

第1回天下一学問会番外編 家庭科（料理編）

100点

名前： 解答

問題

(1) 1つ目：炭水化物 2つ目：脂質 3つ目：タンパク質（各2点）

(2) 1つ目：カルシウム 2つ目：リン（各3点）

(3) 1つ目：水溶性ビタミン 2つ目：脂溶性ビタミン（各3点）

(4) カルシウムと合わせて骨や歯を強くする（5点）

(5) 水（4点）

(6) 食品衛生法（6点）

(7) さ： 砂糖 し： 塩 す： 酢 せ： 醤油 そ： 味噌（各2点）

(8) 賞味期限：未開封の場合に美味しく食べられる期限のこと。（4点）

消費期限：書かれた保存方法を守ったうえで食品が安全に食べられる期限のこと。（4点）

(9) ① 75 ② 1（各2点）

(10)4℃（±1℃まで許容）（4点）

(11)-18℃（±2℃まで許容）（4点）

(12)食品中の水分（4点）

(13)ケーキ生地に加える小麦粉は、捏ねすぎると粘り気のあるグルテンを生じるため（5点）

(14)1つ目：煮汁が落とし蓋に当たり、鍋全体に煮汁が広く行き渡り短時間で味が染み込むため。

2つ目：煮物内部で食材同士がぶつかり煮崩れを起こすことを防ぐため。（各4点）

(15)魚の中心を通る骨と、骨から左右にある魚の身を取り外した状態。合計3枚ある。（5点）

(16)内蔵を手前に向けた時、頭が左にあればカレイであり、右にあればヒラメである。（5点）

(17)じゃがいもの芽とその周囲で緑に変色した箇所は毒なので広く取り除く。（4点）

(18)牛肉の場合、肉の表面に菌が付着する。ブロック肉では菌が食材の中心に到達するまで時間

がかかることから焼きがレアでも問題ないが、ミンチは肉をすりつぶしているので表面積が

広がっている。そのため食材全体に火を通す必要がある。（6点）