

平成20年度調理師試験問題

(食文化概論)

1 宗教と食のタブー(食物禁忌)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 ヒンズー教 —— 牛肉
- ② ユダヤ教 —— 鶏肉
- ③ イスラム教 —— アルコール
- ④ 仏教 —— 動物性食品

2 日本の食文化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 室町時代に儀式料理の一部として確立された大饗料理は、本膳(飯、汁、菜、香のものの付いた膳)を中心に膳を重ねていく形式の食事であるが、現代ではあまりみられなくなった。
- ② 和風、南蛮風、中国風料理の折衷型膳組みである卓袱料理は、江戸時代中期から後期にかけて日本最初の開港の町、長崎で起こった。
- ③ 江戸時代に発達した普茶料理は、中国式精進料理の一種で、4人1組で着席し、大皿から取り分けて食べる形式であった。
- ④ 安土桃山時代に生まれた茶会席料理は、一汁三菜が基本で、精進料理と共通な基盤に立ちながら、動物性材料も用いられた。

3 東北地方の郷土料理として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① きりたんぽ、わんこそば、ずんだもち
- ② すむつかり、ほうとう、五平もち
- ③ ふなずし、茶がゆ、千枚漬け、
- ④ ままかりの酢漬け、めのは飯、割子そば

4 各国の代表料理の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 韓国料理 —— トムヤムクン、ソムナム
- ② タイ料理 —— タコス、ワカモーレ
- ③ メキシコ料理 —— プルコギ、フェ
- ④ インド料理 —— タンドリーチキン、ナン

5 現代の日本の食に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ライフスタイルの変化に伴い、食事を家庭で作って食べる「中食」が減少し、持ち帰り弁当や惣菜などの調理済み食品を購入して家庭で食べる「内食」が増えてきている。
- ② 「食」を大切にする心の欠如、栄養バランスが偏った食事や不規則な食事の増加などの社会的背景から、「食育」を国民運動として推進する取り組みが行われている。
- ③ スローフード運動は、食事での会話を少なくし、日本料理の素材のよさを楽しむことを目的に始まった。
- ④ 日本が豊かな食生活を維持できているのは、食糧自給率がカロリーベースで80%を超えているからである。

(衛生法規)

6 調理師免許が取り消されたり、免許を与えない場合がある条件として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 調理業務に10年以上従事していない。
- ② 罰金以上の刑に処せられた。
- ③ 麻薬、あへん、大麻または覚醒剤の中毒である。
- ④ 調理の業務に関し、食中毒その他衛生上重大な事故を発生させた。

7 健康増進法に規定されているものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 予防接種の実施
- ② 受動喫煙の防止
- ③ HACCPシステムによる衛生管理
- ④ 学校給食の実施

8 食品衛生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 食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害を防止し、国民の健康保護を図ることを目的としている。
- ② 食品衛生法に規定されている食品とは、すべての飲食物をいい、医薬品、医薬部外品も含まれる。
- ③ 乳幼児が接触することで健康を損なうおそれのあるおもちゃについても、食品衛生法が適用される。
- ④ 飲食店営業、魚介類販売業、菓子製造業は、いずれも食品衛生法による営業許可が必要である。

9 法律に規定されている事項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 栄養士法 —— 栄養表示基準
- ② 地域保健法 —— 市町村保健センター
- ③ 食品衛生法 —— 食中毒の届出
- ④ 食品安全基本法 — リスクコミュニケーション

10 調理師免許に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① Aさんは、調理師試験に合格したので、すぐ調理師と名乗って仕事ができる。
- ② 和歌山県で調理師免許証を交付されたBさんは、本籍地が和歌山県から奈良県に変わったので、免許証の書換交付申請を奈良県知事あてに行った。
- ③ 和歌山県で調理師免許証を交付されたCさんは、大阪府の飲食店で調理師として働いているので、年に2回大阪府知事あてに調理業務従事届けを行っている。
- ④ 和歌山県に住所地のあるDさんは、兵庫県の調理師試験に合格した後、免許申請書を和歌山県知事あてに提出した。

(公衆衛生学)

11 WHO(世界保健機関)憲章の健康の定義について、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。

「健康とは、単に(A)や虚弱でないということだけではなく、肉体的、精神的並びに(B)に完全に良好な状態である」

- | | A | | B |
|---|-----|----|-------|
| ① | 貧 困 | —— | 社 会 的 |
| ② | 貧 困 | —— | 文 化 的 |
| ③ | 疾 病 | —— | 社 会 的 |
| ④ | 疾 病 | —— | 文 化 的 |

12 衛生行政の所管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 職場の生活を対象とする労働衛生行政を担うのは、経済産業省である。
- ② 学校生活を対象とする学校保健行政を担うのは、文部科学省である。
- ③ 家庭や地域社会の生活を対象とする保健衛生行政を担うのは、厚生労働省である。
- ④ 社会を取り巻く環境を対象とする環境保全行政を担うのは、環境省である。

13 平均余命に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 0歳の者が平均してあと何年生きられるかを示したもの。
- ② 各年齢の生存者が平均してあと何年生きられるかを示したもの。
- ③ 平均寿命を超えて生存している者があと何年生きられるかを示したもの。
- ④ 心身とも健康な状態で活動できる期間を示したもの。

14 感染症と有効な予防方法の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① B型肝炎 —— 媒介動物の駆除
- ② 日本脳炎 —— 食品の加熱
- ③ インフルエンザ —— うがい、手洗い
- ④ 細菌性赤痢 —— 予防接種

15 メタボリックシンドロームの診断に用いられる項目として、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 腹囲、血糖値、血圧、血中脂質
- ② 腹囲、血糖値、尿酸値、肝機能
- ③ 身長、血糖値、尿酸値、血圧
- ④ 身長、血圧、血中脂質、肝機能

16 わが国の健康対策に関する記述のうち、不適切なものを1つ選びなさい。

- ① 「21世紀における国民健康づくり運動(健康日本21)」では、保健医療水準の指標となる具体的な数値目標を定め、達成するための諸施策を体系化している。
- ② 「健やか親子21」では、21世紀に向けて残された母子保健に関する課題への取り組みの方向性が示されている。
- ③ 「健康フロンティア戦略」は、生活習慣病予防対策と介護予防対策に重点を置いている。
- ④ 「アクティブ80ヘルスプラン」は、80歳で20本の歯を残すことを重点目標として掲げている。

17 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 喫煙により、がん、高血圧、脳血管疾患などのリスクが高まる。
- ② 適切な運動により、高血圧、動脈硬化などのリスクが低減する。
- ③ 肥満が長期間続くと、1型糖尿病の発生につながる。
- ④ 食塩や塩蔵品の過剰摂取は胃がんの発生につながる。

18 次の学校保健法第1条の条文の()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。

「児童、生徒、学生及び幼児並びに職員の(A)の保持増進を図り、もって(B)の円滑な実施とその成果の確保に資することを目的とする。」

A

B

- ① 健 康 —— 学校 教育
- ② 健 康 —— 学校 給食
- ③ 栄 養 —— 学校 教育
- ④ 栄 養 —— 学校 給食

19 職業病に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(疾病・症状)

(物理的因子)

(作業・職業)

- ① 白ろう病 —— 紫外線 —— 溶接
- ② じん肺症 —— 粉じん —— 鉱山や炭坑の採掘
- ③ ケーソン病 —— 騒音 —— 金属プレス
- ④ 減圧症 —— 減圧作業 —— 潜水作業

20 イタイイタイ病の原因物質を1つ選びなさい。

- ① 亜ヒ酸
- ② 二酸化イオウ
- ③ カドミウム
- ④ メチル水銀

21 太陽光を過度に避けることにより起こりうる弊害について、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンAの体内合成低下
- ② ビタミンDの体内合成低下
- ③ ビタミンEの消耗
- ④ ビタミンKの消耗

22 水と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 水道水は、遊離残留塩素が1mg/l以上保持するように塩素消毒されている。
- ② 水道水の基準では、大腸菌は検出されないこととなっている。
- ③ 下水道の普及により、消化器系感染症の予防、蚊やハエの発生防止など生活環境が改善される。
- ④ 水が媒介する感染症は、一般的に集団的に発生しやすい。

23 そ族・衛生害虫の種類と関連疾患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 ネズミ —— ペスト
- ② ハエ —— 赤痢
- ③ ダニ —— 皮疹
- ④ 蚊 —— 腸チフス

24 地域保健法に定められた保健所の業務として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- ② 母性や乳幼児、老人の保健に関する事項
- ③ 食糧生産統計その他地域特産品に関わる統計に関する事項
- ④ エイズ、結核、性病、感染症、その他の疾病の予防に関する事項

25 エイズ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 ヒト免疫不全ウイルスの感染によって引き起こされる。
- ② 感染者との食器の共用や握手では感染しない。
- ③ 潜伏期間は、1週間から2週間である。
- ④ 患者は免疫不全を起こすので、様々な感染症にかかりやすい。

(栄養学)

26 炭水化物の代謝に必要な栄養素として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質
- ② カルシウム
- ③ ビタミンB1
- ④ ビタミンC

27 脂質の適正摂取割合として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 1～29歳の脂肪エネルギー比率 _____ 25～30%
- ② 30～69歳の脂肪エネルギー比率 _____ 20～25%
- ③ 動物、植物、魚類由来の脂肪摂取割合 _____ 4:1:5
- ④ 飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸の脂質摂取割合 _____ 3:4:3

28 必須脂肪酸として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① リノール酸、リノレン酸
- ② エイコタペンタエン酸、ドコサヘキサエン酸
- ③ リボ核酸、デオキシリボ核酸
- ④ アスコルビン酸、パントテン酸

29 たんぱく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 たんぱく質のエネルギーは、1gあたり4kcalである。
- ② たんぱく質の摂取エネルギー比率は、18～69歳の場合、総エネルギーの40～50%が適当とされている。
- ③ たんぱく質の構成単位はアミノ酸で、体内で合成できないものは必須アミノ酸と呼ばれる。
- ④ 魚類、肉類、乳類などは必須アミノ酸をバランスよく含んでいる。

30 ビタミンと多く含まれる食品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 ビタミンA _____ 米、麦
- ② ビタミンD _____ カツオ、イワシ
- ③ ビタミンB1 _____ 卵黄、豚肉
- ④ ビタミンB12 _____ レバー、チーズ

31 ビタミン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 ビタミンは、ごく微量で体内代謝を調節する働きがある。
- ② 一部を除いて体内合成されないため、食物から摂取する必要がある。
- ③ 水溶性ビタミンと脂溶性ビタミンに分類され、ビタミンCは水溶性ビタミンである。
- ④ ビタミンは有機化合物であるため、エネルギー源になる。

32 ミネラル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 カルシウム —— 痛風
- ② カリウム —— 貧血
- ③ マグネシウム —— 皮膚炎
- ④ 亜鉛 —— 味覚異常

33 基礎代謝に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 冬よりも夏の方が大きい。
- ② 思春期よりも幼児期の方が大きい。
- ③ 筋骨量の多い人ほど大きい。
- ④ 男性よりも女性の方が大きい。

34 ホルモンと機能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 インスリン —— 肝臓グリコーゲンの分解を促し、血糖値を上昇させる。
- ② アルドステロン —— 腎臓尿細管でナトリウムの再吸収を促し、カリウムを排出させる。
- ③ アドレナリン —— 毛細血管を収縮させ、血圧を上昇させる。
- ④ コルチゾール —— 組織たんぱく質を分解してブドウ糖を作り、グリコーゲンに変え肝臓に蓄える。

35 消化酵素とそのはたらき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 唾液 —— プチアリン —— デンプンを分解
- ② 膵液 —— トリプシン —— 脂質を分解
- ③ 胃液 —— ペプシン —— たんぱく質を分解
- ④ 腸液 —— ラクターゼ —— 乳糖を分解

36 次の式は、成人の肥満度を表すBMI(ボディ・マス・インデックス)の計算式である。

()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。

$$\text{BMI} = (\text{A}) \div (\text{B} \times \text{B})$$

A

B

- ① 体重(kg) —— 腹囲(m)
- ② 身長(m) —— 体重(kg)
- ③ 体重(kg) —— 身長(m)
- ④ 身長(m) —— 腹囲(m)

37 「食事バランスガイド」に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 高齢者の低栄養防止をねらいとして、厚生労働省から示された。
- ② 健康日本21をより具体的な行動に結びつけるものとして、「何を」「どれだけ」たべたらよいか、という「食事」の基本を身につけるためのものである。
- ③ ピラミッドのイラストで表され、ピラミッドの中は「炭水化物」「脂質」「たんぱく質」「無機質」「ビタミン」の5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(SV)」の単位で示している。

38 妊娠中に非妊娠期よりも多く摂取しなければならない栄養素として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 葉酸
- ② 鉄
- ③ ナトリウム
- ④ ビタミンD

39 疾病と食事療法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 腎不全 —— 食塩の制限
- ② 急性肝炎 —— たんぱく質の制限
- ③ 動脈硬化症 —— コレステロールの制限
- ④ 痛風 —— プリン体の制限

40 食事摂取に関する記述のうち、不適切なものを1つ選びなさい。

- ① 離乳食は、乳以外の食べ物とスプーンに慣れさせるため、スープなどを1さじずつ与えることから始める。
- ② 幼児は、消化器の発育が不完全で一度の食事量が少ないため、間食はほしがるだけ与えるのがよい。
- ③ 閉経後の女性は、骨粗しょう症になりやすいので、小さいときからカルシウムの十分な摂取や運動などで丈夫な骨を作っておくことが必要である。
- ④ 高齢期には味覚が鈍り薄味に満足しなくなるので、中年期までには薄味に慣れさせておく必要がある。

(食品学)

41 植物性食品に含まれる成分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 にんじんやほうれん草などの緑黄色野菜は、カロテンを多く含んでいる。
- ② レモン、みかんなどのかんきつ類は、ビタミンCを多く含んでいる。
- ③ しいたけ、しめじなどのきのこ類は、ビタミンKを多く含んでいる。
- ④ アーモンド、ピスタチオなどの種実類は、脂質を多く含んでいる。

42 たんぱく質の栄養価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 たんぱく質の栄養価は、プロテインスコアで表され、値が高いほどたんぱく質の体内利用率が高まる。
- ② たんぱく質の栄養価は、食品のアミノ酸組成のバランスに関係する。
- ③ その食品の最も不足する必須アミノ酸を第1制限アミノ酸といい、米や小麦のそれはリジンである。
- ④ 肉類や魚類のアミノ酸組成のバランスは非常に悪く、たんぱく質の体内利用率を高めるには植物性食品と組み合わせて摂取する必要がある。

43 りんごの可食部100gあたり54kcal、廃棄率15%とすると、りんご1個250gの可食部のエネルギー量として正しいものを1つ選びなさい。ただし、小数点以下は四捨五入するものとする。

- ① 115kcal
- ② 135kcal
- ③ 155kcal
- ④ 175kcal

44 米に関する記述の()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。

うるち米のでん粉は、粘りの少ない(A)を約20%含んでいるのに対し、もち米のでん粉は、粘りの強い(B)が100%であるため、もち米は粘りが強く、吸水力も大きい。

A

B

- ① アミロース —— アミロペクチン
- ② アミロペクチン —— アミロース
- ③ アミラーゼ —— プロトペクチン
- ④ プロトペクチン —— アミラーゼ

45 鶏卵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 卵白には脂質はほとんど含まれない。
- ② 卵黄にはコレステロールはほとんど含まれない。
- ③ 卵白にも卵黄にもビタミンCは含まれない。
- ④ 卵白にも卵黄にも食物繊維は含まれない。

46 健康増進法第26条に基づき、厚生労働大臣によって特定の保健の目的が期待できる旨の表示を許可された食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 栄養保健用食品
- ② 特定機能食品
- ③ 特定保健用食品
- ④ 栄養機能食品

47 食品加工に利用する微生物と加工食品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 酵 母 ————— ビール
- ② 細 菌 ————— 納豆
- ③ カビと酵母 ————— ヨーグルト
- ④ 細菌と酵母 ————— ぬか漬

48 食品加工に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ナチュラルチーズは、プロセスチーズを加熱溶解して作る。
- ② マーガリンは、生乳や牛乳を遠心分離して得られたクリームをかくはんし、脂肪を固まらせて作る。
- ③ マヨネーズは、卵白に食塩などを加え、酢やサラダ油を混ぜながら強くかくはんし、乳化させて作る。
- ④ 水産練り製品は、魚肉をすりつぶして調味料を加え、十分練って蒸すなどの加熱処理をして作る。

49 食品貯蔵とその例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 びん詰め ————— ピータン
- ② 塩 漬 け ————— 新巻鮭
- ③ 乾 燥 ————— 高野豆腐
- ④ 燻 製 ————— ベーコン

50 加工食品に栄養成分表示を行う場合、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物の次に表示しなければならない成分として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ナトリウム
- ② カリウム
- ③ カルシウム
- ④ マグネシウム

(食品衛生学)

51 最近の食中毒の発生状況に関する記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 原因施設が判明しているものの中では、飲食店での発生件数が最も多い。
- ② 細菌の発生が抑制される冬季は、食中毒の発生はきわめて少ない。
- ③ 十分な啓発が行われているため、フグやきのこによる食中毒は発生していない。
- ④ 多少幅はあるが、年間患者数は5万人前後で推移している。

52 サルモネラ属菌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 食中毒の原因食品として近年多いのは、食肉や生卵、生洋菓子などである。
- ② 汚染された食品を食べると、体内で菌がさらに増殖し、食中毒が起こる。
- ③ 食中毒は、食後2～3時間で発症し、症状も比較的軽い。
- ④ 食中毒を予防するためには、食品を十分加熱することが重要である。

53 カンピロバクター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 人の鼻腔内や化膿巣などに存在している。
- ② 4℃以下の低温でもかなり長い間生存し、菌数が少量でも発症する。
- ③ ユッケや鶏肉の湯引きなど、生のままや加熱不十分な食肉による食中毒が多く起こっている。
- ④ 食中毒の症状は、2～7日間の潜伏期間のあと、下痢、腹痛、発熱などが現れる。

54 腸炎ビブリオ食中毒の原因食品として適切なものを1つ選びなさい。

- ① 肉類
- ② 魚介類
- ③ 穀類
- ④ 生菓子類

55 経口感染症の原因菌として不適切なものを1つ選びなさい。

- ① 赤痢菌
- ② コレラ菌
- ③ チフス菌
- ④ 結核菌

56 ノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ヒトのノロウイルスは、ヒトの小腸のみで増殖する。
- ② ノロウイルスによる食中毒は、夏季に多発する。
- ③ 70℃、1分間の加熱で不活性化する。
- ④ 消毒用アルコールで不活性化する。

57 ジャガイモの芽に含まれる毒成分を1つ選びなさい。

- ① アミグダリン
- ② アコニチン
- ③ ソラニン
- ④ チクトキシン

58 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として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 横川吸虫 —— アユ
- ② トキソプラズマ —— 飲料水
- ③ アニサキス —— アジ
- ④ 回虫 —— 野菜類

59 食中毒発生の疑いがあった場合の措置として不適切なものを1つ選びなさい。

- ① 発症者に医師の診察を受けさせる。
- ② 保健所に届出をする。
- ③ 食中毒の原因になったと思われる食品の残りを保存する。
- ④ 発症者の嘔吐物や便などを調理従事者が処理する。

60 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。
- ② 食品添加物の表示や使用基準は、食品衛生法により定められている。
- ③ 食品添加物は、人が長い間摂取し続けても安全なもののみ使用が認められており、どの食品に使用してもよいことになっている。
- ④ 食品に使用した食品添加物は、原則としてすべて表示しなければならないが、キャリーオーバーなど、表示が免除される場合もある。

61 食品添加物の防カビ(ばい)剤の使用が認められていない食品を1つ選びなさい。

- ① イチゴ
- ② バナナ
- ③ レモン
- ④ オレンジ

62 次の殺菌法のうち、牛乳の殺菌に用いられるものを1つ選びなさい。

- ① 超高温殺菌法
- ② 超高压殺菌法
- ③ 紫外線殺菌法
- ④ 放射線殺菌法

63 新鮮な鶏卵の特徴として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 殻の表面がざらざらしている。
- ② 殻の表面に光沢がない。
- ③ 割卵すると卵黄が盛り上がっている。
- ④ 割卵すると卵白が広く広がる。

64 加工食品の期限表示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 消費期限は、比較的品質の劣化が早いものに用いる。
- ② 賞味期限は、比較的品質の劣化が遅いものに用いる。
- ③ 消費期限と賞味期限をあわせて品質保持期限という。
- ④ 製造年月日、加工年月日は表示しなくてもよい。

65 洗浄後の野菜類の殺菌方法として、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 10mg/lの次亜塩素酸ナトリウム溶液に10分間浸し、流水ですすぐ。
- ② 200mg/lの次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸し、流水ですすぐ。
- ③ 10mg/lの亜硝酸ナトリウム溶液に10分間浸し、流水ですすぐ。
- ④ 200mg/lの亜硝酸ナトリウム溶液に5分間浸し、流水ですすぐ。

66 次のうち、強い発ガン性のあるカビ毒を1つ選びなさい。

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

67 食品取扱者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 調理に従事する際は、指輪、時計、アクセサリなどを外す。
- ② 下痢をしているときは、治療薬を服用して調理業務に従事する。
- ③ 爪は短く切り、手洗いの際は爪ブラシなどでていねいに洗う。
- ④ 調理場内と他の場所で履き物を区別する。

68 食品衛生法で、アレルギー物質を含む加工食品に、それを含む旨の表示が義務付けされている食品(特定原材料)を1つ選びなさい。

- ① 大豆
- ② 小豆
- ③ 大麦
- ④ 小麦

69 消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 逆性せっけんは、普通の石けんと違って洗浄力はほとんどないが、殺菌力が非常に強い。
- ② アルコールは、手指や器具の消毒に用い、純アルコールより約70%の溶液の方が消毒力が強い。
- ③ 紫外線消毒は、まな板などの消毒に用いられ、その効果が内部にまで及ぶ。
- ④ 煮沸消毒は、消毒するものを十分な水量で煮る方法で、ふきん、はし、調理器具の消毒に適している。

70 鮮魚類の鮮度鑑別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 外部から圧して、腹部に軟弱感があるものがよい。
- ② うろこはしっかり皮に付き、光沢があるものがよい。
- ③ 眼球は突出し、血液の浸出や混濁がないものがよい。
- ④ エラは美しい赤色を呈しているものがよい。

(調理理論)

71 調理用熱源に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 気体燃料 —— 都市ガス
- ② 気体燃料 —— コークス
- ③ 液体燃料 —— 石油
- ④ 液体燃料 —— アルコール

72 次の加熱調理操作のうち、湿式加熱を1つ選びなさい。

- ① 蒸す
- ② 揚げる
- ③ 煎る
- ④ 炒める

73 電子レンジと電磁調理器(IH)に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 電子レンジ加熱は、食品中の水分がマイクロ波を反射することで発熱し、食品が加熱される。
- ② 電子レンジ加熱は、温度上昇がきわめて遅く、加熱時間が長いので、温度管理は必要がない。
- ③ 電磁調理器は、こんろ本体は発熱しないので、安全かつ清潔で室内空気の汚染もない。
- ④ 電磁調理器は、熱効率がよくないので、大量調理には向かない。

74 味の種類の中で、5つの基本味として正しいものを1つ選びなさい。

- ① 甘味、塩味、酸味、うま味、香味
- ② 甘味、塩味、苦味、うま味、酸味
- ③ 甘味、塩味、酸味、うま味、渋味
- ④ 甘味、塩味、苦味、うま味、渋味

75 食物の味の構成要因に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 化学的要因 —— 粘弾性、テクスチャー
- ② 物理的要因 —— 温度、触感
- ③ 生理的要因 —— 空腹感、健康状態
- ④ 心理的要因 —— 食習慣、摂食環境

76 味の混合効果の説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 相乗効果 —— すいかに食塩をかけると甘味が強まる。
- ② 抑制効果 —— だし汁に食塩を入れるとうま味が弱まる。
- ③ 対比効果 —— 酢の物に砂糖を加えると酸味が弱まる。
- ④ 抑制効果 —— コーヒーに砂糖を入れると苦みが弱まる。

77 食品中の主な香気成分の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① だいこん —— アリルメルカプタン
- ② まつたけ —— 桂皮酸メチル
- ③ レモン —— メンソール
- ④ 桃 —— トリメチルアミン

78 酵素による褐変の例として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 大豆から作るしょうゆが濃い褐色に変化する。
- ② ケーキ生地を焼くときつね色になる。
- ③ 砂糖を加熱すると褐色のカaramelになる。
- ④ りんごの皮をむいて放置すると褐色に変化する。

79 調味料とたんぱく質の熱凝固に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 砂 糖 —— 熱凝固を遅らせ、凝固物をやわらかくする。
- ② 食 塩 —— 熱凝固をはやめ、凝固物をかたくする。
- ③ で ん 粉 —— 砂糖との併用で熱凝固をさらに遅らせる。
- ④ 食 酢 —— 食塩との併用で熱凝固をさらに促進する。

80 油脂の酸化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 油脂が酸化されて分解すると、色が濃くなり、不快なおいと刺激性の味を持つようになる。
- ② 油脂が酸化されて重合すると、粘りが出て揚げ油などに細かい持続性の泡立ちが起こる。
- ③ 酸化を防ぐためには空気に触れさせない方がよいので、揚げかすはすくい取ってはいけなない。
- ④ 酸化を防ぐためには直射日光に当たらない方がよいので、密栓して冷暗所に保存する。

81 ゆでもの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 青菜をゆでるときは、食塩を入れることで色素が安定化し、色がきれいに仕上がる。
- ② れんこんをゆでるときは、酒を入れることでゆで汁が酸性になり、しゃきとした歯触りで、色が白くなる。
- ③ 牛すじをゆでると、コラーゲンが次第に溶けてゼラチンになり、やわらかくなる。
- ④ やつがしらをゆでるときは、みょうばんを入れることで細胞膜が不溶化し、煮くずれが防げる。

82 揚げ物に関する記述のうち、不適切なものを1つ選びなさい。

- ① 魚介類の天ぷらは、140℃程度、1～2分で揚げる。
- ② かき揚げは、180℃程度、1～2分で揚げる。
- ③ 天ぷらの衣は、粘性を出さないようあまり攪拌せずに小麦粉を溶き、溶いたらすぐ揚げる。
- ④ フライは、衣のつけ置きや冷凍も可能なので、天ぷらに比べて大量調理に向いている。

83 炊飯に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 洗米後の米は、すぐに加熱を始めないと炊きあがりの米飯にムラができる。
- ② 水かげんは、米の容量の0.5～0.6倍である。
- ③ 加熱後の「蒸らし」は、余分な水分を蒸発させるのが目的なので、ふたを取って手早く混ぜるのがよい。
- ④ 炊きあがりの米飯の量は、もとの米の重量の2.2～2.3倍である。

84 天ぷらの衣に最も適した小麦粉を1つ選びなさい。

- ① 薄力粉
- ② 中力粉
- ③ 強力粉
- ④ 全粒粉

85 肉類のと殺後から食べごろまでの期間(冷蔵保存した場合)として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 牛 肉 —— 2～3日
- ② 豚 肉 —— 4～5日
- ③ 鶏 肉 —— 1～2日
- ④ 馬 肉 —— 7～13日

86 煮魚の調理として、最も適切な方法を1つ選びなさい。

- ① 火を付ける前にたっぷりの煮汁と魚を入れ、じっくり時間をかけて煮る。
- ② たっぷりの煮汁を煮立たせ、一度冷ましてから魚を入れて煮る。
- ③ 少量の煮汁を入れ、煮立ってから魚を入れ、落としふたをして煮る。
- ④ 火を付ける前に少量の煮汁と魚を入れ、強火で一気に煮る。

87 茶わん蒸しに「す」ができる原因として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① だし汁が多く、卵の濃度を薄くしすぎる。
- ② 加える具(たね)が多すぎる。
- ③ 古い卵を使う。
- ④ 急加熱を行い、卵液を沸騰させる。

88 砂糖の調理的特色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 あめ煮やシロップに粘りやつやを出す。
- ② 和菓子やケーキの乾燥を防ぎ、しっとりさせる。
- ③ メレンゲや泡雪かんの卵白の泡を安定させる。
- ④ パン生地中のイーストの発酵を妨げる。

89 食塩の調理的特色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 吸水性が強いので、漬け物や和え物に利用される。
- ② 微生物の発育を抑えるので、塩辛や干物に利用される。
- ③ ぬめりを除くので、魚類の洗浄に利用される。
- ④ 小麦粉生地の弾力を増加させるので、パンやめん類に利用される。

90 食酢の作用とその調理、加工例に関する組み合わせとして、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 —— ピクルス
- ② 生臭みを抜く —— レバーの血抜き
- ③ 酵素を抑え、辛味を防ぐ —— だいこんおろし
- ④ 辛味成分を安定に保つ —— マスタード

91 調味料の使用時期に関する記述のうち、不適切なものを1つ選びなさい。

- ① 複数の調味料を別々に加える場合は、分子量が大きく浸透の遅い食塩を砂糖より先に加える。
- ② しょうゆ、みそは揮発性香気成分を含むため、最後に加える。
- ③ 煮物は、食品内部の味を均一にさせるために、加熱後、十分に軟化してから調味料を加える。
- ④ 野菜の炒め物は、加熱中の変形や脱水を防ぐため、加熱の最後に調味料を加える。

92 次の調味料のうち、最も食塩含量が高いものを1つ選びなさい。

- ① 白みそ
- ② 薄口しょうゆ
- ③ ウスターソース
- ④ トマトケチャップ

93 寒天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 てんぐさを原料として製造される。
- ② ゼラチンよりも凝固温度、融解温度が高い。
- ③ 水に浸ける時間が長い方が溶けやすい。
- ④ 果汁など強い酸とともに加熱すると固まりやすい。

94 次の切り方に関する記述に該当するものを1つ選びなさい。

「食品の姿や形を保ちながら、内部まで熱を伝え、味をむらなく浸透させたいときに切り目を入れる方法」

- ① 観音開き
- ② 面取り
- ③ 隠し包丁
- ④ 四半切り

95 加熱による食品の変化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 卵を長時間ゆでると、卵黄中のイオウ分と鉄分が結びついて、青黒く変色する。
- ② さつまいもは、ゆっくり加熱することで酵素が働き、でん粉が分解して糖に変わるので甘味が強くなる。
- ③ 牛乳を加熱すると、たんぱく質が熱凝固し、乳脂肪が吸着されて液面に集まるので、皮膜ができる。
- ④ 果実に砂糖を多量に加えて煮詰めると、果実中のペクチンがゼリー状態になり、ジャムができる。

96 加熱調理の適温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 卵豆腐 —— 120℃
- ② カステラ —— 170℃
- ③ パイ —— 220℃
- ④ 焼き肉 —— 230℃

97 ソースの名称と内容の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ベシヤメルソース — 冷ソース ——— 牛乳の白ソース
- ② ブラウンソース — 冷ソース ——— 酢とサラダ油と卵黄のソース
- ③ ブルーデソース — 温ソース ——— ブイヨンのソース
- ④ オイスターソース — 温ソース ——— 野菜類のピューレのソース

98 一般的に献立作成にあたり求められる条件として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 味や内容を固定化させ、あまり変化を持たせない。
- ② 個々の嗜好や栄養必要量に合致させる。
- ③ 費用、時期などの面から材料の調達が可能である。
- ④ 労働力、設備、技術の面から無理のない調理を行える。

99 乾物食品と一般的な目安となる吸水所要時間(水温20℃)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 干しいたけ ——— 15～20分
- ② ひじき ——— 20～30分
- ③ 大豆 ——— 1～2時間
- ④ 干し貝柱 ——— 20～22時間

100 次のうち、豆腐を使わない料理を1つ選びなさい。

- ① けんちん汁
- ② 雷汁
- ③ 空也蒸し
- ④ 小田巻蒸し