

令和 8 年度
調 理 師 試 験 問 題

神奈川県

指示があるまで開いてはいけません。

(注意事項)

- この問題用紙とは別に、解答用紙を 1 枚配っておりますので、問題の解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 記入は、すべて B 又は HB の鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。その他のものでマークする(番号を塗りつぶす)と、その問題は得点になりません。
- 解答用紙に氏名、フリガナ、受験番号を正しく記入し、受験番号のマークも忘れずに行ってください。
- それぞれの問題には、正解は 1 つしかありませんので、4 つの中から 1 つを選び、下の記入例にならって、解答用紙にマークしてください。
1 問に 2 つ以上マークすると、その問題は得点になりません。
- 解答を訂正する場合は、消しゴムで完全に消してから、マークし直してください。

【記入例】

受 験 番 号			
2	0	2	6
(1)	(1)	(1)	(1)
●	(2)	●	(2)
(3)	(3)	(3)	(3)
(4)	(4)	(4)	(4)
(5)	(5)	(5)	(5)
(6)	(6)	(6)	●
(7)	(7)	(7)	(7)
(8)	(8)	(8)	(8)
(9)	(9)	(9)	(9)
(0)	●	(0)	(0)

- 1 次のうち、神奈川県の県庁所在地として
正しいものを 1 つ選びなさい。

1 川崎市 2 相模原市 3 横浜市 4 藤沢市

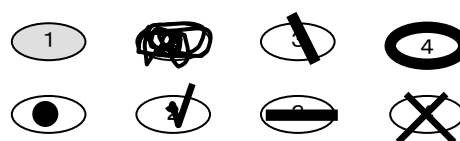
【 解答欄 】

(良い例)

問 1 (1) (2) ● (4)

(悪い例)

次のようなマークでは、得点になりません。



公衆衛生学

1 次のうち、疾病の一次予防の具体的な手段として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 予防接種
- 2 がん検診
- 3 後遺症の予防
- 4 リハビリテーション

2 次の式の に入る語句の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

$$\text{BMI} = \boxed{\text{A}} \div (\boxed{\text{B}})^2$$

- | | <div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px 10px;">A</div> | | <div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px 10px;">B</div> |
|---|---|----|---|
| 1 | 腹囲 (cm) | —— | 身長 (m) |
| 2 | 身長 (m) | —— | 腹囲 (cm) |
| 3 | 体重 (kg) | —— | 身長 (m) |
| 4 | 身長 (m) | —— | 体重 (kg) |

3 次のうち、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に基づいて就業制限が定められている感染症の疾病として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 麻しん
- 2 狂犬病
- 3 細菌性赤痢
- 4 A型肝炎

4 次のうち、「第4次食育推進基本計画」における目標値が定められている項目として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 食育に関心を持っている国民を増やす。
- 2 昼食を欠食する国民を減らす。
- 3 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす。
- 4 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす。

5 次のうち、調理師法又は調理師法施行令に関する内容として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 調理業務は、調理師の免許を持つ者のみが行うことができる。
- 2 調理師の免許を受けようとする者は、申請書に必要書類を添付して、就業地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 3 調理師は、免許証を破り、汚し、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。
- 4 都道府県知事は、調理師の資質の向上に資するために、調理技術に関する審査を行うことができる。

6 次のうち、水道法に規定されている水道水（飲料水）の水質基準として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 異常な臭味がないこと。ただし、消毒による臭味を除く。
- 2 外観は、ほとんど無色透明であること。
- 3 異常な酸性又はアルカリ性を呈しないこと。
- 4 有機フッ素化合物（PFOS、PFOA）を含まないこと。

7 次のうち、「二十一世紀における第二次国民健康づくり運動（健康日本 21（第二次）」の最終評価において、「目標値に達した項目」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 健康寿命の延伸
- 2 メタボリックシンドロームの該当者及び予備群の減少
- 3 共食の増加（食事を1人で食べる子どもの割合の減少）
- 4 低栄養傾向（BMI20 以下）の高齢者の割合の増加の抑制

8 生活習慣病に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 高血圧症を引き起こす要因として、カリウムの過剰摂取がある。
- 2 肝臓病を引き起こす要因として、過度の飲酒がある。
- 3 心筋梗塞を引き起こす要因として、喫煙がある。
- 4 脂質異常症を引き起こす要因として、バター等に含まれる飽和脂肪酸の過剰摂取がある。

9 次のうち、地域保健法に規定されている保健所の事業として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 衛生上の試験及び検査に関する事項
- 2 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 3 乳児又は幼児に対しての健康診査に関する事項
- 4 感染症その他の疾病の予防に関する事項

食 品 学

10 次のうち、原料とその加工品の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 てんぐさ —— ところてん
- 2 小豆 —— ゆば
- 3 キャッサバ —— タピオカ
- 4 うるち米 —— 上新粉

11 次のうち、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令における、乳製品に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 バターとは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものという。
- 2 クリームとは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものという。
- 3 加糖練乳とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳にしょ糖を加えて濃縮したものという。
- 4 脱脂粉乳とは、生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものという。

12 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

魚は、（ ）等の色素たんぱく質の含有量によって赤身魚と白身魚に区別される。

- 1 ミオグロビン
- 2 レシチン
- 3 クロロフィル
- 4 グリコーゲン

13 鶏卵に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ビタミンCは、含まれない。
- 2 卵黄に含まれるリン脂質は、マヨネーズを製造するときの起泡性に関与している。
- 3 卵黄の色は、カロテノイド色素によるもので、これは飼料に由来している。
- 4 100g当たりの脂質含有量は、卵白よりも卵黄の方が多い。

14 油脂類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ラードは、豚脂ともいい、豚の脂肪組織から精製したものである。
- 2 硬化油は、不飽和脂肪酸を多く含む油脂に水素を添加し、飽和脂肪酸に変化させ固体脂にしたものである。
- 3 サラダ油は、ドレッシングなどに用いられる植物油脂である。
- 4 魚油は、飽和脂肪酸を多く含んだものである。

15 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

（ ）とは、食品の移動を把握できることであり、各事業者が食品を取り扱った際の記録を作成し、保存しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故等が発生した際に、問題のある食品がどこから来たのかを調べ、どこに行ったのかを調べることができる。

- 1 食品トレーサビリティ
- 2 ヘルスプロモーション
- 3 フードマイレージ
- 4 オリジナルカロリー

栄 養 学

16 栄養に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 人体を構成する元素は多い順に、炭素、水素、酸素、窒素がある。
- 2 水分は、ヒトの体重の50～60%を占めている。
- 3 人体を構成するたんぱく質は、約20種類のアミノ酸でできている。
- 4 脂質は、単純脂質、複合脂質、誘導脂質に分類される。

17 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

（ ）は、熱量素には分類されない。

- 1 ショ糖
- 2 飽和脂肪酸
- 3 鉄
- 4 可欠（非必須）アミノ酸

18 炭水化物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ガラクトースは、単糖類である。
- 2 グルコースは、炭水化物のうち、糖類に分類される。
- 3 穀類やいも類に含まれるでん粉は、炭水化物の一種である。
- 4 食物繊維は、植物性食品のみに含まれる。

19 脂質に関する次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収率を下げる。
- 2 ヒトは、肝臓でコレステロールを合成できる。
- 3 必須脂肪酸は、飽和脂肪酸に分類される。
- 4 コレステロールは、細胞膜に含まれない。

20 ビタミンに関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 脂溶性ビタミンは、4種類である。
- 2 水溶性ビタミンは、補酵素として機能するものがある。
- 3 ビタミンEは、抗酸化作用をもつ。
- 4 ビタミンCは、ヒトの体内で合成できる。

21 摂食行動に関する次の記述のうち、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

- | |
|---|
| <p>ア 摂食行動は、間脳視床下部にある摂食中枢と満腹中枢によって調節されている。</p> <p>イ 摂食中枢は、体温が上昇すると刺激される。</p> <p>ウ 満腹中枢は、血糖値が低下すると刺激される。</p> <p>エ 摂食中枢が刺激されると、空腹を感じる。</p> |
|---|

- 1 ア、イ
- 2 ウ、エ
- 3 ア、エ
- 4 イ、ウ

22 次のうち、消化器と、その主な働きの組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 胃 —— 食物の殺菌作用
- 2 膵臓 —— 消化酵素を含む膵液の分泌
- 3 口腔 —— 物理的消化
- 4 小腸 —— 糞便の形成

23 次のうち、「血糖値を上げる働き」があるホルモンとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 インスリン
- 2 グルカゴン
- 3 甲状腺ホルモン
- 4 アドレナリン

24 たんぱく質、アミノ酸に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 脂質、糖質を十分に摂取することで、体内のたんぱく質の消費を抑えることができる。
- 2 筋肉、皮膚、毛髪などの構成成分である。
- 3 ロイシンは、不可欠（必須）アミノ酸である。
- 4 たんぱく質は、炭素、水素、酸素、フッ素を含んでいる。

食 品 衛 生 学

25 次のうち、食品添加物とその用途の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------------------|----|-----------|
| 1 | 亜硫酸ナトリウム | —— | 漂白剤 |
| 2 | ジブチルヒドロキシトルエン(BHT) | —— | 発色剤 |
| 3 | サッカリンナトリウム | —— | 甘味料 |
| 4 | オルトフェニルフェノール(OPP) | —— | 防かび(防ばい)剤 |

26 次のうち、食品表示法で規定する食品表示基準において、物質名と用途名の併記を要する食品添加物の用途として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 発色剤
- 2 膨張剤
- 3 香料
- 4 乳化剤

27 次のうち、自然毒による食中毒の原因となる動植物とその有毒成分の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|----|----------|
| 1 | バラハタ | —— | シガトキシン |
| 2 | イヌサフラン | —— | コルヒチン |
| 3 | フグ | —— | テトロドトキシン |
| 4 | トリカブト | —— | リナマリン |

28 食品衛生法又は食品衛生法施行規則に関する次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 内閣府に、食品安全委員会を設置することを定めている。
- 2 飲食店営業等、公衆衛生に与える影響が著しい営業を営もうとする者は、農林水産大臣の許可を受けなければならない。
- 3 調理師免許を受けたものは、食品衛生責任者になることができる。
- 4 食品とは、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を含む全ての飲食物をいう。

29 HACCP に関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 HACCP は、Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとった略称である。
- 2 原材料の入荷から製品の出荷に至る工程ごとに、食中毒菌などの危害要因を分析する。
- 3 HACCP による衛生管理を実施していれば、一般的衛生管理プログラムを実施する必要はない。
- 4 食中毒菌汚染、異物混入などの危害要因を把握し、それらを除去又は低減させるために、重要管理点（CCP）を決定し、その管理基準を設定する。

30 次のうち、食品表示法で規定する食品表示基準において、容器包装された加工食品について特定原材料として表示が義務付けられている食品として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 卵
- 2 いか
- 3 小麦
- 4 落花生

31 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に関する次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 食品並びに移動性の器具及び容器の取扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 20cm 以上の場所で行うこと。
- 2 貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、使用水の遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。
- 3 器具・容器等の使用後は、全面を流水で洗浄し、さらに 70℃、1 分間以上の加熱で十分に殺菌した後、乾燥させ、衛生的に保管すること。
- 4 加熱調理後、食品を冷却する場合は、60 分以内に中心温度を 20℃付近まで下げるよう工夫すること。

32 次の記述のうち、消費者庁の担う役割として、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

- ア 食生活の指導
- イ 食品等の衛生規格基準の策定
- ウ 輸入食品の監視
- エ 食品表示制度の運用

- 1 ア、イ
- 2 イ、エ
- 3 ア、ウ
- 4 ウ、エ

33 ヒスタミンとその食中毒に関する次の記述のうち、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

- ア 主な原因食品として、マグロ、カツオ、カジキ、イワシなどの赤身魚及びその加工品がある。
- イ 食後 48 時間から 96 時間後に顔面の紅潮、頭痛、じんま疹などの症状がみられる。
- ウ 食品中に生成されたヒスタミンは、加熱調理ですべて分解されるため十分な加熱が必要である。
- エ 食中毒の予防法として、原材料から最終食品の喫食までの温度管理がある。

- 1 ア、エ
- 2 ア、イ
- 3 ウ、エ
- 4 イ、ウ

34 次の記述の（ ）に入る語句として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

厚生労働省による「令和7年食中毒統計」では、食中毒の発生件数が最も多い病因物質は（ ）である。

- 1 アニサキス
- 2 ノロウイルス
- 3 カンピロバクター
- 4 ブドウ球菌

35 食品中の異物に関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 鉱物性異物には、金属、ガラスがある。
- 2 植物性異物には、木片、毛髪がある。
- 3 ねずみや昆虫の調理場への侵入防止策として、調理場の窓に網戸を設置する対策がある。
- 4 毛髪の混入防止策として、作業中に帽子を着用する対策がある。

36 ノロウイルスに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ノロウイルス食中毒の発生は、1年を通してみられるが、冬季に発生が多くなる傾向がある。
- 2 ノロウイルスに感染した食品取扱者を介して汚染された食品が、ノロウイルス食中毒の原因食品になることがある。
- 3 ノロウイルスは、ヒトの腸管内では増殖しない。
- 4 ノロウイルス食中毒発症までの潜伏期間は24時間から48時間で、主な症状は、嘔吐、下痢、腹痛などである。

37 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

□ A □ や □ B □ が危害要因となることから、豚の食肉を生食用として販売することが禁止されている。

- | □ A □ | | □ B □ |
|-------------------|----|--------------------------------|
| 1 E型肝炎ウイルス | —— | <small>ゆうこうじょうちゅう</small> 有鉤条虫 |
| 2 E型肝炎ウイルス | —— | アニサキス |
| 3 クドア・セプテンpunkタータ | —— | アニサキス |
| 4 クドア・セプテンpunkタータ | —— | 有鉤条虫 |

38 食品の保存に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品を乾燥させることで水分活性が高くなり、食品中の微生物の増殖を防ぐことができる。
- 2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルtpouch食品）は、中心温度85℃で1分間加熱し無菌状態にしたもので、保存性に優れている。
- 3 我が国では、玉ねぎにのみ発芽防止を目的として放射線照射が認められている。
- 4 保存料として、食品に用いられる食品添加物に安息香酸やソルビン酸がある。

39 アニサキスに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アニサキスが産生するエンテロトキシンという毒素が、食中毒の原因となる。
- 2 一般的な料理で使う食酢での処理は、アニサキスを死滅させる効果がある。
- 3 60℃で1分間以上加熱しても、アニサキスは死滅しない。
- 4 -20℃で24時間以上冷凍する処理は、アニサキスを死滅させる効果がある。

調理理論

40 次の記述のうち、調理の目的として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品の栄養効率を高める。
- 2 食品の廃棄率を高める。
- 3 食品の安全性を向上させる。
- 4 食品の嗜好性を高める。

41 豆類の調理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 豆を煮る際に、重曹を加えると、豆がよりやわらかくなる。
- 2 黒豆を煮る際に、古釘を入れると、鮮やかな色に仕上がる。
- 3 豆を煮る際に、沸騰後に差し水（びっくり水）を加えることで、沸騰をしずめ、中心まで均一に火を通すことができる。
- 4 小豆は、炭水化物よりも脂質を多く含むため、あんの原料に用いられる。

42 次のうち、同じ切り方を表す用語の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 みじん切り —— 片（ピエン）
- 2 蛇腹切り —— 方塊（ファンクワイ）
- 3 せん切り —— 絲（スー）
- 4 くし形切り —— 旋刀塊（ツェンタンクワイ）

43 次の記述の□に入る語句の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

電子レンジは□ A □を利用して、食品中の□ B □を振動させることで加熱する調理器具である。

- | | A | —— | B |
|---|-------|----|-----|
| 1 | マイクロ波 | | 空気 |
| 2 | マイクロ波 | | 水分子 |
| 3 | 赤外線 | | 水分子 |
| 4 | 赤外線 | | 空気 |

44 次の記述のうち、食酢の作用として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 魚の臭いを抑える。
- 2 ごぼうの褐変を抑える。
- 3 微生物の発育を抑える。
- 4 たんぱく質の熱凝固を遅らせる。

45 次の記述のうち、食品をゆでる際の調理操作として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 たけのこをゆでるときにみょうばんを加えると、えぐみを抑えられる。
- 2 ほうれん草をゆでるときに食塩を加えると、緑色が褐色になる。
- 3 わらびをゆでるときに重曹を加えると、鮮やかな緑色になる。
- 4 やつがしらをゆでるときに米ぬかを加えると、煮崩れを防ぐことができる。

46 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

鍋の材質を熱伝導率の高い順に並べると、銅＞（ ）＞鉄

- 1 ステンレス
- 2 陶器
- 3 アルミニウム
- 4 耐熱ガラス

47 次の記述のうち、調味料を加えるタイミングとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 煮豆に大量の砂糖を加えるときは、一気に砂糖を加えると豆の収縮を抑えることができる。
- 2 複数の調味料を別々で加える場合、味の染み込みを考慮すると食塩より砂糖を先に加えるとよい。
- 3 魚に塩をふった後、食酢に浸すと、身が引き締まる。
- 4 味噌は加熱時間が長くなると、香りの低下を招くので加熱の最後に加えるとよい。

48 非加熱調理操作に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 洗浄とは、食品表面に付着した汚れを水で除去する操作である。
- 2 浸漬とは、固形の食品を水やその他の液体に漬ける操作である。
- 3 混合とは、2種類以上の食品を均一にする操作である。
- 4 ろ過とは、食品を砕いたり、すりつぶしたりして粉状にする操作である。

49 食品に含まれるたんぱく質の調理変化に関する次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 牛乳を静置のまま 40℃以上に加熱をすると、表面に膜ができる。
- 2 動物の皮やすじに含まれるコラーゲンは、冷水にとけてゼラチン化する。
- 3 小麦粉を冷却し、あまり捏ねないようにすることで、グルテンが形成される。
- 4 ピータンは、アヒルの卵などを酸性処理することで卵の内容物を凝固させたものである。

50 次の香辛料のうち、黄色の色付けに使われるものとして、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

ア ミント イ サフラン ウ ベイリーフ エ ターメリック

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

51 次のうち、バナナの主な香気成分として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 酢酸イソアミル
- 2 桂皮酸メチル
- 3 メチルメルカプタン
- 4 リモネン

52 味の相乗効果に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 だし汁に少量の塩を入れる。
- 2 コーヒーに砂糖を入れる。
- 3 おしるこに少量の塩を入れる。
- 4 かつおだしと昆布だしを合わせる。

53 次の記述の に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

カリフラワーをゆでる際に A を加えると、カリフラワーを白く仕上げるができる。これは、カリフラワーに含まれる水溶性の色素である B の作用によるものである。

- | | <input type="text"/> A | | <input type="text"/> B |
|---|------------------------|----|------------------------|
| 1 | 食塩 | —— | フラボノイド |
| 2 | 食酢 | —— | カロテノイド |
| 3 | 食酢 | —— | フラボノイド |
| 4 | 食塩 | —— | カロテノイド |

54 次のうち、甘味物質として、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

ア アスパルテーム イ グリチルリチン ウ ナリンギン エ フムロン

- 1 ア、イ
- 2 ウ、エ
- 3 ア、エ
- 4 イ、ウ

55 真空調理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食材のうま味や風味の損失を抑えることができる。
- 2 食材の成形や湯通し処理が、必要な場合がある。
- 3 食材に調味料が行き渡らず、味のムラが起こりやすい。
- 4 食材の組織の過度の収縮がなく、歩留まりがよい。

56 野菜や果物に含まれるペクチンの加熱特性に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳中で煮ると、やわらかくなる。
- 2 80℃以上のゆで水でゆでると、やわらかくなる。
- 3 塩水でゆでると、やわらかくなる。
- 4 pH4付近でゆでると、固くなる。

食 文 化 概 論

57 懐石料理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 お茶を美味しく飲むための空腹しのぎ程度の食事である。
- 2 向付^{むこうづけ}には、刺身やなます、昆布締めなどが用いられることが多い。
- 3 八寸^{はっすん}は、山海の珍味を盛りつけたものである。
- 4 香の物とは、香り高い吸い物である。

58 次のうち、県名とその県の代表的な郷土料理の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 福岡県 ―― おきゅうと
- 2 愛媛県 ―― いずみや
- 3 栃木県 ―― からしれんこん
- 4 青森県 ―― いちご煮

59 次のうち、国名とその国の代表的な麺料理の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ベトナム ―― フォー
- 2 トルコ ―― サテ
- 3 インドネシア ―― タンドリーチキン
- 4 インド ―― シシカバブ

60 次のうち、節句とその節句に出される料理（節供）の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ^{じんじつ}人日の節句（1月7日） ―― 菊酒
- 2 ^{じょうし}上巳の節句（3月3日） ―― ひなあられ
- 3 端午の節句（5月5日） ―― ちまき
- 4 七夕の節句（7月7日） ―― そうめん