

第19回
全国
高校生食育王
選手権大会

過去問題集

例題【1】

野菜のいため物を作るとき、いためる順番について、正しいものを次のうちから1つ選んでください。

-
- ① 火が通りやすいものからいためる ③ 細いものからいためる
-
- ② 色の濃いものからいためる ④ かたいものからいためる
-

例題【2】

お正月のおせちなどでよく目にする「数の子」は、子孫繁栄や子宝の象徴と言われ、親しまれています。そんな数の子は、何の魚の卵でしょうか。次のうちから1つ選んでください。

-
- ① いわし ③ にしん
-
- ② さば ④ さんま
-

例題【3】

主に干しシイタケ等きのこ類に多く含まれるうま味成分は次のうちどれでしょう。次のうちから1つ選んでください。

-
- ① イソ吉草酸 ③ クレゾール
-
- ② グアニル酸 ④ ベンゼンチオール
-

例題【4】

人の体を構成する成分として、最も多く占めるものは、次のうちどれでしょうか。
正しいものを次のうちから1つ選んでください。

① 水分

③ 脂質

② たんぱく質

④ 炭水化物

例題【5】

イタリア発祥のティラミスに使用するチーズとして適切なものを次のうちから1つ選んでください。

① ゴルゴンゾーラ

③ モッツァレラ

② ゴーダ

④ マスカルポーネ

例題【6】

食物中のたんぱく質が分解されると、アミノ酸になります。アミノ酸には体内で合成されないため食物から摂取しなければならない必須アミノ酸がありますが、必須アミノ酸のうち精白米で最も不足しているものはどれか、正しいものを次のうちから1つ選んでください。

① メチオニン

③ トリプトファン

② ヒスチジン

④ リジン

例題【10】

水に溶けやすいビタミンはどれでしょうか。
次のうちから1つ選んでください。

.....
① ビタミンA

③ ビタミンD

.....
② ビタミンC

④ ビタミンE
.....

▼ 解答へ

過去問題集



解答編

例題【1】… ④

家庭料理技能検定過去問集より

例題【2】… ③

例題【3】… ②

例題【4】… ①

例題【5】… ④

例題【6】… ④

例題【7】… ②

令和4年度食育白書より

例題【8】… ①

例題【9】… ④

例題【10】… ②