



過去問題集

例題【1】

日本の食品ロスの量は令和元年度の統計で年間570万トン発生していますが、これは国民1人あたりが毎日茶碗何杯分のご飯を捨てているのと同じ量になるか。次のうちから一つ選んでください。

① 0.5 杯

③ 1.5 杯

② 1 杯

④ 2 杯

例題【2】

味の相互作用のうち「抑制効果」として誤っているものはどれか。次のうちから一つ選んでください。

① しるこに少量の食塩を加える

③ 酢の物に食塩を加える。

② コーヒーに砂糖を加える。

④ 漬物に少量の食酢を加える。

例題【3】

次の4食品の中で国内の自給率が1番高いものはどれか。次のうちから一つ選んでください。

① 小麦

③ 鶏卵

② 大豆

④ 豚肉

例題【4】 卵の乳化性を利用した調理例を次のうちから一つ選んでください。

.....

① マシュマロ

③ カステラ

.....

② アイスクリーム

④ カスタードプディング

.....

例題【5】 和食の特徴について、正しいものはどれか。次のうちから一つ選んでください。

.....

① 調理器具や食器は、比較的少なくてすむ。

② 濃厚で豊かな味を楽しむ。

.....

③ 保存性加工食品を重視する。

.....

④ 素材を生かした調理をする。

.....

例題【6】 行事食に関する記述について、誤っているものを1つ選んでください。

-
① 立春から 88 日目の日を八十八夜といい、新茶の茶つみが行われる。
.....
- ②** 土用の日には、夏バテ防止のためにウナギを食べる習慣がある。
.....
- ③** 十五夜は豆を主体として、すすきやくり、団子などをお供えするので、「豆名月」とも呼ばれる。
.....
- ④** 節分とは、季節の分かれ目のことで、イワシの頭やひいらぎの葉を門に飾ると、鬼を追い払うとされている。
.....

例題【7】 米に関する記述について、正しいものはどれか。次のうちから一つ選んでください。

-
① 玄米のビタミン E は胚芽とぬか層に多い。
.....
- ②** うるち米のデンプンはアミロペクチン 100% である。
.....
- ③** もち米のデンプンはアミロース 20% である。
.....
- ④** 国内産米のほとんどは長粒種である。
.....

例題【8】 緑黄色野菜は可食部100gあたりカロテンを何 μg 以上含むか。次のうちから一つ選んでください。

.....

① 300 μg

③ 600 μg

.....

② 450 μg

④ 750 μg

.....

例題【9】 ビタミンに関する記述について、間違っているものはどれか。次のうちから一つ選んでください。

.....

① カロテンは体内でビタミンKとして作用する

.....

② 水溶性ビタミンは調理による損失が大きい

.....

③ 脂溶性ビタミンは油脂と一緒にとると吸収がよい

.....

④ ビタミンCは野菜や果物の他、いも類にも含まれる

.....

例題【10】

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？ 次のうちから一つ選んでください。

.....

① 奈良-吉野の葛

③ 熊本-馬刺し

.....

② 鳥取-松葉蟹

④ 秋田-しょっつる

.....

▼ 解答へ

過去問題集



解答編

例題【1】… ②

令和3年度食育白書

例題【2】… ①

例題【3】… ③

家庭料理技能検定過去問題集より

例題【4】… ②

家庭料理技能検定過去問題集より

例題【5】… ④

家庭料理技能検定過去問題集より

例題【6】… ③

家庭料理技能検定公式ガイド

例題【7】… ①

家庭料理技能検定過去問題集より

例題【8】… ③

例題【9】… ①

例題【10】… ③