令和8年度　1年生　後期中間考査　対策

家庭分野　模擬テスト

教科書 p.52 ～ p.59　／　調理のための食品の選択と購入

組　　番	名前	得点　　／100

形式	**記号選択の形式**（ほぼ全問が語群から選ぶ）で作っています。
配点	100点満点。問1 = 12／問2 = 12／問3 = 3／問4 = 4／問5 = 16／ 問6 = 14／問7 = 5／問8 = 10／**問9（調理の基本）= 24**
出題範囲	教科書 **p.52〜59**＋調理の基本（味噌汁・切り方・包丁）

このテストの作りと、解き方のコツ

1. **ほぼ全問が「語群から選び、記号で答えなさい」。**だから対策も**用語を思い出せるか**ではなく、**語群の中から正しいものを選べるか**に寄せるのが正解です。
2. **穴うめの文章がそのまま教科書の文。**語群の中には必ず**まぎらわしい選択肢**が混ざっています。今回なら**消費期限／賞味期限、促成栽培／抑制栽培**です。
3. **対応づけの問題もある。問7**（食品 → 期限表示の種類）がそれにあたります。

範囲 p.52〜59 の中身

教科書	項	このテストでの出題
p.52〜53	1　食品の選択と購入	問1
p.54〜55	2　生鮮食品の特徴	問2・問3・問4
p.56〜59	3　加工食品の特徴	問5・問6・問7・問8
p.60〜	4　食品の保存と食中毒の防止	**範囲外**

家庭分野　後期中間考査 模擬テスト　100点満点

1 **問1．食品の選択と購入について、（　）に適切な語句を語群から選び、記号で答えなさい。** 2点×6＝12点

① 野菜や肉、魚など、とれたままの状態で売られている食品を（　1　）という。これを加工して、保存性を高めたり調理の手間を省いたりした食品を（　2　）という。

② 食品を買う方法には、店に出向いて売り場で買う（　3　）と、インターネットや通信販売のように店に行かずに買う（　4　）がある。

③ まだ食べられるのに捨てられてしまう食品を（　5　）という。これを減らすには、買い物の前に家にある食品を確かめ、（　6　）だけ買うようにするとよい。

【語群】　ア. 加工食品　イ. 生鮮食品　ウ. 店舗販売　エ. 無店舗販売　オ. 食品ロス　カ. 必要な分量　キ. 保存食品　ク. まとめ買い　ケ. 冷凍食品

2 **問2．生鮮食品について、（　）に適切な語句を語群から選び、記号で答えなさい。** 2点×6＝12点

① 生鮮食品が1年のうちで最も多くとれ、味もよく、栄養価も高く、価格も安くなる時期を（　1　）という。

② ビニールハウスなどを使い、ふつうより早い時期に出荷する栽培方法を（　2　）、ふつうよりおそい時期に出荷する栽培方法を（　3　）という。

③ 地域でとれた食品を、その地域で消費することを（　4　）という。輸送距離が短くなるため（　5　）が少なくなり、環境への負担が小さくなる。

④ 食料の輸送量に輸送距離をかけて表した数値を（　6　）という。

【語群】　ア. 旬　イ. 促成栽培　ウ. 抑制栽培　エ. 地産地消　オ. フードマイレージ　カ. 輸送に使うエネルギー　キ. 露地栽培　ク. 食料自給率　ケ. 食品添加物

3 **問3．生鮮食品に必ず表示しなければならない項目として、最も適切なものを次から1つ選び、記号で答えなさい。** 3点

a　名称・原産地
b　名称・内容量・期限表示
c　名称・原材料名・保存方法
d　原材料名・内容量・製造者

4 **問4．次の生鮮食品の原産地は、どのように表示するか。語群から選び、記号で答えなさい。** 2点×2＝4点

① 国内産の野菜（宮崎県でとれたきゅうり）

② 輸入した牛肉（オーストラリア産）

【語群】　ア. 都道府県名　イ. 原産国名　ウ. 製造者名　エ. 販売した店の名前

5 **問5．加工食品について、（　）に適切な語句を語群から選び、記号で答えなさい。** 2点×8＝16点

① 加工食品は、生鮮食品を加工することで（　1　）を高めたり、調理の（　2　）を省いたりできる。

② 加工の方法には、食品から水分を取り除く（　3　）や、塩を使って保存性を高める（　4　）などがある。

③ 食品の製造や保存のために加えられるものを（　5　）という。このうち、微生物の繁殖をおさえるものを（　6　）、食品の色を調えるものを（　7　）、油脂などが酸化するのを防ぐものを（　8　）という。

【語群】 **ア.** 保存性　**イ.** 手間　**ウ.** 乾燥　**エ.** 塩蔵　**オ.** 食品添加物　**カ.** 保存料　**キ.** 着色料　**ク.** 酸化防止剤　**ケ.** 甘味料　**コ.** 調味料　**サ.** 栄養価

6 **問6．加工食品の表示について、（　）に適切な語句を語群から選び、記号で答えなさい。** 2点×7＝14点

① 加工食品の表示では、原材料名は使用した（　1　）の多い順に書かれている。

② 品質が急速に劣化する食品につけられる、**安全に食べられる**期限を（　2　）という。弁当や（　3　）などがこれにあたる。

③ 品質が比較的劣化しにくい食品につけられる、**おいしく食べられる**期限を（　4　）という。カップめんや（　5　）などがこれにあたる。

④ アレルギーの原因となるおそれがあるため、表示が義務づけられている原材料を（　6　）という。

⑤ 日本農林規格に合格した食品につけられるマークを（　7　）という。

【語群】 **ア.** 重量　**イ.** 体積　**ウ.** 消費期限　**エ.** 賞味期限　**オ.** そうざい　**カ.** 缶詰　**キ.** 特定原材料　**ク.** JASマーク　**ケ.** 特定保健用食品マーク　**コ.** 内容量

7 **問7．次の食品につけられる期限表示は、消費期限・賞味期限のどちらか。語群から選び、記号で答えなさい。** 1点×5＝5点

① 生めん　② スナック菓子　③ 調理パン　④ レトルト食品　⑤ 生かき

【語群】 **ア.** 消費期限　**イ.** 賞味期限

問2・問6 でねらわれているところ

語群に**「促成栽培」と「抑制栽培」**、**「消費期限」と「賞味期限」**が両方入っているのは、入れかえを誘うためです。**対になっている語は、必ずセットで覚えて**ください。

8 問8．次は、ある加工食品の表示である。これを見て、あとの問いに記号で答えなさい。

(1)〜(4)各2点・(5)2点＝10点

ある加工食品の一括表示	
名称	即席カップめん（油揚げめん）
原材料名	油揚げめん（小麦粉（国内製造）、植物油脂、食塩、しょうゆ）、スープ（食塩、砂糖、粉末しょうゆ、こしょう）、かやく（味付卵、えび、ねぎ、キャベツ）
添加物	調味料（アミノ酸等）、かんすい、炭酸カルシウム、酸化防止剤（ビタミンE）、カラメル色素
内容量	77g（めん65g）
（　A　）	2027年3月15日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	○○食品株式会社　○○県○○市1-2-3

(1) この食品に**最も多く**使われている原材料はどれか。

ア　小麦粉　　**イ**　植物油脂　　**ウ**　食塩　　**エ**　えび

(2) 表示の（　A　）にあてはまる語はどれか。

ア　消費期限　　**イ**　賞味期限　　**ウ**　製造年月日　　**エ**　内容量

(3) 食物アレルギーのある人が特に注意すべき原材料を**2つ**選びなさい。

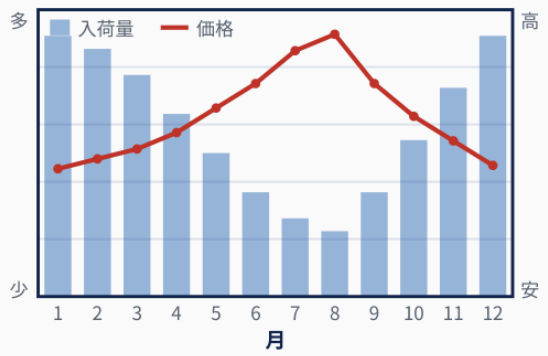
ア　ねぎ　　**イ**　小麦　　**ウ**　キャベツ　　**エ**　えび　　**オ**　砂糖

(4) この食品の内容量はどれか。

ア　65g　　**イ**　77g　　**ウ**　142g

(5) 表示にある**酸化防止剤**の目的として正しいものはどれか。

ア　食品の色を調える　　**イ**　甘みをつける
ウ　油脂などが酸化するのを防ぐ　　**エ**　微生物の繁殖をおさえる



参考図　ある野菜の入荷量と価格（模式図）

参考図について

問2①の「旬」を目で確かめるための図です（採点対象ではありません）。**棒（入荷量）が高いところで、線（価格）が低くなっている**のが読み取れます。たくさんとれる時期は安い――これが旬です。

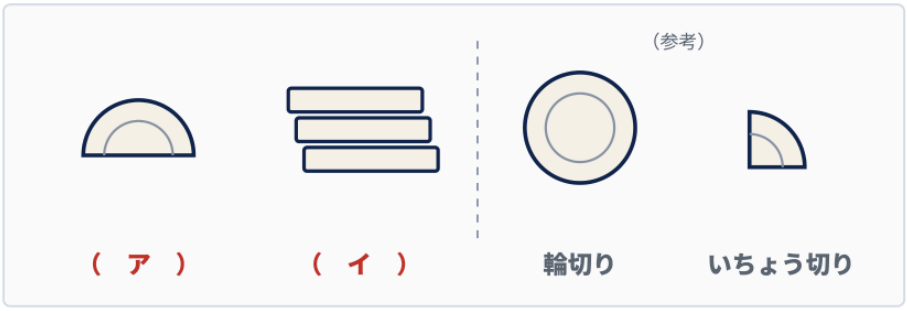
実際の考査でも、グラフや表を見せて「この時期を何というか」と聞かれる形で出る可能性があります。**棒と線が逆に動く**ことだけ押さえておけば読めます。

9 **問9．調理の基本について、次の各問いに答えなさい。（この問だけ、記号ではなくことばで答えます）** 24点

(1) 味噌汁を作るとき、味噌を入れた後は汁を ぐつぐつと強く沸騰させてはいけない。それはなぜか。理由を書きなさい。（4点）

(2) 味噌汁が一番おいしくできたとされる、 汁が沸騰する直前の状態を、料理用語で何というか。（4点）

(3) 下の図のア・イの切り方の名前を 書きなさい。（4点×2）



ア＝大根などを縦半分に切ってから／イ＝にんじんなどを薄い長方形に

(4) 次の用途に最も適した包丁の名前を 書きなさい。（4点×2）

A 魚をさばくときに使う、刃が厚く重みのある和包丁。

B 肉や魚を切ったり、様々な用途に使える洋包丁。

解答用紙

家庭分野　後期中間考査 模擬テスト

組　　番	名前	得点　　／100

問1〜問8はすべて**記号**で答えなさい（問8(3)は2つ）。問9だけ**ことば**で答えます。

問1	1	2	3	4	5	6
問2	1	2	3	4	5	6
問3	―					
問4	①	②				

問5	1	2	3	4	5	6	7	8
問6	1	2	3	4	5	6	7	
問7	①	②	③	④	⑤			
問8	(1)	(2)	(3)	(3)	(4)	(5)		

問9　調理の基本（ことばで答える）

(1)			
(2)		(3) ア	
(3) イ		(4) A	
(4) B			

自己採点のしかた

1. **まちがえた記号を、語群のどれと取りちがえたか**を書き出す。家庭科の記号選択は、まちがえ方に必ずクセがあります。
2. **対になる語（促成／抑制、消費／賞味）**で落としたら、その2つだけを紙に書いて覚え直す。
3. 全部取れたら、ワークの**記述欄**をやる。本番で記述が出たときの保険になります。

問1 食品の選択と購入　2点×6＝12点

解答 (1) イ　(2) ア　(3) ウ　(4) エ　(5) オ　(6) カ

(1)と(2)を入れかえない　**生鮮**＝とれたまま（鮮度が生きている）、**加工**＝手を加えたもの。文の順番にだまされず、**「とれたままの状態で」**という言葉で判断してください。
ク「まとめ買い」はひっかけ　食品ロスを**増やす**行動なので誤りです。正解は**カ「必要な分量」**。

問2 生鮮食品　2点×6＝12点

解答 (1) ア　(2) イ　(3) ウ　(4) エ　(5) カ　(6) オ

促成と抑制　**促**す＝**早める**、**抑**える＝**おそくする**。漢字の意味がそのまま答えです。ここが今回いちばん入れかわりやすいところ。
(5)と(6)の区別　(5)は「輸送距離が短くなるため〜が少なくなる」なので **カ：輸送に使うエネルギー**。(6)は「輸送量×輸送距離」という**数値**の名前なので **オ：フードマイレージ**。**フードマイレージは「量」ではなく「数値の名前」**です。

問3 生鮮食品の表示　3点

解答 (一) a（名称・原産地）

生鮮食品は2つだけ　b・c・d に出てくる「内容量」「期限表示」「原材料名」「保存方法」「製造者」は、すべて**加工食品**の表示項目です。**「生鮮＝名称と原産地の2つだけ」**と覚えてください。

問4 原産地の表示　2点×2＝4点

解答 (①) ア（都道府県名）　(②) イ（原産国名）

国内なら県名、輸入なら国名　国内産は「宮崎県」のように**都道府県名**、輸入品は「オーストラリア」のように**原産国名**で表示します。

問5 加工食品　2点×8＝16点

解答 (1) ア　(2) イ　(3) ウ　(4) エ　(5) オ　(6) カ　(7) キ　(8) ク

添加物は名前に目的が書いてある　**保存**料＝保存のため、**着色**料＝色をつけるため、**酸化防止**剤＝酸化を防ぐため。語群のケ（甘味料）・コ（調味料）は今回使いません。**名前を読めば選べる**ので、確実に取るところです。
(3)(4)の加工方法　**乾燥**＝水分を取る（干ししいたけ、切り干し大根）、**塩蔵**＝塩を使う（塩さけ、梅干し）。

問8 表示の読み取り　10点

解答 (1) ア　(2) イ　(3) イ・エ　(4) イ　(5) ウ

(1)は原材料名の先頭　「油揚げめん（**小麦粉**…）」と、かっこの中も 多い順です。だから最も多いのは**小麦粉**。
(2)はカップめん＝日もちする　保存方法も「常温で保存」なので**賞味期限**。
(4)のひっかけ　「77g（めん65g）」なら**内容量は77g**。かっこの中は内訳です。

問6　加工食品の表示　2点×7＝14点

解答　(1) ア　(2) ウ　(3) オ　(4) エ　(5) カ　(6) キ　(7) ク

消費期限と賞味期限は「対象の食品」で覚える　いたみやすいもの（弁当・そうざい・生めん）が**消費**期限、日もちするもの（カップめん・缶詰・スナック菓子）が**賞味**期限。ことばの意味だけで覚えると必ず入れかわります。
(1)は「重量」　原材料名は**使った重さの多い順**。イ「体積」は誤りです。
(6)の特定原材料は「何品目か」も覚える　**卵・乳・えび・かに・小麦・らっかせい・くるみ・そば**の8品目に、2026年4月から**カシューナッツ**が加わって**9品目**になりました。テストでは、授業で習った数で答えてください。
ひっかけは**大豆・ごま・いか・米**――どれも表示の義務はありません。

問7　期限表示の判別　1点×5＝5点

解答　(①) ア　(②) イ　(③) ア　(④) イ　(⑤) ア

見分け方は1つだけ　**そのまま食べるもの・水分が多いもの**は消費期限（生めん・調理パン・生かき）。**乾いているもの・密封されているもの**は賞味期限（スナック菓子・レトルト食品）。
⑤生かきが消費期限　生ものはいたみが早いので消費期限です。迷ったら**「何日も置いておけるか」**を考えてください。

問9　調理の基本　24点

(1)	**みその香りや風味が失われるから。**	「うま味がなくなるから」も可　4点
(2)	**煮えばな**	4点

(3)　**(ア)** 半月切り　**(イ)** 短冊切り

(4)　**(A)** 出刃包丁　**(B)** 牛刀

味噌は「最後に入れて、煮立てない」　みその香りは熱に弱く、強く沸騰させると**香りも風味もとんでしまいます**。だから味噌は火を止める直前に溶き入れます。その**沸騰する直前＝「煮えばな」**が いちばんおいしい状態。**理由と用語がセットで出ます。**
切り方は「元の形から考える」　輪切り（丸ごと）→ 縦半分にして切れば**半月切り** → さらに半分で**いちょう切り**。これは**丸い断面**のまま。 いっぽう**短冊切り**は薄い長方形で、**七夕の短冊**の形だと覚えると混ざりません。
包丁は「和か洋か」で区別する　**出刃包丁**＝魚をさばく・刃が厚く重い・**和**包丁。 **牛刀**＝肉も魚も切れる・**洋**包丁。「厚くて重い＝出刃」「何にでも使える＝牛刀」。

自己採点

分野別の配点

問	分野	配点	得点	教科書
1	食品の選択と購入	12		p.52〜53
2・3・4	生鮮食品・旬・表示	19		p.54〜55
5	加工食品・食品添加物	16		p.56〜59
6・7	表示・消費期限と賞味期限	19		p.56〜59
8	表示の読み取り	10		p.56〜59＋ワーク
9	**調理の基本**（味噌汁・切り方・包丁）	**24**		調理実習の内容
合計		**100**		

点数ごとの、残り日数の使い方

得点	いまやるべきこと
85点以上	記号選択は仕上がっています。**記述版の模擬テスト**で、ことばで説明できるかを確かめてください。本番で記述が出ても崩れません。
65〜84点	落とした問の**語群だけ**をノートに書き写し、意味を1行ずつ書く。記号選択は**語群を覚えれば取れます**。
45〜64点	**対になる語**を先に固める── 生鮮／加工、促成／抑制、消費期限／賞味期限。この3組で20点以上動きます。
44点以下	教科書 p.52〜59 の**太字だけ**を書き写し、問1と問5をやり直す。この2問で28点です。

直前チェックシート

家庭分野　この範囲で覚えることは、これだけ

① 対になる語（入れかえを誘ってくる）

	内容
生鮮食品	とれたままの食品
加工食品	手を加えて保存・調理しやすくした食品
促成栽培	時期を**早めて**出荷
抑制栽培	時期を**遅らせて**出荷
消費期限	いたみやすいもの（弁当・生めん・生かき）
賞味期限	日もちするもの（カップめん・缶詰）

② 特定原材料　9品目（2026年4月から）

卵・乳・えび・かに・小麦・らっかせい・くるみ・そば・カシューナッツ

ひっかけは**大豆・ごま・いか・米**。どれも表示の**義務はありません**。

③ 食品のマーク

JAS	日本農林規格を満たした食品
有機JAS	農薬・化学肥料を使わずに作られたもの
特定保健用食品	おなかの調子を整えるなど
エコマーク	環境への負担が少ない

④ 調理の基本

聞かれ方	答え
味噌を入れた後に煮立てない理由	みその香りや風味が失われるから
沸騰する直前のいちばんおいしい状態	**煮えばな**
縦半分にしてから一定の厚さに	**半月切り**
薄い長方形に	**短冊切り**
魚をさばく和包丁（刃が厚く重い）	**出刃包丁**
何にでも使える洋包丁	**牛刀**

⑤ 流通のことば

トレーサビリティ	いつ・どこで・どう加工されたかを さかのぼって調べられる仕組み
コールドチェーン	冷蔵・冷凍のままお店まで運ぶ仕組み
コピー食品	別の材料で、ある食品に似せたもの （カニカマ・マーガリン）