

9. 豆乳（1ℓ容器）を注ぐとき、こぼれないように注ぐコツは、つぎのうちのどれでしょうか。
- 注ぎ口を下にしてか
らそそぐ
- 注ぎ口を上にしてか
らそそぐ
- 注ぎ口を横にしてか
らそそぐ
- 注ぎ口を斜めにして
からそそぐ
10. つぎに4種の食品をあげてみました。それぞれの食品（可食部）100g中に含まれるたんぱく質が、最も多いものはどれでしょうか。（資料：五訂日本食品成分表2010）
- あじ（焼魚）
- 豚ヒレ肉
- 大豆（乾粒）
- 納豆
11. つぎに4種の飲み物類をあげてみました。それぞれの飲み物100g中に含まれるたんぱく質が最も多いものは、どれでしょうか。
- 豆乳（無調整）
- ぶどうジュース
（100%）
- オレンジジュース
（100%）
- トマトジュース
（100%）
12. つぎの4種の飲み物類の中で、それぞれ100g中に含まれる食物繊維（総量）が最も多いものは、どれでしょうか。
- 豆乳（無調整）
- ぶどうジュース
（100%）
- オレンジジュース
（100%）
- トマトジュース
（100%）
13. 豆乳類全体の生産量を100（%）としたとき、5年前の（無調整）豆乳の割合は約15%でした。さて、現在の（無調整）豆乳の割合は、どのくらいでしょうか。
- 10～15%
- 16～20%
- 21～25%
- 26～30%
14. アミノ酸スコア100の牛乳を、水で5倍にうすめた。この加工希釈牛乳のアミノ酸スコア
- 20
- 50
- 100
- 500
15. 国産大豆の品種でないものは、つぎのうちどれでしょうか。
- フクユタカ
- タチナガハ
- ギンネム
- キタムスメ

正解

1. 大豆	2. 植物性たんぱく質	3. 無調整豆乳	4. ビタミンB6
5. 鉄分	6. コレステロール	7. オカラ	8. 豆鼓
9. 注ぎ口を上にして からそそぐ	10. 大豆（乾粒）	11. 豆乳（無調整）	12. トマトジュース （100%）
13. 21～25%	14. 100	15. ギンネム	