

## 公衆衛生学

第1問 次の日本国憲法第25条に関する記述で、A、Bに入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

「すべて国民は、健康で A な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び B の向上及び増進に努めなければならない。」

- |     | A   | — | B    |
|-----|-----|---|------|
| (1) | 文化的 |   | 公衆衛生 |
| (2) | 文化的 |   | 環境衛生 |
| (3) | 衛生的 |   | 公衆衛生 |
| (4) | 衛生的 |   | 環境衛生 |

第2問 次の令和元年の人口動態統計における死因別死亡率の上位3つの組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |     | 1位           | — | 2位           | — | 3位    |
|-----|--------------|---|--------------|---|-------|
| (1) | 悪性新生物（腫瘍）    |   | 脳血管障害        |   | 自殺    |
| (2) | 心疾患（高血圧性を除く） |   | 不慮の事故        |   | 脳血管障害 |
| (3) | 悪性新生物（腫瘍）    |   | 心疾患（高血圧性を除く） |   | 老衰    |
| (4) | 心疾患（高血圧性を除く） |   | 脳血管疾患        |   | 自殺    |

第3問 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 平均寿命とは、0歳の平均余命のことである。
- (2) 我が国の令和2年の老年人口の割合は、30%を超えている。
- (3) 乳児死亡率とは、国勢調査のデータを基にしている。
- (4) 合計特殊出生率とは、女性1,000人に対する年間の出生数のことである。

第4問 次の公害の種類とその主な原因物質の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |  |   |       |
|--|---|-------|
| (1) 熊本県水俣湾の水質汚濁（水俣病）                         | — | 有機水銀  |
| (2) 自動車の排気ガスによる大気汚染                          | — | ヒ素    |
| (3) 三重県四日市市の <sup>みなまたわん</sup> 大気汚染（四日市ぜんそく） | — | 六価クロム |
| (4) 富山県神通川の <sup>みなまた</sup> 水質汚染（イタイイタイ病）    | — | 二酸化硫黄 |

第5問 次の地域保健法第6条に基づく保健所の業務に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 精神保健に関する事項
- (2) ペット等家庭動物に関する事項
- (3) 公共医療事業の向上及び増進に関する事項
- (4) エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病の予防に関する事項

第6問 次の受動喫煙防止の規定がある法律のうち、正しいものはどれか。

- (1) 地域保健法
- (2) 食品衛生法
- (3) 健康増進法
- (4) 介護保険法

第7問 次の健康日本21（第2次）の主な目標のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 健康寿命の延伸
- (2) 結核患者の減少
- (3) 75歳未満のがんの年齢調整死亡率の減少
- (4) 特定健康診査・特定保健指導の実施率の向上

第8問 次の学校給食法第2条にある学校給食の目標に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 伝統的な食文化についての理解を深める。
- (2) 健全な食生活を営む判断力を培う。
- (3) 食物の調理の方法を習得させる。
- (4) 食を通じて生命、自然を尊重する精神を養う。

第9問 次の疾病の発生要因等に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 疾病の原因には、遺伝によるもの、病原微生物によるもの、食生活によるものなどがあり、遺伝による疾病として血友病がある。
- (2) 疾病の予防には、第一次予防、第二次予防、第三次予防があり、早期発見・早期治療は第一次予防に当たる。
- (3) 高血圧症の要因として、食塩、アルコールの過剰摂取、肥満、運動不足があげられる。
- (4) がん発生の危険因子として、生活習慣や感染症などがあげられ、喫煙や食事も発生要因の一つとなる。

# 食 品 学

第10問 次の卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 鶏卵は多くの栄養素を含む栄養価の高い食品であるが、ビタミンCは含まれていない。
- (2) 卵白のたんぱく質の主成分は、グリシニンである。
- (3) 卵黄の脂質のうち、リン脂質の主成分はレシチンである。
- (4) 卵黄の脂肪酸は、不飽和脂肪酸が多い。

第11問 次の発酵食品の原料と微生物の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) ブドウ酒 — ブドウ — ブドウ酒酵母
- (2) 納豆 — 小豆 — 麹<sup>こうじ</sup>かび
- (3) 泡盛 — 牛乳 — 乳酸菌
- (4) 清酒 — 大麦、ライ麦 — 酢酸菌

第12問 次のいも類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 一般的にいも類は、多量のデンプンや食物繊維を貯えている。
- (2) さつまいもはデンプンが主成分で、肉質が黄色のものはカロテンを含みビタミンA効果がある。
- (3) やまの芋類のねばりは、糖質と脂質が結合したものである。
- (4) きくいもは、約13%のイヌリンを含むのが特徴である。

第13問 次の動物性食品のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 魚肉のたんぱく質は約80%前後含まれていて、季節によって大きく変動している。
- (2) 卵白のたんぱく質はリポたんぱく質で、脂質を多く含む。
- (3) 牛乳のたんぱく質はカゼインが主で、そのほかアルブミン、グロブリンを含む。
- (4) 肉類に含まれるコラーゲンは、水を加えて加熱するとケラチンにかわる。

第14問 次の豆類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 大豆は、豆類の中でたんぱく質、脂質が多く、デンプンをほとんど含まない。
- (2) 小豆（アズキ）は、たんぱく質が主成分で、無機質では硫黄が多い。
- (3) 緑豆は、豆もやしや、はるさめの原料になる。
- (4) えんどうの若芽は、豆苗として使用される。

第15問 保健機能食品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 機能性表示食品は、国が安全性と機能性審査を行っておらず、個別の許可を受けたものではない。
- (2) 栄養機能食品は、脂肪酸5種、ビタミン類13種、ミネラル16種について補給できる基準が定められている。
- (3) 特別用途食品は、国が規格や要件への適合性について審査を行っておらず、個別の許可を受けたものではない。
- (4) 特定保健用食品は、国が科学的根拠について審査を行っておらず、個別の許可を受けたものではない。

## 栄 養 学

第16問 次の栄養素に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 炭水化物（糖質）、たんぱく質、脂質、ビタミン、無機質（ミネラル）を五大栄養素という。
- (2) 炭水化物（糖質）は主要なエネルギー源で、1グラム当たり約4キロカロリーとして使われる。
- (3) たんぱく質は炭水化物、脂質とは異なり、エネルギー源にはならない。
- (4) 一部のビタミンを除き、ビタミンは基本的に体内で合成できないため、食物からとらなければならない。

第17問 次の炭水化物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) でんぷんは、ショ糖がたくさん集まったものである。
- (2) でんぷんには、アミロースとアミロペクチンの2つがある。
- (3) 炭水化物の多くは、消化酵素によって単糖類に分解されて吸収される。
- (4) 不溶性食物繊維には、有害物質の排泄、排便促進作用などがある。

第18問 次の脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 飽和脂肪酸は、オリーブ油、魚油に多く含まれる。
- (2) n-6系脂肪酸とn-3系脂肪酸は、多価不飽和脂肪酸である。
- (3) 脂質は主に胃液の作用により分解される。
- (4) トランス脂肪酸は、自然食品に多く含まれる。

第19問 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) たんぱく質は、多数のアミノ酸がペプチド結合したものである。
- (2) 必須アミノ酸とは、必ず食物からとらなければならないアミノ酸である。
- (3) たんぱく質は、単純たんぱく質、複合たんぱく質、誘導たんぱく質に大別される。
- (4) たんぱく質は、胃や小腸の消化酵素によってアミノ酸に分解され、大腸で吸収される。

第20問 次の無機質（ミネラル）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) リンは、骨や歯を作る成分であるが、過剰な摂取はカルシウムの吸収を悪くさせる。
- (2) ナトリウムの主な摂取源は、食事の食塩である。
- (3) カリウムは、ナトリウムの尿中排泄<sup>はいせつ</sup>を妨げる。
- (4) 体内のカルシウムの99%は、歯と骨に含まれる。

第21問 次のビタミンの性質と欠乏症に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |                        |   |     |   |                                |
|------------------------|---|-----|---|--------------------------------|
| (1) ビタミンA              | — | 脂溶性 | — | 夜盲症                            |
| (2) ビタミンD              | — | 水溶性 | — | くる病                            |
| (3) ビタミンB <sub>1</sub> | — | 水溶性 | — | 壊血病                            |
| (4) ビタミンC              | — | 水溶性 | — | 脚 <sup>かっ</sup> 気 <sup>け</sup> |

第22問 次の消化器官のはたらきに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 胃では、食物が一時的にためられ、ペプシンによるたんぱく質の消化が行われる。
- (2) 大腸の中の腸内細菌は、季節や食事、ストレスなどで変化する。
- (3) 肝臓には、栄養素の貯蔵や解毒作用、胆汁の生成などのはたらきがある。
- (4) 胆のうは、血糖低下作用のあるホルモンを分泌する。

第23問 次の成人期・更年期で重要な生活習慣病予防のための栄養・食生活に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 良質なたんぱく質を十分に摂る。
- (2) 動物性脂肪の摂りすぎを防ぎ、植物性脂質、魚油の組合せを考える。
- (3) 食塩は控えめにし、1日の摂取量は成人の男女とも7.5g未満にする。
- (4) 規則正しい食事で腹八分目にし、よく噛んで食べる。

第24問 次の高齢期の栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 体重低下に注意し、低栄養に気をつける。
- (2) 高齢者は味覚が鈍くなるので、味付けはなるべく濃くする。
- (3) ビタミン、無機質が不足しないように緑黄色野菜などを豊富に摂る。
- (4) 水分を十分に補給する。



## 食 品 衛 生 学

第25問 次の食中毒菌の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 腸炎ビブリオは、3%食塩濃度の環境でよく発育し、海水中に存在する。
- (2) カンピロバクターは、耐熱性の芽胞を形成する。
- (3) 黄色ブドウ球菌は、人の鼻腔や手の傷に存在する。
- (4) 腸管出血性大腸菌は、牛の糞便等に存在し、人から人への感染がある。

第26問 次の食中毒菌と食中毒の分類の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 黄色ブドウ球菌 — 感染型
- (2) セレウス菌（嘔吐型） — 感染型
- (3) エルシニア・エンテロコリチカ — 毒素型
- (4) ボツリヌス菌 — 毒素型

第27問 次の寄生虫と感染源となる食品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) サルコシステイス — ヒラメ
- (2) 日本海裂頭条虫 — ホタルイカ
- (3) 横川吸虫 — アユ、シラウオ
- (4) クドア・セプテンpunkタータ — 馬肉

第28問 次のフグ中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 病因物質（毒成分）は、アフラトキシンである。
- (2) 毒性はフグの種類、季節、個体に関わらず同じである。
- (3) 毒成分は熱に強く、煮沸により無毒化しない。
- (4) 主な中毒症状は、激しい腹痛や下痢である。

第29問 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) カキなどの二枚貝の生食又は、加熱不足により食中毒が起こる。
- (2) 調理従事者の手指や衣類を介して汚染された食品により食中毒が起こる。
- (3) ノロウイルス汚染のおそれある食品は、大量調理施設衛生管理マニュアルでは、中心部を75℃で1分間以上加熱することが推奨されている。
- (4) 症状が消失しても、便からノロウイルスが排泄はいせつされることがある。

第30問 次のサルモネラ属菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 主な症状は、下痢、腹痛、嘔吐おうと、発熱である。
- (2) 鶏卵及びその加工品が、原因食品となりやすい。
- (3) 芽胞を形成するため、煮物を大量に調理する時は、十分な攪拌かくはんと調理後の速やかな冷却が予防になる。
- (4) 菌を媒介するそ族、昆虫の調理場への侵入防止は、予防策の1つである。

第31問 次のアニサキスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) アニサキスの幼虫は、主に魚介類の内臓や腹腔ふくくう内に寄生している。
- (2) 人の胃内で幼虫から成虫になるため、激しい嘔吐おうとを引き起こす。
- (3) 低温に弱いため、冷凍処理（-20℃、24時間以上）で死滅する。
- (4) 熱に弱いため、加熱（60℃、1分間以上）で死滅する。

第32問 次の令和2年の食中毒発生状況（厚生労働省の全国統計）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 発生件数が最も多い病因物質は、ウエルシュ菌である。
- (2) 原因食品として最も多いのは、菓子類である。
- (3) 原因施設として最も多いのは、飲食店である。
- (4) 全国で発生した食中毒件数（総数）は、5,000件を上回る。

第33問 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 消毒とは、病原微生物を死滅させて感染症や食中毒の危険性をなくすことをいう。
- (2) 消毒法には、物理的消毒法と化学的消毒法の二つがある。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、適正な有効塩素濃度での使用でノロウイルス対策に有効である。
- (4) 逆性石けんは、消毒力は弱いが生洗力は強いため石けんの代用になる。

第34問 次の食品中の水分含有量に関する記述で、A、Bに入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

食品中の水分のうち、微生物が利用できるのは  だけである。また  は、微生物が利用できる食品中の  を示す数値であり、砂糖や食塩を増量させると  が低下し微生物が増殖しにくくなる。

- | A       | — | B                      |
|---------|---|------------------------|
| (1) 自由水 | — | 水分活性 (A <sub>w</sub> ) |
| (2) 自由水 | — | pH (水素イオン濃度)           |
| (3) 結合水 | — | 水分活性 (A <sub>w</sub> ) |
| (4) 結合水 | — | pH (水素イオン濃度)           |

第35問 次の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 清潔な作業衣、前掛、帽子を着用して、調理場に入る。
- (2) 調理場の履物と、トイレの履物は、別々に用意する。
- (3) 定期的に検便や健康診断を受けて健康状態を確かめる。
- (4) 下痢をしている者は、手洗いを行ってから調理作業に従事する。

第36問 次の食品添加物の種類とその主要用途の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |                |   |             |
|----------------|---|-------------|
| (1) 甘味料        | — | 亜硫酸ナトリウム    |
| (2) 保存料        | — | アセスルファムカリウム |
| (3) 漂白剤        | — | ソルビン酸カリウム   |
| (4) 防ばい剤（防かび剤） | — | イマザリル       |

第37問 次の食品表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品の期限表示は、その特性に応じて消費期限と賞味期限のどちらかを表示する。
- (2) 賞味期限が過ぎた食品は、直ちに腐敗、変敗その他の品質の劣化を伴うため安全性を欠く。
- (3) アーモンドは、アレルギー表示を奨励する特定原材料に準ずる食品に該当する。
- (4) 食品添加物を着色料の用途で使用したときは、物質名に加えて用途名を併記することが義務づけられている。

第38問 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 小規模な営業者は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する必要はない。
- (2) 危害分析では、有害微生物などの生物的危害のみを確認すればよい。
- (3) 食品による危害の発生防止のため、7原則12手順が決められている。
- (4) HACCPシステムを一度導入してしまえば、その後の検証や見直しを行う必要はない。

第39問 次の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 生鮮食品については、1日で使い切る量を調理前日に仕入れる。
- (2) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させる。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、10℃以下又は65℃以上で管理する。
- (4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

## 調理理論（理論）

第40問 次の食品と旨味成分の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 昆布 — イノシン酸
- (2) 貝汁・清酒 — コハク酸
- (3) かつお節 — グアニル酸
- (4) 干ししいたけ — グルタミン酸

第41問 次の砂糖の調理的特色に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 卵白の泡を安定させる。
- (2) ゼリー強度を高める。
- (3) デンプンの老化を促進する。
- (4) 水によく溶ける。

第42問 次の食物と色に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 穀類、豆類、果物、野菜などに含まれる黄色の色素は、フラボノイド系色素である。
- (2) 人参、かぼちゃなどの緑黄色野菜や、かんきつ類に含まれる<sup>だいだい</sup>橙色の色素は、カロテノイド系色素である。
- (3) ほうれんそう、小松菜、ブロッコリーなどに含まれる鮮やかな緑色の色素は、クロロフィル系色素である。
- (4) 赤かぶ、赤じそ、黒大豆などに含まれる鮮やかな原色の色素は、ミオグロビンである。

第43問 次の牛乳の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 牛乳を65℃未満で長時間加熱すると、硫化水素による不快臭を発生する。
- (2) 牛乳を40℃以上に加熱すると、熱変性により表面に皮膜ができる。
- (3) 牛乳は、コロイドの吸着作用により魚介類やレバーなどの臭みを除く。
- (4) 牛乳中のたんぱく質は酸、アルコール、加熱、レンニン、塩類などで凝固する。

第44問 次の味覚の相互作用に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 対比効果とは、同じ味を2つ以上まぜると、味が強くなることをいう。
- (2) 対比効果の例として、かつお節と出し昆布を使った出し汁がある。
- (3) 相乗効果とは、異なる味を少し加えると、もとの味が強く感じられることをいう。
- (4) 抑制効果とは、1つの味るときは強く、他のものをまぜると味がまるくなることをいう。

第45問 次の小麦粉の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 強力粉は、グルテン含量が多いもので、パンに適す。
- (2) 薄力粉は、グルテン含量が少ないもので、菓子、てんぷらの衣に適す。
- (3) 食塩は、グルテンの粘弾性を弱める。
- (4) バッターは、小麦粉に水分を含ませた塊でどろどろした流動性がある。

第46問 次の肉の軟化と加熱に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 肉をたたいて筋を切って、軟らかくする。
- (2) 食酢などを利用し、マリネにして、軟らかくする。
- (3) コラーゲンを多く含む肉を、長時間煮込んで軟らかくする。
- (4) 食肉の硬さは、部位や種類による差が小さい。

第47問 次のゼラチンの調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ゼラチンの主成分は、炭水化物である。
- (2) ゼラチンゼリーのゲル化温度は、約40℃である。
- (3) ゼラチン濃度が高いほど、ゼラチンゼリーはくずれやすい。
- (4) ゼラチン液は、たんぱく質分解酵素が含まれる生パイナップル汁を加えると分解し固まらなくなる。

## 調理理論（実技）

第48問 次の調理システム導入に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) HACCP方式に対応し易い。
- (2) 生産性が向上する。
- (3) 在庫管理の効率化がはかれる。
- (4) メニューの多様化ができない。

第49問 次の調理操作とその方法の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 物理的調理操作 — 計量、洗浄、浸漬、切断
- (2) 化学的調理操作 — 漂白、着色、乳化、凝固（豆腐）
- (3) 加熱調理操作 — 茹でる、煮る、蒸す、焼く
- (4) 美的調理操作 — 美味しさを重視する

第50問 次の乾物のもどし倍率（重量比）ともどし方に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(食品名)	(倍率)	(もどし方)
(1) ひじき	— 8～10	— 水に約20分浸す
(2) 干しいたけ	— 10	— 熱湯で15分茹でる
(3) かんぴょう	— 3	— 水で1晩浸す
(4) 凍り豆腐	— 3	— 沸騰湯で10分茹でる

第51問 次の魚のおろし方に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 大名おろしは、中落ち（中骨）に付く身が少ない。
- (2) 三枚おろしは、中落ち（中骨）に付く身の量を少なくし、上身と下身が多くなるようにおろすと歩留まりが良い。
- (3) 二枚おろしは、カツオや、幅の広いカレイ、ヒラメなどに用いるおろし方である。
- (4) 中骨を抜くときは、骨抜きを用いて尾の方に向かって抜くと抜きやすい。



第52問 次の野菜のあく抜きに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) たけのこは、米のとぎ汁で茹でると繊維が柔らかくなり、えぐ味成分が溶出しやすくなる。
- (2) ワラビ、ぜんまいは、お酒を加えて加熱すると、繊維が軟化して苦味なども除去できる。
- (3) 大根は、米のとぎ汁で茹でると辛味や苦みが除去され、色も白さを増す。
- (4) うど、れんこんは、酢水に浸したり、酢を加えて茹でると褐色を防ぐことができる。

第53問 次の蒸し物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 蒸し物の特徴として、水溶性成分、香味の損失が多い。
- (2) 蒸し物の特徴として、流動性のあるものは器に入れて加熱できる。
- (3) 蒸し方のポイントとして、蒸気が十分のぼってから材料を入れる。
- (4) 蒸し物の代表的料理として、直接蒸しでは蒸し饅頭、しゅうまいなど、間接蒸しでは、茶碗蒸し、土瓶蒸しなどがある。

第54問 次の揚げ物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品の表面がサクサクした食感が得られる。
- (2) 短時間で調理するため、ビタミン類の損失が少ない。
- (3) 多量の揚げ物を一度に揚げることはむずかしい。
- (4) 揚げ物の代表的料理で、から揚げは、材料に何もつけずに直接揚げる調理法である。

第55問 次の炒め物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 炒める時の油の使用量は、通常、材料の5～10%である。
- (2) 食品の周囲に油の膜ができるので、味がなじみやすい。
- (3) 油の高温が伝わるため、加熱時間が短く、栄養成分の損失が少ない。
- (4) 材料は、均一に加熱調理ができるように、形や大きさをそろえて切る。

第56問 次の汁物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 汁物は刺身、焼き物、煮物とともに日本料理の献立の基本である。
- (2) 汁物は、具（実）に、季節感を重視し、味、香り、色彩を調和させる。
- (3) 汁物のポイントとして、味噌汁は、特有の風味を生かすため、時間をかけてじっくり加熱する。
- (4) 汁物の代表的料理として、吸物、潮汁、けんちん汁、吉野汁など種類が多数ある。

## 食文化概論

第57問 次の日本料理様式とその特徴の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 精進料理 — 仏門の戒律によって殺生禁断せつしょうきんだんの建て前から、植物性食品のみを食材として用いる。
- (2) 懐石料理 — 客にお茶を立ててもてなす前に軽い食事を出す場合の料理
- (3) 本膳料理 — 隠元禅師いんげんぜんじを祖とする黄檗宗おうぼくしゅう万福寺まんぷくじで始められた中国風の精進料理
- (4) 会席料理 — 自由で気楽に楽しむ宴会形式の料理

第58問 次の西洋料理の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 料理は、香りを重視し、加熱調理が主体である。
- (2) 主材料は、肉類、乳、乳製品、野菜類である。
- (3) 調味法は濃厚で、ソースを重視する。
- (4) 香辛料は、ネギ、しょうが、ニラ、唐辛子、山椒さんしょうなどが使われる。

第59問 次の郷土料理と都道府県の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) いぶりがっこ — 秋田県
- (2) お切り込み — 山梨県
- (3) ふなずし — 滋賀県
- (4) 皿鉢料理さわち — 高知県

第60問 次のイスラム教徒の食物禁忌きんき（タブー）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 牛を食べない
- (2) 血液を食べない
- (3) 豚を食べない
- (4) 酒を飲まない