

# 令和6年度調理師試験問題

## 【 注 意 事 項 】

- 試験問題は、
  - I 公衆衛生学(9問)
  - II 食品学(6問)
  - III 栄養学(9問)
  - IV 食品衛生学(15問)
  - V 調理理論(17問)
  - VI 食文化概論(4問)の6科目、計60問あります。全てに解答してください。
- 試験時間は午後1時30分から午後3時30分までの2時間です。
- 本試験はマークシート方式です。  
解答用紙への記入は、必ず黒鉛筆を使用してください。
- 解答用紙に受験番号と氏名・フリガナを、忘れずに記入及びマークしてください。  
(記入例1)

フリガナ	シヨクヒン	ヤスコ
氏名	食品	安子

受験番号			
0	0	0	1
①	①	①	●
②	②	②	○
③	③	③	○
④	④	④	○
⑤	⑤	⑤	○
⑥	⑥	⑥	○
⑦	⑦	⑦	○
⑧	⑧	⑧	○
⑨	⑨	⑨	○
●	●	●	○

- 問題の答えは、必ず解答用紙に記入してください。
- 答えは、1問につき1つしかないので、2つ以上にマークすると不正解となります。  
(記入例2)

例題1 奈良県庁の所在地として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 奈良市
- ② 大和郡山市
- ③ 橿原市
- ④ 大和高田市

1	●	○	○	○
---	---	---	---	---

正解は、「① 奈良市」なので、上のようにマークする。

- 解答用紙は、直接機械にかけて読みとります。  
誤って記入した場合は、跡が残らないよう消しゴムできれいに消してください。  
消し跡が残っていたり、マーク欄が汚れていると、不正解になることがあります。  
折り曲げたり汚したりしないよう注意してください。
- 問題用紙は、持ち帰ってください。

**指示があるまで開いてはいけません**

## 公衆衛生学

問1 地域保健法に規定する保健所の業務として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 歯科及び精神保健に関する事項
- ② 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- ③ 消費者事故情報の調査・分析に関する事項
- ④ 医事及び薬事に関する事項

問2 感染症とその病原体の種類の商品組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- ① パラチフス — 原虫
- ② 麻しん — ウイルス
- ③ トキソプラズマ症 — 真菌(かび)
- ④ 白癬(水虫) — 細菌

問3 感染症に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 疾病に対する抵抗力の向上を目的とした予防接種は、感染経路対策の一つである。
- ② 結核は、3類感染症に分類され、患者数は戦後、急増している。
- ③ 咳やくしゃみ等により、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空気感染という。
- ④ 無症状病原体保有者は、発症していないが、体内に病原体を保有しているため、感染源となりえる。

問4 環境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 一般廃棄物は、市町村の責任で処理しなければならない。
- ② ホルムアルデヒドは、シックハウス症候群の原因となる化学物質の一つである。
- ③ 一酸化炭素は、無味、無臭の猛毒の気体であり、頭痛、めまい、吐き気等を引き起こす。
- ④ 室内の快適な湿度の目安は、20～30%である。

問5 生活習慣病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) 高血圧症になる主な要因には、塩分やアルコールの過剰摂取、運動不足等がある。
- イ) アルコールによる肝炎は、肝硬変に移行するものが多い。
- ウ) 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。
- エ) 空腹時血糖値が115mg/dL以上の場合、糖尿病型とされる。

- ① ア、イ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問6 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 厚生労働省は、労働者の心とからだの健康づくり(トータル・ヘルスプロモーション・プラン)を推進している。
- ② 作業環境により、熱中症、難聴、白ろう病などを引き起こすことがある。
- ③ 労働安全衛生法が改正され、事業者は職場におけるメンタルヘルス対策として、任意でストレスチェックを実施することになった。
- ④ 事業者は、常時使用する労働者を対象とした定期健康診断を実施しなければならない。

問7 日本の衛生統計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) 平均寿命は、満18歳の平均余命である。
- イ) 出生率は、人口1,000人に対する年間の出生数である。
- ウ) 有訴者率は、国民生活基礎調査により把握されている。
- エ) 人口動態統計は、特定の一時点における人口集団の特性を把握する統計である。

- ① ア、イ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ ウ、エ

問8 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 廃棄物の不法投棄は、環境基本法で公害の直接の原因とされている。
- ② 光化学スモッグは、オゾン等のオキシダントが発生した状態をいう。
- ③ 水質汚濁の原因として、工場及び事業場からの排水に加え、家庭からの生活雑排水も問題となっている。
- ④ ダイオキシン類は、生体内で分解されにくく、食品からも摂取される。

問9 室内環境に関する記述について、( )の中に入れるべき字句の最も適切な組合せを一つ選べ。

人工光源によって、室内を明るくすることを( A )といい、給食室、調理室の照度は( B )ルクス以上に保つことが望ましい。

- |   | A  |   | B   |
|---|----|---|-----|
| ① | 採光 | — | 150 |
| ② | 照明 | — | 50  |
| ③ | 照明 | — | 150 |
| ④ | 採光 | — | 50  |

## 食品学

問10 小麦粉(薄力粉)に含まれる各成分について、一般的に成分比率が高い順に並べたものとして、正しいものを一つ選べ。

- ① 炭水化物 > 水分 > たんぱく質 > 脂質
- ② 炭水化物 > たんぱく質 > 脂質 > 水分
- ③ たんぱく質 > 炭水化物 > 脂質 > 水分
- ④ たんぱく質 > 炭水化物 > 水分 > 脂質

問11 小豆に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 主な成分は、炭水化物とたんぱく質である。
- ② 炭水化物の含有量は、大豆の約5倍である。
- ③ 種皮の色は、赤色のものが主流である。
- ④ 日本国内でも生産されている。

問12 果菜類に分類される野菜として、正しいものを一つ選べ。

- ① キャベツ
- ② アスパラガス
- ③ かぼちゃ
- ④ カリフラワー

問13 魚介類に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 血合い肉には、ミオグロビンが多く含まれる。
- ② 一般的に、白身魚は、赤身魚に比べて脂質含量が高い。
- ③ 旬の貝類には、グリコーゲンが多く含まれる。
- ④ さんまは、回遊魚である。

問14 ジャガイモに関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① 貯蔵温度は、25℃が最適温度である。
- ② 加熱すると、含まれていたビタミンCが全て失われる。
- ③ 皮の緑色の部分や芽に、ソラニンという有毒物質が含まれる。
- ④ メークインは、煮物に向いていない。

問15 アレルギー表示義務のある食品として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 卵
- ② 大豆
- ③ 小麦
- ④ そば

## 栄養学

問16 「食生活指針(平成 12 年策定、平成 28 年一部改正)」に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 厚生省(現 厚生労働省)、農林水産省、文部省(現 文部科学省)の 3 省が連携を図って策定した。
- ② 指針には、「日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。」との記載があり、食文化への理解が促されている。
- ③ 指針には、「主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」との記載があり、栄養バランスのとれた食事が推奨されている。
- ④ 指針は、食事や栄養に関することのみ記載されており、運動や食品ロスについての記述はない。

問17 脂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) 脂質は、1g あたり 9kcal のエネルギーをもつ。
- イ) 植物油に多い多価不飽和脂肪酸や、魚油に多いエイコサペンタエン酸とドコサヘキサエン酸は、血栓予防や血中 LDL コレステロール低下作用がある。
- ウ) 脂質は、人の消化管内では胃のペプシンにより脂肪酸とグリセリンに分解される。
- エ) 日本人の食事摂取基準(2020 年版)では、男女とも 1 歳以上の全ての年齢で総エネルギーの 30~40%を脂質から摂取するよう、目標量が示されている。

- ① ア、イ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問18 たんぱく質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。

たんぱく質は、炭素、水素、酸素のほか、約16%の( A )を含んでおり、約20種類のアミノ酸が( B )で数多くつながった高分子化合物である。

A		B
① 硫黄	—	エステル結合
② リン	—	水素結合
③ カルシウム	—	共有結合
④ 窒素	—	ペプチド結合

問19 ビタミンに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① ビタミンB<sub>1</sub>は、主に炭水化物(糖質)代謝(エネルギー化)などの補酵素として働き、欠乏すると、脚気や神経系障害となる。
- ② ビタミンB<sub>2</sub>は、三大栄養素からのエネルギー産生、特に脂質の代謝に補酵素としてかわり、欠乏すると、発育不良や口角炎となる。
- ③ ナイアシンは、核酸の合成などに関与する補酵素であり、正常な造血機能、妊娠初期における胎児の神経管閉鎖障害のリスクを低減させる。
- ④ ビタミンCは、コラーゲンの生合成、抗酸化作用、鉄の吸収促進、肝臓での解毒作用などの働きがあり、欠乏すると壊血病となる。

問20 無機質とその主な欠乏症の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- ① 鉄 — ウィルソン病
- ② 亜鉛 — 味覚障害
- ③ カルシウム — クレチン病
- ④ カリウム — くる病

問21 ホルモンとその主な働きの組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- ① サイロキシソ — 新陳代謝を活発にする
- ② インスリン — 血糖を低下させる
- ③ グルカゴン — 胃酸の分泌を促進する
- ④ パラソルモン — カルシウムとリンの代謝に関与する

問22 炭水化物の消化吸収に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① でん粉は、唾液アミラーゼ、ジペプチダーゼによって、麦芽糖に分解される。
- ② 麦芽糖は、マルターゼによって、2分子のブドウ糖に分解される。
- ③ ショ糖(砂糖)は、スクラーゼによって、ブドウ糖と果糖に分解される。
- ④ 乳糖は、ラクターゼによって、ブドウ糖とガラクトースに分解される。

問23 ライフステージと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 乳児にとって最適な栄養源である母乳には、感染抑制作用をもつ免疫グロブリンなどが含まれる。
- ② はちみつは、満1歳までは、ボツリヌス菌による食中毒の危険から与えない。
- ③ 幼児期は、消化器官が小さく、3度の食事では不十分であるため、間食を好きなだけ摂取させる。
- ④ 成長期は、鉄が不足しやすい。貧血予防には、1回の食事で、赤身の肉類(ヘム鉄と動物性たんぱく質)とビタミンCを含む野菜や果物を組み合わせるとよい。

問24 令和元年(2019年)の日本人の栄養素等摂取量(1人1日当たり)を昭和50年(1975年)と比較した場合、増加しているものとして、正しいものを一つ選べ。

- ① たんぱく質
- ② カルシウム
- ③ ビタミンC
- ④ 脂質

## 食品衛生学

問25 令和4年(2022年)の全国食中毒発生状況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) 患者数は、20,000人を超えている。
- イ) 細菌性食中毒のうち、最も発生件数が多いのはカンピロバクターである。
- ウ) 毒キノコによる食中毒の発生件数は、ノロウイルスによるものより多い。
- エ) アニサキスによる食中毒は、年間を通して発生している。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問26 カンピロバクターに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① グラム陰性の桿菌である。
- ② 鶏や牛の、肝臓や腸管内に存在する。
- ③ 酸素を好み、芽胞を形成する。
- ④ 感染してから概ね30分程度で下痢、腹痛などの症状が起こる。

問27 ボツリヌス菌に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 土壌に存在し、熱に強い芽胞を形成する。
- ② 酸素がない状態で増える。
- ③ 食中毒の主な症状はめまい、吐き気、神経症状である。
- ④ 菌が産生する毒素は、80℃30分程度の加熱では失活しない。

問28 ウイルス性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 ノロウイルスの不活化には、次亜塩素酸ナトリウムが効果的である。
- ② A型肝炎ウイルス食中毒の潜伏期間は、2～6 週間である。
- ③ E型肝炎ウイルス食中毒の主な原因食品は、魚介類の刺身である。
- ④ ウイルスなどに感染していても発病していない状態を、不顕性感染という。

問29 ヒスタミンに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① ヒスタミン生成菌により、アミノ酸の一種であるヒスチジンから生成される。
- ② 食中毒の主な症状は、頭痛、顔面の紅潮、じんましんなどである。
- ③ 食中毒の原因食品として、マグロ、カツオ、サバなどがあげられる。
- ④ 加熱調理で分解される。

問30 自然毒の名称、原因食品、食中毒症状の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- ① テトロドトキシン      —      ふぐ                      —      感覚麻痺、呼吸困難
- ② ワックス                —      オニカマス              —      めまい、頭痛
- ③ ムスカリン              —      エゾボラモドキ        —      腹痛、下痢
- ④ テトラミン              —      ベニテングタケ        —      下痢、おう吐

問31 寄生虫に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① アニサキスは、アジ、イカ、サバなどの魚介類に寄生する。
- ② アニサキスは、酢で処理することで死滅する。
- ③ クドア・セブテンブククタータは、激しい下痢を引き起こすが、概ね 24 時間以内に治まる。
- ④ サルコシスティス・フェアリーによる食中毒の主な原因食品は、馬刺しである。

問32 食品中の汚染物質に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 米穀には、シアン(青酸)化合物が含まれていることがあり、基準値が設定されている。
- ② 有機塩素系農薬の DDT や BHC は、環境中の残留性が高いため、日本では一年あたりの使用量が決められている。
- ③ 昭和 30 年に、乳児用調製粉乳にヒ素が混入する事件が発生し、多くの乳幼児にヒ素中毒を引き起こした。
- ④ 有毒なかびの代謝産物をかび毒といい、その代表例のアクリルアミドは、肝臓障害を発生させる。

問33 食品中の放射性物質の基準について、食品名と基準値(食品 1kg あたり)の組合せとして正しいものを一つ選べ。

- ① ミネラルウォーター — 100 ベクレル以下
- ② 調製粉乳(粉ミルク) — 10 ベクレル以下
- ③ 高齢者向け介護食 — 100 ベクレル以下
- ④ ポテトチップス — 200 ベクレル以下

問34 食品添加物に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 食品添加物には、指定添加物、既存添加物、天然香料、一般に食品として飲食に供されているものであって添加物として使用される品目、の4種類がある。
- ② 食品添加物として使用が認められている物質全てに、使用基準が定められている。
- ③ 豆腐の製造に用いる、にがり食品添加物に該当しない。
- ④ キャリーオーバーとは、製造過程で除去され、最終製品に残存しない食品添加物のことをいう。

問35 食品添加物の用途、物質名、使用可能な食品の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① 甘味料           —    サッカリン                   —    チューインガム
- ② 防かび剤       —    酢酸エチル                   —    バナナ
- ③ 着色料           —    食用赤色2号               —    飴
- ④ 保存料           —    安息香酸ナトリウム       —    清涼飲料水

問36 消毒、殺菌、滅菌に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 煮沸消毒とは、沸騰状態の湯の中で30秒程度煮る方法である。
- ② 滅菌とは、目的とする微生物のみを死滅させることである。
- ③ 紫外線による殺菌は、殺菌する器具の一部が照射されていれば全体に殺菌効果が及ぶ。
- ④ 蒸気消毒は、食器類、容器類、布巾、タオルなどの消毒に適している。

問37 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 HACCPは、7原則と12手順からなる衛生管理の手法である。
- ② 食品衛生法において、衛生管理計画の作成は食品の製造工場にのみ義務付けられている。
- ③ 生の魚や肉を扱った後は手を洗い、他の食材や器具を汚染しないようにする。
- ④ 食品衛生法では、冷凍食品は $-15^{\circ}\text{C}$ 以下で保存しなければならない。

問38 HACCPに基づく衛生管理を実施するための手順について、正しい順に並べているものを一つ選べ。

- ア) 重要管理点を決める。
- イ) 基準の逸脱(不具合)があった時の改善措置を定める。
- ウ) モニタリングの方法を定める。
- エ) 原材料、製造(調理)工程での危害となりうる要因を洗い出す。

- ① ア → ウ → エ → イ
- ② ア → エ → イ → ウ
- ③ エ → ウ → イ → ア
- ④ エ → ア → ウ → イ

問39 食品表示に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 酸化防止剤として使用する添加物は、物質名に加えて用途名を併記しなければならない。
- ② 定められた保存方法により保存していれば、表示された期限内は開封後も品質が保持される。
- ③ 常温で保存すること以外に、その保存の方法に関し留意すべき事項がない食品であれば、保存方法の記載を省略することができる。
- ④ 製造日から賞味期限までの期間が 3 か月を超える食品の賞味期限は年月で表示できる。

## 調理理論

問40 日本料理の五法として、正しいものを一つ選べ。

- ① 生、煮る、和える、焼く、揚げる
- ② 生、煮る、蒸す、焼く、いぶす
- ③ 生、煮る、蒸す、焼く、揚げる
- ④ 生、煮る、和える、焼く、いぶす

問41 水中油滴型のエマルションとして、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) 牛乳
- イ) マヨネーズ
- ウ) バター
- エ) マーガリン

- ① ア、イ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ ウ、エ

問42 野菜の切り方において、全て同じ切り方を表しているものの組合せとして、正しいものを一つ選べ。

日本料理		西洋料理		中国料理
① みじん切り	—	リボン	—	片(ピエン)
② 地紙切り	—	ロザンジュ	—	方塊(ファンクワイ)
③ 拍子木切り	—	シャトー	—	塊(クワイ)
④ せん切り	—	ジュリエヌ	—	絲(スウ)

問43 寒天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) 原材料は動物の皮や腱、骨である。
- イ) たんぱく質分解酵素を含むものを加えると分解し、固まらない。
- ウ) 寒天ゼリーは時間が経つと離漿<sup>しゅう</sup>しやすい。
- エ) 寒天液の凝固温度は 30～40℃である。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問44 揚げ物に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 天ぷら衣には、グルテンの多い強力粉が適している。
- ② 温度が高く、揚げ時間が長いほど吸油量は少ない。
- ③ 生でも食べられる動物性食品は、揚げ物には適していない。
- ④ 厚手の鍋とたっぷりの油を用意し、少しずつタネを入れる。

問45 砂糖の作用とそれを利用した食品の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① でん粉の老化を防ぐ — <sup>ぎゅうひ</sup> 求肥
- ② フラボノイド色素に作用し色を白くする — 酢れんこん
- ③ 小麦粉生地の発酵を助ける — パン
- ④ 微生物の発育を抑える — 高糖度ジャム

問46 味の種類と呈味物質の例の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① 甘味 — ショ糖
- ② 酸味 — コハク酸
- ③ うま味 — グルタミン酸
- ④ 苦味 — カフェイン

問47 炊飯に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 炊飯の水加減は、重量で米の1.4~1.5倍である。
- ② 新米を炊飯する時の水加減は、米の容量と同量程度にする。
- ③ 炊き込み飯の調味は吸水前ではなく加熱前に行う。
- ④ 加熱後の蒸らしの段階では、途中でふたを取り急速に温度を下降させる。

問48 さつまいも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。

さつまいもは、ゆっくり加熱すると( A )が働き、( B )が分解されて糖に変わり、甘味が強くなる。

- |   | A        |   | B     |
|---|----------|---|-------|
| ① | アミラーゼ    | — | でん粉   |
| ② | アミラーゼ    | — | アルブミン |
| ③ | アスコルビナーゼ | — | でん粉   |
| ④ | アスコルビナーゼ | — | アルブミン |

問49 豆類と種実類の成分に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① くりの主成分は、脂質である。
- ② ごまの主成分は、でん粉である。
- ③ 大豆の主成分は、ショ糖である。
- ④ そらまめの主成分は、でん粉である。

問50 魚と肉の特性に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 魚は一般的に捕獲後、軟化を起こし、その後、死後硬直を起こす。
- ② 魚介類は種類が多く、旬がある。
- ③ 肉は、各部位の使い分けによって多様な料理を作ることができる。
- ④ 肉は、ひき肉にすると、旨味が溶出しやすい。

問51 卵に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 卵白は、65℃で完全に凝固する。
- ② 卵を長時間ゆでると、硫化第一鉄ができて青黒く変色する。
- ③ 茶碗蒸しに加える食塩には、熱凝固を抑制する働きがある。
- ④ 卵白中のレシチンには、強い乳化作用がある。

問52 着色作用を目的に使用する香辛料として、正しいものを一つ選べ。

- ① ターメリック
- ② シナモン
- ③ ナツメグ
- ④ キャラウェイ

問53 焼く調理法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 直火で加熱する直火焼きと、間接的に加熱する間接焼きの2種類に分けられる。
- ② 高温加熱(150～280℃)をすることで焼き色が付き、糊化により風味、香りが生まれる。
- ③ 焼くことによる水分の蒸発で、呈味成分が濃縮される。
- ④ たんぱく質性食品は、焼くことで食品の表面が凝固し、うま味や栄養素の損失が抑えられる。

問54 米粉の種類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 上新粉 ー 水洗いした、<sup>もち</sup>糯米を粉碎したあとに乾燥させたもの
- ② 白玉粉 ー <sup>もち</sup>糯米を浸漬後、水びきした乳液を圧搾したあとに乾燥して粉碎したもの
- ③ 寒梅粉 ー 蒸した<sup>もち</sup>糯米をついて餅にしたものを焼いてから粉碎し、粒度をそろえたもの
- ④ 道明寺粉 ー <sup>もち</sup>糯米を蒸したあとに乾燥させて乾飯とし、粗びきしたもの

問55 ルー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(薄力粉)と油脂(主にバター)を炒めたものである。
- ② ソースやスープの粘度づけに用いられる。
- ③ 小麦粉の割合が多くなるほど、炒めやすくなる。
- ④ 炒めの最終温度が 180℃～190℃のものをブラウンルーという。

問56 昆布に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 昆布のうま味の主成分はイノシン酸である。
- ② 昆布の表面に付いている白い粉は、昆布に含まれる成分である糖類のマンニトールである。
- ③ 昆布に酢を加えて煮ると、やわらかくなる。
- ④ だしをとる際は、昆布は水から入れ、沸騰直前に取り出す。

## 食文化概論

問57 一般的に、会席料理が確立したとされる時代として、正しいものを一つ選べ。

- ① 奈良時代
- ② 平安時代
- ③ 江戸時代
- ④ 大正時代

問58 一般的に、桃の節句で食べるものとして、正しいものを一つ選べ。

- ① ちまき
- ② はまぐりの吸い物
- ③ かしわ餅
- ④ 雑煮

問59 フランス料理によく使われる素材として、誤っているものを一つ選べ。

- ① フォアグラ
- ② トリュフ
- ③ エスカルゴ
- ④ ふかひれ

問60 日本料理の一般的な食事作法として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 箸を置くときは、箸置きにのせる。
- ② 蓋は全て外して、重ねて置く。
- ③ 飯とおかずは、交互に食べる。
- ④ 汁がたれるものは、手で受けずに、器を持つか懐紙を使う。