

# 平成19年度調理師試験問題

## (食文化概論)

1 日本の郷土料理の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① わんこそば —— 岩手 —— 椀に一口分ずつ次々入れられるそば
- ② ほうとう —— 山梨 —— 季節の野菜を入れた煮込みうどん
- ③ 割子そば —— 京都 —— 鴨<sup>かも</sup>の肉とネギを入れたそば
- ④ ソーキそば —— 沖縄 —— 豚肉が入っためん料理

2 次の中国料理のうち、四川<sup>しせん</sup>料理を1つ選びなさい。

- ① <sup>トンボウロウ</sup>東坡肉
- ② <sup>ギョウザ</sup>餃子
- ③ <sup>マーボードウフ</sup>麻婆豆腐
- ④ <sup>スプタ</sup>酢豚

3 各国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 日本では、鎌倉時代初期の禅宗寺院で、中国伝来の調理法を応用した精進料理が開発され、豆腐、みそなどの大豆加工品が発達した。
- ② 中国料理は、医薬や道教思想と結びついた世界でも独特の料理で、紀元前1世紀頃には司馬遷<sup>しばせん</sup>が「神農本草<sup>しんのうほんぞう</sup>」の中で「以食<sup>いしょく</sup>为天<sup>いてん</sup>（食をもって天となす）」と述べている。
- ③ ユダヤ教やヒンズー教では、定められた期間に断食<sup>だんじき</sup>を行う習俗がある。
- ④ フランスでは、中世末期からナイフ、フォークや個人用の皿などの食器が用いられるようになった。

4 西洋料理の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ロシア料理 —— ボルシチ、ピロシキ
- ② スペイン料理 —— ガスパチョ、パエリア
- ③ イギリス料理 —— ローストビーフ、スコーン
- ④ ドイツ料理 —— アンチョビー、ハンバーガー

5 2004年の日本の食糧自給率（カロリーベース）で、90%を超えている食品を1つ選びなさい。

- ① 野菜
- ② 鶏卵
- ③ 魚介類
- ④ 肉類

( 衛 生 法 規 )

6 調理師法第1条の条文について、文中の( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

( 目 的 )

第1条 この法律は、調理師の(A)等を定めて調理の業務に従事する者の(B)を向上させることにより(C)の合理的な発達を図り、もって国民の(D)の向上に資することを目的とする。

- |   | A   | B     | C      | D     |
|---|-----|-------|--------|-------|
| ① | 資 格 | — 資 質 | — 調理技術 | — 食生活 |
| ② | 資 質 | — 地 位 | — 調理技術 | — 健 康 |
| ③ | 資 質 | — 地 位 | — 経営状態 | — 食生活 |
| ④ | 資 格 | — 資 質 | — 経営状態 | — 健 康 |

7 調理師免許証の再交付申請先として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 厚生労働大臣
- ② 免許を与えた都道府県知事
- ③ 住所地の市町村長
- ④ 調理師会会長

8 健康増進法の内容として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 受動喫煙の防止
- ② 食品安全委員会の設置
- ③ 栄養表示基準
- ④ 国民健康・栄養調査の実施

9 食品衛生法第1条の条文について、文中の（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(目的)

第1条 この法律は、食品の(A)の確保のために(B)の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、(C)に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の(D)の保護を図ることを目的とする。

- |   | A   | B    | C  | D  |
|---|-----|------|----|----|
| ① | 衛生  | 健康安全 | 調理 | 健康 |
| ② | 衛生  | 公衆衛生 | 飲食 | 安全 |
| ③ | 安全性 | 公衆衛生 | 飲食 | 健康 |
| ④ | 安全性 | 健康安全 | 調理 | 安全 |

10 保健所の業務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 食品衛生に関する事項
- ② 地域住民の健康の保持及び増進に関する事項
- ③ 容器包装が原因と疑われる食中毒の調査
- ④ 国民健康保険の加入申請

( 公 衆 衛 生 学 )

1 1 日本国憲法第25条の条文について、文中の ( ) に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

第25条 すべての国民は、(A) で文化的な (B) 生活を営む権利を有する。

2 国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び (C) の向上及び増進に努めなければならない。

	A		B		C
①	安 全	——	最低限度の	——	公衆衛生
②	健 康	——	最低限度の	——	公衆衛生
③	安 全	——	人間らしい	——	社会経済
④	健 康	——	人間らしい	——	社会経済

1 2 周産期死亡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 周産期死亡とは、妊娠満22週以降の死産と、生後1週未満の新生児死亡を合わせたものをいう。
- ② 周産期死亡率は、出産100に対する周産期死亡数の割合をいう。
- ③ 平成16年の周産期死亡率は5.0である。
- ④ わが国の周産期死亡は、早期新生児死亡に比べて、妊娠満22週以降の死産が多いという特徴がある。

1 3 病原微生物が原因で発症する疾病として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 血友病
- ② 結核
- ③ コレラ
- ④ エイズ (後天性免疫不全症候群)

- 1 4 疾病の第1次予防に分類されるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① 食生活改善
  - ② 生活環境の改善
  - ③ 予防接種
  - ④ リハビリテーション
- 1 5 感染症が発生する条件として、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① 感染源があること
  - ② 感染経路があること
  - ③ 人間に感受性があること
  - ④ 人口密度が高いこと
- 1 6 インフルエンザに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 病原体は、インフルエンザウイルスで、周期的に大きな抗原変異が起こる。
  - ② 直接的感染源は土壌、動物やヒトの糞便などである。
  - ③ 主な症状は、疼痛性筋肉収縮で、最初に下顎筋かがくに現れる。
  - ④ 病原体が蚊によって人体に入り、感染してから4日～2週間たって発病する。
- 1 7 生活習慣病に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 食塩の過剰摂取により、糖尿病の発症率が高まる。
  - ② コレステロールの過剰摂取により、骨粗しょう症の発症率が高まる。
  - ③ 喫煙により、冠動脈性心疾患の発症率が高まる。
  - ④ たんぱく質の摂取不足により、痛風つうふうの発症率が高まる。
- 1 8 健康日本21（21世紀における国民健康づくり運動）で数値目標が定められている分野として、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① 栄養・食生活
  - ② 身体活動・運動
  - ③ 糖尿病
  - ④ 感染症

**1 9 国立がんセンターが示している「がんを防ぐ12カ条」の内容として、誤っているものを1つ選びなさい。**

- ① お酒は飲まない
- ② たばこは吸わない
- ③ 脂肪は控えめに
- ④ 塩辛いものは少なめに

**2 0 学校給食の目標として、誤っているものを1つ選びなさい。**

- ① 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養う。
- ② 食料の生産、配分、消費について正しい理解をもたせる。
- ③ 集団給食により学校経営の効率化をはかる。
- ④ 食生活の合理化、栄養の改善、健康増進をはかる。

**2 1 次の物質のうち、大気汚染にかかわる環境基準が設定されていないものを1つ選びなさい。**

- ① 二酸化イオウ
- ② 二酸化窒素
- ③ 二酸化炭素
- ④ 浮遊粒子状物質

**2 2 労働衛生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 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病という。
- ② 事業者は全労働者に対して一般健康診断を、また、有害な業務に従事する者に対しては特殊健康診断を実施する義務がある。
- ③ 疲労の回復には、十分な睡眠と適正な休養、栄養とともに、作業環境や作業条件の改善なども必要である。
- ④ 労働衛生は、労働基準法と労働組合法の2つの法律が基本となって対策が行われている。

**2 3 水道水の基準として、誤っているものを1つ選びなさい。**

- ① 外観は、ほとんど無色透明であること
- ② 消毒による臭味がないこと
- ③ 異常な酸性またはアルカリ性を呈しないこと
- ④ シアン、水銀などが基準以下であること

**2 4 水俣病の原因有害物質として、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 硫黄酸化物
- ② メチル水銀
- ③ カドミウム
- ④ 亜ヒ酸

**2 5 ネズミ、衛生害虫（ハエ、蚊など）の駆除の基本要件として、誤っているものを1つ選びなさい。**

- ① なるべく発生後期に行うこと
- ② 発生源を除くこと
- ③ 広範囲にわたって一斉に行うこと
- ④ 目的の動物の生態、習性に応じて行うこと



## ( 栄 養 学 )

2 6 「3大栄養素」の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質、ビタミン、炭水化物
- ② たんぱく質、脂質、炭水化物
- ③ たんぱく質、水分、炭水化物
- ④ 脂質、炭水化物、ビタミン

2 7 無機質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① カルシウムは、欠乏するとけいれんや心筋梗塞を起こしやすくなる。
- ② 鉄は、神経の興奮をおさえる。
- ③ ナトリウムは、過剰摂取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、たんぱく質と結合して赤血球のヘモグロビンをつくる。

2 8 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、植物、魚類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。
- ② グリセリンと脂肪からできている。
- ③ 魚油に多いEPAやDHAは、動脈硬化を悪化させる。
- ④ リノール酸、リノレン酸、アラキドン酸は必須脂肪酸と呼ばれている。

2 9 消化吸収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 水や無機質は、小腸および大腸で吸収される。
- ② 大部分のビタミンは上部小腸で吸収される。
- ③ リンはカルシウムと反応して塩をつくり、カルシウムの吸収を阻害する。
- ④ アルコールは、胃では吸収されない。

**3 0 病態と栄養に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 腎臓病の食事は、食塩は10g以上/日とし、水分を十分与える。
- ② 肥満とは、単に体重が重いことをいうのではなく、脂肪組織に中性脂肪が過剰に蓄積する状態をいう。
- ③ 「糖尿病食品交換表」では、1単位を100kcalとし、1単位で食べられる食品の量が示されている。
- ④ 肝臓病の食事療法は、良質のたんぱく質を減らして、脂質も1日30g以下に制限する。

**3 1 たんぱく質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① たんぱく質は、多くのアミノ酸が結合した高分子の化合物で、炭素、水素、酸素、塩素により構成される。
- ② 発育期の子ども、妊産婦は、とくに動物性たんぱく質を少なめにとるように気をつけないといけない。
- ③ 大豆は、魚や肉に近い栄養価をもつ良質のたんぱく源である。
- ④ たんぱく質は1gで5kcalのエネルギーをもつ。

**3 2 次の栄養成分のうち、必須アミノ酸を1つ選びなさい。**

- ① ロイシン
- ② デキストリン
- ③ ナイアシン
- ④ リボフラビン

**3 3 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 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。
- ② 米などの穀類が徐々に減り、穀類エネルギー比率は昭和50年以降、50%を割っている。
- ③ エネルギー摂取量は、ゆるやかに増加傾向が続いている。
- ④ 食塩は、依然として適正量を上回っている。

3 4 <sup>つうふう</sup> 痛風の食事療法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 プリン体を多く含む内臓や肉類を避ける。
- ② エネルギーは適量を摂取する。
- ③ 脂質、炭水化物を十分に摂取する。
- ④ アルコールをひかえる。

3 5 ホルモンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 成長ホルモンが過剰に分泌されると下垂体性小人症かすいたいせいしょうにんしょうになる。
- ② インスリンはグリコーゲンや脂質の合成をうながして血糖値を下げる。
- ③ 甲状腺ホルモンが不足するとバセドウ病になる。
- ④ 性ホルモンは、男性ではエストロゲン、女性ではアンドロゲンである。

3 6 ビタミンと欠乏症の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンC ————— 壊血病
- ② ビタミンA ————— 脚気かっけ
- ③ ビタミンD ————— 夜盲症
- ④ ビタミンB<sub>2</sub> ————— ペラグラ

3 7 たんぱく質を分解する酵素として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① マルターゼ
- ② トリプシン
- ③ ラクターゼ
- ④ プチアリン

3 8 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いる。
- 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 コマの本体を「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」の5つの区分に分け、水・お茶などの水分はコマの軸として表現している。
- ④ 1日にとる食材の量をg単位で示している。

**3 9 乳児の栄養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 母乳には感染抑制作用を持つ免疫グロブリンが含まれている。
- ② 混合栄養は、母乳栄養と人工栄養を併用する方法で、母乳栄養よりすぐれている。
- ③ 離乳食は、生後5ヶ月ごろから始める。
- ④ はちみつは満1歳まではボツリヌス症の予防の観点から与えない。

**4 0 運動と栄養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 身体活動の増加によりたんぱく質の消費量が増えるので、摂取エネルギーの80%以上をたんぱく質で供給することが望ましい。
- ② 運動不足でエネルギー摂取過剰の人は、肥満・高血圧・糖尿病などになりやすい。
- ③ エネルギー消費量増加にともなって、各ビタミンの食事摂取基準が多くなる。
- ④ 身体活動が大きいほど高エネルギー食となるが、1～29歳では脂質の摂取量を摂取エネルギーの20～30%未満とすることが望ましい。

( 食 品 学 )

4 1 次の栄養素のうち、エネルギー源とならないものを1つ選びなさい。

- ① 炭水化物
- ② 脂質
- ③ 無機質
- ④ たんぱく質

4 2 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 ビタミンAを多く含む食品 ————— にんじん、ほうれん草
- ② ビタミンCを多く含む食品 ————— 豆腐、納豆
- ③ カルシウムを多く含む食品 ————— チーズ、ヨーグルト
- ④ 鉄を多く含む食品 ————— レバー、あさり

4 3 糖質とは炭水化物から何を除いたものか、次のうちから正しいものを1つ選びなさい。

- ① 水分
- ② 灰分
- ③ 食物繊維
- ④ たんぱく質

4 4 次の食品のうち、たんぱく価（プロテインスコア）が一番高いものを選びなさい。

- ① 卵
- ② 乳
- ③ 小麦
- ④ 大豆

4 5 可食部が、たんぱく質15g、脂質5g、炭水化物15gからなる食品のエネルギーとして、正しいものを1つ選びなさい。

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

**4 6 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 小麦はたんぱく質の多いものほど粘り気が強く、薄力粉、中力粉、強力粉の順にたんぱく質と粘りが少なくなる。
- ② もち米のでん粉は粘りの強いアミロペクチンが100%であるため、もち米は粘りが強く、吸水力も大きい。
- ③ 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 オートミールはえん麦をひき割りにしたもので、消化吸収がよい。

**4 7 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 魚類は、一般的に肉類に比べて水分含量がやや多く、ビタミンD、ビタミンB<sub>2</sub>を含んでいる。
- 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、ビタミンDが多い。
- ③ 貝類にはガラクトサン、マンナン、アルギン酸などの粘質多糖類が含まれる。
- ④ 魚肉塩蔵品・乾燥品にはたんぱく質が多く含まれるが、脂質が酸化しやすい。

**4 8 加工食品とその原材料の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。**

- ① ゆば ————— 大豆
- ② めざし ————— いわし
- ③ ベーコン ————— 豚肉
- ④ <sup>ビー</sup>皮 <sup>タン</sup> 蛋 ————— だちょうの卵

**4 9 栄養機能食品の必要条件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 1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分量が、国が定める規格基準の上・下限値の範囲内にあること。
- ② 定められた栄養機能表示をすること。
- ③ 定められた注意喚起表示をすること。
- ④ 厚生労働省の個別審査を受けること。

50 食用微生物と食品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 酵母 —— みそ
- ② 乳酸菌 —— ヨーグルト
- ③ 酪酸菌 —— しょうゆ
- ④ 酢酸菌 —— 酢

( 食 品 衛 生 学 )

5 1 食中毒菌と食中毒の分類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 サルモネラ属菌 ————— 感染型
- ② 腸炎ビブリオ ————— 感染型
- ③ ボツリヌス菌 ————— 毒素型
- ④ カンピロバクター ————— 毒素型

5 2 腸炎ビブリオ食中毒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 腸炎ビブリオは発育速度が遅く、発病可能数に増えるまでに他の細菌の2倍の時間がかかる。
- ② 原因食品は、主に海産の魚介類およびその加工品であり、調理器具や手指を介して2次汚染されたその他の食品が原因となることもある。
- ③ 潜伏期間は10～20時間で、激しい上腹部痛と水様性下痢、時には血便も起こることがある。
- ④ 腸炎ビブリオは好塩菌のため、食中毒予防には飲用適の流水でよく洗えばよい。

5 3 ノロウイルス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 ヒトのノロウイルスは人の小腸のみで増殖する。
- ② 感染力が強く、10～100個程度で発症する。
- ③ 潜伏期間は、3～4週間程度である。
- ④ 85℃、1分間以上の加熱で不活性化する。

5 4 フグの毒成分として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① テトロドトキシン
- ② シガトキシン
- ③ アフラトキシン
- ④ サキシトキシン



**5 5 寄生虫感染症の病原体と感染源となる食品の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① トキソプラズマ ————— 牛肉
- ② アニサキス ————— アジ
- ③ 無鉤条虫 ————— ホタルイカ
- ④ 肺吸虫 ————— 野菜類

**5 6 大量調理施設衛生管理マニュアルに記載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 このマニュアルは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。
- ② 原材料の納入時には、検収場で品質、鮮度、品温、異物混入等について点検を行い、その結果を記録する。
- ③ 加熱調理食品は、中心温度計を用いるなどにより、中心部が100℃で1分間以上またはこれと同等以上まで加熱されていることを確認する。
- ④ 加熱調理品は、加熱終了後30分以内に中心温度を20℃付近まで下げるように工夫する。

**5 7 食品添加物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 甘味料 ————— キシリトール
- ② 酸化防止剤 ————— エリソルビン酸
- ③ 保存料 ————— アジピン酸
- ④ 漂白剤 ————— 亜塩素酸ナトリウム

**5 8 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、食品安全基本法でその使用基準が定められている。
- ③ 食品添加物は、化学的合成品、既存添加物、一般に食品として使われる添加物、天然香料の4種類からなっている。
- ④ 加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の目的で使用する添加物は、表示が免除されている。

**5 9 食品の鑑別法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 野菜類は、つやがあり、みずみずしいものが良品である。
- ② 卵は、殻の表面がザラザラして光沢がないものが良品である。
- ③ 鮮魚類は、えらが美しい赤色を示しているものが良品である。
- ④ バターは、溶かすと少し濁って見えるものが良品である。

**6 0 調理場の構造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 床はできるだけ乾式（ドライシステム）が好ましいが、湿式（ウェットシステム）の場合は、完全に排水できるように適当な勾配を付ける。
- ② 調理場内は、湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。
- ③ 排水口にはネズミ止めのすのこや防虫用の目皿を設け、下水溝にはふたをすする。
- ④ 手洗い所には石けん、消毒液、共用のタオルを設置する。

**6 1 食中毒患者を検診した医師が、食中毒発生の届け出を行う機関として、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 市町村役場
- ② 保健所
- ③ 厚生労働省
- ④ 警察署

**6 2 魚介類を料理、保存する際の注意点として、誤っているものを1つ選びなさい。**

- ① 魚介類の下処理用の調理器具と刺身用の調理器具は分ける。
- ② 魚の保存は、内臓、えら、うろこを取り除いてから行う。
- ③ 冷蔵保存の場合は、容器やポリ袋に入れて、10℃で保存する。
- ④ 冷凍保存した魚介類の解凍は、冷蔵庫内で行う。

**6 3 逆性石けんに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 普通の石けんよりも洗浄力が強い。
- ② 普通の石けんよりも殺菌力が弱い。
- ③ 普通の石けんと混ぜると効果がなくなる。
- ④ においが強いので、手指消毒には適さない。

6 4 ヒスタミンによる食中毒の原因食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 握り飯
- ② さんまの干物
- ③ からしれんこん
- ④ プリン

6 5 微生物が発育し、繁殖するための条件として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 栄養素、適当な温度、水分活性
- ② 栄養素、適当な温度、光
- ③ 栄養素、中間宿主、水分活性
- ④ 栄養素、光、水分活性

6 6 植物性自然毒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 きのこと \_\_\_\_\_ ムスカリン
- ② 五色豆（ビルマ豆） \_\_\_\_\_ リナマリン
- ③ 青梅 \_\_\_\_\_ アコニチン
- ④ ドクゼリ \_\_\_\_\_ チクトキシン

6 7 ベロ毒素を産生する食中毒菌として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① サルモネラ属菌
- ② 黄色ぶどう球菌
- ③ ウエルシュ菌
- ④ 腸管出血性大腸菌 O157

6 8 食品の乾燥方法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 天日乾燥、熱風乾燥、電気乾燥、噴霧乾燥、薬品乾燥などがある。
- ② 食品によって異なるが、水分を約15%以下にするのが普通である。
- ③ 長期間乾燥保管すると、たんぱく質を多く含んでいるものは変敗することが多い。
- ④ フリーズドライは、食品の組織や風味をそこなうことが少ない。

69 サッカリンの使用が許可されている食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① チューインガム
- ② つくだ煮
- ③ アイスクリーム
- ④ たくあん漬

70 放射線照射が許可されている食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① さつまいも
- ② じゃがいも
- ③ 玉ねぎ
- ④ とうもろこし

( 調理理論 )

7 1 次の熱源のうち、熱効率が一番悪いものを1つ選びなさい。

- ① 都市ガス
- ② 木炭
- ③ 電熱
- ④ プロパンガス

7 2 精白米を炊飯したときの出来上がり容量として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 1. 5倍
- ② 1. 8倍
- ③ 2. 3倍
- ④ 3. 0倍

7 3 なべ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 中華なべは、汁もの、煮もの、揚げもの、炒めものなど多くの用途に使える。
- ② なべの材質は、熱伝導率と比熱の大きいことが望ましい。
- ③ アルミニウムなべが冷めやすいのは、熱伝導が遅いためである。
- ④ 土なべがいったん温まったら冷めにくいのは、熱容量が大きいからである。

7 4 電子レンジの特徴として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① マイクロ波を食品に照射し、そのエネルギーが食品中で熱に変わることによって発熱が起こる。
- ② 温度上昇はきわめて速く、加熱時間は短い。
- ③ 加熱による栄養損失や色、香りの変化が少ない。
- ④ マイクロ波は食品の内部まで侵入しにくいので、食品表面の方が熱くなることが多い。

7 5 にんにくに含まれる香気成分を1つ選びなさい。

- ① アリルメルカプタン
- ② メチルメルカプタン
- ③ プロピルジスルフィド
- ④ リモネン

**7 6 味の相乗効果の例として、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① しるこに少量の食塩を加える。
- ② こんぶとかつおぶしでだしを取る。
- ③ すいかに少量の塩をふりかける。
- ④ コーヒーに砂糖を加える。

**7 7 食品中の天然色素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 クロロフィルは野菜に含まれる緑色の色素で、加熱により退色するが、食塩を加えることにより多少色が安定する。
- ② ミオグロビン肉や赤身の魚の色で、加熱により褐色に変わるため、ハムやソーセージには発色剤が加えられているものが多い。
- ③ カロテノイドは緑黄色野菜に含まれる橙色の色素で、鉄やアルミニウムなどの金属イオンと反応して色が鮮やかになる。
- ④ フラボノイドは植物性食品に広く含まれる黄色い色素で、酸性で無色となるので、れんこんをゆでるときは酢を加えるとよい。

**7 8 卵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 塩を入れた卵焼きはかたく、砂糖を入れた卵焼きはやわらかく仕上がる。
- ② 卵豆腐を作るときは、調理温度を100℃以上に保つ。
- ③ 卵黄のアルブミンの乳化作用を利用して、マヨネーズを作る。
- ④ 固ゆで卵の卵黄が青黒くなるのは、カルシウムと硫黄が加熱により結合するためである。

**7 9 ラードの融点として、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 18～26℃
- ② 28～40℃
- ③ 42～52℃
- ④ 55～68℃

**8 0 味付けの順序として、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 酒 → 塩 → みそ → しょうゆ → 酢
- ② 酒 → しょうゆ → 酢 → みそ → 塩
- ③ 砂糖 → 塩 → 酢 → しょうゆ → みそ
- ④ 砂糖 → しょうゆ → みそ → 酢 → 塩

8 1 山菜をやわらかくゆで上げるために加えるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 塩
- ② 酢
- ③ 重曹
- ④ 酒

8 2 アスコルビナーゼに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① パイナップルなどに含まれるたんぱく質分解酵素
- ② 貝類などに含まれるビタミンB<sub>1</sub>分解酵素
- ③ やまいもなどに含まれるでんぷん分解酵素
- ④ にんじんなどに含まれるビタミンC分解酵素

8 3 中力粉の用途として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① めん類
- ② パン類
- ③ クッキー
- ④ 天ぷらの衣

8 4 フレンチ・ドレッシングを作るのに必要な材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 卵黄
- ② 牛乳
- ③ 酢
- ④ 小麦粉

8 5 野菜の切り方の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 千本切 ————— ねぎ
- ② 末広切 ————— きゅうり
- ③ 菊花切 ————— ごぼう
- ④ 茶せん切 ————— キャベツ

**8 6 次のソースのうち、冷ソースを1つ選びなさい。**

- ① ベシヤメルソース
- ② ビネグレットソース
- ③ ブラウンソース
- ④ ブルーテソース

**8 7 いも類の加熱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 いも類はすべて加熱調理を必要とし、生食できるものはない。
- ② さつまいもはゆっくり加熱するほど甘みが強くなる。
- ③ ジャがいもに含まれるビタミンCは、野菜類と比較して加熱による損失が少ない。
- ④ やつがしらの煮含めで煮くずれを防ぐためには、みょうばんを加えるとよい。

**8 8 あずきを煮る途中に行う「びっくり水」の目的として、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① あくを除くため
- ② 色よく仕上げるため
- ③ ビタミンB<sub>1</sub>の流出を防ぐため
- ④ 表皮と内部の温度差を少なくするため

**8 9 小児の献立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 成長・発育のために、体重1kg当たり換算で大人の数倍の栄養素量を必要とする。
- ② なるべくいろいろな食品を取り入れ、偏食になることを防ぐ。
- ③ 濃い味付けや強い刺激物は避けた方がよい。
- ④ 1日3回食を原則とし、おやつは与えない方がよい。

**9 0 次の疾病のうち、治療食でエネルギーを十分摂取した方がよいものを1つ選びなさい。**

- ① 糖尿病
- ② 腎臓病
- ③ 高血圧症
- ④ 動脈硬化症



9 1 蒸し物についての特徴のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品の形が崩れやすい。
- ② 加熱途中の味付けが容易にできる。
- ③ 栄養素の損失が少ない。
- ④ 加熱温度が100度以上になる。

9 2 食塩の味付け以外の役割とその調理例について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 微生物の発育を抑えるために、<sup>しおから</sup>塩辛に用いられる。
- ② 小麦粉生地の弾力を抑えるために、めん類に用いられる。
- ③ ぬめりを除くために、さといもの洗浄に用いられる。
- ④ すり身の粘着力を増すために、練り製品に用いられる。

9 3 三杯酢に用いる調味料として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① しょうゆ
- ② みそ
- ③ かんきつ類の汁
- ④ だし汁

9 4 砂糖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 多くの調理加工食品で使用され、チョコレートでは40～50%、ねりようかんでは50～60%の砂糖が含有される。
- ② 温度が高いほど溶解度は高く、0℃で100gの水に約180g、100℃では約490gも溶ける。
- ③ 温度が同じなら結晶粒子が小さいほど溶解速度は速く、グラニュー糖よりも白糖の方が溶解速度が速い。
- ④ カラメルを作るには100℃以下で加熱しなければならない。

9 5 乾物食品と吸水したときの容積増加の組み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 凍り豆腐 ————— 5.0倍
- ② ひじき ————— 10.0倍
- ③ 乾しいたけ ————— 5.0倍
- ④ 大豆 ————— 10.0倍

- 9 6 次の説明文のうち、<sup>りしょう</sup>離漿について記述したものを1つ選びなさい。
- ① 時間経過により、寒天ゼリーから水が出てくる現象のこと。
  - ② 食品中のアミノ酸と糖類が、加熱により反応する現象のこと。
  - ③ 冷凍による退色を防ぐため、青菜等の食品をあらかじめ加熱しておくこと。
  - ④ 急速凍結した食品を、減圧条件下で乾燥すること。

- 9 7 次の料理のうち、間接加熱で油を使用するものを1つ選びなさい。

- ① バーベキュー
- ② トースト
- ③ ホットケーキ
- ④ いらり豆

- 9 8 アルファ化食品でないものを1つ選びなさい。

- ① せんべい
- ② ビスケット
- ③ プリン
- ④ 即席めん

- 9 9 揚げ物と揚げるときの温度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 かき揚げ ————— 140℃
- ② ポテトチップ ————— 160℃
- ③ フライ ————— 180℃
- ④ コロッケ ————— 190℃

- 1 0 0 次の調味料の大きじ1杯分の重量として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① みそ ————— 15g
- ② しょうゆ ————— 15g
- ③ 油 ————— 9g
- ④ 上白糖 ————— 9g