

令和 7 年度

調 理 師 試 験 問 題

令和 7 年 9 月 9 日

群馬県

注意事項

- 1 係員の指示があるまで、試験問題を開いてはいけません。
 - 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配付してあります。
 - 3 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。
 - 4 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。
 - 5 問題は、6科目で60問あります。
 - 6 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。
 - 7 試験終了後、試験問題はお持ち帰りください。
-

公衆衛生学

- 1 次のわが国における令和5年次の死因順位の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

	1 位		2 位		3 位
1	悪性新生物	——	脳血管疾患	——	肺炎
2	脳血管疾患	——	悪性新生物	——	心疾患
3	悪性新生物	——	心疾患	——	老衰
4	心疾患	——	悪性新生物	——	老衰

- 2 次の健康増進法に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 健康増進に関する責務は、国及び地方公共団体にのみ課されている。
- 2 市町村は、地域の実情に応じた健康づくりの推進のため、必ず健康増進計画を策定しなければならない。
- 3 国民健康・栄養調査は個人情報保護の観点から、終了となった。
- 4 平成30年の一部改正により、飲食店やホテル・旅館などは原則として屋内禁煙となった。

- 3 次の用語の説明のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 QOLとは、Quality of Lifeの略で、生活の質やその満足感のことである。
- 2 SDGsとは、持続可能でよりよい世界を目指す国際目標のことである。
- 3 プライマリー・ヘルス・ケアとは、WHOによりバンコク憲章において提唱された総合的な保健医療活動のことである。
- 4 ヘルスプロモーションとは、WHOがオタワ憲章において提唱した健康観であり、生活の質の向上を最終的な目的としている。

- 4 次の産業保健に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 労働衛生の3つの基本対策は、作業環境管理、作業管理、工程管理をいう。
- 2 労働災害による休業4日以上死傷者数は、令和5年で年間10万人を超えている。
- 3 労働基準監督署は、労働中の作業と事故、災害との関連性の有無を判断する。
- 4 労働安全衛生法では、従業員50人以上の事業場に対してストレスチェックの実施を義務づけている。

5 次の職業病と主な症状、原因の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

病名	主な症状	原因
1 熱中症	頭痛、嘔気	高温多湿下での調理
2 減圧症	筋肉痛、めまい	真空包装機の使用
3 凍傷	皮膚障害	長時間の寒冷作業
4 静脈瘤	静脈のはれ	長時間の立ち仕事

6 次のうち、食育基本法に規定されている事項として、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品関連事業者等の責務
- 2 食育推進基本計画の策定
- 3 食育推進会議の設置
- 4 食品ロスに対する罰則

7 次の調理師法に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 調理師でなければ、調理師またはこれに紛らわしい名称を用いてはならない。
- 2 調理業務に従事する調理師は、厚生労働省令に定める事項を4年ごとに届け出ることが義務づけられている。
- 3 調理師免許証の再交付の申請先は、住所地の調理師会である。
- 4 調理師が死亡した場合、調理師免許証を返納する必要はない。

8 次の環境衛生に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 シックハウス症候群の原因となる化学物質には、ホルムアルデヒド、トルエン等がある。
- 2 産業廃棄物の処理の責任は、市町村ではなく、排出事業者にある。
- 3 ハエやゴキブリは消化器系感染症（赤痢、腸チフスなど）を媒介する。
- 4 わが国の下水道処理の普及率は100%である。

9 次のうち、水道法に基づく水道水（飲料水）の水質基準に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 フッ素には、虫歯予防の効果があるため、基準値は設定されていない。
- 2 大腸菌は、たとえ微量であっても検出されてはならない。
- 3 水銀は、自然環境に存在するので、都道府県により基準値は異なる。
- 4 臭味がないように、給水栓（蛇口）の遊離残留塩素は0.1 mg/Lを超えてはならない。

食 品 学

10 次の穀類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 精白米は、玄米に比べてビタミンB₁の含有量が多い。
- 2 小麦粉は、適量加水してこねるとグルテンが形成される。
- 3 麦芽は、ビールやあめの原料となる。
- 4 えん麦は、オートミールの原料となる。

11 次の野菜類に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 春キャベツは、冬キャベツに比べると肉質はかためである。
- 2 大根には、でんぷん分解酵素のアミラーゼが含まれている。
- 3 きゅうりは、食用部位による野菜の分類において、茎菜類に分類される。
- 4 緑黄色野菜は、原則として可食部100g当たり、カロテンを200 μ g以上含む野菜と定義されている。

12 次の油脂類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ごま油は、半乾性油に分類される。
- 2 ヘットは、豚の脂肪組織から抽出される。
- 3 魚油は、不飽和脂肪酸を多く含んでいる。
- 4 マーガリンの油脂含有率は、80%以上と定められている。

13 次の食品とその製造に関与する微生物の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

食品		微生物	
1	食 酢	——	か び
2	清 酒	——	細 菌
3	パ ン	——	酵 母
4	かつお節	——	細菌と酵母

14 次の加工品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 豆腐は、豆乳に塩化マグネシウムなどの凝固剤を加えて作られる。
- 2 雑^{ぎつねし}節は、かつお以外の魚から製造された節類である。
- 3 ピータンは、石灰の酸性によって変性させた卵の加工品である。
- 4 プロセスチーズは、ナチュラルチーズを原料にして作られる。

15 次のうち、アレルギー表示が義務づけられている特定原材料として、誤っているものを選びなさい。

- 1 えび
- 2 くるみ
- 3 小麦
- 4 さば

栄 養 学

16 次のうち、五大栄養素に含まれないものを選びなさい。

- 1 ビタミン
- 2 炭水化物
- 3 ミネラル
- 4 水

17 次の脂質に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 水に溶けず、有機溶媒に溶ける物質である。
- 2 一般に、常温で液体のものを脂、固体のものを油という。
- 3 1 gあたりのエネルギー量は、20 kcalである。
- 4 脂溶性ビタミンの吸収を阻害する作用を有する。

18 次のビタミンの性質、含有食品及び主な欠乏症の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

ビタミン	性質	含有食品	主な欠乏症
1 ビタミン A	水溶性	緑黄色野菜	夜盲症
2 ビタミン B ₁	脂溶性	ラード	脚気
3 ビタミン C	水溶性	果物	壊血病
4 ビタミン D	脂溶性	きのこ類	貧血

19 次のカルシウムに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 カルシウムは、体内では約99%が骨や歯に存在している。
- 2 妊娠中は、腸管からのカルシウムの吸収率が増加する。
- 3 くる病は、カルシウムを過剰摂取することによって起こる。
- 4 ビタミン D は、カルシウムの吸収を促進する栄養素である。

20 次のうち、必須アミノ酸として、正しいものを選びなさい。

- 1 アラニン
- 2 グルタミン酸
- 3 アスパラギン酸
- 4 ロイシン

21 次の体内の水分に関する記述で、 A ～ C にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

体重に占める水分の割合は、成人では約 A であり、年齢が上がると B する。体内水分のバランスは、口渇感による水分摂取と、 C の排尿調節作用によって保たれている。

	A		B		C
1	50～60%	——	増 加	——	肝 臓
2	50～60%	——	減 少	——	腎 臓
3	20～30%	——	増 加	——	肝 臓
4	20～30%	——	減 少	——	腎 臓

22 次の消化に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 脂質は、胃の運動を促進するので、一般的に炭水化物に比べて消化時間は短い。
- 2 消化管とは、消化腺を除く、口腔、咽頭、食道、胃から小腸までの器官を指す。
- 3 小腸は、十二指腸、空腸、回腸に分けられ、長さは約20mである。
- 4 消化とは、摂取した食物を消化管内で吸収できる状態まで分解することを行う。

23 次の「食事バランスガイド」に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 平成17年に厚生労働省と農林水産省によって作成された。
- 2 食事の望ましい組み合わせやおおよその量をコマに見たてて、分かりやすくイラストで示している。
- 3 国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいとしている。
- 4 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、菓子・嗜好飲料の5つに区分し、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかの目安を示している。

24 次の「6つの基礎食品」に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 栄養素をバランスよく摂取するため、具体的にどんな食品を組み合わせで食べるかを理解しやすいように、食品を分類したものである。
- 2 野菜は、第3群と第4群に分類される。
- 3 魚、肉、卵、大豆は、同じ群に分類される。
- 4 各食品は点数化されており、比較的簡単に栄養計算ができる。

食 品 衛 生 学

25 次の魚介類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 魚肉の腐敗が進行すると、揮発性塩基窒素量（VBN）が増加する。
- 2 アニサキスは、 -20°C で24時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。
- 3 赤身の魚の鮮度が悪くなると、ヒスタミン産生菌が増殖することで、腐敗臭を発生させる。
- 4 クドアによる食中毒は、ヒラメを生食することが原因となる。

26 次の化学的消毒方法のうち、食品に使用できないものを選びなさい。

- 1 逆性せっけん
- 2 オゾン水
- 3 次亜塩素酸ナトリウム
- 4 電解水

27 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 感染力が強く、10～100個程度で発病する。
- 2 食品の中心部を $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上加熱することにより不活化する。
- 3 二次汚染された食品中で増殖する。
- 4 不活化には、消毒用アルコールでは効果が薄いので、塩素系消毒薬が有効である。

28 次の食品添加物の名称と用途の組み合わせのうち、誤っているものを選びなさい。

- | | 名 称 | 用途 |
|---|------------|-----|
| 1 | 安息香酸 | 保存料 |
| 2 | 亜硝酸ナトリウム | 発色剤 |
| 3 | アスパルテーム | 着色料 |
| 4 | アルギン酸ナトリウム | 増粘剤 |

29 次の食品表示に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 原料に含まれるが、使用した食品には微量で効果を発揮しない添加物は、加工助剤と言われ、表示が免除される。
- 2 未開封で表示どおりに保存された食品は、賞味期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない。
- 3 添加物は、全添加物に占める重量の割合の高い順位が3位以下であれば、その他と省略できる可能性がある。
- 4 栄養成分表示の省略は認められていない。

30 次のウェルシュ菌に関する記述で、、 にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

は耐熱性が強いため、加熱調理しても、室温で数時間放置した際には
 し、食中毒を引き起こす事例が多い。

- | | A | | B |
|---|---------|----|-------|
| 1 | 芽胞 | —— | 発芽・増殖 |
| 2 | 毒素 | —— | 残存 |
| 3 | 胞子 | —— | 発芽・増殖 |
| 4 | アレルギー物質 | —— | 残存 |

31 次の植物性自然毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 チョウセンアサガオの有毒成分は、アルカロイド類である。
- 2 ギンナンは、多量に摂取した場合に、中枢神経麻痺症状を起こす。
- 3 青ウメは、青酸配糖体を含み、特に果肉に多く含まれる。
- 4 ジャガイモは、発芽部分や緑色部分に有毒成分を多く含む。

32 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、小規模な事業者を対象としており、手引書を活用することができる。
- 2 「HACCPに基づく衛生管理」は、コーデックスのHACCP 12原則に基づくことが要求される。
- 3 HACCPは、ハサップ委員会によりガイドラインとして採択され、各国に広まった。
- 4 HACCPは、最終製品の検査を行うことによって製品の安全性を確保する手法のことである。

33 次のカンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 低温でもかなり長い間生存し、菌数が少量でも発病する。
- 2 他の食中毒と比べて潜伏期間が長く、症状は下痢、腹痛、発熱等である。
- 3 ニワトリが高率で保菌していることから、鶏肉を原因食とする食中毒が多く報告されている。
- 4 環境抵抗性が低いことから、水を介した食中毒は発生しない。

34 次の腸管出血性大腸菌に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 重症例では溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、死に至ることがある。
- 2 加熱不十分な食肉による食中毒が多く、野菜や魚は原因食品とならない。
- 3 わずかな菌量で感染し、ヒトからヒトへの2次感染もある。
- 4 水系感染による食中毒を起こすことがある。

35 次の加圧加熱殺菌法に関する記述で、A ～ C にあてはまる正しい組み合わせを選びなさい。

食品衛生法では、一般的に、中心温度 A °Cで、B 分相当以上の加熱を行うことになっており、レトルトパウチに密封された食品は C に優れている。

	A		B		C
1	120	——	1	——	携帯性
2	120	——	4	——	保存性
3	90	——	1	——	携帯性
4	90	——	4	——	保存性

36 次のうち、令和5年に発生した食中毒について、病因物質を事件数順に並べた組み合わせとして正しいものを選びなさい。

	1位		2位		3位
1	ウイルス性	——	寄生虫	——	細菌
2	寄生虫	——	細菌性	——	ウイルス性
3	細菌性	——	ウイルス性	——	寄生虫
4	ウイルス性	——	細菌性	——	寄生虫

37 次の動物性自然毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 シガトキシンは、冷温感覚異常を伴うドライアイスセンセーションと呼ばれる症状を起こす。
- 2 貝毒には、下痢性貝毒と麻痺性貝毒がある。
- 3 イシナギの肝臓は、喫食によりビタミンA過剰症となる可能性があることから、食用禁止となっている。
- 4 フグの有毒成分は、テトロドトキシンであり、煮沸により無毒化される。

38 次の食物アレルギーに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 重篤度・症例数の多い20品目が、表示義務のある特定原材料として規定されている。
- 2 食物アレルギーのアレルゲンは、主にたんぱく質である。
- 3 重篤な場合には、遅延型食物アレルギーであるアナフィラキシーショックが起こる。
- 4 飲食店において、食物アレルギーを持つ客に対する対応は法律で義務化されている。

39 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 平成30年の食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理が制度化された。
- 2 食品衛生法の対象には、食品だけではなく、添加物、器具、容器包装、おもちゃも含まれる。
- 3 食品衛生管理者の資格の一つとして調理師が定められている。
- 4 食品営業許可は、全ての食品等事業者が受けるものではなく、32業種に限定されている。

調理理論

40 次の味の相互作用により得られる効果とその具体例の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

効果	具 体 例
1 対比効果	—— コーヒーに砂糖を入れる
2 抑制効果	—— しるこに食塩を入れる
3 相乗効果	—— こんぶとかつお節の混合だし
4 対比効果	—— す し 酢 ・ 酢 の 物

41 次の揚げ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 天ぷらの衣は、粘りのある強力粉を低温の水でよく溶き、溶いたらすぐ揚げる。
- 2 揚げ物の温度は、一般的に160℃～190℃、特に180℃前後が適温とされる。
- 3 フライは、小麦粉を攪拌しないため、衣のつけ置きや冷凍も可能である。
- 4 食用油は、水に比べて比熱が小さく、その分温めやすく冷めやすい。

42 次の包丁を用いた^{せっき}切碎に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 やわらかく粘着力のある食材は、切口と刃の面の摩擦力が少ないので切りやすい。
- 2 魚の5枚おろしは、3枚おろしの上身と下身を、それぞれ背身と腹身の2枚に切り分ける方法である。
- 3 隠し包丁とは、食品の形を保ちながら、内部まで熱を伝え、味をムラなく浸透させるための手法である。
- 4 主な切り方には、押し切り、引き切り、たたき切りがある。

43 次のさつまいもに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 さつまいもは、ゆっくり加熱すると、でんぷんが分解されて麦芽糖が多く生成される。
- 2 さつまいもを切ると、乳液状の粘液（ヤラピン）が出てきて、酸化すると黒色に変化する。
- 3 さつまいもに含まれるクロロゲン酸が酸性の食品と接触すると褐変する。
- 4 さつまいもの含め煮では、煮くずれを防ぐため、みょうばんを加えることがある。

44 次のゼラチンに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ゼリーの強度は、酸性条件下、特に pH4 以下になると上昇する。
- 2 必須アミノ酸のトリプトファンやシスチンが少なく栄養価が低い。
- 3 ゼラチンに生のキウイフルーツを加えると、固まりにくくなる。
- 4 水で膨潤させてから、40～50℃の湯せんで溶かすと液状になる。

45 次のうち、鮮度が低下した卵に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 濃厚卵白が水様卵白に変化し、泡立てやすくなるが泡は弱くなる。
- 2 卵黄膜が弱くなり、卵を割ると卵黄が崩れやすくなる。
- 3 気室が小さくなり、比重が大きくなる。
- 4 ゆで卵にするとにおいが強く、卵黄付近が暗緑色になりやすい。

46 次の魚介類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 煮魚は、主にしょうゆ味の汁の中で魚を加熱したものである。
- 2 ムニエルは、一尾あるいは魚の切り身に塩を振り、卵白を付けて油脂で焼いたものである。
- 3 焼き魚は、焼くときに食塩を振ると、表面のたんぱく質の一部が脱水し、身が締まる。
- 4 魚肉だんごは、すり身にする前に1～2%の食塩を添加すると、弾力のあるものになる。

47 次のうち、乾式加熱である調理操作として、正しいものを選びなさい。

- 1 ゆでる
- 2 煮る
- 3 蒸す
- 4 焼く

48 次の食品の色素に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 肉や赤身の魚は、加熱によりミオグロビンがメトミオクロモーゲンに変わることとで、灰褐色になる。
- 2 中華麺は、小麦粉のフラボノイドがかん水と反応し、黄色くなる。
- 3 れんこんやごぼうは、酢で煮ると、フラボノイドが無色となるため、白くなる。
- 4 梅干しをしそで包んでおくと、しそのアスタシンが酸の影響を受け赤くなる。

49 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 クリームは、生乳を遠心分離して得られる上層の乳脂肪の多い部分である。
- 2 バターには、発酵バターと非発酵バターがあり、わが国では主に非発酵バターが使われている。
- 3 クッキー生地にはバターを多く入れると、バターのショートニング性によりさくさくとした食感になる。
- 4 プロセスチーズは、軟質、半硬質、硬質、超硬質に区分される。

50 次のでんぷんに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 かたくり粉とは、一般的にじゃがいもを原料とするでんぷんを指す。
- 2 コーンスターチは、とうもろこしの種子からとれるでんぷんである。
- 3 でんぷんは、生で食べると酵素が作用しにくく、消化されにくい。
- 4 タピオカの原料は、タロイモのでんぷんである。

51 次の調理器具のうち、こし器に該当するものを選びなさい。

- 1 フードプロセッサー
- 2 シノワ
- 3 すり鉢
- 4 おろし金

52 次の鍋に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ステンレス鍋は、アルミニウム鍋と比べて熱伝導性がよい。
- 2 多層構造鍋は、異なる金属を多層構造にすることで、熱伝導性と保温性を高めている。
- 3 銅鍋は、熱伝導性が非常によいが、緑青を生じることがある。
- 4 鉄鍋は、電磁調理器（IH調理器）での使用に適している。

53 次のうち、不完全燃焼を説明した記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 炎が炎孔の中に入り始め、火がバーナー内に逆行する燃焼状態のことである。
- 2 ガスと空気（酸素）が完全には反応せずに、一酸化炭素などが発生する燃焼状態のことである。
- 3 炎が炎孔に接触して燃えずに、やや距離を置いて上方の空間で燃える燃焼状態のことである。
- 4 空気の供給とガスの燃焼速度が釣り合っており、青色の炎が現れる燃焼状態のことである。

54 次の「大量調理施設衛生管理マニュアル」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。

加熱調理食品は、中心部がAでB以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合を除く）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行う必要がある。

	A		B
1	5 0℃	——	2 分 間
2	6 5℃	——	4 5 秒間
3	7 5℃	——	1 分 間
4	8 0℃	——	1 5 秒間

55 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 炒め物は、1 回に炒める量を少なくすると仕上がりがよい。
- 2 煮物は、加熱中の蒸発率が高いため、加えるだし汁の量を多くする。
- 3 炊飯は、加熱ムラをなくすため、湯炊きするなどの方法がある。
- 4 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。

56 次の調理の流れにあてはまる調理システムの名称として、正しいものを選びなさい。

下処理→1 次加熱→急速凍結→冷凍保存→再加熱→盛り付け→提供

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

57 次のうち、うま味を感じさせる成分として、誤っているものを選びなさい。

- 1 グルタミン酸
- 2 イノシン酸
- 3 グアニル酸
- 4 アスコルビン酸

食文化概論

58 次の都道府県とその代表的な郷土料理の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

- | | 都道府県 | | 代表的な郷土料理 |
|---|------|----|----------|
| 1 | 鹿児島県 | —— | がめ煮 |
| 2 | 滋賀県 | —— | 柿の葉寿司 |
| 3 | 青森県 | —— | じゃっば汁 |
| 4 | 宮城県 | —— | わんこそば |

59 次のうち、江戸時代の食文化の特徴として、誤っているものを選びなさい。

- 1 中国風精進料理である^{ふちや}普茶料理が広まった。
- 2 酒宴向きの料理である会席料理が広まった。
- 3 長崎では和洋中折衷の^{しっぽく}卓袱料理が生まれた。
- 4 カステラやコンペイトウなど、南蛮菓子が伝えられた。

60 次の国とその代表的な料理の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

- | | 国 | | 代表的な料理 |
|---|------|----|--|
| 1 | 韓国 | —— | ^{サム} 参 ^ゲ 鶏 ^{タン} 湯 |
| 2 | ブラジル | —— | ゴイケン |
| 3 | イラン | —— | コフタ |
| 4 | フランス | —— | シュラスコ |