

問1 「人々が自らの健康をコントロールし、改善できるようにするプロセス」というヘルスプロモーションの定義を述べているのはどれか。

- (1) オタワ憲章
- (2) WHO 憲章
- (3) 京都議定書
- (4) アルマ・アタ宣言
- (5) モントリオール議定書

問2 予防医学における二次予防はどれか。

- (1) 早期発見・早期治療
- (2) 健康増進
- (3) 機能回復
- (4) 特異的予防
- (5) 社会復帰

問3 3類感染症はどれか。

- (1) 結核
- (2) 痘そう
- (3) ペスト
- (4) ラッサ熱
- (5) 細菌性赤痢

問4 水道水の水質基準で「検出されてはならない」のはどれか。

- (1) 一般細菌
- (2) 大腸菌
- (3) 残留塩素
- (4) カドミウムおよびその化合物
- (5) 水銀およびその化合物

問5 公費医療の対象となっていないのはどれか。

- (1) 職業性疾患
- (2) 未熟児養育医療
- (3) 予防接種副作用被害
- (4) 生活保護者への医療
- (5) 特定疾患治療研究対象疾患

問6 被用者保険の被保険者本人と扶養家族の自己負担割合で正しいのはどれか。

本人	扶養家族
----	------

- | | | |
|-----|----|----|
| (1) | 1割 | 1割 |
| (2) | 2割 | 2割 |
| (3) | 3割 | 3割 |
| (4) | 1割 | 2割 |
| (5) | 1割 | 3割 |

問7 細胞小器官と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 リボソームには、リボ核酸が存在しない。
- b ミトコンドリアには、デオキシリボ核酸が存在する。
- c 核には、デオキシリボ核酸が存在する。
- d リソソームには、リボ核酸が存在する。

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

問8 酵素に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) アイソザイムは、基質特異性が異なる。
- (2) 酵素の触媒部位は、基質のみが結合する。
- (3) 酵素は、触媒反応の性質によって分類される。
- (4) ホロ酵素は、アポ酵素より活性が低い。
- (5) 酵素は、触媒反応のエネルギーを高める。

問9 生体成分に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 生体の最も含量が多いたんぱく質は、ヘモグロビンである。
- (2) 頭髮は、球状たんぱく質のケラチンから成っている。
- (3) 尿中にはたんぱく質は排泄されない。
- (4) 血清中の最も含量が多いたんぱく質は、アルブミンである。
- (5) 筋肉の構成たんぱく質は、ミオシンとコラーゲンである。

問10 糖質と糖質の代謝に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 解糖系では、ATPは利用されない。
- (2) クエン酸回路では、ATPが生成されない。
- (3) 電子伝達系では、酸素分子が電子受容体となる。
- (4) ペントースリン酸回路では、リボース-5-リン酸が生成される。
- (5) グリコーゲン分解は、グルカゴンによって抑制される。

問11 脂質と脂質の代謝に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) コレステロールは、細胞膜には含まれない。
- (2) 脂肪酸は、細胞質内で β 酸化反応によって代謝される。
- (3) 脂肪酸合成反応は、脂肪酸分解反応の逆反応で進行する。
- (4) 生体内には飽和脂肪酸から不飽和脂肪酸に変換する酵素は存在しない。
- (5) リノール酸は、n-6系の必須不飽和脂肪酸である。

問12 アミノ酸とたんぱく質の代謝に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) コラーゲンは、ヒドロキシプロリンを含まない。
- (2) 分枝(鎖)アミノ酸は、筋肉で代謝される。
- (3) セロトニンは、フェニルアラニンから合成される。
- (4) アミノ基転移反応の補酵素は、 NAD^+ である。
- (5) アミノ酸のすべてのアミノ基は、クエン酸回路で代謝される。

問13 脂質の輸送に関する記述である。正しい組み合わせはどれか。

- a HDLは、食事由来の中性脂肪を輸送する。
- b キロミクロンは、肝臓から中性脂肪を輸送する。
- c LDLは、肝臓からコレステロールを輸送する。
- d VLDLは、肝臓から中性脂肪を輸送する。

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

問14 消化器に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 食道は、気管よりも前（腹側）にある。
- (2) 胆汁は、十二指腸に排泄される。
- (3) 交感神経が働くと、胃酸の分泌は促進される。
- (4) 胆汁は、胆嚢で生成される。
- (5) 大腸には、腸絨毛がある。

問15 ホルモンとそれを分泌する器官の組み合わせである。正しいのはどれか。

- (1) サイロ（チロ）キシン・・・・・・・・副甲状腺
- (2) バソプレシン（抗利尿ホルモン）・・下垂体前葉
- (3) コルチゾール・・・・・・・・副腎髄質
- (4) アドレナリン・・・・・・・・副腎皮質
- (5) ガストリン・・・・・・・・胃

問16 神経系に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 中枢神経系は、脳のみからなる。
- (2) 視床下部には、食欲を調節する部位がある。
- (3) 自律神経は、交感神経と運動神経からなる。
- (4) 味覚を脳に伝える神経は、脊髄神経である。
- (5) グルタミン酸は、神経伝達物質として使われていない。

問17 腎臓について記述したものである。誤っているのはどれか。

- (1) 腎皮質に腎小体が多く存在している。
- (2) ネフロンは腎小体と尿細管から構成される。
- (3) ボウマン嚢は濾しだされた原尿を受け止め、尿細管に送る。
- (4) 尿細管での再吸収では、アミノ酸とグルコースはほぼ100%再吸収される。
- (5) 腎臓で生成された尿は、尿道を通過して膀胱にためられる。

問18 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) 肺から左心房へいく血管を肺静脈という。
- (2) 心臓の心室の収縮が血圧を発生させる。
- (3) 右心房と右心室の間には、三尖弁がある。
- (4) 安静時の心拍数は1分間に約70回である。
- (5) 心拍出量とは1秒間に心臓が押し出す血液量のことである。

問19 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) ヒトの染色体は、22組の常染色体と2組の性染色体がある。
- (2) 月経期の子宮内膜の崩壊は、プロゲステロンの消失によるものである。
- (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) 乳汁分泌に働くホルモンの1つに、プロラクチンがある。
- (5) 卵巣は卵細胞を成熟させる器官であるが、内分泌腺でもある。

問20 体温に関する問題である。正しいのはどれか。

- (1) 骨格筋は、ふるえという連続的な収縮で熱の放出を行う。
- (2) 皮膚表面に汗を出し、その水分が蒸発することによって、熱の放散を抑制する。
- (3) 女性の基礎体温は、プロゲステロンが分泌される黄体期には高くなる。
- (4) 食後食物の消化などによって、代謝率は10~20%低下する。
- (5) 暑い地域では、発汗量も多く皮膚の血液量も増大し、基礎代謝は上昇する。

問2 1 食品の水分活性に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 脂質の酸化は水分活性が低下するにしたがって抑制される。
- (2) アミノカルボニル反応は水分活性が低下するにしたがって促進される。
- (3) 水分活性 (A_w) は、一定温度における食品の蒸気圧 (P) に対する純水の蒸気圧 (P_0) の比 ($A_w = P_0/P$) で示される。
- (4) 食品にショ糖または塩化ナトリウムを等モル濃度になるように添加した場合、塩化ナトリウムの方が低い水分活性を示す。
- (5) 細菌はカビに比べ、低い水分活性でも増殖する。

問2 2 オリゴ糖に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) スクロースはグルコースとフルクトースからなる二糖類である。
- (2) ラクトースはガラクトースとグルコースからなる非還元性の糖である。
- (3) ラフィノースはイモ類に多く含まれる三糖類である。
- (4) シクロデキストリンはマンノースからなる環状のオリゴ糖である。
- (5) マルトースは麦芽糖ともいわれ、加水分解すると2分子のガラクトースになる。

問2 3 アミノ酸とタンパク質に関する記述である。誤っているのはどれか。

- (1) アミノ酸は分子内にカルボキシル基とアミノ基を持つ両性化合物である。
- (2) 昆布の旨味成分はグルタミン酸ナトリウムである。
- (3) システインとメチオニンには硫黄 (S) を含むアミノ酸がある。
- (4) タンパク質中のアミノ酸はペプチド結合で連結している。
- (5) タンパク質の変性とは、ペプチド結合が加水分解により切断されることである。

問2 4 食品の脂質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 脂質は一般に、グリセリンと脂肪酸がエーテル結合したものである。
- b 飽和脂肪酸は多価不飽和脂肪酸より流動性に富む。
- c ヒトはオレイン酸を生合成できる。
- d n-3 系の不飽和脂肪酸とは、メチル基側から数えて最初の二重結合を構成する炭素が3番目のものをいう。

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

問25 人と食べ物についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 20世紀後半農業技術の進歩により、人類は飢餓を克服した。
- (2) 現在食物連鎖の最上位に位置するのは大型肉獣動物である。
- (3) 食べ物を摂取するとき、主に栄養性、嗜好性だけの配慮に止めて良い。
- (4) 国内生産された食品でも輸送距離によっては、フードマイレージの観点から環境への負荷が問題となる場合がある。
- (5) 栄養学的にはエネルギー構成比は炭水化物で47~58%が望ましいとされている。

問26 穀類と豆類についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 米の主要タンパク質であるオリゼニンプロラミンはプロラミンの一種である。
- (2) 米と大豆を摂取すると大豆に不足しているリジンが米が補う補足効果がある。
- (3) コメ油は半乾性油で脂肪酸にはステアリン酸、リノレン酸が多く含まれている。
- (4) 上新粉を原材料としているものにはおせんべい、大福、求肥などがある。
- (5) 大豆のアミノ酸価は100である。

問27 魚介類と畜肉類についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 熱水抽出した魚介類のエキス成分にはタンパク質や脂質が含まれる。
- (2) 畜肉の色は亜硝酸塩添加により、ミオグロビン（暗赤色）からオキシミオグロビン（鮮赤色）に変わる。
- (3) 畜肉の死後硬直直後の筋肉では保水性が上昇する。
- (4) 筋形質タンパク質のコラーゲン含量は、魚介類の種類によって異なる。
- (5) 低温貯蔵を一定期間行う熟成により畜肉の品質が向上する。

問28 細菌性食中毒に関する記述である。正しいものの組合せはどれか。

- a カンピロバクターは、微好気条件でよく発育し、発育至適温度は42℃前後で高く、乾燥や酸に強い。
- b ウェルシュ菌による食中毒は、大量調理し、長時間放置された食品で発生する。
- c サルモネラの汚染を受けやすい食品は、肉、卵などの動物性食品である。
- d ノロウイルスによる食中毒は、食品の十分な加熱や食酢の使用で防ぐことができる。

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

問29 食品の腐敗・汚染に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 食中毒菌は10℃以下では増殖することができない。
- (2) 食品を氷結晶生成帯(−1～−5℃)以下にすれば、微生物の増殖は抑制され死滅する。
- (3) 黄変米毒素は、こうじカビに属するペニシリウム属によって産生される。
- (4) 食品中での乳酸菌の増殖は、pHを低下させるので食品保存効果が期待できる。
- (5) わが国では、食用として処理されるすべての牛を対象にBSE検査が奨励されている。

問30 食品添加物の物質名と用途の組合せで正しいのはどれか。

- (1) 過酸化水素 ————— 発色剤
- (2) ジフェニール————— 保存料
- (3) エリソルビン酸————— 酸化防止剤
- (4) 亜硝酸ナトリウム————— 殺菌料
- (5) ソルビン酸カリウム————— 防カビ剤

問31 食品中の毒性物質に関する記述である。正しいものの組合せはどれか。

- a 日本人における水銀の曝露は、魚介類によるものが多い。
- b ヒジキなど海藻中には、高い濃度のフッ素化合物が含まれている。
- c テトロドトキシンは、フグ以外の魚介類から検出されたことがない。
- d 米ぬか油に起因した油症は、製造工程で混入したPCBが原因であった。

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

問32 栄養と健康に関する記述である。誤っているのはどれか。

- (1) 生命を維持し、生活活動を営むために摂取すべき物質を栄養素という。
- (2) 栄養素は、生体内において他の栄養素に変換されない。
- (3) 偏食は、栄養素摂取不足の原因となる。
- (4) 栄養素には、過剰摂取が生活習慣病の原因となるものがある。
- (5) 食品成分には、生活習慣病のリスクを低下させるものがある。

問33 熱量素についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 脂質の過剰摂取は、ビタミンB₁の必要性を高める。
- (2) 摂取エネルギーが不足すると、窒素出納は正になる。
- (3) 糖質の摂取が不足すると、たんぱく質の異化が亢進する。
- (4) 糖質と脂質の燃焼割合は、非たんぱく質呼吸商からは求められない。
- (5) 食事誘発性体熱産生は、脂質が最も高い。

問34 消化吸収についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 消化後の水溶性栄養成分は、リンパ管から吸収される。
- (2) 消化酵素の多くは、膵液や小腸粘膜に存在する。
- (3) 促進拡散は、エネルギーを必要とする吸収方法の一つである。
- (4) 胆汁は、膵臓で合成される。
- (5) 胃液に含まれるペプシノーゲンは、脂質を消化する。

問35 ビタミンについての記述である。正しいのはどれか。

- (1) リボフラビンは、分子中にコバルトをもつ赤色のビタミンである。
- (2) チアミンは、肝臓で血液凝固に必要なプロトロンビンを生成するのに必要である。
- (3) 葉酸欠乏は、発育期ではくる病、成人では骨軟化症を引き起こす。
- (4) 身体に必要なナイアシンの一部は、体内でトリプトファンから生成される。
- (5) ピリドキシン欠乏は、壊血病を引き起こす。

問36 ミネラルについての記述である。正しいのはどれか。

- (1) コバルトは、葉酸の構成成分である。
- (2) 副甲状腺ホルモンは、血中カルシウム濃度を上昇させる。
- (3) ヨウ素の欠乏により、骨粗しょう症が起こる。
- (4) 銅は、グルタチオンペルオキシダーゼの成分である。
- (5) 鉄の吸収は、フィチン酸やタンニンによって促進される。

問37 母乳についての記述である。誤っているのはどれか。

- (1) 母乳は、生後5カ月頃までの乳児に必要な栄養素を含み、消化吸収がよい。
- (2) 射乳ホルモンのオキシトシンは、子宮の収縮を促す。
- (3) 催乳ホルモンのプロラクチンは、脳下垂体後葉から分泌される。
- (4) 糖質の大部分は乳糖で、牛乳の1.5倍含まれている。
- (5) 初乳の感染防御因子の含有率は、成乳に比べ多い。

問38 「授乳・離乳支援ガイド」についての記述である。正しいのはどれか

- (1) 離乳の開始は、生後5～6カ月頃で、哺乳反射の減弱や消失が認められる頃である。
- (2) 離乳の開始前に、果汁を与えることは、栄養学的に望ましい。
- (3) 離乳の開始は、パン粥から始め、コメの粥に進めていく。
- (4) フォローアップミルクは、母乳や育児用ミルクの代替品として、いつでも使用できる。
- (5) 育児用ミルクや母乳を飲まなくなった状態を、離乳の完了とする。

問39 学童期および思春期についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 学校保健統計によると、学童期において虫歯の者の割合より尿糖検出者の方が高い。
- (2) 永久歯は、8歳前後ではえそろう。
- (3) 学童期の体格指数に、カウプ指数が用いられる。
- (4) 思春期の女性は、鉄欠乏性による貧血が少ない。
- (5) 神経性食欲不振症（拒食症）の原因は、やせ願望やストレスによることが多い。

問40 高齢者の身体的機能の特徴についての記述である。誤っているのはどれか。

- (1) 除脂肪体重は増加する。
- (2) アルブミン濃度は低下する。
- (3) 嚥下機能が低下するので、誤嚥を起こしやすい。
- (4) 食事量の減少は、脱水や便秘を起こしやすい。
- (5) 視力の低下は、老人性白内障によるものが多い。

問4 1 メタボリックシンドロームに関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 内臓脂肪蓄積は、ウエスト周囲径（腹囲）が男性 90cm 以上、女性 85cm 以上とされている。
- (2) ウエスト径は立位、軽呼気時、腰レベルで測定する。
- (3) 血清脂質値は高トリグリセライド血症 120mg/dl 以上、低 HDL-コレステロール 40mg/dl 未満のいずれかまたは両方とされている。
- (4) 血圧値は収縮期血圧 130mmHg 以上、拡張期血圧 85mmHg 以上のいずれかまたは両方とされている。
- (5) 空腹時血糖値は 100mg/dl 以上とされている。

問4 2 ネフローゼ症候群に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) たんぱく尿は 3.0g/日以上を特徴とする。
- (2) 血清総たんぱくは 6g/dl 以下の低たんぱく血症を特徴とする。
- (3) 血清トリグリセライド値は 150mg/dl 以上の高トリグリセライド血症を特徴とする。
- (4) 浮腫はみられない。
- (5) カルシウムは 3g/dl 以下に低下する。

問4 3 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) 食物によるアレルギーは IgA 抗体が関与した I 型アレルギーである。
- (2) アレルギー症状が急激に進行して生命に危険な状態になる場合をアナフィラキシーと呼ぶ。
- (3) アレルギーを起こしやすい食物としては、卵、大豆および大豆製品、牛乳および乳製品の順に多い。
- (4) アレルギー表示義務食品は、卵、乳、小麦、大豆、さば、落花生、そばである。
- (5) アレルギー乳児の離乳食開始は、4 か月くらいからが推奨されている。

問4 4 嚥下障害に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 嚥下障害は、脳血管障害や痴呆、老化などの原因でその過程がスムーズに行われない状態をいう。
- (2) 誤嚥を少なくする姿勢としては、頸部は後屈にする。
- (3) 嚥下障害の評価としては、食物負荷検査がある。
- (4) 嚥下障害があると、香辛料や酸味などはむせやすい。
- (5) 口から食べる時、液状、ミキサー状ではむせる場合、片栗粉を使うのが一般的である。

問4 5 食品成分表についてである。誤っているのはどれか。

- (1) 日本食品標準成分表は、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会が公表している。
- (2) 栄養の指導においては、種々の食品群を活用しており、2群、3群、4群、5群、9群などがある。
- (3) 6つの食品群は農林水産省で採用され、積極的に活用されてきた。
- (4) 6つの基礎食品では、米パン、麺類などの穀類は第5群であるが、それら穀類は4つの食品群では第4群に該当している。
- (5) 3色食品群では、イモ類は穀類と同じ群に分類されている。

問4 6 栄養の指導の指導方法・形態に関する記述である。組み合わせで誤っているのはどれか。

- (1) フォーラム——口論式の討議のことを言う。聴衆が参加して討議するので理解度が深められる。
- (2) 講習会——講師からの講話が中心であり、一方通行的な印象になりがちである。
- (3) シンポジウム——一つのテーマについて各講師が各々の分野から専門的意見を述べた後、参加者との間で質疑討論を行い、司会者（座長）がまとめる形である。
- (4) パネルディスカッション——司会者の司会で、複数の講師と参加者で行う大衆討議方式である。
- (5) コンクール——参加者の競争心、向上心をあおり、教育指導効果を上げることができる。

問47 栄養の指導で用いられる行動療法についての記述である。組み合わせで正しいのはどれか。

- (1) 自己監視法——食べ物が見えないところにしまっておく。
- (2) 刺激制御法——食事記録や、体重の記録をつける。
- (3) 社会技術訓練——本人の努力を誉める。ご褒美を与える。
- (4) 反応妨害法——食べたくなったら運動や歯を磨くなど異なる行動をする。
- (5) 強化法——食べ物やお酒を進められた時の断る方法を練習する。

問48 近年の栄養の指導にかかわる事柄についてである。誤っているのはどれか。

- (1) 平成20年に食育基本法が制定された。
- (2) 平成17年に栄養教諭制度が創設された。
- (3) 平成21年4月から改正学校給食法が施行された。
- (4) 平成20年から特定健診保健指導が始まった。
- (5) 平成17年に食事バランスガイドが策定された。

問49 栄養の指導のアセスメント（実態把握）に用いられる食調査に関する記述である。正しいものの組合せはどれか。

- a. 食事記録法には、秤量法や目安量法などがある。
- b. 食事調査から得られる情報には、エネルギーや栄養素の摂取状況のみである。
- c. 2～3日間の食事記録法によって、個人の平均的な食物摂取量が把握できる。
- d. 頻度調査法には、食物摂取頻度調査法と、半定量食物摂取頻度調査法がある。

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

問50 生活習慣病の発症に関係が深い事柄である。誤りはどれか。

- (1) 食生活
- (2) 有害物質
- (3) 運動
- (4) 喫煙
- (5) 飲酒

問5 1 保健所栄養士の業務についての記述である。誤りはどれか。

- (1) 特定給食施設の指導
- (2) 地域住民に対する一般的な栄養指導
- (3) 教育・研修などによる人材育成
- (4) 市町村に対する技術的な支援・連携
- (5) 地域における健康・栄養状態などの実態把握および分析

問5 2 わが国の食料需給表についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 食料需給表は、農林水産省がFAOの食料需給表作成の手引きに準拠して作成している。
- (2) 1人1日当たりのエネルギー供給量は、3000kcalを上回っている。
- (3) ビタミンの供給量が示されている。
- (4) 食料の自給率は、国内生産量と輸入量から算出された値である。
- (5) 供給熱量自給率は、ほかの先進諸国と同様の水準である。

問5 3 健康増進法に規定されている事項の記述である。誤りはどれか。

- (1) 国民健康・栄養調査の実施
- (2) 生活習慣病の発生の状況
- (3) 特定給食施設における栄養管理
- (4) 日本食品標準成分表の策定
- (5) 栄養表示基準

問5 4 健康日本21についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 国民の平均寿命の延伸を目指したものである。
- (2) 第4次国民健康づくり対策である。
- (3) 二次予防に重点をおいている。
- (4) 具体的な数値目標は示されていない。
- (5) 壮年死亡の減少、健康寿命の延伸などを目指したものである。

問55 食材料管理に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 食品の廃棄率は品質、鮮度によって変動するが、調理法や技術によって変動することはない。
- (2) 検収者は栄養士や調理責任者でなくてもよい。
- (3) 廃棄部分のある食品を発注する場合は、可食率を考慮する必要は無い。
- (4) 貯蔵食品は、食品別に在庫の上限・下限量を決めておき、下限量に近づいたら発注する。
- (5) 冷凍食品は -3°C 以下で保存するとよい。

問56 保存食に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 原材料を保存すれば、調理済み食品を保存する必要はない。
- (2) 保存する分量は10gを目安とする。
- (3) 保存期間は3日間である。
- (4) 保存は冷蔵庫にて 10°C 以下で行う。
- (5) 保存容器は清潔なものを使用する。

問57 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 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。
- c 発注伝票控えと納品伝票を照合しながら、数量の確認のみ行う。
- d 納入された食品は検収後、それぞれ専用の容器に移し替えて保管する。

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

問58 大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述である。正しいものはどれか。

- (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、煮物の場合、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 50°C 付近まで下げる。
- (4) 調理終了後、30分以上を要する場合、冷菜は 15°C 以下、温菜は 65°C 以上で保存する。
- (5) 調理済み食品は調理終了後から、3時間以内に喫食する。

問59 卵の調理についての記述である。誤っているのはどれか。

- (1) 温泉卵とは、卵黄がほぼ固まり、卵白がまだ固まりきらない半熟状のゆで卵のことである。
- (2) 落とし卵の調理のとき、少量の酢と食塩を入れると凝固しやすくなる。
- (3) 卵をゆですぎると卵黄の表面が暗緑色になるのは、加熱によって卵白から発生した硫化水素が、卵黄中の鉄と結合して硫化第一鉄を生成するためである。
- (4) 砂糖は卵のたんぱく質の熱凝固を促進する作用があるので、砂糖添加によってゲルにすだちをつくる。
- (5) 卵黄に含まれるレシチンは分子内に親水基と疎水基をもっているため、マヨネーズソースの乳化剤として役立つ。

問60 加熱調理についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 蒸し加熱は、水蒸気の放射熱を利用して食品を加熱する方法である。
- (2) 電子レンジ加熱では、マイクロ波を反射するものが加熱される。
- (3) オーブン加熱では、鉄板からの伝導のみで熱が伝わる。
- (4) 炒め加熱では、油の対流で熱が伝わる。
- (5) 煮物では、落としぶたを用いると、調味料が平均に浸透する。