

第1回天下一学問会番外編 家庭科（料理編）

問題

- (1) 五大栄養素のうち、エネルギー源となる栄養素を3つ書きなさい。
- (2) 骨や歯を作る元となる元素を二つ書きなさい。
- (3) ビタミンは大きく2種類に分けられる。その溶解性に注目して2種類全て書きなさい。
- (4) ビタミンDの主な役割を書きなさい。
- (5) 体の55～68%程度を占める物質はなにか答えなさい。
- (6) 消費者が安全で身体に良いかどうか判断するため、食品の安全性や機能性などを記載することを定めた法律名を答えなさい。
- (7) 料理における調味料の「さしすせそ」を順番にすべて答えなさい。
- (8) 賞味期限と消費期限の違いを答えなさい。
- (9) 食中毒の原因の一つとなる病原菌O-157を殺菌するためには、食品の中心部を（ ① ）℃で最低（ ② ）分加熱すればよい。これら空欄に入る数字を書きなさい。
- (10) 冷蔵庫内部の平均温度を答えよ。
- (11) 冷凍庫内部の平均温度を答えよ。
- (12) 冷凍庫に長期間食材を保存すると「冷凍焼け」と呼ばれる現象により変色や味が落ちるものがある。「冷凍焼け」の原因となるものは食品中のなにか答えなさい。
- (13) お菓子作りにおいて、フワフワなスポンジケーキを焼く時は生地をあまり捏ねすぎないようにすることが大事である。その理由を答えなさい。
- (14) 煮物を作る際、味付けが決まった後は落とし蓋をする。落とし蓋をする理由を二つ答えなさい。
- (15) 頭と内蔵を落とした魚を三枚おろしにする。これは最終的にどういう状態か説明しなさい。
- (16) 魚の^{かたい}鰯と^{ひらめ}を判別する方法を書きなさい。
- (17) ジャガイモを見ていたところ、一部が緑に変色し芽が出ていた。このジャガイモはまだ可食部が大きいので使えるところを使いたい。どうすればよいか。
- (18) 牛のブロック肉とは異なり、牛ミンチ肉から作成するハンバーグなどの料理ではしっかり火を通すことが必要である。菌の特徴に注目して、その理由を説明しなさい。