

【A日程】WEB予選問題回答 第15回全国高校生食育王選手権大会

問題	選択肢	回答
1 SDGsは、「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」のごとであり、17の目標が定められている。 さて、次の食の取組に関するSDGsの記述のうち、正しいもの一つを選んでください。	① 和食文化の保護・継承の取組は「質の高い教育をみんなに」、「平和と公正をすべての人に」の目標に最も貢献する ② 地産地消・国産農林水産物の消費拡大の取組は「働きがいも経済成長も」、「つくる責任、つかう責任」の目標に最も貢献する ③ 日本食・食文化の海外発信の取組は「質の高い教育をみんなに」の目標に最も貢献する。 ④ 農林漁業の6次産業化は、「飢餓をゼロに」、「産業と技術革新の基盤をつくろう」、「働きがいも経済成長も」の目標に最も貢献する。	②
2 天皇の料理番として大正・昭和期の宮中料理を担い、西洋料理の権威でもあったのが福井県出身の料理家・秋山徳蔵です。徳蔵は、郷土料理にも精通していましたが、彼の著書「味」の中で、昭和天皇に提供した郷土料理として、記載がないものはどれでしょう？ 次のうちから一つを選んでください。	① 奈良-吉野の葛 ② 鳥取-松葉蟹 ③ 熊本-馬刺し ④ 秋田-しよつづる	③
3 以下のうま味成分に関する記述のうち、正しいものの組み合わせを次のうちから一つを選んでください。 A：うま味を呈する物質は、大きくアミノ酸系、有機酸系、核酸系に分けられる B：食材の組み合わせによってはうま味の相乗効果が生まれるが、特にイノシン酸とグアニル酸の組み合わせがうま味を強くする C：生シイタケにはグアニル酸が豊富に含まれる D：旨味調味料等をうまく活用することで、おいしさを補ったままで料理の減塩効果も期待される	① AとB ② AとD ③ BとC ④ BとD	②
4 食料自給率と食料自給力に関する次の記述のうち、最も適切なもの一つを選んでください。	① 総合食料自給率については、食料安全保障及び農業の経済活動のいずれの観点からも、生産額ベースよりも供給熱量ベースの方が実態を測るのに適している。 ② 潜在生産能力をフル活用することにより得られる食料の供給熱量を示した食料自給力指標（平成30年度）では、米・小麦中心の作付けの場合のみならず、いも類中心の作付けの場合でも、供給可能熱量が推定エネルギー必要量を下回る。 ③ 我が国の総合食料自給率は長期的には低下傾向であったが、平成8年以降は横ばいであり、生産額ベースでは75%以上、供給熱量ベースでは40%以上を維持している。 ④ 令和2年3月に閣議決定された食料・農業・農村基本計画において目標に位置付けられた食料自給率は、飼料が国産か輸入かにかかわらず、畜産業の活動を反映し、国内生産の状況を評価するものとなっている。	④
5 以下の食品のうち、発酵食品に該当するものはどれか、正しいものの組み合わせを次のうちから一つを選んでください。 A：緑茶 B：豆腐 C：くさや D：ナタデココ	① AとB ② AとC ③ BとD ④ CとD	④
6 第4次食育推進基本計画に関する以下の記述のうち、正しいものの組み合わせを次のうちから一つを選んでください。 A：食育の推進に当たっての目標として24の定量的な目標値が定められている。 B：食育の推進に関する施策についての基本方針として、3つの重点課題と5つの基本的な取組方針を掲げている。 C：第4次食育推進基本計画は令和3年度から概ね5年間を対象とする計画として作成された。 D：食育の推進はSDGsの達成に寄与するものではないため、計画の中に関連事項が盛り込まれていない	① AとB ② AとC ③ BとD ④ CとD	②
7 保健機能食品のうち、国の定めた規格基準に適合していれば、個別に国への許可申請や届け出等をしなくても、その栄養成分の機能を表示することができる食品はどれでしょう。次のうちから正しいもの一つを選んでください。	① 機能性表示食品 ② 特定保健用食品 ③ 栄養機能食品 ④ 特別用途食品	③
8 0.8%の塩分濃度の汁物を720ml(720gとする)作りたい。塩味の2/3を塩で、1/3をしょうゆ(塩分濃度は16%強)で調味する場合、しょうゆはどのくらい入れればよいか、次のうちから正しいもの一つを選んでください。	① ①約大さじ2/3杯 ② ②約小さじ1杯 ③ ③約小さじ2/3杯 ④ ④約大さじ2杯	①
9 次の米に関する記述のうち、正しいもの一つを選んでください。	① 主食用米の需要量は平成8年から減少し続けていたが、近年では回復傾向にある。 ② 2020年に農林水産省が実施した調査によると、自身の米の消費量について5年前に比べ減ってきていると回答した割合は男女とも60歳以上よりも18~29歳の割合が大きい。 ③ 米の消費における中食・外食の占める割合は年々増加傾向にある ④ 2020年に農林水産省が実施した調査によると、今後の米の消費量については、今よりも「食べたいと思う」と回答した割合は男女とも半数以上を占める。	③
10 アレルギー物質を含む食品について、特定原材料（必ず表示される7品目）に準ずるものとしてできるだけ表示することが推奨されている原材料で、2019年に新たに追加されたものは次のうちどれか？	① ごま ② えび ③ アーモンド ④ 小麦	③
11 新型コロナウイルス感染症の感染拡大下における食育に関する国の関係省庁の取組に関する記述のうち、誤っているもの一つを選んでください。	① 文部科学省は、学校等の臨時休業下においてインターネット等を活用して子どもたちに食に関する指導等を行うなど、学校等の臨時休業に対応する取組をおこなった ② 農林水産省はフードバンクへの支援強化の取組を行った ③ 厚生労働省は「新しい生活様式」を踏まえた栄養・食生活の普及・啓発を行った ④ 消費者庁は「お元氣いただきますプロジェクト」という新型コロナウイルスによりインバウンドや外食需要減少の影響を受けた国産農林水産物等を食べて応援しようというプロジェクトを行った	④
12 男性A（20歳）さんの身長は175センチ、体重は72キログラムである。 次の記述のうち正しいものはどれか、一つを選んでください。	① AさんのBMI値は約23.5であり、日本肥満学会の基準では肥満(1度)に該当する ② AさんのBMI値は約134.3であり、日本肥満学会の基準では普通体重に該当する ③ AさんのBMI値は約23.5であり、日本肥満学会の基準では普通体重に該当する ④ AさんのBMI値は約134.3であり、日本肥満学会の基準では肥満(1度)に該当する	③
13 令和2年度に全国で一番生産量が多かったきのこはどれでしょうか、次のうちから1つを選んでください。	① 生しいたけ ② えのきたけ ③ ふなしめじ ④ まいたけ	②
14 スーパーや食料品店で販売される食品の多くに食品表示が記載されていますが、次の食肉の販売における表示について正しいもの一つを選んでください。	① 豪州産和牛もも ② 米国産黒豚かたロース ③ 国産 牛レバー(生食用) ④ 1~3すべて間違い	②

【A日程】WEB予選問題回答 第15回全国高校生食育王選手権大会			
問題	選択肢	回答	
15 牛乳に関する記述について、誤っているものを一つ選んでください。	① LTLT法とは低温保持殺菌法とも呼ばれる牛乳の殺菌法である ② 牛乳パックの「切り欠き」はバリアフリー対応として目の不自由な方が、牛乳と他の飲料を区別でき、また切欠きの付いている反対側が開け口とわかるものである ③ 牛乳の旬の時期は夏である ④ 牛乳を電子レンジや鍋で温めることにより表面に膜ができる現象をラムステン現象という	③	
16 温泉卵は、卵のどんな性質を利用して作るのでしょうか、正しいものを一つ選んでください。	① 白身と黄身のタンパク質の凝固温度の違い ② 白身と黄身のタンパク質と温泉成分(硫黄)との反応速度の違い ③ 白身と黄身の硫黄含量の差 ④ 白身と黄身の水分含量の差	①	
17 日本人の食事摂取基準(2020年版)における12歳以上の女性の食塩相当量(g/日)の目標量で正しいものを次のうちから1つ選んでください。	① 7.5g未満/日 ② 7.0g未満/日 ③ 6.5g未満/日 ④ 6.0g未満/日	③	
18 年齢・性・体型により異なるが、一般的に成人の場合、からだのなかの成分として、約50～60%を占めるものは、次のうちどれか、正しいものを1つ選んでください。	① 炭水化物 ② たんぱく質 ③ 脂質 ④ 水分	④	
19 食物繊維には水に溶ける水溶性食物繊維と水に溶けない不溶性食物繊維があるが、次の組み合わせで誤っているものはどれか、1つ選んでください。	① 水溶性食物繊維—ペクチン ② 水溶性食物繊維—グルコマンナン ③ 不溶性食物繊維—アルギン酸ナトリウム ④ 不溶性食物繊維—セルロース	③	
20 「酵素の成分であり、その活性化に関与しており、欠乏すると味覚障がいの原因となる」は、どんな栄養素の説明であるか、次のうちから1つ選んでください。	① カルシウム ② ビタミンA ③ ヨウ素 ④ 亜鉛	④	
21 ごはん100g(水稲めし 精白米 うち米)あたりの栄養分について、水分の他に含まれている主なものの分量として最も適切なものを1つ選んでください。	① タンパク質37.1g 炭水化物2.5g 脂質0.3g ② 炭水化物37.1g タンパク質2.5g 脂質0.3g ③ 炭水化物37.1g 脂質2.5g タンパク質0.3g ④ タンパク質37.1g 脂質2.5g 炭水化物0.3g	②	
22 福井県の「いちほまれ」など、全国各地において新しい米の品種が育成され、ブランド米として販売されているが、圧倒的な作付面積を誇る「コシヒカリ」の令和元年産のうち米(醸造用米、もち米を除く)における作付割合として最も近いものを1つ選んでください。	① 23.9% ② 33.9% ③ 43.9% ④ 53.9%	②	
23 日本において「からすみ」は主に何の魚の卵が使われているのでしょうか?一つ選んでください。	① いわし ② ぼら ③ とびうお ④ にしん	②	
24 植物の「クチナシ」はどのような目的で使用される食品添加物か、次のうちから一つ選んでください。	① 酸化防止 ② 着色 ③ 保存 ④ 発色	②	
25 古代エジプトでミイラを作るときに使われていた野菜はどれでしょうか、次のうちから一つ選んでください。	① トマト ② ジャガイモ ③ タマネギ ④ ナス	③	
26 イチゴは何科に分類されるのでしょうか、次のうちから一つ選んでください。	① バラ科 ② ウリ科 ③ ヒユ科 ④ アブラナ科	①	
27 かつお節は、カツオの部位によって雄節(男節)、雌節(女節)、亀節に分けられます。名前と使われる部位の組み合わせで正しいものを次のうちから一つ選んでください。	① 雄節-半身の背側 雌節-半身の腹側 亀節-半身 ② 雄節-半身の腹側 雌節-半身の背側 亀節-半身 ③ 雄節-半身 雌節-半身の腹側 亀節-半身の背側 ④ 雄節-半身の背側 雌節-半身 亀節-半身の腹側	①	
28 青魚やサケ、イカなどを食べることで起こりうる食中毒であるアニサキス症について、原因となるものの分類と予防方法の組み合わせで正しいものを次のうちから一つ選んでください。	① 細菌 塩で処理する ② ウイルス 食酢で処理する ③ 寄生虫 十分に加熱する ④ 原虫 わさびを付ける	③	

【A日程】WEB予選問題回答 第15回全国高校生食育王選手権大会

問題		選択肢	回答
29	次の栄養素に関する記述のうち、正しいものを1つ選んでください。	① 鉄はビタミンCと一緒にとると吸収がよくなる	①
		② 植物性食品は動物性食品に比べてたんぱく質の質がよいものが多い	
		③ β -カロテンは体内でビタミンDとして働く	
		④ ビタミンKは、活性酸素を消去する	
30	炭水化物について、正しいものを1つ選んでください。	① 過剰に摂取すると脂肪として蓄積する。	①
		② 砂糖は、でんぷんより消化吸収は遅い。	
		③ 脳のエネルギー源にはならない。	
		④ 炭水化物の適正なエネルギー摂取比率の目安は40%である。	
31	食物のエネルギーについて、正しいものを1つ選んでください。	① 炭水化物は1g 当たり9 kcal のエネルギーを産生する	③
		② 脂肪は1g 当たり4kcalのエネルギーを産生する	
		③ 炭水化物は激しい運動時の主要なエネルギー源となる	
		④ たんぱく質はエネルギーにはならない	
32	一日摂取許容量 (ADI) について、正しいものを1つ選んでください。	① 年間を通じて毎日食しても影響しないとされる量である	②
		② 被検動物における無毒性量を通常、100で除して算出される	
		③ 使用基準はADIを最小量として設定される	
		④ 同時摂取する成分の影響も考慮して設定される	
33	調味料について、正しいものを1つ選んでください。	① うす口醤油は濃い口醤油より食塩濃度が低い。	②
		② 砂糖に少量の塩を加えると、甘味が引き立つ。	
		③ みりんの基本的な製法はうるち米と米こうじを混ぜて熟成させたものである。	
		④ 信州みそは豆みそである。	
34	寒天、ゼラチンについて、正しいものを1つ選んでください。	① ゼラチンのゼリーは、砂糖を加えるとやわらかくなる	③
		② ゼラチンのゼリーは、室温で寒天ゼリーよりも溶けにくい	
		③ ゼラチン液にバイナプル(生)を入れると冷やしてもゼリーは固まらない	
		④ 寒天ゼリーは砂糖を加えると透明度が低くなる	
35	米について、正しいものを1つ選んでください。	① 玄米のビタミンB1は胚芽と糠層に多い	①
		② 精白米は玄米を搗いて、胚芽を除いたものである	
		③ うるち米のでんぷんはアミロース70~80%、アミロペクチン20~30%である	
		④ 日本型米は、インド型米よりもアミロースが多い	
36	小麦粉について、正しいものを1つ選んでください。	① 強力粉・中力粉・薄力粉は、炭水化物の含量によって分類される	③
		② 薄力粉はパンに適している	
		③ 中力粉はうどんに適している	
		④ 強力粉は天ぷらの衣に適している	
37	肉類の熟成について、正しいものを1つ選んでください。	① 一般的に、と畜後4℃貯蔵による熟成期間は牛肉では1か月以上必要とする	②
		② 一般的に、と畜後4℃貯蔵による豚肉の熟成期間は牛肉より短い	
		③ 一般的に、と畜後4℃貯蔵による鶏肉の熟成期間は豚肉より長い	
		④ 熟成により食肉のうま味成分が減少する	
38	日本の食の歴史について、正しいものを1つ選んでください。	① 縄文時代には、いのししなどの獣肉を食べていた	①
		② 鎌倉時代に鶏を飼育するようになった	
		③ 江戸時代に味噌汁を飲むようになった	
		④ 昭和時代になってビフテキを食べるようになった	
39	日本の和食は2013年にユネスコの無形文化遺産に登録されました。次の国のうち、その国の食文化が無形文化遺産に登録されていない国はどこでしょうか、次のうちから一つ選んでください。	① 韓国	③
		② メキシコ	
		③ 中国	
		④ トルコ	
40	食事バランスガイドについて、正しいものを次のうちから一つ選んでください。	① 肥満の高齢者(65歳以上)を、重点ターゲットとして活用を働きかけている。	③
		② 「水・お茶」はコマを回すヒモで表現されている。	
		③ 一日に食べることが望ましい料理の組み合わせとおおよその量を表している。	
		④ 料理区分は、主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、菓子の5つである。	