ 家畜の感染症予防に関する事項
- ④ 地域住民の健康の保持及び増進に関する事項

問3 日本の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、国勢調査をもとにつくられる。
- ② 出生率とは、人口 1,000 に対する年間の出生数のことで、最近は減少傾向で、令和 6 年までの 1～2 年は 6 程度になっている。
- ③ 死亡率とは、人口 1,000 に対する年間の死亡数のことで、人口減少に伴い減少傾向を示している。
- ④ 疾病統計の受療率は、国民生活基礎調査により把握されている。

問4 公害に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 一酸化炭素などの主な大気汚染物質には、環境基準が設定されている。
- ② 光化学スモッグは、目への刺激やのどの痛みなどの健康被害を起こす。
- ③ ダイオキシシン類は、分解されにくく、大気や食物から摂取し、体内に蓄積する。
- ④ イタイイタイ病は、工場排水に含まれるメチル（有機）水銀が原因である。

問5 ネズミや衛生害虫とそれらが媒介する疾病の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① ネズミ － デング熱
- ② ゴキブリ － 消化器系感染症
- ③ ノミ － ペスト
- ④ 蚊 － マラリア

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 空中をただよっている患者の分泌物、病原体が付着した塵^{ちり}や埃^{ぼこり}などを口や鼻から吸い込むことで感染することを、空気感染という。
- ② 感染症を予防するために、感染症法で、市町村長による定期接種が規定されている。
- ③ 結核は、感染症法で2類感染症に分類されている。
- ④ 細菌性赤痢の感染者は、感染症法で食品に直接接触する業務に就かない就業制限が規定されている。

※感染症法：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

問7 感染症とその病原体の種類として、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) コレラ － ウイルス
- イ) アメーバ赤痢 － 細菌
- ウ) カンジダ症 － 真菌（かび）
- エ) マラリア － 原虫

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問 8 生活習慣病に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 悪性新生物（がん）の死亡数は、部位別では男女とも胃がんが増加傾向である。
- ② 糖尿病の判定は、血糖値のみで判断されている。
- ③ 内臓脂肪型肥満とは、腹囲が男性で 90cm 以上、女性で 85cm 以上の者をいう。
- ④ 高血圧症の主な要因となる生活習慣は、ナトリウム（塩分）やアルコールの過剰摂取、運動不足などである。

問 9 産業保健に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 労働衛生管理として、作業環境管理、作業管理、健康管理がある。
- ② 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病という。
- ③ 労働安全衛生法に基づき、事業者は有害な業務に従事する者に対して一般健康診断を実施することになっている。
- ④ 厚生労働省は、職場の健康づくりとして心とからだの健康づくり運動（トータル・ヘルスプロモーション・プラン）を推進している。

食品学

問10 穀類とその加工品に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 大麦は、ビールの主な原料である。
- ② 米は、清酒の主な原料である。
- ③ 小麦は、パンの主な原料である。
- ④ えん麦は、押し麦の主な原料である。

問11 豆類とその加工品に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① 小豆は、畑の肉といわれる。
- ② 大豆は、小豆に比べてたんぱく質が少ない。
- ③ 大豆には、トリプシンインヒビターが含まれる。
- ④ 一般的なはるさめの原料豆は、そら豆である。

問12 葉茎菜類（葉菜類と茎菜類）に分類される野菜として、誤っているものを一つ選べ。

- ① かぼちゃ
- ② アスパラガス
- ③ キャベツ
- ④ にんにく

問13 ヨーグルトに関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① 牛乳から乳脂肪を分離した残りを乾燥させたものである。
- ② 製造工程でレンネットを使用する。
- ③ 製造工程で乳酸菌を使用する。
- ④ 油脂類に分類される。

問14 香辛料とその特徴の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① しょうが － 辛味性
- ② こしょう － 着色性
- ③ ローリエ － 芳香性
- ④ ターメリック － 着色性

問15 特定保健用食品に含まれる「おなかの調子を整える成分」として、正しいものを一つ選べ。

- ① オリゴ糖
- ② キシリトール
- ③ キトサン
- ④ ゴマペプチド

栄養学

問16 五大栄養素として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 無機質（ミネラル）
- ② たんぱく質
- ③ 食物繊維
- ④ 炭水化物

問17 たんぱく質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) たんぱく質は、アミノ酸まで分解されて吸収されるが、一部はペプチドの状態でも吸収される。
- イ) 複合たんぱく質とは、単純たんぱく質と他の物質（核酸、糖、脂質など）が結合したものである。
- ウ) たんぱく質 1g あたりのエネルギーは、9kcal である。
- エ) たんぱく質の代謝(エネルギー化)の補酵素は、ビタミンB₁である。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問18 脂質とその種類の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- | | |
|-------------------|------------|
| ① リノール酸 | － n-6 系脂肪酸 |
| ② レシチン | － リン脂質 |
| ③ α -リノレン酸 | － n-6 系脂肪酸 |
| ④ エイコサペンタエン酸（EPA） | － n-3 系脂肪酸 |

問19 不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）として、誤っているものを一つ選べ。

- ① アスパラギン酸
- ② トレオニン
- ③ トリプトファン
- ④ イソロイシン

問20 エネルギー代謝に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 基礎代謝基準値 (kcal/kg 体重/日) は、加齢に伴い増加する。
- ② 基礎代謝 (kcal/日) は、統計上、同年齢では女性よりも男性の方が大きい傾向にある。
- ③ 基礎代謝 (kcal/日) は、冬よりも夏の方が大きい。
- ④ 基礎代謝 (kcal/日) は、骨格筋や内臓器官などの除脂肪体重に反比例する。

問21 消化酵素とその酵素により消化される物質の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- ① トリプシン － でん粉
- ② 膵リパーゼ － 脂質（中性脂肪）
- ③ 唾液アミラーゼ － たんぱく質
- ④ マルターゼ － 乳糖

問22 乳幼児期の栄養に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 初乳は成乳に比べて、乳糖含量が多い。
- ② 離乳の完了とは、エネルギーや栄養素の大部分が母乳やその代替品以外の食物から摂れるようになった状態をいう。
- ③ 乳児ボツリヌス症の予防のため、はちみつは満1歳までは与えない。
- ④ 幼少期の間食は、目安として総エネルギーの10～20%程度が望ましい。

問23 血糖値を直接上昇させるホルモンとして、正しいものを一つ選べ。

- ① グルカゴン
- ② ガストリン
- ③ インスリン
- ④ アルドステロン

問24 日本人の食事摂取基準（2025年版）に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 日本人の食事摂取基準は、農林水産大臣が定める。
- ② 栄養素の過剰摂取による健康障害の回避を目的として「目標量」を設定した。
- ③ 日本人の食事摂取基準は、10年に1回改定される。
- ④ エネルギーの摂取量及び消費量のバランスを示す指標として、「体格指数（BMI：Body Mass Index）」を採用した。

食品衛生学

問25 ノロウイルス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 主な症状は、吐き気、嘔吐^{おうと}、腹痛、下痢、発熱である。
- ② ヒトの体内に入ったノロウイルスは、ヒトの小腸で増殖する。
- ③ 洗浄後の調理器具の消毒には、消毒用アルコールより次亜塩素酸ナトリウム溶液が有効である。
- ④ 潜伏期間は、通常 3～7 日である。

問26 サルモネラ食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 主な症状は、神経麻痺（複視、呼吸困難など）である。
- ② サルモネラ菌は、有芽胞菌のため消毒用エタノールでは、十分な予防にならない。
- ③ サルモネラ菌は、熱に弱いため、食品などを十分加熱すれば安全である。
- ④ ベロ毒素により、激しい腹痛と溶血性尿毒症症候群を起こす。

問27 動植物と有毒成分の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- ① ジャガイモ － アミグダリン
- ② ムラサキイガイ － ムスカリン
- ③ フグ － テトロドトキシン
- ④ 青梅 － ソラニン

問28 食品添加物とその用途の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- ① アスパルテーム — 防かび剤
- ② ジフェニル — 甘味料
- ③ 安息香酸 — 発色剤
- ④ バニリン — 香料

問29 原材料として使用した場合、表示が義務づけられているアレルゲンを含む食品の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① アーモンド — えび
- ② くるみ — そば
- ③ 落花生 — 卵
- ④ かに — 乳

問30 HACCPの定義に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① ドイツで開発された食品衛生の管理方法である。
- ② HACCPによる衛生管理は「ファイナルチェック方式」である。
- ③ HACCPは、大規模な工場のように義務付けられた制度であり、小規模店舗には関係がない。
- ④ 食品の安全性を確保するために、特に重要な工程を管理する衛生管理手法である。

問31 食品の異物混入及び異物混入防止対策に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 調理場や製造室では、よく清掃し、定期消毒をする。
- ② 磁性異物には、土砂やガラス破片のほか、ふるいの針金が折れて混入する金属片等がある。
- ③ 埃^{ほこり}がたまらないように、調理場や製造室の窓は開放する。
- ④ 調理場や製造室では、帽子などで頭を覆う。

問32 次のうち、HACCPの原則と手順の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- ① 7 原則 — 10 手順
- ② 7 原則 — 12 手順
- ③ 8 原則 — 11 手順
- ④ 10 原則 — 10 手順

問33 カビによる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 食品にカビが付着して産生する毒により起こる。
- ② カビが産生する毒は、マイコトキシンとよばれる。
- ③ 全てのカビが産生する毒には、弱い発がん性がみられる。
- ④ アフラトキシンは、カビ毒の一種である。

問34 消毒法の特徴に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 70%のアルコールよりも、100%のアルコールの方が消毒力が強い。
- ② 消毒用アルコールは、水分がついていると殺菌効果が弱まる。
- ③ 煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯で煮る殺菌法で、布巾類の消毒に適している。
- ④ 逆性せっけんは、洗浄力はほとんどないが殺菌力が強い。

問35 食品添加物の膨張剤として、正しいものを一つ選べ。

- ① 炭酸水素ナトリウム
- ② オルトフェニルフェノール
- ③ 亜硫酸ナトリウム
- ④ クエン酸

問36 ウェルシュ菌に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① 呼吸困難や言語障害などの神経症状がみられる。
- ② 酸素がない状態でのみ発育する「偏性嫌気性菌」である。
- ③ 低温に強く、5℃以下の冷蔵庫内でも活発に増殖する。
- ④ 塩分を好む「好塩菌」であり、真水の中では死滅する。

問37 食品の保存や殺菌法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 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。
- ② 低温貯蔵法は、低温で微生物の活動を抑える方法である。
- ③ 食品を真空包装し、無酸素状態にすることで、品質の劣化や微生物の増殖を完全に抑えることができる。
- ④ 放射線照射法は日本では、ジャガイモの発芽防止の目的で食品への照射が認められている。

問38 食品衛生対策に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 学校給食などの集団給食施設においては、検食を－20℃以下で 2 週間以上の保存が求められている。
- ② 冷蔵や冷凍では細菌の増殖は抑えられ、死滅させることもできる。
- ③ 食中毒予防の三原則とは、「つけない」、「増やさない」、「やっつける」である。
- ④ 腸炎ビブリオの予防対策として、魚介類を飲用適の流水でよく洗う。

問39 寄生虫による食中毒の原因であるアニサキスに関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① －20℃以下、24 時間以上の冷凍処理は、予防法として有効である。
- ② わさびやしょうゆ、酢にはアニサキスを死滅させる効果がある。
- ③ 感染すると、激しい腹痛を起こすことがある。
- ④ サバ、アジ、イカ等の魚介類に寄生する。

調理理論

問40 うま味の呈味成分として、正しいものを一つ選べ。

- ① グリチルリチン
- ② イノシン酸
- ③ テオブロミン
- ④ シニグリン

問41 調理操作の冷却や冷凍に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 冷却の手段で、食品を氷水中に入れて、温度を 0℃近くまで下げる方法を水冷という。
- ② ゼラチンは、0.5%以上の濃度になると、冷やせば凝固してゼリー状になる。
- ③ 青菜類を冷凍する際に、色を保持するには、ブランチングとよばれるゆっくりと 60℃以上に加熱し、酵素を失活させる方法が重要である。
- ④ 生食する冷凍魚介類は、組織の破壊や汁の流出が起きないように、なるべく低温で、時間をかけて解凍する。

問42 寒天とカラギーナン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) 寒天とカラギーナンは、紅藻を主原料とする。
- イ) 寒天ゼリーは、砂糖濃度が高いほど、離漿^{りしょう}しやすい。
- ウ) カラギーナンを使用したゼリーは、常温で固まる。
- エ) 果汁を加えた寒天液は、長く煮るほど固まりやすくなる。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問43 調味料とその役割に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 食塩には、卵などのたんぱく質の熱凝固を遅らせる働きがある。
- ② 食塩には、小麦粉生地 of 弾力を増す働きがある。
- ③ 砂糖には、和菓子やケーキなどの乾燥を防ぎ、湿気を保つ働きがある。
- ④ 食酢には、さといもなどのぬめりを除く働きがある。

問44 加熱調理器具のオーブン加熱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。

高温になったオーブンの壁面からの (A) 伝熱と熱せられた空気からの (B) 伝熱、さらに熱せられた天板からの (C) 伝熱によって熱が伝わって食品が熱せられる。

- | | A | | B | | C |
|---|----|---|----|---|----|
| ① | 放射 | － | 対流 | － | 伝導 |
| ② | 伝導 | － | 対流 | － | 放射 |
| ③ | 対流 | － | 放射 | － | 伝導 |
| ④ | 放射 | － | 伝導 | － | 対流 |

問45 食品成分の変化に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 野菜や果物などの皮をむいて空气中に放置すると褐色になるのは、食品に含まれているポリフェノール系物質が褐変を起こすためである。
- ② 動物の皮やすじに含まれるゼラチンは冷水には溶けないが、長時間加熱を続けると次第に溶けてコラーゲンになる。
- ③ 大豆をつぶしてしぼった熱い汁に、にがりを加えると、大豆たんぱくが凝固し豆腐ができる。
- ④ 砂糖を加熱すると褐色のカaramelができる。

問46 でん粉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。

(A) は片栗粉として料理のとろみづけに利用される。粘度・保水力が高く、糊化した糊の透明度は (B)。

- | | A | | B |
|---|-----------|---|----|
| ① | じゃがいもでん粉 | － | 高い |
| ② | じゃがいもでん粉 | － | 低い |
| ③ | とうもろこしでん粉 | － | 高い |
| ④ | とうもろこしでん粉 | － | 低い |

問47 色素に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① カロテノイドには、 β -カロテンやリコピン、クリプトキサンチンなどの種類がある。
- ② ケルセチンは酸性で青色に変化する。
- ③ クロロフィルは、光や酸、加熱によって退色し、黄褐色になる。
- ④ アントシアニンは、鉄やアルミニウムなどの金属イオンと反応して色が鮮やかになる。

問48 小麦粉に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 小麦粉に水を加えて攪拌すると、グルテンが形成され粘りと弾力が増す。
- ② グルテンの多い強力粉は、主に天ぷらの衣や菓子などに使用される。
- ③ デュラム種の小麦粉は、スパゲティの製造に適している。
- ④ 小麦粉に水を加えた生地であるドウは、砂糖や油脂の添加で、伸展性が増す。

問49 いも類に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① さつまいもは、短時間で加熱するとアミラーゼが働き、でん粉が分解されて糖に変わり、甘味が強くなる。
- ② マッシュポテトの作り方は、成熟した粉質のいもを水から茹で、冷ましてから組織を壊し、細胞をバラバラに離す。
- ③ 生のいもは、空気に触れると褐変するので、切ったら水にさらす。
- ④ 生のいもを長時間水にさらすことで、ペクチンが水中の無機質と結合して柔らかくなり、煮えやすい。

問50 肉に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 肉は加熱により、色素たんぱく質のミオグロビンが変性し、灰褐色になる。
- ② pH を酸性にしてもアルカリ性にしても、肉の硬さは変わらない。
- ③ 肉は食肉処理直後が最も柔らかく、死後硬直が終わると硬くなる。
- ④ 牛肉や羊肉は融点の低い脂肪を含む。

問51 着色を目的にして使用する香辛料として、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) セージ
- イ) サフラン
- ウ) コリアンダー
- エ) パプリカ

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問52 米調理の味付け飯に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 炊き込み飯は、米の浸漬時に調味料を加えると、柔らかく炊き上がる。
- ② ピラフは、洗米した生米を油脂で炒めて炊く、炒め飯に分類される。
- ③ チャーハンをぱらりと仕上げるためには、低温で加熱しながら表面を煎り焼いてから炒める。
- ④ すし飯を作る際、飯を冷ましてから合わせ酢を混ぜると、調味料の浸透が良い。

問53 砂糖の主な種類と特徴について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) 白^{ざら}双糖 ー 粒径が 1.0～3.0 mmの無色結晶
- イ) グラニュー糖 ー 粒径 0.1～0.2 mmのしっとりとした結晶
- ウ) 上白糖 ー グラニュー糖を加工して製造
- エ) 三温糖 ー 粒径 0.1～0.2 mmの黄褐色結晶

- ① ア、イ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ ウ、エ

問54 魚類の加熱による変化に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 魚肉の色が変化して、赤身魚の肉は灰褐色になり、白身魚の肉は不透明な白色になる。
- ② 魚肉から成分を含む液が流出してくる。
- ③ 魚肉の重量と体積が増大する。
- ④ 肉質が硬く、もろく、割れやすくなる。

問55 バター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。

バターは、生乳から分離したクリームをチャーニングによって乳脂肪を凝集させた(A)のエマルションである。脂質の割合は、約(B)%で、ビタミンAを多く含む。

- | | A | | B |
|---|-------|---|----|
| ① | 油中水滴型 | － | 80 |
| ② | 油中水滴型 | － | 99 |
| ③ | 水中油滴型 | － | 80 |
| ④ | 水中油滴型 | － | 99 |

問56 大量調理に関する記述として、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 水を媒体とする加熱調理操作では、少量調理と比べて温度上昇速度が緩慢であるため調理時間が長くなる。
- ③ 加熱中の蒸発率が高いため、加える水又はだし汁の量を多くする。
- ④ 余熱が大きいいため、煮物は煮くずれを防ぐために、余熱を考慮した加熱条件にする。

食文化概論

問57 日本の行事と行事食例の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- ① 人日 － 七草がゆ
- ② 冬至 － 栗ごはん
- ③ 鏡開き － 汁粉
- ④ 春分 － ぼた餅

問58 世界の生産量の約 80%を占めるイネの系統について、正しいものを一つ選べ。

- ① ジャポニカ種
- ② ジャバニカ種
- ③ きび種
- ④ インディカ種

問59 動物性食品を使用しない日本料理様式として、正しいものを一つ選べ。

- ① ^{ほんぜん}本膳料理
- ② 会席料理
- ③ 精進料理
- ④ ^{かいせき}懷石料理

問60 食事形態の「内食」の説明について、正しいものを一つ選べ。

- ① 市販の持ち帰りそうざいなどの調理済み食品を持ち帰り、家などで食べる。
- ② 家庭内の台所で調理された食事を家の食卓で食べる。
- ③ レストラン、食堂などで食事をする。
- ④ 食品工場で作られたお弁当を家や職場で食べる。

[illegible]

令和8年度関西広域連合調理師試験問題 解答

	問題番号	解答
公衆衛生学	問1	②
	問2	③
	問3	②
	問4	④
	問5	①
	問6	②
	問7	④
	問8	④
	問9	③
食品学	問10	④
	問11	③
	問12	①
	問13	③
	問14	②
	問15	①

	問題番号	解答
栄養学	問16	③
	問17	①
	問18	③
	問19	①
	問20	②
	問21	②
	問22	①
	問23	①
	問24	④
食品衛生学	問25	④
	問26	③
	問27	③
	問28	④
	問29	①
	問30	④

	問題番号	解答
食品衛生学	問31	③
	問32	②
	問33	③
	問34	①
	問35	①
	問36	②
	問37	③
	問38	②
	問39	②
調理理論	問40	②
	問41	④
	問42	②
	問43	①
	問44	①
	問45	②

	問題番号	解答
調理理論	問46	①
	問47	②
	問48	②
	問49	③
	問50	①
	問51	③
	問52	②
	問53	②
	問54	③
食文化概論	問55	①
	問56	③
	問57	②
	問58	④
	問59	③
	問60	②