

平成 25 年度岩手県調理師試験問題

- 科目：食文化概論・衛生法規・公衆衛生学・栄養学・食品学・食品衛生学・調理理論
- 時間：午前 10 時から 12 時まで

係員の指示があるまで開いてはいけません。

【 注 意 事 項 】

- 1 受験票は、必ず、机上の受験番号札の下に並べて、見やすいように置いてください。
- 2 解答は、黒の鉛筆又はシャープペンシル（HB 以上の濃いめのもの）で記入してください。
- 3 試験問題についての質問は、一切、受け付けません。ただし、印刷不明瞭、誤字又はミスプリントと思われる箇所があった場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
- 4 答えは、解答用紙に数字で記入しますので、問題をよく読んで、各設問の指示に従って記入してください。また、解答用紙の記入する欄を間違わないようにしてください。
- 5 試験開始後 1 時間以内（11 時 00 分まで）と終了前の 10 分間（11 時 50 分以降）は、退場できません。
- 6 試験開始後、1 時間を経過してから退場を希望する人は、周辺の人迷惑にならないように、静かに席を離れてください。その際、解答用紙は机の上に裏返しに置いたままにしてください。
なお、問題用紙は、持ち帰ってよろしいです。
- 7 一度、退場した人は、この試験時間中は、再度入場できません。また、廊下などで騒がしくしないでください。
- 8 試験時間中の手洗い等は原則として認めませんが、気分が悪くなるなど止むを得ない場合は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間中、隣の人と会話をしたり、不正行為をした人は、直ちに退場を命ずることがありますので、注意してください。
- 10 終了時間の合図があったときは、再度、解答用紙の受験番号などの記入もれがないか確認し、回収が終わるまで席を立たないで、係員の指示に従ってください。
- 11 始める前に、解答用紙（右上）には、受験番号及び氏名を記入してください。
- 12 帰る際には、受験票等忘れ物をしないよう、机の下も確認してください。

食文化概論

問1 次の日本の料理様式の中で、最も古い時代のものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 会席料理
2. 大饗料理
3. 本膳料理
4. 南蛮料理

問2 わが国の行事食に関する組み合わせで、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 端午の節句 — 柏餅
2. 正月7日 — 七草がゆ
3. 十五夜 — 月見だんご
4. 桃の節句 — いらい豆

問3 わが国の郷土料理に関する組み合わせで、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 東京都 — 三平汁
2. 秋田県 — しょつつる鍋
3. 青森県 — せんべい汁
4. 宮城県 — ずんだもち

問4 エスニック料理に関する組み合わせで、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. エジプト — ザウアークラウト (キャベツの漬物)
2. インド — キムチ (トウガラシ、ニンニク、ショウガ他が入った漬物)
3. メキシコ — トムヤムクン (酸味と辛味が効いたエビのスープ)
4. ベトナム — ゴイクン (生春巻)

問5 栽培植物と原産地の組み合わせで、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. コムギ ——— 北米ロッキー山脈
2. トマト ——— 南米アンデス山脈
3. ジャガイモ —— ヨーロッパアルプス山脈
4. トウモロコシ —— アフリカエチオピア高原

衛生法規

問1 調理師法第2条の条文の（ ）に入る言葉の組み合わせで、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

この法律で「調理師」とは、調理師の（ア）を用いて（イ）に従事することができる者として都道府県知事の（ウ）を受けた者をいう。

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|----|-----|-------|-----|
| 1. | 名称 | 食品の製造 | 試験 |
| 2. | 氏名 | 調理の業務 | 試験 |
| 3. | 氏名 | 食品の製造 | 免許 |
| 4. | 名称 | 調理の業務 | 免許 |

問2 都道府県知事が、調理師免許を取り消すことができる理由として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 調理師が罰金以上の刑に処せられた者であるとき。
2. 調理師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者
3. 調理師が認知症と診断され、医師の診断書が提出されたとき。
4. 調理師がその責めに帰すべき事由により、調理の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき。

問3 食品衛生法に関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品等事業者の責務として、安全性を確保するための知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保に努めることなどを規定している。
2. この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
3. 飲食店を営業しようとする者は厚生労働大臣の許可を受けなければならないことを規定している。
4. 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならないとされている。

問4 法律名と規定されている事項の組み合わせで、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | | | |
|----|---------|---|-----------|
| 1. | 食品衛生法 | — | 食品安全委員会 |
| 2. | 健康増進法 | — | 受動喫煙の防止 |
| 3. | 食品安全基本法 | — | 食品添加物の取扱い |
| 4. | 食育基本法 | — | 学校給食の栄養表示 |

問5 次の記述で、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 健康増進法では、特定給食施設の設置者は厚生労働省が定める栄養管理基準を遵守しなければならないことが規定されている。
2. 食育基本法では、食育は、学校において実施することが最善であると規定されている。
3. 食品安全基本法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としている。
4. 学校保健安全法は、食に関する正しい理解と適切な判断力を養い、食育の推進を図ることを目的としている。

公衆衛生学

問1 公衆衛生活動の健康増進項目でないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 十分な睡眠
2. バランスの取れた栄養
3. 定期予防接種
4. 適度な休養

問2 人口動態統計に含まれないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 出生率
2. 乳児死亡率
3. 離婚率
4. 高齢化率

問3 大気汚染の指標を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 光化学オキシダント濃度
2. 残留塩素濃度
3. 生物化学的酸素要求量
4. 不快指数

問4 水道法で検出されてはいけないと規定されているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 鉄
2. カドミウム
3. 大腸菌
4. 一般生菌

問5 人畜(獣)共通感染症でない疾病を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 破傷風
2. 風疹
3. ツツガムシ病
4. 炭疽病

問6 メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)の診断基準となる空腹時血糖値の値として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 100mg/dl 以上
2. 110mg/dl 以上
3. 120mg/dl 以上
4. 130mg/dl 以上

問7 未熟児養育医療の対象となる新生児の基準体重として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 2,000g 以下
2. 2,200g 以下
3. 2,400g 以下
4. 2,600g 以下

問8 学校保健統計調査において、小学生で最も被患率の高い疾病を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 裸眼視力 1.0 未満の近視
2. 耳疾患
3. 鼻・副鼻腔炎
4. むし歯

問9 労働者の健康保持増進のための施策として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. プライマリーヘルスケア
2. リプロダクティブヘルス
3. トータルヘルスプロモーション
4. ゴールドプラン

栄養学

問1 次の記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. たんぱく質は、体の組織をつくる。
2. 炭水化物は、活動のエネルギー源となる。
3. 水分は、成人の体重の80%を占める。
4. 脂質は、1 gあたり9 kcal のエネルギーを供給する。

問2 炭水化物に関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ぶどう糖は単糖類である。
2. 麦芽糖は、ぶどう糖2個からできている。
3. 炭水化物は、1 gあたり4 kcal のエネルギーを供給する。
4. 炭水化物が体内に入ってエネルギーとして利用されるとき、必ずビタミンAが必要となる。

問3 脂質に関する記述で、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 脂質は、小腸内で消化、吸収される。
2. 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収には関与していない。
3. 飽和脂肪酸は、常温で液体である。
4. 日本人の食事摂取基準では、目標量として脂質エネルギー比を1歳～29歳で20～25%未満と設定している。

問4 無機質とその働きに関する組み合わせで、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 鉄 ————— 骨と歯の主要な構成成分である。
2. カルシウム ———— 欠乏すると貧血になる。
3. ナトリウム ———— 過剰摂取は糖尿病の要因となる。
4. ヨウ素 ————— 甲状腺ホルモンの成分である。

問5 次の記述で、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 高齢者は味覚が鈍るので、濃い味付けで調味する。
2. 妊娠中は血液の量も増えるので、貧血の心配はない。
3. 幼児は成人に比べて体が小さいので、1日3食で十分必要な栄養を摂取できる。
4. はちみつは、乳児ボツリヌス症予防のため満1歳までは使わない。

問6 次の記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 糖尿病では、決められたエネルギーの中で、炭水化物、たんぱく質、脂質をバランスよくとるようにする。
2. 痛風では、アルコールの制限はしない。
3. 腎不全では、低たんぱく質で高エネルギーの食事とする。
4. 脂質異常症（高LDL-C血症）では、動物性脂質を減らす。

問7 消化に関する組み合わせで、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 唾液アミラーゼ — デンプンを麦芽糖に分解
2. ペプシン — 麦芽糖をぶどう糖に分解
3. 膵臓リパーゼ — 脂質を脂肪酸とグリセリンに分解
4. シュクラーゼ — ショ糖をぶどう糖と果糖に分解

問8 たんぱく質に関する記述で、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 必須アミノ酸は、人の体内で合成されない。
2. 熱変性により消化を悪くする。
3. 酵素によりアミノ酸に分解され、大腸から吸収される。
4. たんぱく質を多く含む食品として、野菜がある。

問9 ビタミンと、欠乏した場合の病気又は症状の組み合わせで、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ビタミンA — クル病
2. ビタミンB₁ — 壊血病
3. ビタミンK — 血液凝固時間がのびる。
4. ビタミンC — 口内炎

食品学

問1 食物繊維に関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 人間の消化酵素で消化することができない成分である。
2. 一般的に動物性食品に少なく、植物性食品に多く含まれている。
3. グルコマンナン、アミロース、ペクチンは、食物繊維である。
4. 水に溶ける水溶性のものと水に溶けない不溶性のものがある。

問2 野菜の分類に関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 葉菜類－ほうれん草、こまつな、レタス
2. 果菜類－キュウリ、ブロッコリー、トマト
3. 根菜類－だいこん、にんじん、ごぼう
4. 茎菜類－セロリ、うど、アスパラガス

問3 乳類に関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炭水化物としてカゼインを含んでいる。
2. カルシウムの給源として役立つ。
3. 脂質は微細な脂肪球として存在する。
4. 乳糖による、ほのかな甘味がある。

問4 うま味を持つ成分の組み合わせで、最も適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. グアニル酸、イノシン酸
2. グルタミン酸、テオブロミン
3. 酢酸、クエン酸
4. ブドウ糖、ショ糖

問5 発酵食品で、製造工程にカビを用いていないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 清酒
2. 味噌
3. かつお節
4. ヨーグルト

問6 畜肉に関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 畜肉を一定期間低温で貯蔵し、肉質を改善することを熟成という。
2. ハムには、非加熱ハムと加熱ハムがあり、ボンレスハムやロースハムは加熱ハムである。
3. ソーセージやベーコンの製造において、ケーシングに肉塊や練り肉を詰める工程がある。
4. ハムとベーコンの原料肉は、豚肉である。

食品衛生学

問1 食品衛生に関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食中毒にかかっているか、又はその疑いのある患者を診断した医師は、直ちにその旨を最寄りの保健所長に届け出なければならない。
2. 食品衛生法で食品とはすべての飲食物をいう。ただし、医薬品、医薬部外品は除かれる。
3. 病原性微生物とは、人や動物の体内に侵入して病原性を発現する微生物のうち、ウイルスを除くものをいう。
4. 細菌が増える条件には温度、栄養、水分等がある。

問2 食中毒の原因物質の組み合わせで、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 細菌性食中毒（感染型） —— 腸管出血性大腸菌
2. 細菌性食中毒（毒素型） —— ノロウイルス
3. ウイルス性食中毒 —— アニサキス
4. 自然毒食中毒 —— 腸炎ビブリオ

問3 食品の劣化に関する記述で、（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

腐敗とは、微生物により、主として食品中の（ ）が分解し、悪臭を発生し、有害物質などを生成することをいう。

1. たんぱく質
2. 炭水化物
3. 脂質
4. ビタミン

問4 食中毒の発生状況に関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食中毒とは、飲食物によって起こる急性の胃腸炎障害を主な症状とする疾病である。
2. 全国の年間発生件数は、1,000～1,500件程度である。
3. ノロウイルスによる食中毒は、夏期に多発する傾向がある。
4. 平成23年の病因物質別事件数は、カンピロバクター、ノロウイルス、サルモネラ属菌の順に多い。

問5 トキソプラズマに関する記述で、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. アジアだけでみられる人獣共通の寄生虫である。
2. 終宿主はブタ科の動物である。
3. トキソプラズマの芽胞は熱に強く、100℃で15分加熱しても死滅しない。
4. 妊娠初期の妊婦が初めて感染すると、流産や死産となるリスクが高くなる。

問6 黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. カンピロバクターと同じ「感染型」食中毒に分類される。
2. 症状は激しい嘔吐を特徴とする胃腸炎症状がみられる。
3. 予防対策として、化膿疾患をもつ者が食品を取り扱わないようにすることが重要である。
4. 潜伏期間は1～5時間と短い。

問7 調理における洗浄と消毒方法に関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 消毒は、病原微生物を殺菌することをいい、殺菌は広く微生物を死滅させるこという。
2. 調理関係従事者の手指の消毒には、逆性石けんがよく用いられる。
3. 紫外線殺菌は、調理室内の空気、水あるいはマナ板の表面の殺菌によい。
4. 200～1,000ppm (mg/L) の次亜塩素酸ナトリウムは、金属製の器具などの消毒に適している。

問8 食品添加物に関する組み合わせで、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保存料 — ソルビン酸
2. 甘味料 — サッカリンナトリウム
3. 酸味料 — クエン酸
4. 漂白剤 — 亜硝酸ナトリウム

問9 アレルギー物質を含む「特定原材料の表示」の義務のない食品を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. かに
2. 小麦
3. とうもろこし
4. 卵

問10 用語の組み合わせで、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. A w ——— 水分活性
2. p H ——— 次亜塩素酸ナトリウム濃度
3. A D I — 1日摂取許容量
4. T D I — 耐容1日摂取量

問11 食品取扱者の衛生管理に関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 手洗いは随時、適切な方法で行う。
2. 健康診断や検便を定期的に受ける必要はない。
3. 専用の清潔で衛生的な外衣（白衣）、帽子、マスク、履物を着用する。
4. 食品を取り扱う際は、指輪、腕時計、アクセサリは身に付けない。

問 12 HACCPシステムに関する記述で、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. HACCPシステムを効果的に機能させれば、一般的衛生管理プログラムの実施は省略できる。
2. 食品の安全性について、最終製品の検査に重点をおいている。
3. 大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCPの概念に基づき作成されている。
4. HACCPの概念を取り入れた総合衛生管理製造過程が承認された施設については、食品衛生管理者を置かなくてもよい。

調理理論

問1 調理操作と得られる効果の組み合わせで、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 塩魚を薄い食塩水に浸す。 —— 塩魚から塩分が均一に抜ける。
2. リンゴを皮ごと洗剤で洗う。 —— リンゴの表面が殺菌される。
3. イカの表面に切れ目を入れる。 —— イカに味がつきやすくなる。
4. 豆を水に浸す。 ————— 豆が吸水して加熱軟化しやすくなる。

問2 揚げ物の特徴として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品の水分が失われる。
2. 食品に油脂が吸収される。
3. 焦げ色をつけることができる。
4. 食品は軟化し、硬化することがない。

問3 さしみを切る包丁として、最も適した包丁を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 薄刃
2. 柳刃
3. 山徳
4. 出刃

問4 もどしたときの倍率（重量比）が大きい順に並んでいるものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 即席わかめ > 干しシイタケ > 大豆
2. はるさめ > かんぴょう > 菊のり
3. 塩蔵わかめ > 昆布 > 干しシイタケ
4. 大豆 > はるさめ > 即席わかめ

問5 ルーに関する記述で、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 褐色ルーを加えたソースは、同じ材料配合でつくった白色ルーを加えたソースより温度低下による粘度の増加が大きい。
2. 白色ルーは同じ材料配合でつくった褐色ルーよりソースに高い粘度をつけることができる。
3. 白色ルーを加えるとソースに粘度はつくが、風味は変わらない。
4. 白色ルーを加えたスープの粘度は、同じ材料配合でつくったブルマニエを加えたスープの粘度より高くなる。

問6 炊飯に関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. うるち米を重量の1.5倍の水加減で炊くと、もとの米の重さの2.3倍程度の飯になる。
2. 米の水分は15%前後であるが、1.5倍の水加減で炊いた飯の水分は60%程度である。
3. うるち米は洗米時に、もとの重さの10%程度の水分を吸収する。
4. うるち米を水に30～90分間浸漬させると、もとの重さの40～50%の水分を吸収する。

問7 蒸しものの特徴として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 水溶性成分が失われにくい。
2. 焦げない。
3. 流動性のあるものは加熱できない。
4. 食品の形状が保たれやすい。

問8 各加熱調理で一般的に用いられる温度として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 焼きもの———— 100～250℃
2. 蒸しもの———— 80℃以下
3. 揚げもの———— 150～190℃
4. 煮もの———— 100℃以下

問9 対比効果の例として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 昆布とかつお節の混合だし汁のうま味は、それぞれを単独で使用しただし汁のうま味より強い。
2. 汁粉に少量の食塩を隠し味として加えると、汁粉の甘さが増す。
3. だし汁に食塩を加えると、だし汁のうま味を強く感じる。
4. 甘い菓子を食べたあとでミカンを食べると、ミカンの酸味を強く感じる。

問10 カラギーナンに関する記述で、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 海藻から抽出精製したものである。
2. カラギーナンでつくったゼリーの口触りは寒天に近い。
3. 通常2～3%で使用する。
4. 生パイナップルを加えると固まらなくなる。

問11 酸味を呈する化合物の組み合わせで、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

ア、クエン酸
イ、コハク酸
ウ、乳酸
エ、イノシン酸

1. ア、イ
2. イ、ウ
3. ア、ウ
4. イ、エ

問12 クロロフィルに関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ブロッコリーに含まれる緑色の色素である。
2. アルカリ性溶液で鮮緑色に変化する。
3. 酸に触れると黄褐色に変化する。
4. 熱に安定で長時間加熱しても変色しない。

問 13 食塩の働きとして、正しいものの組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

ア、うまみを引き立てる。 イ、小麦粉の生地 の 弾力を増す。 ウ、すり身の粘着力を減じる。 エ、たんぱく質の加熱凝固を抑制する。
--

1. ア、イ
2. イ、ウ
3. ア、エ
4. イ、エ

問 14 煮ものの種類とその特徴の組み合わせで、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. しぐれ煮—— 生姜を加えて佃煮風に煮る。
2. 揚げ煮—— 油揚げを加えて甘辛く煮る。
3. 土佐煮—— かつお節のうまみをきかせて煮る。
4. 甘露煮—— みりんや砂糖を加えて照りが出るように煮る。

問 15 異なる甘味度の糖類の組み合わせで、甘味度の強い順に正しく並んでいるものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 果糖 > 蔗糖 > 麦芽糖
2. 蔗糖 > 果糖 > 麦芽糖
3. 麦芽糖 > 果糖 > 蔗糖
4. 蔗糖 > 麦芽糖 > 果糖

問 16 卵に関する記述で、正しいものの組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

ア、卵黄が流動性を失う温度は卵白が流動性を失って凝固する温度より低い。
イ、牛乳で希釈した卵液は、だし汁で希釈したものより加熱凝固しにくい。
ウ、卵白の起泡性は5～6℃の低温より、20～25℃の室温のほうが悪い。
エ、卵黄に含まれるレシチンには乳化力がある。

1. ア、イ
2. イ、ウ
3. ウ、エ
4. ア、エ

問 17 温度と味の強さに関する記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 甘味は体温に近い温度のときもっとも強く感じる。
2. 塩味は低温では弱く感じるが、高温になるにしたがって強く感じられるようになる。
3. 苦味は15℃付近で強く感じ、それより温度が上がると弱く感じるようになる。
4. 酸味には温度が変わっても強さが変化しないものがある。

問 18 食材の購入と検収に関する記述で、カッコ内の①～③に入る最も適切な語句の組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

肉、魚、野菜類などの生鮮食品の納入は、1日で使い切る量を（ ① ）に仕入れるようにする。検収は業者から納入される食材の品目、質、量、（ ② ）などが注文伝票と同じかどうか調べる。冷凍、冷蔵食品の（ ③ ）についても適切であることを点検する。

- | | ① | ② | ③ |
|----|------------|-----|------|
| 1. | 調理する日 | 規格 | 品温 |
| 2. | 調理する日の前日まで | 産地 | 包装 |
| 3. | 調理する日の前日 | 価格 | 期限表示 |
| 4. | 調理する日の前日 | 製造者 | 品温 |