

第19回全国高校生食育王選手権大会 WEB予選【A日程】問題解答

問 題		選 択 肢	解 答
1	上白糖の役割として誤っているものを次のうちから1つ選んでください。	① 防腐効果 ② 保水効果 ③ 酵母の活性化 ④ 抗酸化作用	④
2	桜肉とはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 馬肉 ② 鹿肉 ③ いのしし肉 ④ 熊肉	①
3	18歳以上の女性における、果物の一日あたりの摂取量の目安は何グラムでしょうか。次のうちから最も適切なものを1つ選んでください。	① 800g ② 400g ③ 200g ④ 100g	③
4	エコクッキングの記述として誤っているものを次のうちから1つ選んでください。	① 念のため必要以上の食材を買っておく。 ② 地産地消・旬産旬消に取り組む。 ③ 食べ残しをしない。 ④ 缶、びん、トレー、牛乳パックはリサイクルに出す。	①
5	令和5（2023）年度食育推進施策（食育白書）において、朝食を欠食する子供の割合についての令和7（2025）年度の目標値を設定しています。正しい目標値を次のうちから1つ選んでください。	① 0% ② 5% ③ 10% ④ 15%	①
6	食塩について正しいものを次のうちから1つ選んでください。	① 日本人の食塩摂取量は1日あたり約10gであり、アメリカ・イギリスと比べても上回っている。 ② WHOが推奨している摂取量は1日あたり15gである。 ③ 日本は男性よりも女性の方が食塩摂取量が多い傾向がある。 ④ 日本人の食塩の摂取源の7割は魚介類からである。	①
7	肉をやわらかくする食材として、誤っているものを次のうちから1つ選んでください。	① パパイア ② キウイ ③ タマネギ ④ 春菊	④
8	精進料理において、使用が避けられることが多い食材はどれでしょうか。最も適切なものを次のうちから1つ選んでください。	① ニンジン ② ダイコン ③ サトイモ ④ らっきょう	④
9	脂肪細胞から分泌される生理活性物質とその作用について、正しい組み合わせはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① PAI-1：血圧を上げる。 ② レプチン：動脈硬化をおさえ、インスリンを効きやすくする。 ③ アディポネクチン：食欲をおさえ、脂肪を分解する。 ④ レジスチン：インスリンを効きににくくする。	④
10	食品添加物の表示について、誤っているものを次のうちから1つ選んでください。	① 甘味料・着色料・保存料・増粘剤、安定剤、ゲル化剤または糊料・酸化防止剤・発色剤・漂白剤・防かび剤の8種類については用途名の表記が必要である。 ② 食品中の添加物に占める重量の割合の高いものから順に記される。 ③ 加工助剤、キャリアーオーバーの目的で使用されるものについては、食品添加物の表示を省略することができる。 ④ 一般に広く知られた名称をもつ添加物の場合でも、物質名の代わりに簡略名・類別名で記載することは認められていない。	④

問 題		選 択 肢	解 答
11	6つの食品群と食品の分類について、次のうちから正しい組み合わせを1つ選んでください。	① 第1群－さつま芋 ② 第2群－きのこ ③ 第3群－牛乳 ④ 第6群－バター	④
12	魚介を介して人に寄生する寄生虫はどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① トリカブト ② エンテロトキシン ③ アニサキス ④ シガテラ	③
13	米について、次のうちから正しいものを1つ選んでください。	① 道明寺粉の原料は「うるち米」である。 ② 白玉粉の原料は「もち米」である。 ③ 蒸した「うるち米」をおこわという。 ④ 蒸した「もち米」は、蒸した「うるち米」より老化が早い。	②
14	海藻に関する記述について、次のうちから正しいものを1つ選んでください。	① 食物繊維が少ない。 ② 塩蔵品は汁物にそのまま入れて使用する。 ③ 乾燥したこんぶの表面の白い粉は、苦味を持つ。 ④ 寒天の原料は海藻である。	④
15	次の魚介類の性質に関する記述について、次のうちから正しいものを1つ選んでください。	① マグロの筋肉の色は、大部分がヘモグロビンである。 ② 赤身魚は白身魚より脂質が多い。 ③ 産卵後の魚類は脂質量が多い。 ④ 貝類には脂質が多く含まれる。	②
16	牛乳・乳製品の特徴や性質について、次のうちから正しいものを1つ選んでください。	① 牛乳のカルシウム吸収率は緑黄色野菜に比べて低い。 ② 牛乳たんぱく質のカゼインは酸で凝固しない。 ③ バターは水中油滴型のエマルションである。 ④ バターは牛乳の脂肪分である。	④
17	野菜の色素について、次のうちから正しいものを1つ選んでください。	① 紫キャベツの主要な紫色素は水に溶けやすい。 ② ニンジンの主要なオレンジ色素は水に溶けやすい。 ③ トマトの主要な赤色素は水に溶けやすい。 ④ ほうれんそうの主要な緑色素は水に溶けやすい。	①
18	芋類の調理について、次のうちから正しいものを1つ選んでください。	① 男爵芋は粘質芋である。 ② 芋類のビタミンCは熱に比較的に安定である。 ③ さつま芋を電子レンジで加熱すると甘くなる。 ④ ジャガイモの新芋は煮崩れしやすい。	②
19	卵の乳化性を利用した調理例を次のうちから1つ選んでください。	① マシュマロ ② アイスcream ③ ゆで卵 ④ カスタードプディング	②
20	梨の品種「新高」の正しい読み方について、次のうちから1つ選んでください。	① にいたか ② しんこう ③ にっこう ④ しこう	①

問 題		選 択 肢		解 答
21	熟していないキウイを柔らかくするために、一緒に袋に入れて保存するとよいものはどれでしょうか。次のうちから正しいものを1つ選んでください。	① バナナ ② 柿 ③ スイカ ④ ブドウ		①
22	福井の伝統食「山うに」の材料として正しくないものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 柚子 ② 赤なんば ③ 鷹の爪 ④ 大根おろし		④
23	日本標準産業分類上において「A農業、林業」－「011耕種農業」の中で「0113野菜作農業」に分類されない産業はどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① たけのこ栽培農業 ② しめじ栽培農業 ③ もやし栽培農業 ④ さとうきび作農業		④
24	トマトが日本に渡来したのはいつごろでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 明治時代 ② 江戸時代 ③ 室町時代 ④ 平安時代		②
25	自然由来の赤色着色料として正しくないものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① サフラン色素 ② ビーツ色素 ③ コニチール色素 ④ アナトー色素		①
26	サツマイモの保存をするときの適正な温度帯について、正しいものを次のうちから1つ選んでください。	① 10℃以下 ② 13～14℃ ③ 16～18℃ ④ 20℃以上		②
27	アクアポニックスとは一般的にどのようなシステムでしょうか。正しいものを次のうちから1つ選んでください。	① 海面養殖と陸上養殖を組み合わせたシステム ② 陸上養殖と水耕栽培を組み合わせたシステム ③ 陸上養殖と酪農業を組み合わせたシステム ④ 陸上養殖と養鶏業を組み合わせたシステム		②
28	JAS規格のソーセージで野菜や穀類、肉製品、チーズなどの種ものを加えたものであって、原料畜肉類または豚の脂肪層の原材料および添加物に占める重量の割合が50%を超えるものを、次のうちから1つ選んでください。	① ボロニアソーセージ ② セミドライソーセージ ③ リオナソーセージ ④ レバーソーセージ		③
29	輸入牛肉の部位表示として、「そもそも」に該当しないものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① ボトムラウンド ② シルバーサイド ③ フランク ④ グースネックラウンド		③
30	牛乳、加工乳、乳飲料の説明の中で正しくないものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 牛乳は乳脂肪分3.0%以上 ② 特別牛乳は無脂固形8.5%以上 ③ 低脂肪牛乳は乳脂肪1.0%以上1.5%以下 ④ 成分調整牛乳は無脂固形8.0%以上		③

問 題		選 択 肢		解 答
31	令和4年度における我が国の1人当たりの米の年間消費量はどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 45.9kg ② 50.9kg ③ 55.9kg ④ 60.9kg	②	
32	魚醤油の中でも、イカを原料として作られるものを何というでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① しょつつる ② いしる ③ いかなご醤油 ④ ナンプラ	②	
33	青魚に多く含まれているDHAとは何の略でしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① ドコサヘキサゴン酸 ② ドモホルン酸 ③ ドコサヘキサエン酸 ④ ドコモヘキサエン酸	③	
34	食品添加物について、「ソルビン酸」はどのような用途で使われているでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 着色料 ② 防かび剤 ③ 漂白剤 ④ 保存料	④	
35	「高齢期」の食生活の特徴・課題について誤っているものを、次のうちから1つ選んでください。	① 身体の状態に応じた食事を工夫し、自立した食生活を心がける。 ② 食欲が衰え、味覚が鈍くなるため、濃い味を心がける。 ③ 身体の機能が低下し、活動量が減少する。 ④ たんぱく質やカルシウム、植物性油脂の不足に注意する。	②	
36	「学問の向上や文化の発展への願い」が込められている、おせち調理は何でしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 田作り ② 栗きんとん ③ なます ④ 伊達巻き	④	
37	食物繊維のうち、不溶性に分類されるものはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① ペクチン ② キチン ③ アルギン酸 ④ グルコマンナン	②	
38	ビタミンと欠乏症の組み合わせについて、正しいものを次のうちから1つ選んでください。	① ビタミンB1—壊血病 ② ビタミンC—ペラグラ ③ ビタミンD—骨軟化症 ④ ビタミンK—口内炎	③	
39	国の「日本人の食事摂取基準（2025年版）」で定められている15～17歳男性の栄養素等の基準について、正しいものを次のうちから1つ選んでください。	① 身体活動レベル「ふつう」の推定エネルギー必要量は、2,300kcal ② たんぱく質の目標量は、エネルギー比率13～20% ③ 食塩相当量の目標量は、9.0g未満 ④ カリウムの目標量は、2,000mg以上	②	
40	容器包装食品の栄養成分表示項目として、義務化されている項目はどれでしょうか。正しいものを次のうちから1つ選んでください。	① 炭水化物 ② カルシウム ③ ビタミンA ④ 食物繊維	①	

問36の問題文に下記のとおり誤植がございました。お詫びして訂正いたします。
 誤) おせち調理 正) おせち料理
 なお、解答には関係しないため、採点に影響はございません。