

1 厚生労働省の示している「魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」の対象集団はどれか。

- (1) 妊 婦
- (2) 新生児
- (3) 授乳婦
- (4) 乳 児
- (5) 閉経女性

2 日本国憲法第 25 条第 2 項「国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び（ ）の向上及び増進に努めなければならない。」の（ ）内に入るのはどれか。

- (1) 社会環境
- (2) 社会保険
- (3) 医療制度
- (4) 公衆衛生
- (5) 健康水準

3 正しい組合せはどれか。

- a 京都議定書——地球温暖化
  - b ラムサール条約——湿地保全
  - c ワシントン条約——オゾン層保護
  - d モントリオール議定書——希少動物種保護
- (1)a と b (2)a と c (3)a と d (4)b と c (5)c と d

4 悪性新生物（がん）とその発生要因の組合せである。誤っているのはどれか。

- (1) 喉頭がん——喫煙
- (2) 食道がん——アルコール
- (3) 胃がん——ヘリコバクター・ピロリ
- (4) 子宮頸部がん——ヒトパピローマウイルス
- (5) 皮ふがん——赤外線

- 5 介護保険制度について、正しいものの組合せはどれか。
- a 市町村が保険者である。
  - b 介護サービスを利用する際、自己負担はない。
  - c 第2号被保険者は、医療保険加入者でなければならない。
  - d 利用者は、居宅サービス計画(ケアプラン)を作成することはできない。
- (1) a と b (2) a と c (3) a と d (4) b と c (5) c と d
- 6 医療制度について、正しいものの組合せはどれか。
- a 病院の開設の許可は、医療法に基づく。
  - b 医療保険給付は、現物給付が原則である。
  - c 正常妊娠・分娩の費用は、国民医療費に含まれる。
  - d 保険医療を受けるための健康保険加入は任意である。
- (1) a と b (2) a と c (3) a と d (4) b と c (5) c と d
- 7 細胞に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 細胞内のエネルギーは、ミトコンドリアのみで合成される。
  - (2) 細胞膜は、コレステロールを含む。
  - (3) ヒト細胞の核膜は、単層の脂質二重層である。
  - (4) 染色体を構成する核酸は、リボ核酸である。
  - (5) リソソームは、たんぱく質の合成の場である。
- 8 生体成分に関する記述である。正しいものの組み合わせはどれか。
- a 核酸は、ヌクレオチドが疎水結合で多数結合した高分子である。
  - b たんぱく質は、アミノ酸がイオン結合で多数結合した高分子である。
  - c 多糖類は、単糖がグリコシド結合で多数結合した高分子である。
  - d 中性脂肪は、グリセロールと脂肪酸がエステル結合で結合した高分子である。
- (1) a と b (2) a と c (3) b と c (4) b と d (5) c と d
- 9 糖質と糖質代謝に関する記述である。誤っているのはどれか。
- (1) 血糖値が高いときは、筋肉はグルコースを取り込む。
  - (2) 解糖系の最終生成物は、ピルビン酸である。
  - (3) ペントース（五単糖）リン酸回路では、補酵素の還元型 NADH を生成する。
  - (4) 血糖値が低下したときは、肝臓のグリコーゲンからグルコースが生成される。
  - (5) グルコースの完全酸化で、酸素分子は電子受容体の一つである。

- 1 0 脂質と脂質代謝に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) リノール酸は、n-3 系の必須脂肪酸である。
  - (2) 胆汁酸は、脂質消化のあと、便に排泄される。
  - (3) トリアシルグリセロールは、不飽和脂肪酸を含まない。
  - (4) 肝臓のトリアシルグリセロールは、キロ（カイロ）ミクロンで輸送される。
  - (5) 脂肪酸のβ酸化反応の最終生成物はアセチルC o Aである。
- 1 1 アミノ酸とたんぱく質に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 生体内でアミノ酸は、荷電を持たない。
  - (2) たんぱく質のアミノ酸組成は、L型とD型が含まれる。
  - (3) たんぱく質のアミノ酸配列は、2次構造と呼ばれる。
  - (4) インスリンは、架橋結合を含まないペプチドホルモンである。
  - (5) 生体内で触媒作用を持つたんぱく質は、酵素と呼ばれる。
- 1 2 核酸に関する記述である。正しいものの組み合わせはどれか。
- a トランスファーRNA（tRNA）は、アンチコドンを含む。
  - b アデニンとチミンは、塩基間で相補的結合ができる。
  - c DNAの二重らせん構造は、ワトソンとニールにより提唱された。
  - d DNAとRNAの構成塩基成分は、同じである。
- (1)aとb (2)aとc (3)aとd (4)bとc (5)cとd
- 1 3 生体エネルギーに関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) TCA回路の還元反応の生成物が、電子伝達系でエネルギーになる。
  - (2) 基礎代謝量は、二十歳頃が最も大きい。
  - (3) 栄養素の単位重量当たりのエネルギーは、脂質がもっとも大きい。
  - (4) グルクロン酸回路（ウロン酸回路）は、ATPを産生する。
  - (5) 酸化リン酸化反応には、酸素を必要としない。
- 1 4 腎臓について記述したものである。正しいのはどれか。
- (1) 腎単位（ネフロン）には通常集合管は含まれる。
  - (2) 腎でのろ過は、おもにボーマン嚢がおこなう。
  - (3) 通常原尿には、ほとんどたんぱく質は含まれてない。
  - (4) 腎での再吸収はおもに集合管でおこなわれる。
  - (5) ほぼ100%再吸収されるのは、尿素である。

- 1 5 循環器系について記述したものである。誤っているのはどれか。
- (1) 右心室から肺へいく血管を肺動脈という。
  - (2) 静脈の血管内には弁がない。
  - (3) 左心室は大動脈から体循環へ血液を送る。
  - (4) 冠状動脈は心臓の栄養血管である。
  - (5) 収縮期血圧 130 mmHg 以上または拡張期血圧 85 mmHg 以上は、高血圧である。
- 1 6 生殖器系について記述したものである。誤っているのはどれか。
- (1) 受精卵が子宮に向かって移動し、子宮内膜に接着することを着床という。
  - (2) 卵胞刺激ホルモン (FSH) の急激な分泌増加により、排卵が起こる。
  - (3) 月経後の子宮内膜の修復 (増殖期) には主にエストロゲンが働く。
  - (4) 性成熟期の女性の性周期は、約 4 週間である。
  - (5) 卵巣の皮質には、多くの卵胞が分布しているが、成熟卵胞となるには約 4 週間かかる。
- 1 7 消化器に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 胃と十二指腸の境を噴門という。
  - (2) 十二指腸と空腸の間に回腸がある。
  - (3) 腸絨毛内には、中心乳び管と呼ばれる毛細リンパ管がある。
  - (4) 門脈は、腸管で吸収された栄養素を肝臓に運ぶ動脈である。
  - (5) 腸内細菌は、大腸よりも小腸に多い。
- 1 8 ホルモンに関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) インスリンは、膵臓の  $\alpha$  (A) 細胞から分泌される。
  - (2) サイロ (チロ) キシンの作用により、基礎代謝は低下する。
  - (3) バソプレシン (抗利尿ホルモン) の作用により、尿量は増加する。
  - (4) アルドステロンは、副腎髄質から分泌される。
  - (5) ガストリンの作用により、胃酸の分泌は増加する。
- 1 9 自律神経に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 延髄は、自律神経系の最高中枢である。
  - (2) 副交感神経の働きにより、心拍数は減少する。
  - (3) 副交感神経の働きにより、消化管の血流は減少する。
  - (4) 交感神経の働きにより、胃の運動は亢進する。
  - (5) 交感神経の働きにより、唾液の分泌は増加する。

- 20 血液に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 血漿とは、血液から赤血球を除いたものをいう。
  - (2) 血球の中で最も数の多いのは、白血球である。
  - (3) 形質細胞は、抗体を産生する。
  - (4) 成人健常者では、血球は肝臓で生成される。
  - (5) 血液凝固因子の大部分は、腎臓で生成される。
- 21 食材と環境についての記述である。正しいのはどれか。
- (1) フードマイレージは食材の価値を栄養価から考える指標となる。
  - (2) フードマイレージの低減は環境負荷に関与しない。
  - (3) 平成20年の世帯における食品のロス率は約2%である。
  - (4) 世帯員構成別の食品ロス率で野菜類が最も高い。
  - (5) トレーサビリティでは販売段階の情報は検索できない。
- 22 炭水化物物についての記述である。正しいのはどれか。
- (1) ショ糖はグルコースとフルクトースの等量混合物で還元性を示す。
  - (2) ケトースにはフルクトースとガラクトースがある。
  - (3) デンプンのヨウ素反応でグルコース残基が多いほど青色を呈する。
  - (4) グリコーゲン構造は多糖類である。
  - (5) アミロースはグルコースが $\beta$ -1,4結合で直鎖状に結合したものである。
- 23 たんぱく質についての記述である。正しいのはどれか。
- (1) たんぱく質の主な構成元素は炭素(C)、水素(H)、酸素(O)である。
  - (2) 天然のアミノ酸のタウリンはイカやタコに含まれている。
  - (3) 単純たんぱく質のグルテリンには水に溶ける小麦のグルテニンがある。
  - (4) たんぱく質を構成するアミノ酸は18種類に限られる。
  - (5) 遊離アミノ酸のL-アラニンに苦味に関与している。
- 24 脂質についての記述である。正しいのはどれか。
- (1) ケン化価は反応するヨウ素量により脂肪酸の不飽和度が分かる。
  - (2) バターなどに含まれる飽和脂肪酸は、不飽和脂肪酸より融点が低い。
  - (3) 天然に存在する油脂はトランス型であるが、食品加工時に一部シス型が生成される。
  - (4) 大豆油にはC18:2の必須脂肪酸のリノール酸が最も多く含まれている。
  - (5) 炭素数20以上の脂肪酸でアラキドン酸とイコサペンタエン酸はn-3系である。

2 5 植物性食品についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) そばのアミノ酸組成は、ほかの穀類に比べてメチオニンが多く栄養的価値が高い。
- (2) 大豆油は胚乳に多く、抗酸化能を持つ $\gamma$ -オリザノールが含まれている。
- (3) 小麦粉は、炭水化物含量に基づいて薄力粉、中力粉、強力粉などに分類される。
- (4) 大豆のトリプシンインヒビターは、加熱段階でその阻害活性はほとんど失われる。
- (5) トマトのリコピンは、 $\beta$ -カロテンと同様に生体内においてビタミンA効力を示す。

2 6 動物性食品についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 牛乳のたんぱく質でアレルギー性の最も高いのは $\beta$ -ラクトグロブリンである。
- (2) 卵黄たんぱく質が起泡性（泡立ち性）に寄与している。
- (3) と殺後の筋肉では嫌氣的代謝は停止するが、好氣的代謝は持続する。
- (4) 筋形質たんぱく質の筋線維が太いことにより白身魚は“でんぷ”になりにくい。
- (5) 氷蔵下でのK値はタイ類が最も上昇が早く、鮮度低下の遅速幅が大きい。

2 7 食品成分変化についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 野菜のブランチングにより酵素を不活性化させることは出来ない。
- (2) ジャガイモの褐変では、ポリフェノール化合物が酸化酵素により酸化を受ける。
- (3)  $\alpha$ -アミラーゼはデンプンの $\alpha$ -1,4結合を端から規則的に切断する糖化酵素である。
- (4) アミノ基が還元糖とアミノカルボニル反応を起こし有効性システインが減少する。
- (5) ハムやベーコンの赤い色は、熱に安定なニトロソミオグロビンである。

28 食品の腐敗についての記述である。誤っているのはどれか。

- (1) K値は微生物によるATPの分解物の比率をもとにした指標であり、きわめて初期の腐敗を検知できる。
- (2) 一般に食品1g当たりの生菌数が $10^7 \sim 10^8$ に達したとき、細菌学的には初期の腐敗に入ったとみなされる。
- (3) 缶詰食品が腐敗しないのは、加熱による殺菌と酵素の失活によるものである。
- (4) 果実を腐敗させる微生物は、カビ、酵母が主な原因菌である。
- (5) 食中毒は腐敗に達していないレベルの菌数でも起こる。

29 食品に関与する微生物についての記述である。正しいものの組合せはどれか。

- a 微生物による食品の変敗を防止する方法の一つとして、高圧処理する加工法が一部の果実製品で利用されている。
- b 食品での乳酸菌の増殖は、水素イオン濃度を上昇させるので腐敗を促進させる。
- c 食品中での微生物の増殖には栄養分と温度の条件は不可欠であるが、自由水と酸素の影響は受けない。
- d 大腸菌の検出は、経口伝染病や食中毒を起こす病原菌汚染の可能性を示すものがある。

(1)aとb (2)aとc (3)aとd (4)bとc (5)cとd

30 食品添加物について、正しいものの組合せはどれか。

- a 添加物を使用した場合は、物質名による表示が原則である。
- b 保存料は、食品中の微生物に対する静菌作用を有する。
- c 食品添加物は、JAS法に基づいている。
- d 添加物は、農林水産大臣が指定する。

(1)aとb (2)aとc (3)aとd (4)bとc (5)cとd

3 1 自然毒について、正しいものの組合せはどれか。

- a 縦に裂けるキノコは、食中毒を起こさない。
  - b 麻痺性の貝毒は、プランクトン由来である。
  - c フグ毒は、食物連鎖により体内蓄積したものである。
  - d じゃがいもによる食中毒は、青酸配糖体が原因である。
- (1)a と b (2)a と c (3)a と d (4)b と c (5)c と d

3 2 ビタミンB<sub>1</sub>に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 2分子のリン酸が結合すると、生理作用が発揮できなくなる。
- (2) 欠乏症として口角炎、口唇炎、皮膚炎などがある。
- (3) 不足すると、エネルギー代謝が抑制される。
- (4) エネルギー源として脂肪を用いた場合にもビタミンB<sub>1</sub>が必要である。
- (5) 過剰摂取による障害を防止するため上限量が設定されている。

3 3 脂溶性ビタミンに関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) ビタミンAが不足すると、エネルギー代謝が亢進する。
- (2) β-カロテンの大量摂取は、ビタミンAの過剰症を引き起こす。
- (3) ビタミンDの大量摂取は、腎臓障害を引き起こす。
- (4) ビタミンEが不足すると、巨赤芽球性貧血が引き起こされる。
- (5) ビタミンKが不足すると、血液凝固が促進される。

3 4 カルシウム代謝に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 血中カルシウム濃度が低下すると、骨からのカルシウム放出が抑制される。
- (2) 血中カルシウム濃度が低下すると、尿細管でのカルシウムの再吸収が抑制される。
- (3) 血中カルシウム濃度が低下すると、活性型ビタミンDの産生が抑制される。
- (4) カルシウム摂取が不足すると、腸管からのカルシウムの吸収が促進される。
- (5) カルシウムを大量に摂取しても、過剰症は起こらない。

3 5 無機質の吸収と代謝に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) マグネシウムは、尿中に排泄されない。
- (2) 小腸でのリンの吸収は、ビタミンDで減少する。
- (3) ヘモグロビンの分離で遊離した鉄は、再利用されない。
- (4) ヨウ素は、甲状腺に多く含まれている。
- (5) 亜鉛は、トランスフェリンと結合して血中に存在する。



36 「日本人の食事摂取基準（2005年版）」において、推定エネルギー必要量に基づいて推定平均必要量が算定されたビタミンである。正しいのはどれか。

- (1) ビタミンA
- (2) ビタミンB<sub>1</sub>
- (3) 葉酸
- (4) ビタミンB<sub>12</sub>
- (5) ビタミンC

37 妊娠期についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 大球性貧血が最も多い。
- (2) 循環血液量は変化しない。
- (3) 妊娠前の肥満では、妊娠高血圧症候群の発症リスクが低い。
- (4) 妊娠高血圧症候群では、塩分を5g/日以下に制御する。
- (5) 妊娠高血圧症候群では、高カルシウム食とする。

38 「授乳・離乳の支援ガイド」（厚生労働省、平成19年）に関する記述である。正しいものの組合せはどれか。

- a 離乳の開始時期は、生後5,6か月頃からが適当である。
  - b 生後18か月以降より離乳食は3回与える。
  - c はちみつは、生後9か月頃より与えてよい。
  - d 生後7,8か月頃から卵黄1～全卵1/3を与える。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

39 思春期の女子に関する記述である。正しいものの組合せはどれか。

- a カルシウム蓄積速度は、思春期後半に最大となる。
  - b 思春期発育急進現象（思春期スパート）の開始は、男子より早い。
  - c 急激な体重の増減は、月経異常の原因になる。
  - d 思春期やせ症（神経性食欲不振症）は、頻脈を呈する。
- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

40 「健康づくりのための運動指針2006」に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 目標は、生活習慣病の治療を目的とした身体活動量を示している。
- (2) 「運動」の目標は、週20エクササイズ（メッツ・時）である。
- (3) 体力の目標は、性・年代別の握力の値が示されている。
- (4) 「身体活動」の目標を歩数に換算すると8,000～10,000歩/日である。
- (5) 目標の対象とする「身体活動」の強度は、2メッツ以上である。

- 4 1 栄養失調症に関する記述である。正しいものの組み合わせはどれか。
- a クワシオコール型の栄養失調は、たんぱく質は充足されているがエネルギーは不足している。
  - b クワシオコール型の栄養失調は、体重が著しく減少する。
  - c マラスムス型の栄養失調は、エネルギー不足とたんぱく質不足がある。
  - d 高齢者における栄養失調症は、クワシオコール型とマラスムス型の混合型である。
- (1) a と b    (2) a と c    (3) a と d    (4) b と c    (5) c と d

- 4 2 慢性腎不全に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) クレアチニンクリアランスは 30ml/分以下になる。
  - (2) 低カリウム血症がみられる。
  - (3) 高血圧は最もよく見られる合併症であるが、貧血はほとんどみられない。
  - (4) エネルギー摂取量は標準体重の 25kcal/kg/日とする。
  - (5) たんぱく質摂取量は 1.0g/kg とする。

- 4 3 メタボリックシンドローム検診の基準値に関する記述である。誤っているのはどれか。
- (1) 内臓脂肪型肥満の判定は、腹囲が男性 85cm、女性 90cm 以上または BMI 25 以上である。
  - (2) 動脈硬化性疾患の危険因子は、血糖が空腹時血糖値 110mg/dl 以上または HbA1c5.2%以上である。
  - (3) 動脈硬化性疾患の危険因子は、脂質が中性脂肪値 150mg/dl 以上または HDL コレステロール値 40mg/dl 未満または LDL コレステロール値 120mg/dl 以上である。
  - (4) 動脈硬化性疾患の危険因子は、血圧が収縮期血圧 130mmHg 以上または拡張期血圧 85mmHg 以上である。
  - (5) 動脈硬化性疾患の危険因子は、喫煙歴ありである。

- 4 4 食物アレルギーに関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 発症は、小児に限られている。
  - (2) 原因となる食品は、動物性食品に限定される。
  - (3) 鶏卵アレルギーの場合、鶏卵および鶏肉も使用を控える。
  - (4) 特定原材料として表示が義務づけられた食品は、平成 20 年に従来の 5 品目にえび、いかを追加された。
  - (5) たんぱく質性食品は生ものでも少量であれば使用は可能である。

4 5 栄養の指導のすすめ方に関する記述である。正しいものの組合せはどれか。

- a 指導は、一般に管理サイクル（Plan-Do-See）の発展的展開にそって行われる。
- b 栄養診断に必要な項目には、身体状況の自覚症状は含まれない
- c 5W1Hとは、Who, Whom, What, When, Why, Howである。
- d 栄養の指導の評価として、実施した結果は目標の達成度のみを確認すればよい。

(1)aとb (2)aとc (3)aとd (4)bとc (5)cとd

4 6 栄養の指導におけるカウンセリングについての記述である。正しいものの組合せはどれか。

- a カウンセリングにおいては、クライアントから発せられるさまざまな言語的表現をよく聞き、非言語的表現に惑わされないようにすることが大切である。
- b クライアントとよい人間関係を作ることを「ラポールの形成」という。
- c クライアントへの共感的態度を示し、クライアントと同じ立場に立って共に悩み、考えることが大切である。
- d 栄養相談、指導におけるカウンセリングでは、指示的内容や課題を示すなどコンサルテーションを主に行う。

(1)aとb (2)aとc (3)aとd (4)bとc (5)cとd

4 7 栄養指導の実施方法についての記述である。誤っているのはどれか。

- (1) 座談会とは、参加者全員が自由に発言する方法であり、あまり大人数には適さない。
- (2) バズセッションとはぶんぶん討議とも呼ばれる。
- (3) 6・6式討議法とは、6人の人が同時に課題について意見を述べ合い、解決策を検討する方法である。
- (4) シンポジウムとは、いくつかの異なる立場の専門家による意見発表、討議を行い聴衆から質問を受けたりする方法である。
- (5) 役割演技法とは、ロールプレイングとも呼ばれ、参加者が登場人物に扮して即効劇を行い問題解決のあり方を討議する方法である。

- 4 8 食事バランスガイドに関する記述である。正しいものはどれか。
- (1) 副菜がないときは、野菜ジュースで補えばよいとしている。
  - (2) 水分については、全く考慮されていない。
  - (3) 大豆、大豆製品は主菜に含まれる。
  - (4) 単身者・30～60歳男性肥満者・子育てを担う世代・若い女性に焦点を絞った活用が示されている。
  - (5) 主菜は、たんぱく質・脂質・エネルギー、鉄の主な供給源として策定された。

- 4 9 離乳についての記述である。正しいものの組み合わせはどれか。
- a 離乳の完了とは、一切の乳(母乳・人工乳)の摂取をやめることをいう。
  - b 離乳においては、栄養素バランスを第一義にし、当初からできるだけ多くの種類の食品を与えるようにする。
  - c 離乳とは、乳汁から半固形食、固形食へと移行する過程をいう。
  - d 離乳の完了とは、生後12～15ヶ月頃が適当である。
- (1) a と b      (2) a と c      (3) a と d      (4) b と c      (5) c と d

- 5 0 公衆栄養の歴史に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 栄養士法の制定 一昭和12年
  - (2) 国民健康づくり運動の発足 一昭和63年
  - (3) 管理栄養士登録制度の誕生 一昭和27年
  - (4) 管理栄養士免許制度の制定 一平成12年
  - (5) 地域保健法の制定 一平成9年

- 5 1 健康増進法についての記述である。正しいのはどれか
- (1) 栄養士の定義が明記されている。
  - (2) 廃止された栄養改善法の内容は引き継がれていない。
  - (3) 受動喫煙の防止対策について規定している。
  - (4) 学校給食の普及充実を図ることを目的とする。
  - (5) 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し国民の健康の保護を図ることを目的とする。

- 5 2 保健所が主体となっておこなう公衆栄養活動についての記述である。正しいのはどれか。
- (1) 母子栄養指導
  - (2) 40歳以上の者に対する健康教育
  - (3) 健康まつり・フェスティバルの開催
  - (4) 専門的栄養指導
  - (5) 乳児栄養相談指導

5 3 食品表示内容とその関係する法律の組み合わせである。誤りはどれか。

- (1) 食品の品質表示—日本農林規格（JAS 法）
- (2) 食品の安全性確保のための表示—食品衛生法
- (3) 公正な競争のための表示—不当景品類および不当表示防止法
- (4) 内容量表示—食品安全基本法
- (5) 栄養成分表示—健康増進法

5 4 健康日本 2 1 についての記述である。誤りはどれか

- (1) 国民の主体的な健康づくりを支援する。
- (2) 二次予防に重点を置いた対策を推進する。
- (3) 壮年期死亡の減少を図る。
- (4) 生活の質の向上を目指す。
- (5) 健康寿命の延伸を重視している。

5 5 豆の調理に関する記述である。正しいものの組合せはどれか。

- a だいたいは薄い食塩水（1%前後）に浸漬してから煮熟すると軟化しやすい。
  - b 豆類は栄養価が高く、調理済みの豆 100g 当たり、105～140kcal のエネルギーを供給できる。
  - c いんげん豆の煮豆は、水に 2 時間浸漬したあとに、砂糖と食塩を加えて 60 分加熱すると、煮くずれしないで煮あがる。
  - d あんは、でん粉含量の少ない豆を煮てつくる。
- (1) a と b    (2) a と c    (3) a と d    (4) b と c    (5) c と d

5 6 加熱器具に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 電子レンジ加熱では温度上昇が遅いので、加熱に時間がかかる。
- (2) 電子レンジ加熱では、野菜類の総ビタミン C は 85～95%残存する。
- (3) 電磁調理器は、安全性が悪く、エネルギー効率が低い。
- (4) 電磁調理器に使用できる鍋の材質に制限はない。
- (5) 鍋の最高温度は 450℃に設定されている。

57 大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述である。誤っているものはどれか。

- (1) 野菜・果物類の洗浄は、流水で3回以上行う。
- (2) 加熱調理食品は中心温度測定を行うが、揚げ物の場合、中心温度測定は3点以上行う。
- (3) 加熱後、食品を冷却するには中心温度を出来るだけ短時間に冷却し、30分以内に20℃付近まで下げる。
- (4) 調理済み食品は調理終了後から、2時間以内に喫食する。
- (5) 調理終了後、30分以上を要する場合、温菜は50℃以上で保存する。

58 保存食に関する記述である。誤っているのはどれか。

- (1) 原材料および調理済み食品を保存する。
- (2) 保存する分量は50gを目安とする。
- (3) 保存期間は2週間である。
- (4) 保存は冷蔵庫にて10℃以下で行う。
- (5) 保存容器は清潔なものを使用する。

59 食材料購入の契約方式に関する記述である。誤っているものの組合せはどれか。

- a 生鮮野菜は、指名競争入札が適している。
- b 随意契約方式は、備蓄食品の購入に適している。
- c 単価契約方式は、複数の業者から相見積りを提出させて業者を決定する方法である。
- d 一般競争入札は、規格設定が可能で、価格変動の小さい食品に適している。

(1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd

60 検収に関する記述である。正しいものの組み合わせはどれか。

- a 栄養士、調理主任など食品鑑別が出来る者が行う。
- b 発注伝票控えと納品伝票を照合しながら、現品を確認して受領を行う。
- c 業務を効率良くするため、検収は納品ごとではなく、後でまとめて行う。
- d 納入された食品は検収後、そのままの容器で保管する

(1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc (5) cとd