

令和 8 年度

調 理 師 試 験 問 題

令和 8 年 9 月 8 日

群馬県

注意事項

- 1 係員の指示があるまで、試験問題を開いてはいけません。
 - 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配付してあります。
 - 3 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。
 - 4 解答の記入には、鉛筆を使用し、書き間違えたときはよく消して書きなおしてください。
 - 5 問題は、6科目で60問あります。
 - 6 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。
 - 7 試験終了後、試験問題はお持ち帰りください。
-

公衆衛生学

- 1 次のWHO（世界保健機関）憲章による健康の定義に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

健康とは肉体的、 並びに に完全に良好な状態のことをいい、単に や虚弱ではないということではない。

	A		B		C
1	文 化 的	——	経 済 的	——	低 栄 養
2	精 神 的	——	経 済 的	——	疾 病
3	文 化 的	——	社 会 的	——	低 栄 養
4	精 神 的	——	社 会 的	——	疾 病

- 2 次の疾病予防の対策のうち、二次予防に該当するものを選びなさい。

- 1 難病患者への生活支援
- 2 がん検診
- 3 食生活改善
- 4 予防接種

- 3 次の人口動態統計に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 令和6年の死因別死亡順位は、第1位が心疾患、第2位が老衰である。
- 2 死亡率（粗死亡率）は、人口1,000人に対する年間の死亡数のことである。
- 3 乳児死亡率は、出生1,000人に対する3歳未満の乳児死亡数のことである。
- 4 合計特殊出生率は、20～49歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。

- 4 次のうち、「健康日本21（第三次）」の4つの基本的な方向として、誤っているものを選びなさい。

- 1 健康寿命の延伸と健康格差の縮小
- 2 個人の行動と健康状態の改善
- 3 健康診断の受診率の向上
- 4 ライフコースアプローチを踏まえた健康づくり

5 次の調理師法に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 調理師免許は、本籍地、就業地、調理師試験合格地にかかわらず、住所地の都道府県知事に申請する。
- 2 麻薬、あへん、大麻または覚せい剤の中毒者、罰金以上の刑に処せられた者は、絶対的欠格事由に該当する。
- 3 調理師は、調理師名簿の登録事項である住所地に変更が生じた場合、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 4 調理師免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見した際は、30日以内に返納しなければならない。

6 次のうち、「第4次食育推進基本計画」における目標として、誤っているものを選びなさい。

- 1 朝食を欠食する国民を減らす
- 2 学校給食における輸入食品を活用した取組を増やす
- 3 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす
- 4 ゆっくりよく噛んで食べている国民を増やす

7 次のうち、地球温暖化の原因となる温室効果ガスとして、誤っているものを選びなさい。

- 1 ナフサ
- 2 フロン類
- 3 メタン
- 4 二酸化炭素

8 次の上水道に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 水道水中のクリプトスポリジウムは、塩素消毒で死滅する。
- 2 わが国の上水道普及率は令和6年度末で81.8%であり、先進国の中では低い。
- 3 令和6年4月以降の上水道行政は、文部科学省が担っている。
- 4 水道法に基づく水質基準では、給水栓（蛇口）における水の遊離残留塩素は0.1mg/L以上を保持しなければならない。

9 次のうち、水俣病の原因となった化学物質として、正しいものを選びなさい。

- 1 二酸化硫黄
- 2 カドミウム
- 3 ダイオキシン類
- 4 メチル水銀

食 品 学

10 次の穀類に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 えん麦は、小麦に比べ脂質の含有量が少ない。
- 2 強力粉は、薄力粉に比べたんぱく質の含有量が少ない。
- 3 α 化米は、調理済みの米飯を熱風等で急速乾燥させたものである。
- 4 コーン油は、とうもろこしの果皮から抽出される。

11 次の大豆及びその加工品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 大豆には、必須アミノ酸のリシンが含まれる。
- 2 絹ごし豆腐は、木綿豆腐よりたんぱく質が少ない。
- 3 納豆には、ビタミンB₂が含まれていない。
- 4 生の大豆は、トリプシンインヒビターを含むため、加熱又は加工する必要がある。

12 次の野菜の分類とその種類に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | | 野菜の分類 | 種 類 |
|---|-------|------------------|
| 1 | 葉 菜 類 | —— ほうれん草、キャベツ |
| 2 | 根 菜 類 | —— か ぶ 、 ご ぼ う |
| 3 | 果 菜 類 | —— な す 、 か ぼ ち ゃ |
| 4 | 茎 菜 類 | —— きゅうり、さやいんげん |

13 次の飲用乳に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 牛乳は、生乳の成分に調整を行わず、無脂乳固形分を8.0%以上、乳脂肪分を3.0%以上含有しているものをいう。
- 2 乳飲料は、生乳にクリームや脱脂粉乳などの乳製品のみを加えて成分を調整したものをいう。
- 3 加工乳は、生乳にカルシウムや鉄、コーヒーなど乳製品以外の原料を加えたものをいう。
- 4 特別牛乳は、生乳から乳脂肪やその他の成分を一部またはほとんど除去したものをいう。

14 次のうち、栄養成分表示の義務表示の項目として、誤っているものを選びなさい。

- 1 熱量（エネルギー）
- 2 脂質
- 3 コレステロール
- 4 たんぱく質

15 次の油脂に関する記述で、 ～ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

植物油脂は によって、乾性油、半乾性油、不乾性油に分けられる。そのうち、不乾性油は が であり、これには が該当する。

A		B		C	
1	ヨウ素価	——	130以上	——	綿実油
2	ヨウ素価	——	100以下	——	オリーブ油
3	けん化価	——	100以下	——	大豆油
4	けん化価	——	130以上	——	ごま油

栄 養 学

16 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 糖質は、最終的に単糖類に分解され、小腸で吸収される。
- 2 炭素、水素、酸素の三つの元素から構成される。
- 3 1 gあたりのエネルギー量は、約9 k c a lである。
- 4 糖質のエネルギー代謝には、ビタミンB₁が関与する。

17 次の水分に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 水分は、食事バランスガイドのイラストで、コマの軸として表現されている。
- 2 体内の水分のバランスは、口渇感による水分摂取と腎臓の排尿調節作用によって保たれている。
- 3 体内の水分は、栄養素など多くの物質を全身に運ぶ働きがある。
- 4 成人の身体は、水分が体重の約80%を占めている。

18 次の無機質（ミネラル）の含有食品と主な欠乏症の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

無機質（ミネラル）		含有食品		主な欠乏症
1 マ グ ネ シ ウ ム	——	あ ま に 油	——	循 環 器 障 害
2 ナ ト リ ウ ム	——	し ょ う ゆ	——	甲 状 腺 腫
3 カ ル シ ウ ム	——	牛 乳	——	ミルクアルカリ症候群
4 鉄	——	レ バ ー	——	貧 血

19 次の脂質に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 脂肪酸には、二重結合をもつ不飽和脂肪酸と、二重結合をもたない飽和脂肪酸がある。
- 2 脂質には、脂溶性ビタミンの吸収を阻害する作用がある。
- 3 リノール酸は、体内で合成される脂肪酸である。
- 4 誘導脂質は、単純脂質にリン酸や炭水化物が結合したものであり、リン脂質と糖脂質がある。

20 次の消化に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 咀嚼^そは、生物的消化である。
- 2 胃腸のぜん動運動は、物理的消化である。
- 3 消化液（消化酵素）による栄養素の分解は、生物的消化である。
- 4 腸内細菌による発酵は、物理的消化である。

21 次のうち、「食事バランスガイド」において、コマを回す「ヒモ」として表現されているものとして、正しいものを選びなさい。

- 1 主食
- 2 副菜
- 3 果物
- 4 菓子・嗜好飲料^{しこう}

22 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 バリン、イソロイシン、フェニルアラニンは、必須アミノ酸である。
- 2 たんぱく質の構成アミノ酸のうち、アミノ酸評定パターンに対して最も不足するアミノ酸を第1制限アミノ酸という。
- 3 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。
- 4 たんぱく質は、筋肉、皮膚、毛髪、爪など生体の構成成分である。

23 次の基礎代謝に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 基礎代謝は、妊娠後期で高くなる。
- 2 基礎代謝は、気温の影響を受けるため、夏のほうが冬よりも高くなる。
- 3 基礎代謝は、体重及び体表面積に比例する。
- 4 基礎代謝は、体温が上昇すると高くなる。

24 次の「日本人の食事摂取基準（2025年版）」に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 生活機能の維持・向上の観点から、新たに骨粗鬆症とエネルギー・栄養素との関連が整理された。
- 2 目標量は、過剰摂取による健康障害の回避を目的として設定された指標である。
- 3 使用期間は、2025年4月から2030年3月までの5年間である。
- 4 エネルギー摂取量及び消費量のバランスの維持を示す指標として、BMIを採用している。

食 品 衛 生 学

25 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食肉製品を製造する営業者は、施設ごとに専任の食品衛生管理者を置かなければならない。
- 2 食中毒の患者であると診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届出なければならない。
- 3 食品等事業者は、自らの責任において安全性を確保するため、知識および技術の習得に努めなければならない。
- 4 飲食店を営もうとする者は、あらかじめ厚生労働大臣の許可を受けなければならない。

26 次の食中毒菌に関する記述で、、 にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

人の健康危害に関与する細菌のほとんどは であり、至適温度は である。

	A		B
1	高温細菌	——	5 0℃～9 0℃
2	常温細菌	——	4 0℃～5 0℃
3	中温細菌	——	3 0℃～4 0℃
4	低温細菌	——	1 0℃～2 0℃

27 次の芽胞形成菌に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 セレウス菌食中毒には嘔吐型と下痢型があり、下痢型は食物内で産生された毒素によって起こる食中毒である。
- 2 ウエルシュ菌は、酸素がある環境でよく発育し、米飯やスパゲティが食中毒の主な原因食品となる。
- 3 ボツリヌス菌食中毒には、からしれんこんや飯^{いずし}鮎を原因食品とした発生例がある。
- 4 ウエルシュ菌食中毒は、細菌性食中毒の中で最も致死率が高い。

28 次の黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 人の腸管内に常在する偏性嫌気性菌である。
- 2 産生するエンテロトキシンは、100℃で30分間加熱すると分解される。
- 3 食中毒の症状は、吐き気や嘔吐が激しく、38℃～39℃の発熱を特徴とする。
- 4 潜伏期間は1～6時間で、感染型の食中毒と比べて非常に短い。

29 次の植物とその有毒物質の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

植 物	有毒物質
1 トリカブト	—— アコニチン
2 イヌサフラン	—— リナマリン
3 ジャガイモ	—— チャコニン
4 青 梅	—— アミグダリン

30 次の食物アレルギーに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 アレルギー表示義務のある特定原材料は、現在7品目である。
- 2 アナフィラキシーショックは、命に関わる重篤な状態に陥ることがある。
- 3 食物依存性運動誘発アナフィラキシーとは、アレルゲンとなる食品を摂取したあと、運動をすることによってアレルギー症状が発症することである。
- 4 くるみ、カシューナッツなどの木の実が原因となる事例が増えている。

31 次の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設を対象としている。
- 2 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。
- 3 検食は、食品ごとに50gずつ清潔な容器にいれ、10℃以下で2週間以上保存する。
- 4 調理済み食品の配送過程においては、10℃以下又は65℃以上の温度管理を行い、配送時刻の記録を行う。

32 次のうち、カンピロバクター食中毒の分類として、正しいものを選びなさい。

- 1 細菌性食中毒（感染型）
- 2 細菌性食中毒（毒素型）
- 3 自然毒食中毒
- 4 ウイルス性食中毒

33 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 宇宙食の安全確保のために開発された食品衛生管理システムである。
- 2 「HACCPに基づく衛生管理」では、コーデックスのHACCP 7原則に従って衛生管理計画を作成する。
- 3 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、手引書を参考に、比較的容易に取り組むことができる。
- 4 HACCPによる衛生管理を行うことで、実施状況の記録や保存を省略することができる。

34 次の寄生虫とその食中毒の主な原因食品の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

寄 生 虫		主な原因食品
1 アニサキス	_____	フナ、コイ
2 エキノコックス	_____	アジ、イカ
3 クドア・セプトエンピクタータ	_____	野 菜 類
4 サルコシスティス・フェアリー	_____	馬 肉

35 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 オゾン水は、酸化すると酸素と水に戻るため、すすぎは不要である。
- 2 エタノールは、100%よりも70%に薄めた溶液の方が消毒力は強い。
- 3 逆性せっけんは、殺菌力は弱いですが、洗浄力が強く、汚れているものに使用される。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは、殺菌料として食品添加物に指定され、生野菜の消毒殺菌に使用される。

36 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 令和6年に発生した食中毒の患者数を病因物質別に比較すると、ノロウイルスによるものが最多である。
- 2 ノロウイルス食中毒予防には、食中毒三原則のうち、「増やさない」対策が重要である。
- 3 不活化には、次亜塩素酸ナトリウムを200ppmの濃度で使用することが有効である。
- 4 不顕性感染者であっても、糞便中に大量のノロウイルスが検出される。

37 次の食品群と食品衛生法に基づく食品中放射性セシウムの基準値の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

食品群	基準値
1 飲料水	100Bq/kg
2 牛乳	50Bq/kg
3 一般食品	10Bq/kg
4 乳児用食品	10Bq/kg

38 次のヒスタミンに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 ヒスタミンによる食中毒は、魚肉が腸管内のモルガン菌などに汚染され、ヒスタミンが大量に生成されることで起こる。
- 2 ヒスタミンによる食中毒の症状は、通常、摂取してから2～3日後に発症する。
- 3 ヒスタミン食中毒の主な原因食品は、ヒラメやタラなどの加工品である。
- 4 ヒスタミンが大量に生成された魚は、中心部までしっかりと加熱調理すると安全に食べることができる。

39 次の微生物の制御方法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 紫外線殺菌は、光線が直接照射された表面にのみ殺菌効果を発揮する。
- 2 牛乳の低温殺菌法は、63℃～65℃で30分間以上加熱する方法である。
- 3 煮沸消毒は、ボツリヌス菌などの芽胞を数秒で完全に死滅させることができる。
- 4 牛乳の超高温殺菌法は、120℃～150℃で数秒間加熱する方法である。

調 理 理 論

40 次の和式調理（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 汁と菜を基本に、数種の料理を並列にして、1人分ずつの食膳を構成する。
- 2 獣鳥肉類を主材料とした香りを楽しむ料理である。
- 3 食材の鮮度と季節性を大切にする素材中心の料理である。
- 4 視覚的要素が重視され、包丁さばきが料理のポイントになる。

41 次の調理操作のうち、粉碎・磨碎に該当する操作として、正しいものを選びなさい。

- 1 卵白を泡立てる
- 2 じゃがいもの皮をむく
- 3 大根をすりおろす
- 4 かつおぶしを削る

42 次の浸漬の目的と具体例の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

浸漬の目的		具 体 例
1 味 付 け ・ 防 腐	——	い わ し の 油 漬 け
2 物理性の改善・向上	——	野 菜 の 水 浸 し
3 食品中の成分の抽出	——	野 菜 の あ く 抜 き
4 褐 変 防 止	——	乾 物 の 水 戻 し

43 次の米の炊飯に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 蒸らしの段階では、加熱終了直後にふたを開けて余分な水蒸気を逃す。
- 2 米が水分を吸収する速度は、水温が低いほど遅くなる。
- 3 米粒中のでんぷんの糊化を完了させるには、80℃で10分間加熱する必要がある。
- 4 浸漬時にしょうゆを加えると、米が水分を吸水しやすくなる。

44 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 マイクロ波は、プラスチックを通過する。
- 3 ビタミンなどの栄養素の損失が大きい。
- 4 表面に焦げ目につかない。

45 次の調理器具の分類と主な調理器具の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

分 類	主 な 調 理 器 具
1 計 量 用 器 具	—— はかり、温度計、タイマー
2 混合・攪拌用器具	—— しゃもじ、へら、フライ返し
3 ろ 過 用 器 具	—— 粉ふるい、茶こし、シノワ
4 圧 搾 用 器 具	—— すり鉢、ポテトマッシャー、ミートチョッパー

46 次の給食に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 適温で供食できるように配慮する。
- 2 不特定の人や1回限りの人を対象に提供する食事のことである。
- 3 嗜好の異なる多くの人に適合する味付けを考慮する。
- 4 衛生面や安全面から、献立に取り入れる料理が限定されやすい。

47 次のさつまいもに関する記述で、A ～ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

さつまいもは、A 加熱すると B が働く時間が長くなり、でんぷんから C が多く生成されるため、甘みが増す。

	A		B		C
1	ゆっくり	——	ラクターゼ	——	し ょ 糖
2	短時間で	——	ラクターゼ	——	麦 芽 糖
3	ゆっくり	——	アミラーゼ	——	麦 芽 糖
4	短時間で	——	アミラーゼ	——	し ょ 糖

48 次の食肉の調理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 肉を加熱すると、ミオグロビンが変性し灰褐色になる。
- 2 すね肉などのかたい肉を長時間煮ると、アミノカルボニル反応により、やわらかくなる。
- 3 ひき肉は、食塩を加えると粘性を生じるので、形をつくりやすくなる。
- 4 ビーフステーキの焼き加減には、レア、ミディアム、ウェルダン、ベリーウェルダンがある。

49 次のうち、揚げ油が180℃であることを見分ける衣の浮き沈みとして、正しいものを選びなさい。

- 1 下まで沈んだ後に、ゆっくり浮き上がる。
- 2 下まで沈み、浮いてこない。
- 3 少し沈むが、すぐに浮く。
- 4 沈まずに表面に散る。

50 次の味の種類とその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	グリチルリチン
2	酸	味	グアニル酸
3	苦	味	テオブロミン
4	うま	味	イノシン酸

51 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 卵黄の中にあるレシチンは、水分と油を結びつける乳化作用をもつ。
- 2 卵白は、80℃以上にならないと完全に凝固しない。
- 3 ゆで卵の卵黄の周りが暗緑色になる原因は、加熱により硫化第一鉄が生成されるためである。
- 4 卵白に砂糖を加えると泡立ちやすくなるが、気泡の安定性は悪くなる。

52 次のうち、クックチルシステムにおける加熱調理後の急速冷却の目安として、正しいものを選びなさい。

- 1 30分間以内に中心温度15℃以下まで冷却
- 2 60分間以内に中心温度10℃以下まで冷却
- 3 90分間以内に中心温度3℃以下まで冷却
- 4 120分間以内に中心温度0℃以下まで冷却

53 次の鍋類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 比熱の小さい材料で冷めにくい鍋をつくるには、厚手にするとよい。
- 2 中華鍋は、1つで汁物、煮物、揚げ物、炒め物まで使える万能鍋である。
- 3 アルミニウム鍋は、ステンレス鍋と比べて熱伝導率が高い。
- 4 土鍋は、熱伝導率が高いので温まりやすく、すぐに冷める。

54 次のゆで物への添加材料に関する記述で、A ～ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

わらび、ぜんまいをゆでるときは、A を加えると、アルカリにより繊維が B すると同時に、C の緑も鮮やかになる。

- | | A | | B | | C |
|---|-------|----|----|----|---------|
| 1 | 重曹 | —— | 軟化 | —— | クロロフィル |
| 2 | 重曹 | —— | 硬化 | —— | フラボノイド |
| 3 | みょうばん | —— | 軟化 | —— | アントシアニン |
| 4 | みょうばん | —— | 硬化 | —— | カロテノイド |

55 次の寒天に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 寒天は、ゼラチンに比べ凝固温度が低い。
- 2 寒天は、コラーゲンを加水分解してつくられる。
- 3 砂糖の濃度が高い寒天ゼリーは、^{りししょう}離漿が起こりにくい。
- 4 寒天液で2層のゼリーを作る場合、下層を完全に固めてから上層を入れるとうまく2層が接着する。

56 次の油脂の劣化・変敗の防止方法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 空気にさらすこと
- 2 不純物を混ぜないこと
- 3 長時間の加熱をできるだけ避けること
- 4 直射日光に当てないこと

57 次の調味料に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 砂糖は、水分活性を低下させる作用があり、食品の保存性を高める。
- 2 みそは、魚や肉のにおいを抑制する作用がある。
- 3 食塩は、脱水作用があり、白菜に加えるとしんなりさせる。
- 4 食酢は、卵に含まれるたんぱく質の熱凝固を抑制する作用がある。

食文化概論

58 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 人日（七草）の節句 | —— | 七 草 が ゆ |
| 2 上巳（桃）の節句 | —— | ひ し 餅 |
| 3 端 午 の 節 句 | —— | か し わ 餅 |
| 4 七 夕 の 節 句 | —— | 菊 酒 |

59 次の都道府県と代表的な郷土料理の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- | 都道府県 | | 代表的な郷土料理 |
|---------|----|---------------|
| 1 岩 手 県 | —— | 石 狩 鍋 |
| 2 東 京 都 | —— | 深 川 め し |
| 3 島 根 県 | —— | チ ャ ン プ ル ー |
| 4 高 知 県 | —— | か ら し れ ん こ ん |

60 次の中世（鎌倉・室町・安土桃山時代）の食文化に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 中国から伝わった禅宗の教えに伴い、精進料理が広まった。
- 2 庶民の間で外食が盛んになり、一膳飯屋が登場した。
- 3 千利休により茶道が完成した。
- 4 南蛮貿易によりかぼちゃや南蛮菓子が伝えられた。