

第18回全国高校生食育王選手権大会 WEB予選【B日程】問題解答

問 題		選 択 肢	解 答
1	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はどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① ゴルゴンゾーラ ② モッツアレラ ③ ゴーダ ④ マスカルポーネ	④
2	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ぬ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でしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① メチオニン ② ヒスチジン ③ トリプトファン ④ リジン	④
3	次のうち、ビタミンB1を多く含む食品のグループはどれでしょうか。正しいものを次のうちから1つ選んでください。	① マーガリン、卵黄、レバー、青梗菜、ニラ、ニンジン ② 小松菜、春菊、ホウレンソウ、納豆 ③ 強化米、豚肉、うなぎ、玄米、大豆、ぬかみそ漬 ④ たけのこ、なめ庫、オクラ、スイカ、牛乳	③
4	平成17(2005)年に公布・施行された食育基本法の前文について、誤ってい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 食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けている。 ② 様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践する人間を育てる食育の推進を求めている。 ③ 海外との交流等を通じて、食育に関して国際的に貢献し、日本の「食」が海外へ依存している問題を解決することが期待されている。 ④ 家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが課題である。	③
5	国が定めた食育月間とは何月でしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 3月 ② 6月 ③ 9月 ④ 11月	②
6	食品ロス(本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品)について、誤ってい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 食品ロス量のうち、事業系食品ロスの発生量(令和3(2021)年度推計)は279万トンである。 ② 食品ロス量のうち、家庭系食品ロスの発生量(令和3(2021)年度推計)は244万トンである。 ③ 事業系食品ロスの発生量(令和3(2021)年度推計)のうち食品製造業が45%を占めている。 ④ 事業系食品ロスの発生量(令和3(2021)年度推計)のうち外食産業が45%を占めている。	④
7	厚生労働省の「令和元(2019)年国民健康・栄養調査」の結果によると、20歳以上の野菜摂取量(総数)の平均値は1日当たり何gでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 288g ② 281g ③ 274g ④ 271g	②
8	令和3(2021)年度の1人当たりの米の年間消費量について、正し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 約65kg ② 約60kg ③ 約55kg ④ 約50kg	④
9	国産大豆および輸入大豆を合わせた用途のうち最も多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 油 ② 醤油 ③ 味噌 ④ 豆腐	①
10	令和3(2021)年度の農業総産出額に占める割合が最も大き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 米 ② 野菜 ③ 畜産 ④ 果実	③

問 題		選 択 肢	解 答
11	令和4(2022)年度の学校給食における地場産物の使用割合が最も多い都道府県はどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 北海道 ② 茨城県 ③ 島根県 ④ 山口県	④
12	家畜の餌である配合飼料について、正しいものを次のうちから1つ選んでください。	① 原料使用量のうち、5割はトウモロコシである。 ② 原料使用量のうち、大豆油かすは2割である。 ③ 現在の配合飼料の価格は、令和元年度と比較すると低い価格で遷移し続けている。 ④ 日本は原料の大部分を国内自給できている。	①
13	「第4次食育推進基本計画」で朝食欠食する20歳代および30歳代の若い世代を減らすことを目標としています。令和4(2022)年時点で朝食を欠食する20歳代および30歳代の若い世代の割合について、正し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 6.7% ② 16.7% ③ 26.7% ④ 36.7%	③
14	下文の①、②にあてはまる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。 令和4(2022)年度の学校給食における地場産物の使用割合の全国平均は、金額ベースで①%である。都道府県別に見ると、地場産物の使用割合にはばらつきが②	① ①56.5 ②見られない ② ①56.5 ②見られる ③ ①89.2 ②見られない ④ ①89.2 ②見られる	②
15	卵の調理上の特性とそれを活かした料理について、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 起泡性ーカスタードプディング ② 希釈性ーメレンゲ ③ 乳化性ーアイスクリーム ④ 熱凝固性ーマヨネーズ	③
16	包丁の種類と刃について、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 出刃包丁ー両刃 ② 牛刀ー片刃 ③ 柳刃包丁ー片刃 ④ ペティナイフー片刃	③
17	調味料について、正し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 しょうゆは大豆、小麦、食塩を主な原料とする。 ② みりんは、砂糖よりも甘味が強い。 ③ 肉をみそ漬けにすると、かたくなる。 ④ 皮をむいたりんごを食酢につけると褐変する。	①
18	新米の精白米を炊飯する際の水の量として適切な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 米の重量の1.1倍 ② 米の重量の1.3倍 ③ 米の重量の1.5倍 ④ 米の重量の1.7倍	②
19	うどんの材料となる小麦粉について、最も正し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 デュラム・セモリナ ② 強力粉 ③ 中力粉 ④ 薄力粉	③
20	干ししいたけについて、正し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 うま味成分はイノシン酸である。 ② 香りの成分はレンチオニンである。 ③ 肉厚の干ししいたけは、「香信」である。 ④ 熱湯に入れて短時間でもどすと味がよい。	②

問 題		選 択 肢	解 答
21	塩汁(しょっつる)とは、ある魚の魚醤のことで、これを使った鍋は秋田県の郷土料理としても知られていますが、ある魚の魚醤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 あんこう ② いわし ③ はたはた ④ ぼら	③
22	日本人の食卓になじみ深い「アサリ」は、低カロリーながら鉄分や亜鉛などのミネラルが豊富で、〇〇のお悩み解消に効果的です。〇〇にあてはまるものとして正し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 貧血 ② 肩こり ③ 日焼け ④ 腹痛	①
23	マニキュアやネイルには、ある魚介類の色素が利用されることがあります。魚介類の種名と色素成分名の組み合わせとして正し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 オキアミーアスタキサンチン ② コウイカーユメラニン ③ コンブーフコキサンチン ④ タチウオーグアニン	④
24	コーヒーの代表的な品種として、存在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 カネフォラ種 ② アラビカ種 ③ ロマンズ種 ④ リベリカ種	③
25	落花生は花が咲いた後、さやができてその中に豆ができますが、花が咲く場所と豆ができる場所とし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 地上部—地上部 ② 地上部—地下部 ③ 地下部—地上部 ④ 地下部—地下部	②
26	ナチュラルチーズのうち熟成させないチーズはどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① カマンベール ② チェダー ③ ゴータ ④ モッツアレラ	④
27	ハムのうち、非加熱食肉製品(生ハム)でない加熱食肉製品はどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① ラックスハム ② パルマハム ③ ベリーハム ④ プロシュート	③
28	広く親しまれている山菜ですが、中には毒草と間違えやすいものもあります。食べられる山菜として正し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 ヤマトリカブト ② バイケイソウ ③ チョウセンアサガオ ④ クサソテツ(コゴミ)	④
29	ミネラルについて、正し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 セレンは骨の主要なミネラルである。 ② カリウムは体内の水分に溶解している。 ③ ヨウ素は赤血球の血色素に含まれる。 ④ 鉄は甲状腺ホルモンの成分である。	②
30	緑黄色野菜の摂取量は、成人1日あたり何グラム以上が望ましいとさ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 60g ② 90g ③ 120g ④ 150g	③

問 題		選 択 肢	解 答
31	カルシウムとリンの適正割合はどれでしょうか。次のうちから1つ選んでください。	① 1:1～1:2 ② 1:2～1:3 ③ 1:3～1:4 ④ 1:4～1:5	①
32	糖類のうち、二糖類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 ぶどう糖 ② 乳糖 ③ 果糖 ④ ガラクトース	②
33	ミネラルと欠乏症の組み合わせのうち、誤ってい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 カルシウム—骨粗鬆症 ② リン—骨軟化症 ③ 鉄—貧血 ④ ヨウ素—味覚障害	④
34	4つの食品群における食品グループと食品群について、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 卵—第2群 ② 芋—第4群 ③ 果物—第3群 ④ 穀類—第1群	③
35	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 ② ビタミンC ③ ビタミンD ④ ビタミンE	②
36	脂肪酸について、以下のA-Dのうち、正しいものがすべて含まれる選択肢を次のうちから1つ選んでください。 A: 構造の違いによって、大きく「飽和脂肪酸」と「不飽和脂肪酸」に分けられる。 B: 酢酸は酢の酸味成分である。 C: オレイン酸は飽和脂肪酸に該当し、オリーブオイルの主要成分である。 D: エイコサペンタエン酸 (EPA) は魚油に含まれる成分である。	① A ② A・C ③ A・B・D ④ C・D	③
37	家庭用冷凍冷蔵庫を使用する上での注意として正し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 冷蔵庫内には、食品をはいるだけ入れた方がよい。 ② 温かい食品は、温かいまま入れて保存するとよい。 ③ 冷蔵庫は、すきまなく食品を入れるとよい。 ④ ドアの閉閉は、少ないほうがよい。	④
38	特別用途食品では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 機能性表示食品 ② 病者用食品 ③ 乳児用調整粉乳 ④ 特定保健用食品	①
39	食中毒に関する記載について、以下のA-Dのうち、正しいものがすべて含まれる選択肢を次のうちから1つ選んでください。 A: アニサキスによる健康被害は食中毒に含まない。 B: ウイルス性の食中毒は、冬に減少する。 C: 細菌性の食中毒発生件数は、夏に減少する。 D: ふぐやきのこなどに含まれる天然の毒は自然毒と呼ばれる。	① A・C ② B ③ B・C ④ D	④
40	保健機能食品に含まれてい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 栄養補助食品 ② 栄養機能食品 ③ 特定保健用食品 ④ 機能性表示食品	①