

令和4年度

調理師試験問題

令和4年9月7日

群馬県

注意事項

- 係員の指示があるまで、試験問題を開いてはいけません。
 - この問題とは別に、解答用紙を1枚配付してあります。
 - 解答は、各問題の中から正解を1つ選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入してください。
 - 解答の記入には、鉛筆を使用し、書きまちがえたときはよく消して書きなおしてください。
 - 問題は、6科目で60問あります。
 - 解答用紙には、受験票に記入してある「受験番号」と「氏名」(カタカナで記入、濁点はひとマスを使用、姓と名はひとマスあける)を忘れずに記入してください。
-

公衆衛生学

1 次のうち、健康寿命に関する記述として正しいものを選びなさい。

- 1 0歳の者が、平均してあと何年生きられるかを示したものである。
- 2 各年齢の生存者が、平均してあと何年生きられるかを示したものである。
- 3 日常生活の動作を自分で行い、認知症や寝たきりでない年齢期間を示したものである。
- 4 全人口に対する65歳以上の老年人口の割合を示したものである。

2 次の日本国憲法第25条に関する記述で、、 にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

すべて国民は、健康で な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障および の向上および増進に努めなければならない。

- | | A | | B |
|---|-----|----|------|
| 1 | 文化的 | —— | 公衆衛生 |
| 2 | 文化的 | —— | 環境衛生 |
| 3 | 経済的 | —— | 公衆衛生 |
| 4 | 経済的 | —— | 環境衛生 |

3 次の食育対策に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 第4次食育推進基本計画の計画期間は、おおむね5年間である。
- 2 食育対策は、平成28年より厚生労働省が所管している。
- 3 食育月間は、毎年6月に設定されている。
- 4 食育は、食育基本法に基づいて実施されている。

4 次の水道法に基づく水道水（飲料水）の水質要件に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 外観は、ほとんど無色透明であること。
- 2 消毒による臭味を除き、異常な臭味がないこと。
- 3 鉄は、全く検出されないこと。
- 4 異常な酸性又はアルカリ性を呈しないこと。

5 次の病原体と感染症の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

病原体	感染症
1 細菌	結核、レジオネラ症
2 プリオン	マラリア、アメーバ赤痢
3 ウイルス	梅毒、ウイルス病
4 真菌（かび）	クドア症、アニサキス症

6 次の産業保健に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ストレスチェックは、地域保健法の改正により義務化されたものである。
- 2 労働基準法は、労働時間、休憩や休日、女性や年少者の労働などについて規定している。
- 3 職業病は、職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患をいう。
- 4 労働安全衛生法には、働く人の健康づくりに対する事業者の努力義務が規定されている。

7 次の疾病に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 疾病の発生に影響を与える要因として、ストレスなどの外部環境要因は含まれない。
- 2 疾病予防対策の三次予防とは、疾病を未然に防ぐもので、健康教育や予防接種がある。
- 3 高血圧は、脳血管疾患の危険因子の一つである。
- 4 糖尿病は、肝臓から分泌されるアドレナリンの不足により発症する。

8 次のうち、ネズミが媒介する感染症として正しいものを選びなさい。

- 1 フィラリア
- 2 日本脳炎
- 3 マラリア
- 4 ペスト

9 次の調理師免許に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 調理師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添付し、住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 2 調理師名簿の登録事項に変更を生じたときは、1年以内に免許の交付を受けた都道府県に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 3 免許証の記載事項に変更を生じたときは、免許証の書換交付を申請することができる。
- 4 無免許者が、調理師またはこれとまぎらわしい名称を用いることは禁止されている。

食 品 学

10 次の米に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 形態により、ジャポニカ米とインディカ米に大別できる。
- 2 もち米のでん粉は、アミロースが100%である。
- 3 玄米やもみ米は、精白米よりも貯蔵に耐える。
- 4 長期間貯蔵すると、ビタミンB₁が減少し、脂質が酸化して味が落ちる。

11 次の食用部位による野菜の分類とおもな野菜の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

	分類	おもな野菜
1	葉菜類	キャベツ、みつば
2	茎菜類	アスパラガス、ねぎ
3	根菜類	たまねぎ、たけのこ
4	果菜類	かぼちゃ、ピーマン

12 次の油脂類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ラードは、豚の脂肪組織から抽出される。
- 2 バターは、ビタミンAを含み、風味と消化がよい。
- 3 オリーブ油は、オレイン酸を多く含んでいる。
- 4 ショートニングは、マーガリンより水分含量が多い。

13 次のうち、機能性表示食品に関する記述として正しいものを選びなさい。

- 1 国が個別に許可を出すものである。
- 2 病者や妊産婦を対象としたものである。
- 3 消費者庁長官に届け出を行う必要がある。
- 4 1日に必要な栄養成分の補給・補完を目的としている。

14 次のうち、アレルギー表示が義務づけられている特定原材料7品目として正しいものを選びなさい。

- 1 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
- 2 小麦、えび、いか、卵、乳、落花生、バナナ
- 3 オレンジ、くるみ、かに、いか、卵、そば、乳
- 4 卵、乳、えび、小麦、牛肉、くるみ、ごま

15 次の藻類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 生ひじきは、水煮して渋味を抜き、食用とする。
- 2 藻類には、難消化性多糖類が多く含まれる。
- 3 干し昆布の表面に見られる白い粉末は、よく洗い落とす必要がある。
- 4 てんぐさは、ところてんや寒天の原料となる。

栄 養 学

16 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 ミネラルは、主に活動のエネルギー源になる。
- 2 炭水化物（糖質）は、人体を構成する成分のうち、もっとも大きな割合を占めている。
- 3 たんぱく質は、五大栄養素に含まれない。
- 4 栄養素のバランスは、多種類の食品を適切に組み合わせた食事で整える必要がある。

17 次のたんぱく質（アミノ酸）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 体内で合成できない不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）は、9種類ある。
- 2 たんぱく質は、すべてアミノ酸まで分解されてから吸収される。
- 3 アミノ酸のアミノ基には、必ず窒素が含まれている。
- 4 たんぱく質の構成アミノ酸のうち、最も不足するアミノ酸を、第1制限アミノ酸という。

18 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 すべてのビタミンは、体内でつくることができるので、食品から摂取する必要はない。
- 2 ビタミンは、油脂に溶けにくい脂溶性ビタミンと、水に溶けにくい水溶性ビタミンに分類される。
- 3 ビタミンCは、血液凝固因子の合成や骨の形成に必要な脂溶性ビタミンである。
- 4 葉酸には、妊娠初期における胎児の神経管閉鎖障害のリスクを低減させる働きがある。

19 次のミネラルのおもな欠乏症と含有食品の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

ミネラル		おもな欠乏症		含有食品
1 カリウム	——	味覚障害	——	牛乳
2 カルシウム	——	貧血	——	イモ類
3 リン	——	くる病	——	果実類
4 マグネシウム	——	循環器障害	——	こんぶ

20 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 リノール酸と α -リノレン酸は、体内で合成できない。
- 2 脂質1gは、約9kcalのエネルギーを発生する。
- 3 不飽和脂肪酸には、血中LDLコレステロールの上昇作用がある。
- 4 コレステロールは、ホルモンや胆汁酸の材料として大切な成分である。

21 次の病態と栄養に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 脂質異常症の栄養・食事療法では、動物性脂質を多く摂取する必要がある。
- 2 鉄欠乏性貧血は、鉄、たんぱく質、エネルギーの不足から起こる。
- 3 カルシウムを十分にとることは、骨粗しょう症の予防に効果がある。
- 4 高血圧症の栄養・食事療法では、病態に合わせて食塩の摂取を制限する。

22 次の炭水化物の消化に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

炭水化物		消化酵素		分解生成物
1 麦芽糖	——	リパーゼ	——	ブドウ糖+ガラクトース
2 ショ糖	——	スクラーゼ	——	ブドウ糖+果糖
3 乳糖	——	マルターゼ	——	果糖+ガラクトース
4 でん粉	——	ラクターゼ	——	ブドウ糖+ブドウ糖

23 次の炭水化物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 厚生労働省の食品分類である6つの基礎食品において、第5群に分類されている。
- 2 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、1歳以上のすべての年齢で総エネルギー摂取量の25～30%が炭水化物の目標量（範囲）として示されている。
- 3 炭水化物をエネルギーとして消費するには、ビタミンB₁が必要である。
- 4 運動時に消費されるエネルギー源の半分以上は、体内の炭水化物である。

24 次の高齢期の食生活に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 咀嚼力の低下は個人差が大きいため、食物の内容や形状を個人に合わせて調製する。
- 2 消化・吸収能力が落ち、体重や食欲が減少しやすいため、たんぱく質は量より質を重視する。
- 3 味覚が低下するため、濃い味付けを心がける。
- 4 口渇感が鈍くなり、脱水症状を起こしやすいため、水分を十分に補給する。

食 品 衛 生 学

25 次のサルモネラ属菌食中毒に関する記述で、**A**～**C** にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

サルモネラ属菌食中毒は、**A** 型で、原因食品としては、**B** 及びその加工品が多い。予防法としては、**C** が有効である。

- | | A | | B | | C |
|---|------|----|-----|----|--------------|
| 1 | 感染侵入 | —— | 卵類 | —— | 食品を十分に加熱すること |
| 2 | 感染毒素 | —— | 魚類 | —— | 流水でよく洗うこと |
| 3 | 感染侵入 | —— | 肉類 | —— | 冷凍すること |
| 4 | 感染毒素 | —— | 野菜類 | —— | 流水でよく洗うこと |

26 次の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 大量調理施設衛生管理マニュアルは、1回300食以上又は1日750食以上提供する施設に適用される。
- 2 法令で定められたHACCPに基づく衛生管理は、食品等の取り扱いに従事する者の数が50人以上の事業場で取り組む必要がある。
- 3 HACCPにおける衛生管理を行うためには、12の原則を含めた7つの手順が必要である。
- 4 HACCPは、衛生管理計画に基づいて実行、点検、記録を行っていくものである。

27 次のカンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 近年では、病因物質別の食中毒事件数で上位を占めている。
- 2 菌は、熱に強く、毒素を産生する。
- 3 比較的少量の菌を摂取することでも食中毒を起こす。
- 4 家畜やペットの腸管内に存在し、鶏の保菌率が高い。

28 次の寄生虫に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 クドア・セプテンpunkタータ食中毒の原因食品は、ヒラメが多い。
- 2 エキノコックスは、人の肝臓に寄生する。
- 3 マンソン裂頭条虫は、人の全身の皮下に腫瘤を形成する。
- 4 アニサキスは、熱に強く、加熱しても死滅しない。

29 次のウエルシュ菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 主症状は、下痢・腹痛で、発熱はあまりみられない。
- 2 菌は、10℃以下で増殖しないため、調理済み食品を急速に冷却することが食中毒の予防方法である。
- 3 菌は、芽胞を形成しない。
- 4 一度に大量調理をする給食施設で発生するケースが多い。

30 次の記述で 、 にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

黄色ブドウ球菌は、人の や化膿巣に存在し、食品に付着すると増殖しながら という毒素を産生し、食中毒の原因となる。

A

B

- | | | |
|-------|----|----------|
| 1 腸管 | —— | テトロドトキシン |
| 2 脳 | —— | マイコトキシン |
| 3 鼻腔内 | —— | エンテロトキシン |
| 4 肝臓 | —— | サキシトキシン |

31 次のセレウス菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 嘔吐型の場合、米飯と関係した原因食品が多い。
- 2 土壌、河川など自然界に広く分布している通性嫌気性菌である。
- 3 嘔吐型の場合、食後30分から5時間で症状があらわれる。
- 4 嘔吐型毒素は、56℃で5分の加熱により分解される。

32 次の化学物質と健康被害の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

化学物質

健康被害

- | | | |
|-------------|----|-----------|
| 1 ヒ素 | —— | 森永ヒ素ミルク事件 |
| 2 ポリ塩化ビフェニル | —— | カネミ油症事件 |
| 3 亜鉛 | —— | 水俣病 |
| 4 カドミウム | —— | イタイイタイ病 |

33 次の食品添加物の主要用途と品名の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

主要用途		品名
1 食品に酸味を与える	——	プロピレングリコール
2 豆乳を凝固させる	——	塩化マグネシウム
3 食品の栄養素を強化する	——	ジフェニール
4 食品の泡を消す	——	アスパルテーム

34 次の器具・容器包装に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 メラミン樹脂製の食器は、食品衛生法の規格基準に合格しないものの販売や使用が禁止されている。
- 2 シリコンは、幅広く弁当箱や容器などに利用されている。
- 3 プラスチックは、その特性を生かした製品が数多くつくられている。
- 4 ほうろうは、金属の表面に特殊ガラスを処理したものであり、表面は腐食しやすい。

35 次の食品の保存と殺菌に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 シチューなどのレトルト食品は、加圧加熱殺菌をしたものである。
- 2 日本では、牛乳の殺菌は超高温瞬間殺菌法で行われたものが多い。
- 3 日本では、じゃがいもの発芽防止目的での放射線照射が認められていない。
- 4 冷凍や冷蔵は、細菌の活動力を弱めるが、死滅させることはできない。

36 次の腸管出血性大腸菌O157食中毒の記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 腸管内で増殖した菌が産生するベロ毒素により、激しい腹痛と出血性大腸炎が起こる。
- 2 乳幼児や高齢者が感染すると、重症化することがある。
- 3 少量の菌でも発症する。
- 4 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の5類感染症に指定されている。

37 次の食品の異物混入防止に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 清掃や器具の整理整頓は、異物混入防止対策とはならない。
- 2 調理場の窓には網戸をつけ、昆虫が入らないようにする。
- 3 器具や容器は、使用前に異物の付着や破損がないかを確認する。
- 4 食品製造工場では、製品の最終点検項目に金属探知機を通す工程を入れるなどして確認を行っている。

38 次のボツリヌス食中毒に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 主症状は、発熱や胃腸障害である。
- 2 カラシレンコンや飯^{いずし}鮫を原因とした食中毒発生例がある。
- 3 乳児ボツリヌス症の原因食品は、米飯類が60%を占める。
- 4 ボツリヌス菌は、7つの型に分類され、日本ではF型による食中毒が多い。

39 次の食中毒原因物質のうち、令和2年の厚生労働省食中毒統計調査で事件数が最も多かったものを選びなさい。

- 1 サルモネラ属菌
- 2 カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
- 3 アニサキス
- 4 ノロウイルス

調理理論

40 次の揚げ物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 揚げ油は、素材の一部として吸収され、栄養的、嗜好的価値を高める。
- 2 揚げ物の温度は、通常200℃以上が適温とされる。
- 3 揚げ油の適温は、油中に衣を1粒落とし、その浮き沈みで判断できる。
- 4 揚げ油は、長く使い続けると、油が酸化し粘度が高くなる。

41 次の食品とその調理に適する温度の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

	食品		温度
1	ドリップコーヒー	——	85～95℃
2	だし汁（かつお節）	——	120～150℃
3	カステラ	——	160～170℃
4	茶碗蒸し	——	85～90℃

42 次の天然色素に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 クロロフィルは、野菜に含まれる緑色の脂溶性色素で、光や酸により退色し、黄褐色になる。
- 2 アントシアニンは、野菜や果物の赤、青、紫色の水溶性色素で、煮汁に色が溶け出す。
- 3 緑黄色野菜のカロテノイドは、加熱に対して不安定なため、長く加熱すると色が失われる。
- 4 ミオグロビンは、肉や赤身の魚の色で、加熱により灰褐色に変わる。

43 次の電子レンジによる調理の特徴に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品内部での発熱のため、熱効率がよい。
- 2 アルミホイルや金属製の容器は、マイクロ波を反射するので使用できない。
- 3 食品の量が多くなると、加熱にむらができることがある。
- 4 食品は短時間で加熱されるが、ビタミンなど栄養素の損失が大きい。

44 次の油脂に関する記述で ~ にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

油脂は、空气中に放置するか、長時間加熱すると空气中の酸素によって され、 という変化を起こす。このような現象を油脂の といい、 が進んで食用にならなくなる現象を という。

- | | A | | B | | C | | D |
|---|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 劣化 | —— | 酸化 | —— | 軟化 | —— | 老化 |
| 2 | 酸化 | —— | 重合 | —— | 劣化 | —— | 変敗 |
| 3 | 酸化 | —— | 老化 | —— | 重合 | —— | 軟化 |
| 4 | 劣化 | —— | 変敗 | —— | 酸化 | —— | 重合 |

45 次のうち、水で戻した場合の重量増加（概数）が最も小さいものを選びなさい。

- 1 切干大根
- 2 きくらげ
- 3 芽ひじき
- 4 大豆

46 次の調理施設の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品倉庫内は、食品の種類ごとに区分して整理し、定期的に清掃を行う。
- 2 冷凍・冷蔵庫は、保管中の食品が相互に汚染されないように使用区分を決めておく。
- 3 排水マスは、直接食品と接しない場所のため、清掃は必要ない。
- 4 施設の清掃は、計画を立て、落ち度がないように実行されているかの点検が必要である。

47 次の調理器具の分類に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | | 分類 | | 器具 |
|---|----------|----|------|
| 1 | 計量用器具 | —— | レードル |
| 2 | 混合・攪拌用器具 | —— | しゃくし |
| 3 | 圧搾用器具 | —— | 肉たたき |
| 4 | ろ過用器具 | —— | すいのう |

48 次の砂糖の役割に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 あめ煮のつやを出す。
- 2 高濃度で微生物の発育を抑える。
- 3 メレンゲの泡を安定させる。
- 4 フラボノイドに作用し、食材の色を白くする。

49 次の接客サービスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 中国料理で円卓を用いる場合は、出入り口に近いところが上席となる。
- 2 接客サービスの基本は、身だしなみや言葉遣いに気を配り、心をこめて丁寧に対応することである。
- 3 西洋料理では、飲み物は、客の右側より給仕する。
- 4 会席料理の宴席では、常に上席から給仕を行う。

50 次の動物性食品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 牛乳の主要たんぱく質であるカゼインは、酸を加えると凝固する。
- 2 皮や骨のある切り身の魚を長時間煮ると、コラーゲンがゼラチンに変化して汁に溶け出す。
- 3 全卵をだし汁で薄めて加熱すると、卵の濃度が低いほど凝固しやすくなる。
- 4 食肉類は、ひき肉にすると脂質が酸化されやすく劣化が早いので、保存に注意する。

51 次のソースの名称と材料の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- | 名 称 | 材 料 |
|-------------|---------|
| 1 ブルーテソース | 酢とサラダ油 |
| 2 ベシヤメルソース | 牛 乳 |
| 3 ブラウンソース | トマトピューレ |
| 4 ビネグレットソース | ブ イ ヨ ン |

52 次の卵に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 卵白中のレシチンには、水と油を結びつける乳化作用がある。
- 2 卵白は、80℃以上にならないと完全には凝固しない。
- 3 卵白を泡立てる際、使用する器具に油脂が付着していると泡立ちにくくなる。
- 4 ナトリウムイオンなどの塩類は、卵のたんぱく質の熱凝固を促進する。

53 次のうち、水中油滴型（O/W）エマルションではないものを選びなさい。

- 1 マヨネーズ
- 2 バター
- 3 生クリーム
- 4 牛乳

54 次の浸漬に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ごぼうやじゃがいもを水に浸漬する目的は、褐変を防止することである。
- 2 れんこんを酢水に浸漬する目的は、白く仕上げることである。
- 3 あさりやはまぐりを食塩水に浸漬する目的は、砂出しをすることである。
- 4 米を水に浸漬する目的は、あくを抜くことである。

55 次の食品の加熱に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 わらびやぜんまいは、茹でるときに重曹を加えると、重曹のアルカリにより繊維が硬化する。
- 2 やつがしらは、みょうばんを加えて茹でると、細胞膜のペクチン質が不溶化し、煮崩れを防げる。
- 3 魚を焼くときに食塩を振ると、表面のたんぱく質の一部が脱水して身が締まるので、串を刺したときに身が崩れにくい。
- 4 牛乳を75℃以上で長時間加熱すると、牛乳たんぱく質が変質して硫化水素が発生し、不快臭が感じられる。

56 次の味の種類と呈味物質の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | 味の種類 | 呈味物質 |
|-------|-----------|
| 1 甘 味 | —— グルタミン酸 |
| 2 苦 味 | —— クロロゲン酸 |
| 3 酸 味 | —— 酢 酸 |
| 4 うま味 | —— イノシン酸 |

57 次の記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ゼラチンは、たんぱく質分解酵素を含む果実を加えると固まりにくくなる。
- 2 寒天は、ゼラチンに比べてゲルの融解温度が高い。
- 3 カラギーナンの原料は、果実類や野菜類である。
- 4 寒天に比べるとゼラチンには接着性がある。

食文化概論

58 次の日本料理の特徴に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 旬の素材を用い、その持ち味を生かして薄味で調味する。
- 2 見た目の美しさ、季節感などの味わいをあわせ持つ料理である。
- 3 料理別に多種の食器を用い、器も料理を引き立てる役割を持つ。
- 4 香りを楽しむ料理であり、獣鳥肉類を主材料としている。

59 次の日本の行事と行事食の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | 行事 | | 行事食 |
|---------|----|-------|
| 1 上巳の節句 | —— | ひなあられ |
| 2 人日の節句 | —— | 七草がゆ |
| 3 重陽の節句 | —— | 甘酒 |
| 4 七夕の節句 | —— | そうめん |

60 次の西洋料理に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- 1 イタリア料理 —— ローストビーフ
- 2 ロシア料理 —— ピロシキ
- 3 ドイツ料理 —— タコス
- 4 アメリカ料理 —— トムヤムクン