

平成18年度調理師試験問題

(食文化概論)

1 日本の食料糧自給率に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 2004年(平成16年)の米の自給率は約110%である。
- ② 2004年(平成16年)の供給熱量自給率は約40%である。
- ③ 2004年(平成16年)の魚介類の自給率は肉類の自給率より高い。
- ④ 日本の食糧自給率は世界的水準からみて非常に高い。

2 中国料理についての組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 東方 — シャンハイ上海、コウソウ江蘇料理 — トンボウロウ東坡肉
- ② 西方 — シセン四川、ウンナン雲南料理 — マーボードウフ麻婆豆腐
- ③ 南方 — カントン広東、フッケン福建料理 — シャオロンバオ小籠包
- ④ 北方 — ペキン北京、サントウ山東料理 — ギョウザ餃子

3 日本の食文化に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 縄文時代には、鹿、猪、鳥類、昆虫類、魚介類などを食料とし、縄文式土器を用いて焼く、煮る、炒めるなどの加熱調理を行っていた。
- ② 奈良時代には、大陸から木製品、銅椀、銅盤が伝来し、にがりざけ甘酒、こくしょう濁酒、にくしょう肉醬、そうしょう草醬が出現した。
- ③ 室町時代には、儀式用日本料理の基本である本膳料理きょうぜんが確立され、現在でもそのきわめて複雑な饗膳形式が受け継がれている。
- ④ 安土桃山時代には、南蛮貿易が始まり、しつぽく卓袱料理やふちや普茶料理などポルトガルやスペインの影響を受けた料理が発達した。

4 次の宗教による食のタブー(食べてはならないもの)の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ユダヤ教 — 牛肉
- ② イスラム教 — 豚肉
- ③ ヒンズー教 — 酒
- ④ 仏教 — 魚

5 次の料理のうち、ドイツ料理を1つ選びなさい。

- ① ザウアークラウト
- ② ボルシチ
- ③ ガスパチョ
- ④ スコーン

(衛 生 法 規)

- 6 調理師免許の手続きに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① 免許を受けた調理師でなければ、調理師の名称を用いてはならない。
 - ② 厚生労働大臣が指定する調理師養成施設を卒業した者または都道府県知事が実施する調理師試験に合格した者には、調理師免許が与えられる。
 - ③ 調理師は、免許証の記載事項に変更を生じたときは、住所地の都道府県知事に、免許証の書換交付を申請することができる。
 - ④ 調理師免許は、麻薬、あへん、大麻または覚せい剤の中毒者には与えられないことがある。
- 7 調理師法第8条の3に基づく「調理技術の審査」に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 調理技術の審査は、実技試験のみとなっている。
 - ② 調理師の免許を有していれば、誰でも受験できる。
 - ③ 試験に合格すると、厚生労働大臣から受験した試験科目の専門調理師の称号が与えられる。
 - ④ 実技試験は、日本料理、西洋料理、中国料理の3部門がある。
- 8 健康増進法に規定されている内容として、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① 就業調理師の届出
 - ② 特定給食施設の栄養管理
 - ③ 特別用途表示と栄養表示基準
 - ④ 受動喫煙の防止
- 9 次の中で、食品衛生法に規定されていないものを1つ選びなさい。
- ① 保健機能食品に関すること
 - ② 食品衛生責任者に関すること
 - ③ 製菓衛生師に関すること
 - ④ 食品添加物に関すること
- 10 次の業種のうち、食品衛生法による営業許可を必要としないものを1つ選びなさい。
- ① 乳類販売業
 - ② 食肉販売業
 - ③ 魚介類販売業
 - ④ 菓子販売業

(公衆衛生学)

1 1 公衆衛生の国際機関に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① WHO ————— 伝染病情報や防疫対策の通報などの国際協力事業
- ② FAO ————— 栄養問題についての調査、連絡、広報活動
- ③ UNICEF ————— 母子保健の問題、児童問題
- ④ UNEP ————— 労働保健に関する問題

1 2 生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 心疾患の3大危険因子として、高コレステロール血症、高血圧、喫煙があげられる。
- ② 脳血管疾患の年齢調整死亡率をみると男女とも減少しており、とくに40～74歳の壮年期の低下が大きい。
- ③ 40歳以上の成人では、約20人に1人が糖尿病で、全国の糖尿病患者は350万人を超えると推計されている。
- ④ 高血圧の年齢調整死亡率は低い、脳血管疾患、心疾患等の大きな要因ともなる疾患であり、有病率では疾患中で一番高い。

1 3 次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 二酸化イオウ ————— 水俣病の原因物質
- ② カドミウム ————— イタイイタイ病の原因物質
- ③ ダイオキシン類 ————— ポリ塩化ビフェニルの燃焼
- ④ 一酸化炭素 ————— 燃料用ガスの不完全燃焼

1 4 日本の衛生統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 周産期死亡とは、妊娠満28週以後の死産のことである。
- ② 合計特殊出生率とは、1人の女性が一生の間に生む平均子ども数である。
- ③ 新生児死亡率とは、出生1000に対する1歳未満の者の死亡数をいう。
- ④ 20歳の平均余命を平均寿命と呼ぶ。

1 5 「病原体の種類と感染症」の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 細菌 ————— 結核
- ② 原虫 ————— マラリア
- ③ クラミジア ————— トラホーム
- ④ ウイルス ————— 梅毒

1 6 次の感染症のうち、5類感染症でないものを1つ選びなさい。

- ① エイズ
- ② 破傷風
- ③ インフルエンザ
- ④ 日本脳炎

1 7 学校給食に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 全国の学校給食の普及率は、平成16年で小学校99.4%である。
- ② 平成15年に改定された実施基準では、マグネシウム、亜鉛について目標値が示された。
- ③ 学校給食における脂肪分の摂取量は、学校給食による摂取エネルギー全体の50%である。
- ④ 学校給食の所要量の算定は、単に1日の1/3ではなく、たんぱく質の40%、カルシウム50%、ビタミン33~40%を摂取するようになっている。

1 8 次の疾病のうち、予防接種法の対象となっていないものを1つ選びなさい。

- ① 風しん
- ② 麻しん
- ③ おたふくかぜ
- ④ 急性灰白髄炎

1 9 悪性新生物（がん）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 男性では胃がんが減少しているが、肺がん、大腸がんなどは増加している。
- ② 女性では胃がんが減少しているが、子宮がんは増加している。
- ③ がんの発生には、喫煙と食事が大きく関与している。
- ④ 平成16年におけるわが国の死亡原因の第1位は、がんである。

2 0 住居に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 給食室、調理室の照度は、労働安全衛生法施行規則にしたがい、全体照明を50ルクス以上に保つことが必要である。
- ② 住居内の冷暖房の目安としては夏は25~28℃程度、冬は18~22℃程度が望ましいとされている。
- ③ 室温は屋外との温度差を5~7℃以内に保つことが必要である。
- ④ 太陽光を取り入れることを採光といい、調理場ではできるだけ照明面積を広くしてこれを利用することが必要である。

2 1 次の気温と湿度の組み合わせのうち、われわれが日常生活で最も気持ちよく感じるものを1つ選びなさい。

- | | 気温 (°C) | | 湿度 (%) |
|---|---------|----|--------|
| ① | 10～15 | —— | 20～30 |
| ② | 17～21 | —— | 45～65 |
| ③ | 17～21 | —— | 85～90 |
| ④ | 25～31 | —— | 80～85 |

2 2 次のうち、飛沫感染しないものを1つ選びなさい。

- ① 結核
- ② パラチフス
- ③ ジフテリア
- ④ 麻しん

2 3 健康日本21(21世紀における国民健康づくり運動)の栄養・食生活の目標値に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 児童・生徒の肥満の減少 ————— 7%以下
- ② 成人の1人当たり平均食塩摂取量の減少 ————— 10g未滿
- ③ 20～40歳代の1日当たりの平均脂肪エネルギー比率の減少 —— 35%以下
- ④ 20歳代女性のやせの者(BMI 18.5未滿)の減少 ————— 15%以下

2 4 「寄生虫と宿主」に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--|----|---------------------------|
| ① 無鉤条虫 | —— | 豚 |
| ② アニサキス | —— | サバ、アジ |
| ③ 日本住血吸虫 | —— | <small>みやいりがい</small> 宮入貝 |
| ④ <small>こうせつれつとうじょうちゅう</small> 広節裂頭条虫 | —— | サケ、マス |

2 5 老人保健事業に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 市町村が実施主体となっている。
- ② 60歳以上の地域住民を対象としている。
- ③ 保健事業として健康手帳の交付、訪問指導等がある。
- ④ 医療機関等に委託することができる。

(栄 養 学)

26 6つの基礎食品についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 第1群は、魚、肉、卵、大豆などの良質たんぱく質の給源である。
- ② 第3群は緑黄色野菜で、主にカロテンの給源である。
- ③ 第5群は、果物で、炭水化物性エネルギー源である。
- ④ 第6群は、サラダ油やラード、バターなどの油脂類である。

27 無機質についての記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① カルシウムは神経を興奮させる。
- ② 鉄は脂質と結合して赤血球のヘモグロビンをつくる。
- ③ ナトリウムは、欠乏すると動脈硬化などの生活習慣病を招きやすい。
- ④ マグネシウムは、欠乏するとけいれんや心筋梗塞を起こしやすくなる。

28 次の病人食の記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 流動食とは、刺激物、不消化物を含まない液状の食物で、重湯、くず湯、ヨーグルトなどがある。
- ② 特別食は医師の発行する食事箋にもとづいた治療食、調乳、離乳食および各種の検査食をいう。
- ③ 常食（普通食）とは、病気の回復期や軽症で食欲のある病人に用いる。
- ④ 全がゆでは、副食に高脂肪の料理を用いる。

29 脂質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 動物性脂肪に多い飽和脂肪酸には、血中コレステロール上昇作用がある。
- ② 必須脂肪酸は、リノール酸、リノレン酸、オレイン酸の3種類である。
- ③ 1gで9kcalのエネルギーを出す。
- ④ 動物、植物、魚油由来の脂肪の望ましい摂取割合は、4：5：1程度とされている。

30 ビタミンについての組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 加熱に弱いビタミン —— C
- ② 酸化しやすいビタミン —— B₁、B₂、K
- ③ 水溶性ビタミン —— A、D、E、K
- ④ 脂溶性ビタミン —— B₁、B₂、ナイアシン

3 1 糖尿病に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 膵臓のランゲルハンス島β細胞から分泌されるホルモンのインスリンが不足したり、その働きが悪くなって起こる病気である。
- ② 食事療法は、ビタミン、無機質、食物繊維を十分にとる。
- ③ 「糖尿病食品交換表」では1単位を100 kcal とし、1単位で食べられる食品の量が示されている。
- ④ 糖尿病を放置すれば、動脈硬化、高血圧、腎臓病など血管の病変が起こりやすく、種々の合併症が起こってくる。

3 2 次のうち、必須アミノ酸でないものを1つ選びなさい。

- ① リジン
- ② ロイシン
- ③ グルテン
- ④ バリン

3 3 高齢期の食生活についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質は、壮年期と同じ考えでよいが、体重や食欲が減少するので、質より量を重視する。
- ② 脂質はとくに減らす必要はないが、調理には植物油を用いるほうがよい。
- ③ ビタミン、無機質は、不足しないよう十分に補給する。
- ④ 味付けは、味覚がにぶるので、薄味に満足しないことが多い。そのため、従来の食習慣を考慮し徐々に味を薄くする。

3 4 次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 腎臓病 ————— 食塩、水分を制限する。
- ② 高血圧症 ————— 食塩、動物性脂肪を制限する。
- ③ 肝臓病 ————— 動物性脂肪、アルコールを制限する。
- ④ 貧血症 ————— 鉄、たんぱく質、エネルギーを制限する。

3 5 次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 甲状腺ホルモン ————— バセドウ病
- ② 副甲状腺ホルモン ————— テタニー
- ③ 成長ホルモン ————— 下垂体性小人症
- ④ グルカゴン ————— クレチン病

36 次のビタミンについての組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ナイアシン ————— ペラグラ ————— レバー、肉、魚、酵母
- ② ビタミンE ————— 壊血病 ————— 淡色野菜、かんきつ類
- ③ ビタミンD ————— 骨軟化症 ————— 肝油、イワシ、カツオ
- ④ ビタミンB₂ ————— 口唇炎 ————— レバー、卵、牛乳

37 次のうち、中性脂肪を分解する酵素を1つ選びなさい。

- ① 膵液リパーゼ
- ② トリプシン
- ③ ペプシン
- ④ ラクターゼ

38 食事バランスガイドに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食事バランスガイドは、国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいとして、厚生労働省および農林水産省から示された。
- ② 「何を」「どれだけ」食べたらよいか、という「食事」の基本を身につけるためのもので、コマのイラストで表している。
- ③ 「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」「油脂」の6つの区分に分けられている。
- ④ 1日にとる料理の量を「つ」または「サービングサイズ (S V)」の単位で示している。

39 次の消化吸収についての記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食物中のコレステロールは胆汁酸によって乳化され、分解酵素により加水分解されてリンパ管に入る。
- ② アルコールは、ほとんどが小腸で吸収される。
- ③ 水や無機質は、胃で吸収される。
- ④ 麦芽糖は、腸液中のサッカラーゼによってブドウ糖と果糖になる。

40 国民の栄養状態に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 米などの穀物が徐々に減り、穀類エネルギー比率は昭和50年以降、50%を割っている。
- ② 脂肪のエネルギー比率は、昭和63年から25%を突破している。
- ③ 食塩は平成7年より減少傾向が続き、現在は適正量を保っている。
- ④ 肉類・乳類は、近年、増加傾向がみられている。

(食 品 学)

4 1 食品成分値の表し方に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 炭水化物には、食物繊維は含まれていない。
- ② たんぱく質は、特定の食品については定量した窒素量にその食品の窒素－たんぱく質換算係数を掛け、その他の食品は、窒素量に6.25を掛ける。
- ③ 成分表に記載されている無機質(ミネラル)は、ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅の8種類である。
- ④ 成分表に記載されているビタミンは、ビタミンA、D、E、B₁、B₂、B₆、B₁₂、C、葉酸、パントテン酸の10種類である。

4 2 次の食品のエネルギー計算のうち、正しいものを1つ選びなさい。なお、その食品の可食部は、たんぱく質10g、脂質5g、炭水化物20gとする。

- ① 140 kcal
- ② 165 kcal
- ③ 215 kcal
- ④ 240 kcal

4 3 穀類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 七分つき米や胚芽米は、精白米よりビタミンB₁が多い。
- ② 麦は米よりもたんぱく質、脂質が多い。
- ③ もち米のでん粉はアミロースが100%であるため粘りが強く、吸水力も大きい。
- ④ 米のたんぱく質は、動物性食品のたんぱく質に比べてリジン、スレオニンなどの必須アミノ酸が少ない。

4 4 次のうち、緑黄色野菜に含まれないものを1つ選びなさい。

- ① にんじん
- ② こまつな
- ③ グリンピース
- ④ みつば

4 5 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① だいこんはビタミンCや、でん粉分解酵素であるアミラーゼを含む。
- ② マンゴーやパパイヤ(完熟)には、キトサンが豊富に含まれる。
- ③ にんにくの特有の刺激臭は、揮発性の硫化アリル類である。
- ④ りんご、いちご等の果実はペクチン質を含んでおり、煮るとゼリー状に固まる。

4 6 魚介類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 魚類の内臓には、ビタミンA、B₂、Dやたんぱく質、脂質、無機質が多く含まれている。
- ② 肝油は、タラ、イシナギ、オヒョウなどの肝臓から抽出した油で、ビタミンA、Dが多い。
- ③ 魚卵および眼球にはビタミンB₆が多い。
- ④ 貝類には貧血を防ぐビタミンB₁₂やB₂が多い。

47 肉類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 豚肉は、他の肉類よりもビタミンB₁が多い。
- ② 羊肉には、独特の臭いがあり、子羊肉をラム、成羊肉をマトンという。
- ③ 鶏肉は、繊維が細く、脂質は少なく消化がよい。
- ④ 牛の肝臓(レバー)には、ビタミンDや鉄が多く含まれている。

48 次の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① しいたけ —— イノシン酸 —— うま味成分
- ② こんぶ —— アルギン酸 —— 炭水化物
- ③ じゃがいも —— ソラニン —— 毒素
- ④ れんこん —— フラボノイド —— 色素

49 次の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① コウジカビ —— 酒
- ② 酵母 —— ビール
- ③ 乳酸菌 —— ヨーグルト
- ④ 酪酸菌 —— 酢

50 食品加工に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① オートミールは、大麦をひき割りにしたもので消化吸収がよい。
- ② こんにやくは、こんにやくいもを粉にして多量の水で膨潤させ、石灰乳を加えて固める。
- ③ 加糖練乳は、牛乳に砂糖を加えて約2/5に濃縮してつくる。
- ④ ゆばは、大豆乳を熱して表面にできた膜を乾燥させてつくる。

(食 品 衛 生 学)

- 5 1 わが国の食品保健行政は何にもとづいて運営されているか、次のうち正しいものを1つ選びなさい。
- ① 地域保健法
 - ② 食品衛生法
 - ③ 調理師法
 - ④ 健康増進法
- 5 2 わが国の平成16年に発生した食中毒事件の原因施設で、飲食店の次に事件数が多いものを1つ選びなさい。
- ① 旅館
 - ② 仕出屋
 - ③ 事業所
 - ④ 家庭
- 5 3 腸管出血性大腸菌O-157に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① 菌が産生するベロ毒素(VT)により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
 - ② 少量の菌(約100個)で発症する。
 - ③ 酸性条件に弱く、PH3.5程度で死滅する。
 - ④ 他の下痢原性大腸菌下痢症と異なり、先進国での発生が多い。
- 5 4 ノロウイルスに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① 感染力が強く、10~100個程度で発症する。
 - ② 潜伏期間は2~6週間で、1~2ヶ月後に自然回復することが多い。
 - ③ 85℃、1分間以上の加熱で不活性化する。
 - ④ 発生した場合は、保健所に届けるが、隔離の必要はない。
- 5 5 食中毒とその原因食品の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① カンピロバクター食中毒 —— 鶏肉
 - ② セレウス菌食中毒 —— 穀類の加工品
 - ③ ボツリヌス食中毒 —— いずし、からしれんこん
 - ④ 腸炎ビブリオ食中毒 —— 豚肉

5 6 細菌性食中毒予防の3原則の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 清潔 ———— 温度 ———— 迅速
- ② 清潔 ———— 洗浄 ———— 乾燥
- ③ 清潔 ———— 温度 ———— 乾燥
- ④ 消毒 ———— 洗浄 ———— 迅速

5 7 食品とその食品に含まれる毒素の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ぎんなん ———— ムスカリン
- ② フグ ———— テトロドトキシン
- ③ 青梅 ———— アミグダリン
- ④ あさり ———— オカダ酸

5 8 食中毒が起きたときの処理として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 中毒の原因となったと思われる食品の残りは直ちに捨てる必要がある。
- ② 患者を診察した医師は、保健所へ届け出る義務がある。
- ③ 軽い場合でも保健所に知らせ、医師の診察を受けなければならない。
- ④ 保健所の食品衛生監視員の指導に協力しなければならない。

5 9 次のうち、我国において食中毒が最も多く発生する時期を1つ選びなさい。

- ① 1月～3月
- ② 4月～6月
- ③ 7月～9月
- ④ 10月～12月

6 0 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1つ選びなさい。

- ① 食品の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防ぐため床面から60cm以上の場所で行う。
- ② 加熱調理食品は、中心温度が75℃で1分間以上加熱されていることを確認する。
- ③ 調理後直ちに提供されない食品は、10℃以下または65℃以上で管理する。
- ④ 調理後の食品は、調理終了後から4時間以内に喫食することが望ましい。

6 1 大量給食施設における検食(食中毒発生時の検査用)の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 20 g ————— - 20℃以下 ————— 3週間以上保存
- ② 20 g ————— - 15℃以下 ————— 2週間以上保存
- ③ 50 g ————— - 20℃以下 ————— 2週間以上保存
- ④ 50 g ————— - 15℃以下 ————— 3週間以上保存

6 2 食品添加物の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 安息香酸 ————— 甘味料
- ② サッカリン ————— 保存料
- ③ クエン酸 ————— 酸味料
- ④ 過酸化水素 ————— 着色料

6 3 次のうち、食品衛生法による保存基準で「10℃以下で保存しなければならない」としているものを1つ選びなさい。

- ① ゆでだこ、生食用かき
- ② かまぼこ、生めん
- ③ チーズ、デコレーションケーキ
- ④ チューイングガム、キャラメル

6 4 食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品を製造、加工、保存するときに用いられる調味料、保存料、着色料などを食品添加物という。
- ② 食品添加物の使用に当たっては、食品衛生法でその使用基準が定められている。
- ③ 防カビ剤は、生鮮果物のかんきつ類とバナナに限って使用が認められている。
- ④ サッカリンは清涼飲料水のみで使用され、使用量に基準がある。

6 5 卵の鮮度判定に関する記述のうち、鮮度不良なものとして正しいものを1つ選びなさい。

- ① 割ったときに卵白が広がらない。
- ② 振って音がしない。
- ③ 電灯の光に透かすと明るく透けて見える。
- ④ 殻の表面がツルツルして光沢がある。

6 6 微生物が発育し繁殖するための条件として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 光
- ② 適当な温度
- ③ 水分活性
- ④ 栄養素

6 7 調理場の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 調理場は乾燥した土地で西日が入らず採光、換気の十分できるところが望ましい。
- ② 床面はコンクリートなどにし適当な勾配をつけ、汚水のたまらないようにする。
- ③ 防そ、防虫のため出入口、窓などに金網などをはり、排水口にすのこ、下水溝にはふたをする。
- ④ 流水式手洗設備があれば石けん、手洗いブラシ、消毒薬は必要でない。

6 8 冷蔵庫の管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 庫内の温度は10℃以下に保つこと。
- ② 温度は毎日、午前と午後に一度ずつ定期的に測定すること。
- ③ 庫内容積の70%以下で保存することが望ましい。
- ④ 調理品と材料を同時に冷蔵する場合、区画を別々に分ける必要はない。

6 9 次のうち、化学的消毒法で用いないものを1つ選びなさい。

- ① 次亜塩素酸ナトリウム
- ② 逆性石けん
- ③ 紫外線消毒
- ④ 石炭酸水

7 0 魚介類料理の衛生管理に関する記述うち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 海産魚介類は、必ず真水で洗浄する。
- ② 生魚介類を扱った後は、必ず手指の洗浄、消毒を行う。
- ③ 解凍後余った場合は、すぐに再冷凍するのがよい。
- ④ ゆでえび、たこなどの加熱済みの冷凍品を使用する場合は、再加熱する。

(調理理論)

7 1 熱効率についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 熱効率とは、燃料の全発生熱量と、実際の食品の加熱に利用された熱量の比のことである。
- ② 熱効率は、火力を強めるほどよくなる。
- ③ 熱効率は、調理器具の種類、材質、形、大きさ、熱を受ける食品の量や性質によって変動する。
- ④ 都市ガスとプロパンガスの熱効率は、ほぼ同じである。

7 2 オープンの内部温度と料理の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 100～120℃ —— プディング・卵豆腐
- ② 130～160℃ —— シュー・焼きりんご
- ③ 200～220℃ —— ケーキ、クッキー
- ④ 230～250℃ —— ホイル焼き、焼きいも

7 3 調理において味の抑制効果を利用したものを1つ選びなさい。

- ① すいかと塩
- ② 清酒と酸
- ③ コーヒーと砂糖
- ④ だし汁と塩

7 4 食品中の天然色素について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① クロロフィルは野菜に含まれる緑色の脂溶性色素で、アルカリ性では色があせ、酸性では色が鮮やかになる。
- ② カロテノイドは、^{だいだい}橙色の色素で主に緑黄色野菜や柑橘類に含まれるが、えびやかにの色もカロテノイドの一種である。
- ③ アントシアニンは、しそ、なす、黒豆などに含まれ、金属イオンと反応して色が鮮やかになる。
- ④ ミオグロビンは、肉や赤身の魚の色で、加熱により褐色に変わる。

7 5 アルファ化食品を1つ選びなさい。

- ① 卵焼き
- ② ステーキ
- ③ ゼリー
- ④ 即席めん

76 次のうち、カップ（200cc）1杯すりきりの計量で正しいものを1つ選びなさい。

- ① 小麦粉 ————— 150グラム
- ② 塩 ————— 250グラム
- ③ 水 ————— 240グラム
- ④ 砂糖 ————— 120グラム

77 次のうち、ホワイトソースを作る材料として、必要のないものを1つ選びなさい。

- ① 卵黄
- ② 牛乳
- ③ バター
- ④ 小麦粉

78 米についての記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 炊飯によりグルテンが形成され、粘りが出る。
- ② 炊飯は、少なくとも98℃、20分以上の熱を加える。
- ③ 炊飯時の水加減は、重量で米の2.2～2.3倍が適当である。
- ④ 米飯の量は、もとの米の重量の1.4～1.5倍になる。

79 肉の部位と適当な調理例の組み合わせについて、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① すね肉 ————— シチュー・スープ
- ② 肩肉 ————— つくだ煮・みそ漬け
- ③ もも肉 ————— ステーキ、カツレツ
- ④ 背肉 ————— ロースト、バーベキュー

80 卵の加熱についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 卵白は、80℃以上にならないと完全に固まらない。
- ② 卵黄は、55℃でほとんど凝固する。
- ③ 食塩の添加は、熱凝固を早め、砂糖は遅らせる作用がある。
- ④ ゆで卵の黒変は、古い卵ほど起こりやすい。

81 食酢の味付け以外の役割と調理例について、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 微生物の発育を抑えるために、ピクルスに用いられる。
- ② すり身の粘着性を増すために、練り製品に用いられる。
- ③ 緑色を保持するために、青菜のゆでものに用いられる。
- ④ 熱凝固を遅らせ、柔らかくかためるために、ポーチドエッグに用いられる。

8 2 調理加工食品中の食塩の割合が2～3%であるものを選びなさい。

- ① かまぼこ
- ② つくだ煮
- ③ たらこ
- ④ しらす干し

8 3 乾物食品と吸水したときの重量変化について、誤っているものを選びなさい。

- ① 乾しいたけ ————— 5.6倍
- ② 大豆 ————— 2.6倍
- ③ ひじき ————— 2.4倍
- ④ 貝柱 ————— 2.0倍

8 4 寒天とゼラチンについての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 寒天は、0.5～1%、ゼラチンは2～3%以上の濃度で冷やすと凝固する。
- ② 寒天液に果汁を加える場合は、酸で寒天が分解しないように、火からおろしてから果汁を加えるとよい。
- ③ ゼラチン液に生のパイナップルの汁を加えると、たんぱく質分解酵素が働いて固まらなくなる。
- ④ ゼラチンゼリーは、時間がたつとゼリーから水が出てくるが、この現象を離漿りしょうという。

8 5 給食用調理機器「ピラー」についての記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① いも、球根野菜などの皮むきをする機器
- ② 肉などを細かくひき砕く機械。ミンチ、肉ひき機ともいう。
- ③ 回転するボール内で刃物を回転させて野菜や肉をみじん切りにする機械。
- ④ 油を加熱してフライなどを揚げるのに便利な構造の熱器具。

8 6 食品と主な香気成分についての組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① まつたけ ————— 桂皮酸メチル
- ② だいこん ————— アリルメルカプタン
- ③ たまねぎ ————— プロピルジスルフィド
- ④ 青野菜 ————— β -ヘキサナール

87 ビタミンCについての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品中のビタミンCは、空気中の酸素により酸化されやすく、それが加熱により促進される。
- ② ビタミンCは、酸化されても効力に変わりがなく、調理後、短時間で食べる場合は、酸化による損失を心配しなくてもよい。
- ③ ビタミンCの酸化を促進するアスコルビナーゼは、にんじん、きゅうりなどに含まれる。
- ④ ビタミンCの分解は、アルカリ性で抑制されるため、ゆで汁には重曹を入れるとよい。

88 いも類についての記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① すべてのいも類には、でんぷん分解酵素が含まれていないため、加熱して食べなければならない。
- ② さつまいもを急速に加熱するとアミラーゼがはたらき、甘みが強くなる。
- ③ 新じゃがいもは、マッシュポテトや粉ふきいもに適する。
- ④ いもの褐変を防ぐには、切ったらすぐ水にさらすとよいが、長時間さらすと煮えにくくなる。

89 次のソースのうち、野菜サラダに用いるものを1つ選びなさい。

- ① ビネグレットソース
- ② ベシヤメルソース
- ③ ブルーテソース
- ④ ミートソース

90 牛乳についての記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① レバーや魚のにおいを除きたいときは、牛乳に浸して臭いを吸着させるとよい。
- ② 牛乳を加熱すると表面にできる皮膜は、カルシウムが熱凝固し、乳脂肪が吸着されて液面に集まったものである。
- ③ 牛乳のたんぱく質カゼインは、酸を加えるとよくかたまる。
- ④ 牛乳中の脂質をクリーム分離機で分離したものがクリームである。

91 次の砂糖類のうち、同温度の場合、液体に対する溶解速度が一番速いものを選びなさい。

- ① 白糖
- ② 氷砂糖
- ③ グラニュー糖
- ④ ざらめ

9 2 次の加熱調理操作のうち、乾式加熱を1つ選びなさい。

- ① 煮る
- ② 蒸す
- ③ 揚げる
- ④ ゆでる

9 3 グルテンについて説明しているものを1つ選びなさい。

- ① 動物の皮、すじ、骨などに含まれ、水中で長時間加熱し続けると次第に溶けてゼラチンになる。
- ② 大豆たんぱくの種類で、豆乳ににがりやすまし粉を加えると凝固し、豆腐になる。
- ③ 卵黄に含まれ、水分と油分を結びつける乳化作用を利用して、マヨネーズが作られる。
- ④ 小麦粉に水を加えてこねるとできる弾力のある塊で、パン、ケーキ、天ぷらなどに利用される。

9 4 冷凍食品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 生食する冷凍魚介類は、組織の破壊や汁の流出が起きないように、冷凍前にブラッシングを行う。
- ② 衣を付けたフライ等の冷凍食品は、解凍せずに、いきなり電子レンジや揚げ油に入れて加熱する方がよい。
- ③ 野菜や果実は、冷凍により新鮮な歯触りを失うものが多い。
- ④ -15°C 以下で保存しなければならない。

9 5 アミノ・カルボニル反応を利用した食品を1つ選びなさい。

- ① ハム
- ② 梅干し
- ③ マヨネーズ
- ④ ケーキ

9 6 牛脂（ヘット）の融点を1つ選びなさい。

- ① $20\sim 25^{\circ}\text{C}$
- ② $28\sim 36^{\circ}\text{C}$
- ③ $40\sim 50^{\circ}\text{C}$
- ④ $65\sim 72^{\circ}\text{C}$

97 揚げ物の温度と時間に関する組み合わせのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① フライ — 180℃ — 2～3分
- ② コロッケ — 190℃ — 0.5～1分
- ③ ドーナツ — 180℃ — 1～2分
- ④ ポテトチップ — 160℃ — 2～3分

98 集団給食の調理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品構成に基づいて献立が決まるため、毎日の変化に乏しくなりがちである。
- ② 調理済み食品や半調理品が使用できないため、手間がかかる。
- ③ 調理完了から喫食まで時間的、距離的に差がある。
- ④ 調理員は、和食・洋食・中国料理すべての日常食を習得する必要がある。

99 みそに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 揮発性香気成分を含むため、加熱の最後に加える。
- ② 辛みそ中の食塩量は、15～19%、甘みそは8～14%である。
- ③ 脱臭作用があるため、魚のみそ煮、豚のみそ漬けなどに利用される。
- ④ みそに含まれる主要呈味物質は、食塩、有機酸、ペプチドなどである。

100 油中水滴型(W/O)に分類される食品を1つ選びなさい。

- ① バター
- ② 生クリーム
- ③ 牛乳
- ④ マヨネーズ