

1 「ガスコンロを使うときの注意点」について、(1) ～ (4) を埋めよ。

- ・火を使用しているときは、(1) をかならず行う。
- ・(2) を火の近くに置かない。
- ・調理器具などが熱くなっているので、(3) に気を付ける。
- ・使用後は、器具栓や(4) を確実に閉める。

2 「食品の計量」——「計量スプーン、計量カップ」——について、(1) ～ (3) の空欄を埋めよ。

- ・大さじ1杯＝(1) mL ・小さじ1杯＝(2) mL ・1カップ＝(3) mL

3 「野菜・いもの種類」について、各問に答えよ。

①次の文章の空欄(1) ～ (4) を埋めよ。

野菜やいものは、水分を多く含み、それ以外には(1) や(2)、(3) などを含んでいます。
一般的に(4)、高湿度での保存が必要です。

②次の(A)～(D)に分類される野菜を、ア～ソからそれぞれ選び、記号で答えよ。

(A) 果菜類 (B) 葉菜類 (C) 茎菜類 (D) 根菜類

ア にんじん	イ なす	ウ レタス	エ きゅうり	オ れんこん
カ キャベツ	キ ほうれんそう	ク だいこん	ケ たけのこ	コ トマト
サ こまつな	シ じゃがいも	ス アスパラガス	セ ブロッコリー	ソ たまねぎ

4 「野菜・いもの調理上の性質」について、空欄(1) ～ (4) を埋めよ。

- ①やわらかく、あくの少ない野菜は(1) で食べることができます。あくの強い野菜や、根菜類などのかたい野菜・いものは(2) して食べます。
- ②(1) で食べられる野菜も、(2) や(3) を振ることで(4) が減るため、量を多くとることができます。

5 「肉の、鮮度が良いものの見分け方」について、空欄(1) ～ (4) を埋めよ。

- ・豚肉・・・淡い(1) 色で、脂身は(2) ものがよい。
- ・牛肉・・・鮮やかな(3) 色で、赤身と脂身の境目がはっきりしているものがよい。
- ・鶏肉・・・透明感のある(4) 色で、皮の毛穴に凹凸があるものがよい。

6 「肉の調理上の性質」について、空欄(1) ～ (7) を埋めよ。

- ①肉を加熱すると、(1) の変性により縮んで(2) が流出し、かたくなります。
- ②肉が縮んでかたくなるのを防ぐためには、(3) を切る、肉たたきでたたき、(4) など肉をやわらかくする働きがあるものにつけておく、などの方法があります。
- ③肉のうまみを逃さないために、火加減は最初に(5) ～ (6) で熱し、その後(7) で中まで火を通します。