

令和5年度

調理師試験問題

令和5年9月5日

群馬県

注意事項

- 係員の指示があるまで、試験問題を開いてはいけません。
 - この問題とは別に、解答用紙を1枚配付してあります。
 - 解答は、各問題の中から正解を1つ選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入してください。
 - 解答の記入には、鉛筆を使用し、書きまちがえたときはよく消して書きなおしてください。
 - 問題は、6科目で60問あります。
 - 解答用紙には、受験票に記入してある「受験番号」と「氏名」(カタカナで記入、濁点はひとマスを使用、姓と名はひとマスあける)を忘れずに記入してください。
-

公衆衛生学

1 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 令和3年の死因別死亡順位は、第1位が悪性新生物、第2位が老衰である。
- 2 合計特殊出生率は、18～49歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。
- 3 出生率は、人口1,000人に対する年間の出生数の割合である。
- 4 人口動態統計は、ある一定の時点において調査した全人口の状態に関する統計である。

2 次の高齢化率に関する記述で、 ～ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

高齢化率は、全人口に対する65歳以上の人口割合であり、高齢化率が を超えると「高齢化社会」、 を超えると「高齢社会」、 を超えると「超高齢社会」という。

	A		B		C
1	3%	——	6%	——	12%
2	5%	——	10%	——	15%
3	7%	——	14%	——	21%
4	10%	——	20%	——	30%

3 次のうち、「事業者は、労働者に対し、厚生労働省令で定めるところにより、医師による健康診断を行わなければならない。」と定めている法律として、正しいものを選びなさい。

- 1 労働組合法
- 2 労働基準法
- 3 労働安全衛生法
- 4 労働関係調整法

4 次の疾病予防の段階とその対策の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

	段 階		対 策
1	一次予防	——	健 康 教 育
2	二次予防	——	予 防 接 種
3	二次予防	——	定 期 健 診
4	三次予防	——	リハビリテーション

5 次の調理師法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 調理師試験は、厚生労働大臣の定める基準により、都道府県知事が行う。
- 2 厚生労働大臣が調理師免許を取り消すことができるのは、調理師が罰金以上の刑に処せられた場合に限る。
- 3 調理師は、調理師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 4 調理業務に従事する調理師は、厚生労働省令で定める事項を2年ごとに届け出ることが義務付けられている。

6 次のうち、健康増進法に規定されている事項として、正しいものを選びなさい。

- 1 食育推進基本計画の策定
- 2 食品等の規格及び基準
- 3 栄養教諭による食に関する指導
- 4 受動喫煙の防止

7 次のうち、調理施設における労働災害の防止対策として、誤っているものを選びなさい。

- 1 荷物を運ぶときは、大きさや重さにかかわらず、1人で作業を行う。
- 2 機械の清掃は、運転が完全に停止していることを確認してから行う。
- 3 通路は、足元や前方の状況が確認できるように明るさを確保する。
- 4 作業場所は、整理整頓、清掃を徹底する。

8 次の病原体と感染症の組合せとして、正しいものを選びなさい。

病原体	感染症
1 真菌 (かび)	—— クリプトスポリジウム症、トキソプラズマ症
2 原 虫	—— エキノコックス症、回虫症
3 ウ イ ル ス	—— つつが虫病、発しんチフス
4 細 菌	—— ジフテリア、パラチフス

9 次の環境汚染に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 水質汚濁は、一般家庭による生活排水も原因となっている。
- 2 メタンは、地球温暖化に関係する温室効果ガスである。
- 3 水俣病の主な症状は、手足の不自由、言語障害などである。
- 4 四日市喘息の原因物質は、化石燃料の燃焼で生成された二酸化窒素である。

食 品 学

10 次の穀類に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 小麦の粘りに関係するたんぱく質は、オリゼニンである。
- 2 精白米の歩留まりは、90%程度である。
- 3 コーン油は、とうもろこしの胚乳から抽出される。
- 4 きびは、オートミールの原料である。

11 次のイモ類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ジャガイモの芽や緑変した皮には、有毒物質のソラニンが含まれる。
- 2 こんにゃくいもの主成分は、たんぱく質のグルコマンナンである。
- 3 キャッサバは、甘味種と苦味種があり、苦味種はでんぷんとして利用される。
- 4 さつまいもは、アミラーゼを含有し、加熱すると糖化により甘味が増す。

12 次の野菜に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ほうれんそうの西洋種は、東洋種に比べアクが少なく、甘みがある。
- 2 にんにくの特有臭気は、硫化アリル類に起因する。
- 3 野菜は、一般的にたんぱく質や脂質は少なく、水分を多く含む。
- 4 緑黄色野菜は、原則として可食部100g当たり、カロテンを600 μ g以上含む。

13 次の食品とその原材料に関する組合せとして、誤っているものを選びなさい。

食 品		原 材 料
1 かんぴょう	——	ゆうがお
2 き な こ	——	大 麦
3 寒 天	——	てんぐさ
4 道明寺粉	——	もち米

14 次の魚介類に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 魚油は、IPA（EPAともいう）やDHAを多く含む。
- 2 くらげ類は、棘皮動物に分類される。
- 3 甲殻類は、加熱するとカロテノイド系色素のミオグロビンにより赤くなる。
- 4 生け締めした魚は、時間をかけて苦悶死^{くもんし}させた魚よりも死後硬直時間が短くなる。

15 次の食品表示制度に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 栄養機能食品は、1日に必要な栄養成分の補給・補完を目的としている。
- 2 機能性表示食品は、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品である。
- 3 特定保健用食品は、栄養機能食品の一部に位置付けられている。
- 4 特別用途食品は、乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などを目的としている。

栄 養 学

16 次のうち、飽和脂肪酸として、誤っているものを選びなさい。

- 1 オレイン酸
- 2 パルミチン酸
- 3 ラウリン酸
- 4 ステアリン酸

17 次の消化吸収に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

摂取した食物を消化管内で吸収できる状態まで することを という。 された物質が、腸粘膜を経て血管やリンパ液に取り込まれることを という。

- | | A | | B | | C |
|---|----|----|----|----|----|
| 1 | 分解 | —— | 消化 | —— | 吸収 |
| 2 | 分解 | —— | 吸収 | —— | 消化 |
| 3 | 消化 | —— | 分解 | —— | 吸収 |
| 4 | 消化 | —— | 吸収 | —— | 分解 |

18 次のミネラルに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ヨウ素は、甲状腺ホルモンの構成成分であり、ヨードとも呼ばれる。
- 2 カルシウムは、体内に最も多く含まれるミネラルである。
- 3 亜鉛の代表的な欠乏症は、巨赤芽球性貧血である。
- 4 ナトリウムは、細胞内液よりも細胞外液に多く存在し、体液の浸透圧の維持に關与する。

19 次のBMI (body mass index) に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 日本人の食事摂取基準 (2020年版) における目標とするBMIの範囲は、性別により異なる。
- 2 BMIは、エネルギーの摂取量および吸収量のバランスの維持を示す指標として用いられる。
- 3 BMIは、メタボリックシンドロームの診断基準に用いられる。
- 4 BMIは、体重 (kg) を身長 (m) の2乗で割ることにより求められる。

20 次の骨粗鬆症に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 骨粗鬆症の発症は、高齢の女性に多い。
- 2 適度に日光浴をすることは、骨粗鬆症の予防になる。
- 3 骨粗鬆症は、カリウムの過剰摂取により発症する。
- 4 骨粗鬆症は、骨がもろくなり、骨折しやすくなる病気である。

21 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 ビオチンは、腸内細菌により合成され、不足することはほとんどない。
- 2 ビタミンCは、脂溶性ビタミンであり、鉄の吸収促進作用がある。
- 3 ビタミンB₂は、レバーに多く含まれ、胃を切除した人は欠乏しやすい。
- 4 ビタミンEは、水溶性ビタミンであり、酸化を防ぐ抗酸化作用がある。

22 次の基礎代謝量に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 基礎代謝量は、同じ体重では、女性より男性の方が高い。
- 2 基礎代謝量は、気温の影響を受けるため、夏期より冬期の方が高い。
- 3 基礎代謝量は、体表面積に正比例する。
- 4 基礎代謝量の測定は、座位の姿勢で行われる。

23 次の消化吸収率に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

栄養素の消化吸収率は、糖質、、、の順に高い。

A

B

C

- 1 動物性たんぱく質 —— 植物性たんぱく質 —— 脂 質
- 2 植物性たんぱく質 —— 脂 質 —— 動物性たんぱく質
- 3 動物性たんぱく質 —— 脂 質 —— 植物性たんぱく質
- 4 脂 質 —— 動物性たんぱく質 —— 植物性たんぱく質

24 次の妊娠期に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 妊娠期は、非妊娠時よりも多くの栄養素が必要である。
- 2 妊娠期は、非妊娠時よりもカルシウムの吸収率が低下する。
- 3 妊娠前から妊娠初期における一定量以上の葉酸摂取は、胎児の神経管閉鎖障害のリスクを低減させる。
- 4 妊娠期は、非妊娠時よりも貧血、糖尿病などのリスクが高まる。

食 品 衛 生 学

25 次の食品安全行政機関とその担当業務に関する組合せとして、誤っているものを選びなさい。

食品安全行政機関	担当業務
1 内閣府食品安全委員会	食品健康影響評価
2 農 林 水 産 省	農林・畜産・水産に関するリスク管理
3 厚 生 労 働 省	食料の安定供給の確保
4 消 費 者 庁	食品表示法に基づく食品表示

26 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 食品の製造や販売などの食品営業を営もうとする者は、あらかじめ厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- 2 食品等事業者は、自らの責任において安全性を確保するため、知識および技術の習得、販売食品等の原材料の安全確保、自主検査等に努めなければならない。
- 3 食中毒の患者であると診断した医師は、直ちに最寄りの市町村長にその旨を届出なければならない。
- 4 飲食店営業者は、その施設ごとに専任の食品衛生管理者を置かなければならない。

27 次の食中毒起因菌に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 ウェルシュ菌は、芽胞をつくる好気性菌である。
- 2 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、熱に弱いため加熱すると無毒になる。
- 3 セレウス菌による食中毒は、細菌性食中毒の中で最も致死率が高い。
- 4 ボツリヌス菌による食中毒は、嚥下困難、視覚障害などの神経症状が主である。

28 次のカンピロバクター・ジェジュニ／コリに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 グラム陰性のらせん菌で微好气的条件のみで発育し、芽胞は形成しない。
- 2 令和3年に全国で発生した細菌性食中毒のうち、最も事件数が多かった病因物質である。
- 3 4℃以下で冷蔵すると菌は死滅する。
- 4 家畜、ペットの腸管内に存在し、保菌率は鶏が高い。

29 次のアニサキスに関する記述で、**A**、**B** にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

アニサキスは **A** に寄生しており、60℃で1分間の加熱、**B** で死滅する。

	A		B
1	淡水魚類（アユ、フナ、コイ）	——	-20℃で24時間以上の冷凍
2	淡水魚類（アユ、フナ、コイ）	——	5℃で18時間以上の冷蔵
3	海産魚介類（イカ、タラ、サバ）	——	-20℃で24時間以上の冷凍
4	海産魚介類（イカ、タラ、サバ）	——	5℃で18時間以上の冷蔵

30 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 人から人へ感染しない。
- 2 人の腸管粘膜で増殖する。
- 3 中心部が85～90℃で90秒間以上の加熱により不活化する。
- 4 食中毒は、冬場に多発するが年間を通して発生する。

31 次の寄生虫のうち、加熱不十分な豚肉を摂取することで人が感染するものを選びなさい。

- 1 トキソプラズマ
- 2 クドア・セブテンpunkタータ
- 3 無鉤条虫
- 4 肝吸虫

32 次のフグに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 フグ食中毒は、致死率は高いが発生件数や患者数は比較的少ない。
- 2 フグ毒は、神経毒で摂取後12～24時間ほどで発症する。
- 3 毒成分は、テトロドトキシンである。
- 4 食用とされている種類のフグであっても、内臓などに毒性を有している。

33 次の化学的消毒法に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルスの不活化には効果がない。
- 2 エタノールは、対象物の水分を拭き取ってから噴霧する。
- 3 オゾン水は、酸化すると二酸化炭素と水に戻る。
- 4 逆性せっけんは、普通のせっけんと混合することで殺菌効果が高まる。

34 次の食品の保存法に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

塩漬け法は、塩の濃度が高くなることで食品中の水分の一部が となり、 が なることにより、微生物の増殖がおさえられる。

	A		B		C
1	自由水	——	pH	——	高く
2	結合水	——	水分活性	——	低く
3	自由水	——	水分活性	——	高く
4	結合水	——	pH	——	低く

35 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品添加物は、成分の規格および製造、使用方法等の基準が厚生労働大臣により定められている。
- 2 栄養強化の目的で使用する食品添加物は、表示が免除されている。
- 3 保存料は、食品添加物名と用途名を併記することが推奨されている。
- 4 サッカリンは、チューインガムに限り使用が許可されている甘味料である。

36 次の食物アレルギーに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食物依存性運動誘発アナフィラキシーは、原因食品摂取後に運動することで発症する。
- 2 乳幼児の主な原因食品は、鶏卵、牛乳、小麦である。
- 3 食品表示法は、アレルゲンとなる食品の表示方法を定めている。
- 4 アレルギー表示の特定原材料は、表示することが推奨されている。

37 次の牛乳の殺菌法に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

は、 °Cで 以上加熱する殺菌法であり、たんぱく質が変性せず、乳本来の味を保つことができる。

	A		B		C
1	高温短時間殺菌法	——	100~120	——	15秒間
2	高温短時間殺菌法	——	120~150	——	3秒間
3	低温殺菌法	——	63~65	——	30分間
4	低温殺菌法	——	70~75	——	20分間

38 次のHACCP(ハサップ)に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品等の取り扱いに従事する者の数が50人未満の事業場であっても、法令で定められたHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組む必要がある。
- 2 HACCPに基づく衛生管理は、コーデックスのHACCP7原則に従って衛生管理計画を作成する。
- 3 宇宙食の安全確保のために開発された、食品衛生管理システムである。
- 4 HACCPに沿った衛生管理を行うことで、記録文書の作成及び保管を省略することができる。

39 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、誤っているものを選びなさい。

- 1 原材料の納入に際しては、調理従事者等が必ず立ち会う。
- 2 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。
- 3 原材料の検食は、必ず洗浄・殺菌等を行い、 -20°C 以下で2週間以上保存する。
- 4 調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止する。

調理理論

40 次の加熱調理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 揚げ調理は、食材を油脂中で加熱する操作であり、乾式加熱に分類される。
- 2 蒸し調理は、加熱中の調味が困難である。
- 3 直火焼きは、伝導伝熱により加熱するもので、鉄板やほうろくを使用する。
- 4 炒める調理は、高温短時間加熱のため、煮る調理に比べて栄養素の損失が少ない。

41 次の非加熱調理に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 水切りは、切碎操作であり、味を均一に浸透させるために行う。
- 2 浸漬は、固形の食品を水、調味料、酒類、油などの目的に合った液体に浸す操作である。
- 3 ブランチングは、水と油を攪拌して強制的に混合させる操作である。
- 4 生食する冷凍魚介類は、組織の破壊を防ぐために急速解凍を行う。

42 次の包丁とその刃の付き方の組合せとして、正しいものを選びなさい。

	包丁		刃の付き方
1	ペティナイフ	——	片刃
2	薄刃包丁	——	両刃
3	牛刀	——	両刃
4	菜切り包丁	——	片刃

43 次の煮物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 汁の粘度が低い煮物は、煮汁の対流が起こりにくく焦げやすい。
- 2 煮魚は、うま味が汁に溶出するので、煮汁をなるべく少なくする。
- 3 煮汁が少ない煮物は、煮くずれを防ぐために落し蓋を使用する。
- 4 やつがしらは、煮くずれを防ぐためにみょうばんを加えてゆでる。

44 次の大量調理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 汁物は、塩分量を一定にするために塩分計などを用いて確認するとよい。
- 2 揚げ物は、揚げ色で判断せずに芯温を確認する。
- 3 和え物は、時間経過による脱水現象を避けるため、提供直前に調味する。
- 4 炒め物は、1回に炒める量を多くすると仕上がりがよい。

45 次の電磁調理器（IH調理器）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 IH調理器は、磁力線による誘導電流を利用したものである。
- 2 IH調理器は、調理器本体が発熱し、熱源になる。
- 3 IH調理器は、ガスコンロに比べて熱効率がよい。
- 4 IH調理器で使う鍋は、磁性が強い鉄、コバルトなどを含むものが適している。

46 次の説明にあてはまる調理システムとして、正しいものを選びなさい。

食材を加熱調理後、冷水または冷風による急速冷却を行い、冷蔵により運搬・保管し、料理の提供時に再加熱する調理方式

- 1 真空調理
- 2 クックチル
- 3 クックフリーズ
- 4 クックサーブ

47 次の味の相互作用に関する組合せとして、正しいものを選びなさい。

相互作用	混合する味	具体例
1 対比効果	うま味とうま味	こんぶだしとかつおだし
2 相乗効果	塩味とうま味	塩辛
3 抑制効果	甘味と塩味	餡と食塩
4 抑制効果	苦味と甘味	コーヒーと砂糖

48 次の天然色素とそれを含む食品の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

天然色素	食品
1 カロテノイド	トマト、にんじん
2 クロロフィル	海藻、緑黄色野菜
3 アントシアニン	黒豆、赤じそ
4 フラボノイド	肉、赤身の魚

49 次の調味料に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 上白糖は、加熱して140℃に達すると褐色のカaramelになる。
- 2 食酢は、すりおろしたやまのいもの褐変を抑制する。
- 3 薄口しょうゆは、濃口しょうゆよりも塩分濃度が高い。
- 4 みそは、特徴的な風味があり、魚や肉の臭いを消すために利用される。

50 次のだしのとり方に関する記述で、 A ~ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

A は、水から浸漬し、静かに加熱して沸騰直前に取り出す。 B は、沸騰水に入れたらすぐに加熱を止め、沈んだらこす。 C は、水に30分間浸漬し、98℃で1分間加熱する。

- | | A | | B | | C |
|---|---------|----|---------|----|---------|
| 1 | 干しいたけ | —— | 煮 干 し | —— | か つ お 節 |
| 2 | か つ お 節 | —— | 干しいたけ | —— | こ ん ぶ |
| 3 | 煮 干 し | —— | こ ん ぶ | —— | 干しいたけ |
| 4 | こ ん ぶ | —— | か つ お 節 | —— | 煮 干 し |

51 次の炊き込みご飯に関する記述で、 A ~ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

炊き込みご飯の適正塩分濃度は、飯のできあがり重量の約 A である。食塩で味付けをする場合、 B に対して1.0%、あるいは C に対して1.5%を基準にして加えると塩分濃度約 A に炊き上がる。

- | | A | | B | | C |
|---|------|----|-----|----|-----|
| 1 | 1.0% | —— | 米重量 | —— | 炊き水 |
| 2 | 1.0% | —— | 炊き水 | —— | 米容量 |
| 3 | 0.7% | —— | 炊き水 | —— | 米重量 |
| 4 | 0.7% | —— | 米容量 | —— | 炊き水 |

52 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 小麦粉に水を加えてこねた生地のうち、流動性があるものをドウという。
- 2 小麦粉に水を加えて攪拌すると、粘弾性のあるグルテンができる。
- 3 小麦粉にかん水を加えて生地をつくると、伸展性が増して黄色になる。
- 4 小麦粉をバターで炒めてつくるルウのうち、褐色のものをブラウンルウという。

53 次の豆類に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 あずきは、皮が柔らかく吸水速度が早い。
- 2 煮豆をつくるときは、調味料を一度に加えるとしわが寄りやすい。
- 3 大豆は、1時間吸水させると約2倍に膨潤する。
- 4 黒豆は、水に酢を加えて煮ると色よく仕上がる。

54 次の牛乳に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 牛乳は、アミノカルボニル反応により、菓子に美しい焼き色をつける調理性がある。
- 2 牛乳の主要たんぱく質であるカゼインは、酸を加えると凝固する。
- 3 牛乳の加熱により生じた皮膜には、たんぱく質や脂質が含まれる。
- 4 牛乳の不快感な加熱臭は、乳脂肪が変質して生じた硫化水素に由来する。

55 次の卵料理の熱凝固性に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 オムレツは、牛乳を加えると凝固しやすくなる。
- 2 ポーチドエッグは、ゆで水に食酢を加えると凝固しにくくなる。
- 3 茶碗蒸しは、食塩を加えると凝固しにくくなる。
- 4 プリンは、砂糖を多くすると凝固しやすくなる。

56 次の動物性食品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 煮ごごりは、コラーゲンがゼラチン化して煮汁に溶出し、冷えて固まったものである。
- 2 ピータンは、あひるの卵をアルカリ性溶液でゆでて凝固させたものである。
- 3 フォン・ド・ボーは、子牛肉を長時間煮だしてつくる。
- 4 マヨネーズは、卵黄中のレシチンがもつ乳化性を利用してつくられる。

57 次の調理用語と用語説明の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | 調理用語 | | 説明 |
|-------|----|-----------------------|
| 1 渋切り | —— | 柿の渋みを除くこと |
| 2 あらい | —— | 魚介類に塩をまぶしつけること |
| 3 面取り | —— | 見えない部分に包丁で切り目を入れること |
| 4 皮霜 | —— | 魚の皮面に熱湯をかけてから冷水で冷やすこと |

食文化概論

58 次の西洋料理の特徴に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食具として、ナイフ、フォーク、スプーンを使用する。
- 2 油脂類と香辛料の使用は少ない。
- 3 牛乳、乳製品を多用する。
- 4 獣鳥肉類を多用し、パンを常食とする。

59 次の郷土料理と都道府県の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | 郷土料理 | | 都道府県 |
|--------|---|-------|
| 1 ふなずし | — | 京 都 府 |
| 2 深川めし | — | 三 重 県 |
| 3 ひつつみ | — | 宮 城 県 |
| 4 ほうとう | — | 山 梨 県 |

60 次の日本の食文化史に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 鎌倉時代には、僧侶の点心として羊羹ようかんやうどんがつくられた。
- 2 室町時代には、武家社会の饗応食きょうおうとして本膳料理がつくられた。
- 3 安土・桃山時代には、中国料理の影響を受けた卓袱料理しっぽくが広まった。
- 4 明治時代には、文明開化により西洋料理とともに肉食が普及した。