

## 平成21年度調理師試験問題

### (食文化概論)

- 1 日本の郷土料理と都道府県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ふなずし ————— 北海道
  - ②深川飯 ————— 東京都
  - ③千枚漬け ————— 京都府
  - ④からしれんこん ————— 熊本県
  
- 2 各国の代表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韓国料理 ————— チヂミ、ビビンバ
  - ②中国料理 ————— トンポウロウ、ザーツァイ
  - ③インド料理 ————— ガスパチョ、パエリア
  - ④イタリア料理 ————— リゾット、ミネストローネ
  
- 3 安土桃山時代、宣教師の布教活動と同時に日本に持ち込まれたものとして、誤っているものを1つ選びなさい。
  - ①じゃがいも、とうもろこし
  - ②天ぷら、南蛮漬け
  - ③まんじゅう、ようかん
  - ④ワイン、ブランデー
  
- 4 江戸時代の食生活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庶民の間で外食が盛んになり、一膳飯屋が生まれた。
  - ②料理書が多数出版され、都市では市民の食生活が向上した。
  - ③中国の禅僧によって大饗<sup>だいきょうりょうり</sup>料理が伝えられ、広まった。
  - ④濃い口しょうゆや砂糖、みりんなどの調味料が発達し、うなぎ蒲焼きやつくだ煮などが生まれた。
  
- 5 現代の日本の食生活の特徴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食料自給率（カロリーベース）は、約80%と諸外国と比較して非常に高く、食料廃棄量も膨大である。
  - ②最近10年間の野菜の食料自給率（カロリーベース）は、約80%で推移している。
  - ③米の摂取量は、昭和35年と比較して大幅に減った。
  - ④牛乳・乳製品の摂取量は、昭和35年と比較して大幅に増えた。

(衛生法規)

6 次は、調理師法第2条の条文であるが、( )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。

『この法律で「調理師」とは、調理師の名称を用いて( A )の業務に従事することができる者として( B )の免許を受けた者をいう。』

( A )

( B )

- ①食品衛生 \_\_\_\_\_ 都道府県知事
- ②食品衛生 \_\_\_\_\_ 厚生労働大臣
- ③調理 \_\_\_\_\_ 都道府県知事
- ④調理 \_\_\_\_\_ 厚生労働大臣

7 次の内容と規定する法律との組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- ①飲食店の営業許可 \_\_\_\_\_ 調理師法
- ②菓子製造業の営業許可 \_\_\_\_\_ 製菓衛生師法
- ③国民健康・栄養調査の実施 \_\_\_\_\_ 栄養士法
- ④食育推進基本計画の作成 \_\_\_\_\_ 食育基本法

8 食中毒患者を診察した医師に、保健所への届出を義務づけている法律を1つ選びなさい。

- ①食品衛生法
- ②健康増進法
- ③食品安全基本法
- ④感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(感染症予防法)

9 食品衛生法の目的に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ①国民の健康の増進を図る措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的としている。
- ②飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- ③食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としている。
- ④消費者利益の擁護と増進を図り、国民の消費生活の安定及び向上を目的としている。

10 地域保健法で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風俗営業の取り締まりに関する事。
- ②栄養改善、飲食物の衛生に関する事。
- ③医事・薬事に関する事。
- ④地域保健統計に関する事。

(公衆衛生学)

11 次は、憲法第25条の条文であるが、( )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。

『すべて国民は、( A )で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び( B )の向上及び増進に努めなければならない。』

( A ) ( B )

- ①健康 \_\_\_\_\_ 公衆衛生
- ②衛生的 \_\_\_\_\_ 公衆衛生
- ③健康 \_\_\_\_\_ 衛生思想
- ④衛生的 \_\_\_\_\_ 衛生思想

12 次の衛生行政と所管する国の機関との組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- ①生活衛生行政 \_\_\_\_\_ 厚生労働省
- ②学校保健行政 \_\_\_\_\_ 文部科学省
- ③環境保全行政 \_\_\_\_\_ 環境省
- ④医事衛生行政 \_\_\_\_\_ 総務省

13 衛生統計に関する用語の説明として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ①出生率 \_\_\_\_\_ 人口1,000人あたりの出生数
- ②乳児死亡率 \_\_\_\_\_ 出生1,000人あたりの1歳未満の者の死亡数
- ③従属人口指数 \_\_\_\_\_ 15歳以上の者のうち、働いている者の数
- ④老年化指数 \_\_\_\_\_ 15歳未満の者100人に対する高齢者数

14 疾病の予防活動は1次予防、2次予防、3次予防に分類できるが、次のうち1次予防に分類されないものを1つ選びなさい。

- ①インフルエンザの予防接種
- ②がんの集団検診
- ③食習慣の改善
- ④調理前の手指消毒

15 感染症の原因物質と感染経路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コレラ菌 \_\_\_\_\_ 飛沫感染
- ②腸チフス菌 \_\_\_\_\_ 経口感染
- ③日本脳炎ウイルス \_\_\_\_\_ 昆虫媒介感染
- ④梅毒 \_\_\_\_\_ 性交感染

**16 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生活習慣病とは、長年にわたる生活習慣が影響して発症する病気をいう。
- ②生活習慣病による粗死亡率は、高齢化に伴い緩やかに上昇する傾向にある
- ③生活習慣病による年齢調整死亡率は、緩やかに低下する傾向にある。
- ④生活習慣病による死亡の原因疾患上位3位は、糖尿病、腎臓病、肝臓病である。

**17 喫煙に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。**

- ①一日の喫煙量を一定量以下に抑える「適正喫煙」の考え方が厚生労働省により推奨されている。
- ②喫煙者だけでなく、胎児や周囲の非喫煙者への悪影響も大きい。
- ③わが国の喫煙率は、女性より男性の方が高いが、20歳代、30歳代の女性の喫煙率は高くなる傾向にある。
- ④健康増進法には、飲食店など多数の人が利用する施設の受動喫煙防止について規定されている。

**18 「健康日本21」の栄養・食生活の目標項目に掲げられていないものを1つ選びなさい。**

- ①野菜摂取量の増加
- ②カルシウムに富む食品の摂取量の増加
- ③外食する回数の減少
- ④朝食を欠食する人の減少

**19 心疾患の危険因子として、不適切なものを1つ選びなさい。**

- ①低年齢
- ②高血圧
- ③喫煙
- ④運動不足

**20 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学校給食は、児童、生徒の心身の健全な発達と食に関する正しい理解と適切な判断力を養うために実施されている。
- ②全国の小学校の学校給食の普及率は、9割に達していない。
- ③全国の中学校の学校給食の普及率は、9割に達していない。
- ④食事内容は、学校給食摂取基準を基に、個々の健康及び生活活動の実態並びに地域の実情等を考慮して決定されている。

21 一酸化炭素中毒に陥る可能性のある労働環境として、適切なものを1つ選びなさい。

- ①換気不十分な環境で長時間ガス機器を使用する。
- ②長時間立位作業をする。
- ③粉じんが多い環境で作業を行う。
- ④暑熱環境下で作業を行う。

22 給水栓における水道水の遊離残留塩素濃度の基準値として、正しいものを1つ選びなさい。

- ①10mg/l以上
- ②1.0mg/l以上
- ③0.1 mg/l以上
- ④0.01 mg/l以上

23 公害による疾病と原因物質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水俣病 ————— メチル水銀
- ②カネミ油症 ————— P C B
- ③四日市ぜんそく ————— 硫黄酸化物
- ④イタイイタイ病 ————— アセトアルデヒド

24 水の汚染の度合を示す用語の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ①BOD ————— 生物化学的酸素要求量
- ②COD ————— 化学的酸素要求量
- ③SV ————— 溶存酸素量
- ④SS ————— 浮遊物質

25 気温と湿度に関する記述のうち、不適切なものを1つ選びなさい。

- ①ヒトが最も気持ちよいと感じる気温（生活至適温度）は18℃付近といわれている。
- ②ヒトが最も気持ちよいと感じる湿度（生活至適湿度）は15%～35%といわれている。
- ③乾球温度と湿球温度の関係から計算される不快指数は、80以上になると誰もが不快に感じるといわれている。
- ④オフィスビルなどは「建築物における衛生的環境の確保に関する法律（ビル管理法）」により、温度が17℃～28℃、相対湿度が40%～70%になるように定められている。

(栄養学)

26 「平成19年国民健康・栄養調査」の結果として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 1歳以上の朝食欠食率の年次推移は、男女とも低くなる傾向にある。
- ② 20歳以上のエネルギー摂取量の平均値の年次推移は、男女とも高くなる傾向にある。
- ③ 20歳以上の野菜摂取量の平均値は、350gに達していない。
- ④ 20歳以上の食塩摂取量の平均値は、10.0gを超えている。

27 栄養素と1g当たりの熱量の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ①炭水化物 \_\_\_\_\_ 4 kcal
- ②脂質 \_\_\_\_\_ 4 kcal
- ③たんぱく質 \_\_\_\_\_ 9 kcal
- ④ビタミン \_\_\_\_\_ 9 kcal

28 炭水化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炭水化物は、炭素、水素、酸素からなる有機化合物である。
- ②穀類やいも類の主要栄養成分である。
- ③18歳以上の場合、総摂取エネルギーの30%~40%を炭水化物からとるのが適当とされている。
- ④体内で代謝されるときにビタミンB1が必要である。

29 植物油に多く含まれる必須脂肪酸を1つ選びなさい。

- ①アラキドン酸
- ②エイコサペンタエン酸
- ③ドコサヘキサエン酸
- ④リノール酸

30 必須アミノ酸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体内で合成できないため、食物からとらなくてはならない。
- ②魚、肉類などの動物性食品に少なく、穀類、野菜類などの植物性食品に多く含まれる。
- ③たんぱく質の栄養価は、必須アミノ酸をバランスよく含んでいるものほど高い。
- ④乳幼児の必須アミノ酸は、ヒスチジンを含めて9種類ある。

31 ビタミンの分類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水溶性ビタミン \_\_\_\_\_ ビタミンB6、ビタミンB12
- ②水溶性ビタミン \_\_\_\_\_ ナイアシン、葉酸
- ③脂溶性ビタミン \_\_\_\_\_ ビタミンD、ビタミンE
- ④脂溶性ビタミン \_\_\_\_\_ ビオチン、パントテン酸

32 ビタミン C の特性として、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- ①加熱に強い。
- ②酸化しやすい。
- ③アルカリに不安定である。
- ④水に溶けやすい。

33 無機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カルシウムは、骨や歯の主成分となり、欠乏すると骨粗鬆症こつそしょうしょうになるおそれがある。
- ②鉄は、赤血球のヘモグロビンをつくる成分で、欠乏すると鉄欠乏性の貧血を起こすおそれがある。
- ③マグネシウムは、甲状腺ホルモンの構成成分で、欠乏すると甲状腺腫になるおそれがある。
- ④ナトリウムは、体液の浸透圧や pH の維持に関わる成分で、欠乏よりも過剰摂取に注意する必要がある。

34 成長ホルモンのはたらきとして、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- ①インスリン作用に拮抗して、血糖値を上げる。
- ②脂肪の燃焼をさかんにする。
- ③骨端と軟骨を成長させる。
- ④たんぱく質の分解と排泄を促す。

35 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消化作用には、そしゃく、ぜん動運動、分節運動などの物理的消化作用と、消化酵素の働きにより加水分解される化学的消化作用がある。
- ②炭水化物、脂質、たんぱく質を消化する器官は異なるが、消化酵素は同じである。
- ③脂溶性ビタミンは、脂肪とともに摂取すると吸収されやすい。
- ④消化吸収率とは、摂取した栄養素量に対する吸収された栄養素量を百分率で表したものである。

36 エネルギーの食事摂取基準（推定エネルギー必要量）の算出方法として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ①体重 (kg) ÷ 身長 (m) ÷ 身長 (m)
- ②体重 (kg) × 身長 (m)
- ③ 1 日の基礎代謝量 (kcal/日) ÷ 身体活動レベル
- ④ 1 日の基礎代謝量 (kcal/日) × 身体活動レベル

37 厚生労働省と農林水産省から示された「食事バランスガイド」の「コマ」の中に示された5つの区分として、正しいものを1つ選びなさい。

- ①「主食」、「副食」、「汁物」、「デザート」、「飲み物」
- ②「主食」、「副食」、「牛乳・乳製品」、「果物」、「水・お茶」
- ③「主食」、「副菜」、「主菜」、「牛乳・乳製品」、「果物」
- ④「主食」、「副菜」、「主菜」、「水・お茶」、「菓子・嗜好飲料」

38 はちみつを1歳未満の乳児に与えてはいけないとされている理由として、正しいものを1つ選びなさい。

- ①ボツリヌス菌による食中毒の予防のため。
- ②リステリア菌による食中毒の予防のため。
- ③フェニルケトン尿症の予防のため。
- ④メープルシロップ尿症の予防のため。

39 こつそしょうしょう骨粗鬆症の予防方法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ①日光を避ける。
- ②運動する。
- ③小魚、海草を豊富に摂取する。
- ④ビタミンDを豊富に含む食品を摂取する。

40 糖尿病の原因のひとつに挙げられるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ①肝臓から分泌されるインスリンが不足する。
- ②膵臓から分泌されるインスリンが不足する。
- ③肝臓から分泌されるエピネフリンが不足する。
- ④膵臓から分泌されるエピネフリンが不足する。



(食品学)

41 植物性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動物性食品と比較して、炭水化物に富む食品が多い。
- ②動物性食品と比較して、食物繊維に富む食品が多い。
- ③緑黄色野菜は油で調理するとカロテンの吸収率がよくなる。
- ④白米は玄米より栄養価は高いが、消化吸収はおとる。

42 アトウォーターの係数を用いて算出した鶏卵1個(可食部50g)のエネルギー値として、正しいものを1つ選びなさい。ただし、鶏卵(可食部100gあたり)の栄養素量は、炭水化物0.3g、脂質10.3g、たんぱく質12.3gとし、小数点以下は四捨五入するものとする。

- ①143kcal
- ②103kcal
- ③72kcal
- ④47kcal

43 米を長期間貯蔵したときに生じる栄養価の変化として、正しいものを1つ選びなさい。

- ①ビタミンB<sub>1</sub>が減少し、脂質が酸化する。
- ②ビタミンB<sub>1</sub>が増加し、脂質が酸化する。
- ③ビタミンB<sub>1</sub>が減少し、ビタミンCが酸化する。
- ④ビタミンB<sub>1</sub>が増加し、ビタミンCが酸化する。

44 次の野菜のうち、緑黄色野菜を1つ選びなさい。

- ①かぼちゃ
- ②なす
- ③きゅうり
- ④ごぼう

45 果実類とそれに多く含まれる栄養素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みかん \_\_\_\_\_ ビタミンC
- ②なし \_\_\_\_\_ カロテン
- ③柿 \_\_\_\_\_ ビタミンC
- ④マンゴー \_\_\_\_\_ カロテン

46 次の発酵食品のうち、酵母で発酵させて作る食品を1つ選びなさい。

- ①納豆
- ②食酢
- ③ヨーグルト
- ④ビール

**47 特定保健用食品の説明として、正しいものを1つ選びなさい。**

- ①特定の疾病を治癒する効果がある旨の表示を、厚生労働大臣によって許可された食品。
- ②特定の保健の目的が期待できる旨の表示を、厚生労働大臣によって許可された食品。
- ③1日に必要なビタミン類やミネラル類をとれない場合に、その補給・補完のために利用する食品。
- ④1日に必要なたんぱく質や食物繊維をとれない場合に、その補給・補完のために利用する食品。

**48 加工食品と主な原材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。**

- ①こんにゃく ————— さといも
- ②きな粉 ————— 小豆
- ③ピータン ————— あひるの卵
- ④オートミール ———— 小麦粉

**49 食品とそれに含まれる成分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もち米 ————— アミロース
- ②こんにゃく ———— グルコマンナン
- ③大豆 ————— リジン
- ④<sup>かき</sup>牡蠣 ————— グリコーゲン

**50 食品の表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ①栄養表示は、健康増進法ですべての加工食品に表示することが義務づけられている。
- ②栄養表示は、「熱量」「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」「ナトリウム」の順に表示しなければならない。
- ③賞味期限は、食品衛生法で品質が急速に劣化する加工食品に表示することが義務づけられている。
- ④賞味期限は、「年」「月」「日」の順に表示するが、「年」は省略できる。

(食品衛生学)

51 食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ①食中毒は、夏期にのみ発生する。
- ②食中毒の中には、植物性毒、動物性毒、化学物質によるものも含まれる。
- ③平成20年の食中毒の患者数は、全国で10,000人を下回った。
- ④平成20年の食中毒による死者数は、全国で100人を超えた。

52 次の細菌性食中毒のうち、毒素型の食中毒菌を1つ選びなさい。

- ①黄色ぶどう球菌
- ②腸炎ビブリオ
- ③サルモネラ属菌
- ④リステリア菌

53 ノロウイルスによる食中毒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個～100個程度で発症する。
- ②潜伏期間は、3時間～4時間程度で、1ヶ月～2ヶ月後に自然回復することが多い。
- ③ヒトのノロウイルスはヒトの小腸のみで増殖する。
- ④下痢、嘔吐、腹痛が主症状である。

54 腸管出血性大腸菌 O157 による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 (100個程度) で発症する。
- ③熱に強いので、75℃以上、1分以上加熱しても死滅しない。
- ④食中毒の潜伏期間は、平均4日～9日である。

55 カンピロバクターによる食中毒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近年、わが国での食中毒の原因菌として、発生件数の上位を占めている。
- ②潜伏期間が長いため、原因食品が解明されない例が多い。
- ③家畜、ペットの腸管内に存在し、食肉の中では牛が最も保菌率が高いため、牛内臓の加熱不足による発生数が多い。
- ④汚染食品から他の食品への2次汚染が起こらないように、食品ごとに保管するなどの注意が必要である。

- 56 ボツリヌス菌による食中毒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 土壌の中に存在する嫌気性の芽胞形成菌で、毒素型の食中毒菌である。
  - ② 菌自体も、菌から出た毒素も熱に対して強く、食前に十分に加熱調理してもこの食中毒を予防することはできない。
  - ③ 原因食品としては、缶詰、飯鮓、からしれんこんなどがある。
  - ④ 主症状は、めまい、吐き気などで、さらに進むと言語障害、えん下障害などが起こる。
- 57 フグによる食中毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。**
- ① フグの毒性分は、パリトキシンである。
  - ② フグの毒は熱に対して弱いので、煮沸すれば食中毒を防ぐことができる。
  - ③ フグの毒は水に溶けやすいので、魚肉部分を大量の水で洗えば食中毒を防ぐことができる。
  - ④ フグの毒は神経毒で、約30分～3時間ぐらいで発症し、感覚麻痺から呼吸困難となり、重症であれば死に至る。
- 58 貝毒の特徴として、誤っているものを1つ選びなさい。**
- ① 下痢性貝毒や麻痺性貝毒がある。
  - ② 熱に弱い。
  - ③ 有毒プランクトンを補食した貝が原因である。
  - ④ 毒は貝の中腸腺に存在する。
- 59 HACCP（危害分析重要管理点）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 HACCP は、製造した食品の安全性について最終製品のみを検査し確認する方法である。
  - ② HACCP は、発生する可能性のある危害を事前に分析し、重点的に管理することにより安全性を確保する衛生管理の方法である。
  - ③ HACCP による衛生管理は、給食施設や飲食店等の調理施設にも導入することができる。
  - ④ 給食施設に適用される大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCP の考え方に基づき策定されている。
- 60 カビ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 カビはすべて有毒で、食品の製造や加工には利用されない。
  - ② カビの産生する毒素を、総称してマイコトキシンという。
  - ③ カビの毒素の中には、アフラトキシンなど強い発ガン性のあるものがある。
  - ④ 食品添加物の防カビ剤は、わが国ではかんきつ類とバナナにのみ使用が認められている。

61 寄生虫と寄生虫病感染源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無鉤条虫 \_\_\_\_\_ 牛肉
- ②有鉤条虫 \_\_\_\_\_ 豚肉
- ③アニサキス \_\_\_\_\_ 淡水魚
- ④回虫 \_\_\_\_\_ 野菜

62 有害化学物質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ①農薬が残留した食品は、販売してはならない。
- ②水銀が残留した魚介類は、販売してはならない。
- ③有機リン系農薬のメタミドホスは、日本では使用が禁止されている。
- ④中国で乳幼児用調製粉乳に混入され、健康被害が発生したメラミンは、日本では食器の材質に使用することが禁止されている。

63 殺菌と消毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ①逆性石けんは、普通の石けんと比べて洗浄力は強いが、消毒力は弱い。
- ②次亜塩素酸ナトリウムは、腐食性がないので、金属食器の消毒に適する。
- ③紫外線殺菌法は、紫外線が照射される部分の表面のみに効果がある。
- ④クレゾール石けん液は、無臭なので、食器やふきんの消毒に適する。

64 牛海綿状脳症（BSE）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牛の脳組織にスポンジ状の変化を起こす。
- ②原因物質は、BSEプリオンと呼ばれる病原体と考えられている。
- ③日本においても、これまで30頭以上のBSE感染牛が確認されている。
- ④BSE検査に合格すれば、特定危険部位を焼却する義務はない。

65 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ①食中毒患者を診察した医師は、症状が軽症であれば必ずしも保健所長に届け出る必要はない。
- ②食品安全委員会は、食品安全基本法の施行に伴い発足した組織であり、厚生労働省や農林水産省に対し、施策などについて勧告を行うことができる。
- ③食品衛生法の対象は、食品だけでなく、食品添加物、器具、容器包装、おもちゃも含まれる。
- ④和歌山県と和歌山市はそれぞれ、年度ごとに食品衛生監視指導計画を策定し、監視指導や食品検査を実施している。

**66 食品衛生法に定められた食品衛生監視員に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ①乳製品や食肉製品などの製造・加工における衛生を確保するため、施設ごとに配置される。
- ②飲食店や喫茶店などの衛生を確保するため、施設ごとに配置される。
- ③都道府県知事等から委嘱され、地域の食品衛生の向上に寄与する自主活動を行う。
- ④食品衛生施設の立ち入り検査などを行うため、保健所等に配置される。

**67 食品添加物の用途名と物質名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甘味料 ————— サッカリンナトリウム
- ②保存料 ————— 炭酸水素ナトリウム
- ③漂白剤 ————— 亜硫酸ナトリウム
- ④調味料 ————— L-グルタミン酸ナトリウム

**68 加工食品に次のアレルギー物質が含まれている場合、含む旨の表示が義務づけられているもの（特定原材料）を1つ選びなさい。**

- ①鮭
- ②さば
- ③えび
- ④いか

**69 食品と新鮮な状態の特徴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鮮魚 ————— えらが鮮やかな赤色を呈し、腹部を圧しても軟弱感がない。
- ②鶏卵 ————— 殻の表面がザラザラして光沢がない。
- ③缶詰食品 ——— 缶の上下両面がやや膨らみ、指で押すとへこむ。
- ④食用油 ————— 淡黄色の透明で濁りがなく、粘り気が少ない。

**70 食中毒防止のための調理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生肉を扱う場合は、生肉専用のまな板や包丁を使用し、使用後は十分な洗浄と消毒を行う。
- ②刺身用のあじは、塩水で洗浄してからさばく。
- ③カレーを冷却保存する場合は、調理後30分以内に中心温度20℃付近まで下げる。
- ④ちらしずしの盛りつけ前には、手指を十分洗浄・消毒し、使い捨て手袋を使用する。

(調理理論)

71 加熱調理操作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「炒める」は乾式加熱操作である。
- ②「揚げる」は湿式加熱操作である。
- ③「煎る」は乾式加熱操作である。
- ④「蒸す」は湿式加熱操作である。

72 食品とそれに含まれる代表的な香気成分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まつたけ —— 桂皮酸メチル
- ②にんにく —— アリルメルカプタン
- ③桃 —— ギ酸エチル
- ④バナナ —— トリメチルアミン

73 味の種類と呈味物質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酸味 —— イノシン酸
- ②甘味 —— 乳糖
- ③塩味 —— 塩化ナトリウム
- ④苦味 —— カフェイン

74 味の混合効果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うま味成分2種類を混合するとうま味が増すのは、相乗効果である。
- ②食酢に食塩を加えるとまろやかな味になるのは、抑制効果である。
- ③だし汁に食塩を加えるとうま味が強くなるのは、対比効果である。
- ④すいかに少量の食塩をふると甘みが強くなるのは、相乗効果である。

75 食品の香り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香気成分は、加熱により一時的に揮発するので、のりはさつとあぶると香りが強まる。
- ②香気成分は、時間がたつにつれて増加するので、ねぎは切断後しばらく放置してから食するのがよい。
- ③香気成分は、加熱し続けると消失するので、みそ汁は加熱しすぎない方がよい。
- ④液体中の香気成分は、振動により発散しやすくなるので、ワインのテイスティングのときは揺り動かして香りをかぐ。

76 食品の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小松菜などに含まれるクロロフィルは、酸性で退色し、アルカリ性で鮮緑色になる。
- ②にんじんなどに含まれるカロテノイドは、脂溶性で、加熱に対して安定している。
- ③れんこんなどに含まれるフラボノイドは、酸性で無色に、アルカリ性で黄色になる。
- ④赤身の魚などに含まれるアントシアニンは、加熱により褐色に変わる。

77 調味料とたんぱく質に対する作用、その調理例の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ①砂糖 \_\_\_\_\_ 凝固物をかたくする \_\_\_\_\_ 卵焼き
- ②食塩 \_\_\_\_\_ 凝固物をやわらかくする \_\_\_\_\_ ポーチドエッグ
- ③食酢 \_\_\_\_\_ 凝固しにくくする \_\_\_\_\_ 魚の酢締め
- ④塩化マグネシウム \_\_\_\_\_ 凝固しやすくする \_\_\_\_\_ 豆腐

78 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動物性食品に含まれるアルブミンは水に、グロブリンは塩類の溶液に溶ける。
- ②動物の皮やすじに含まれるコラーゲンは、冷水に溶けないので、生の状態ではかたくて消化されない。
- ③肉や魚の煮ごりは、汁に溶け出したカゼインが冷えて固まってできる。
- ④小麦粉に水を加えてこねると、たんぱく質が凝集し、弾力のあるグルテンになる。

79 油脂と融点の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ①ヘット \_\_\_\_\_ 0℃～10℃
- ②バター \_\_\_\_\_ 0℃～10℃
- ③ラード \_\_\_\_\_ 30℃～40℃
- ④ごま油 \_\_\_\_\_ 30℃～40℃

80  $\alpha$ でんぷんの老化 ( $\beta$ 化)を防ぐ方法として、正しいものを1つ選びなさい。

- ①急速冷凍する
- ②糖度を下げる
- ③水分を30%～60%に保つ
- ④温度を0℃付近に保つ

81 食品のゆで方に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ①わらびやぜんまいは、酢を加えてゆでると、緑色が鮮やかになる。
- ②れんこんは、重曹を加えてゆでると、白くゆであがる。
- ③たけのこのえぐ味をとるには、米のとぎ汁を加えてゆでる。
- ④大豆は胴切れしやすいので、ゆでる前に水に浸漬させてはいけない。

82 炊飯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洗米は、米に付着しているぬかやゴミを洗い流すため、たっぷりの水で素早く行う。
- ②加熱前の浸漬時間は、水温が高いほど長くする。
- ③加熱後の「蒸らし」の時期は、温度をゆっくり下げるのが目的なので、途中でふたを取ってはいけない。
- ④炊きあがりの米飯は、もとの米の重量の2.2倍～2.3倍になる。



83 小麦粉の種類と用途の組み合わせのうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ①強力粉 ————— 天ぷらの衣
- ②デュラム粉 ——— お好み焼き
- ③中力粉 ————— うどん
- ④薄力粉 ————— 食パン

84 いも類とその特徴の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ①じゃがいも ——— でんぷん分解酵素を含み、生食できる
- ②さつまいも ——— ゆっくり加熱すると甘みが増す
- ③さといも ————— ビタミンCを豊富に含む
- ④やまのいも ——— 粘性物質のレンニンを豊富に含む

85 魚介類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焼く前に塩をふるのは、魚体表面のたんぱく質を溶かすと同時に、焼いたときの表面の熱凝固を助けるためである。
- ②煮汁が煮立ってから魚を入れるのは、魚体表面のたんぱく質を熱凝固させ、うまみの溶出を防ぐためである。
- ③干貝柱を20時間～22時間吸水させると、重量は約2倍に、容積は約2.3倍に増える。
- ④いかの片面に1方向に切り目を入れて天ぷらにすると、反り返らず、衣もはがれない。

86 肉類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と殺直後の新鮮な状態で調理するほうが、やわらかく、臭みがなく、うまみ成分も多い。
- ②焼く直前に塩をふったり、焼きはじめに強火にしたりして、肉表面を凝固させると、内部のうまみの流出を防ぐことができる。
- ③ステーキにはロース、煮込み料理にはすね、みそ漬けには肩など、料理によって使用する肉の部位を変える。
- ④ハムやソーセージを加熱しても褐色にならずピンク色が保持されるのは、発色剤として亜硝酸ナトリウムが加えられているからである。

87 揚げ油の温度と揚げ時間の組み合わせとして、不適切なものを1つ選びなさい。

- ①豚カツ ——— 130℃ ——— 0.5分～1分
- ②ドーナツ ——— 160℃ ——— 3分
- ③クルトン ——— 180℃ ——— 0.5分
- ④かき揚げ ——— 180℃ ——— 1分～2分

88 調理加工食品と食塩含量の組み合わせとして、不適切なものを1つ選びなさい。

- ①梅干し（白干し） —— 2%～4%
- ②プロセスチーズ —— 2%～4%
- ③食パン —— 1%～1.5%
- ④ポテトチップス —— 1%～1.5%

89 調味料の特性とその応用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食塩 —— 水分を外へ引き出す —— きゅうりの塩もみ
- ②砂糖 —— 卵白の泡を安定させる —— メレンゲ
- ③食酢 —— 辛味成分を安定に保つ —— だいこんおろし
- ④みそ —— 生臭み成分を吸収する —— さばのみそ煮

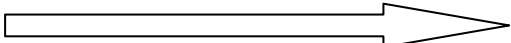
90 ソースや合わせ調味料に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ①ベシャメルソースは、牛乳、バター、小麦粉で作られ、グラタンやクリームコロッケに用いられる。
- ②マヨネーズソースは、卵黄中のレシチンが食酢とサラダ油を乳化させる性質を利用して作られる。
- ③ぽん酢は、だいたい、ゆず、すだちなどかんきつ類の汁としょうゆで作られ、食酢は使用しないのが一般的である。
- ④土佐酢は、三杯酢に少量の吉野くずを溶き入れて加熱したもので、とろみがあるのが特徴である。

91 調理加工食品と砂糖含量の組み合わせとして、不適切なものを1つ選びなさい。

- ①きんとん、煮豆 —— 45%～60%
- ②厚焼き卵 —— 25%～40%
- ③アイスクリーム —— 10%～20%
- ④煮付け —— 5%～10%

92 日本料理の基本的な切り方で、太いものから細いものに順に並んでいるものを1つ選びなさい。

太い  細い

- ①拍子切り → 千六本 → せん切り
- ②千六本 → せん切り → 拍子切り
- ③せん切り → 拍子切り → 千六本
- ④拍子切り → せん切り → 千六本

93 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。

「じゃがいも、にんじんなどを長さ5cm くらいのくし形に切って面取りしたもの」

- ①ジュリエヌ
- ②アッシュ
- ③シャトー
- ④メダイヨン

94 冷凍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冷凍した刺身を解凍する場合は、組織の破壊や汁の流出が起きないように、なるべく低温で解凍する。
- ②衣をつけた状態で冷凍したフライは、完全に解凍させてから揚げ油に入れると、衣が破けずきれいに仕上がる。
- ③青菜類を冷凍する場合は、色を保持するため、加熱処理してから冷凍する。
- ④凍<sup>こおり</sup>豆腐とは、豆腐を凍らせたあと乾燥させたもので、煮物にする場合は水や湯で戻してから使用する。

95 調理法の特徴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揚げ物は、高温の液状油脂の対流により食品を加熱する方法で、比較的短時間で加熱するため栄養成分の損失は少ない。
- ②煮物は、液体の水の対流を利用して食品を加熱する方法で、加熱しながら調味できる。
- ③蒸し物は、水蒸気の潜熱で食品を加熱する方法で、色、味、香りを保つためには点火前に蒸し器に材料を入れるとよい。
- ④電子レンジ加熱は、マイクロ波を食品に照射して生じるエネルギーにより加熱する方法で、水分を適度に含み、焦げ目を付ける必要のない食材に向く。

96 だし汁の材料とだしの取り方の組み合わせとして、不適切なものを1つ選びなさい。

- ①こんぶ \_\_\_\_\_ 水から入れ、沸騰直前に取り出す
- ②かつお節 \_\_\_\_\_ 沸騰したところに入れ、長時間加熱する
- ③煮干し \_\_\_\_\_ 頭と内臓を取り、しばらく水に浸してから火にかける
- ④干しいたけ \_\_\_\_\_ ぬるま湯で戻すか、水に長時間浸す

97 調理用語とその説明の組み合わせとして、不適切なものを1つ選びなさい。

- ①三枚おろし \_\_\_\_\_ 魚を上身、下身のそれぞれ背身、腹身と、中骨に分けるおろし方。
- ②落としぶた \_\_\_\_\_ 煮くずれを防いだり、味のしみこみをよくするために用いる、鍋の口径よりも小さいふた。
- ③板ずり \_\_\_\_\_ 材料に食塩をまぶし、まな板の上で押しながら転がすこと。
- ④生上げ \_\_\_\_\_ ゆで上げた材料を水にさらさず、ざるなどで自然に冷ますこと。

98 次の調味料の大きじ1杯分の重量として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ①上白糖 \_\_\_\_\_ 15 g
- ②小麦粉 \_\_\_\_\_ 9 g
- ③トマトケチャップ \_\_\_\_\_ 15 g
- ④かたくり粉 \_\_\_\_\_ 9 g

99 次の料理の特色に関する記述に該当するものを1つ選びなさい。

「使用する材料が多様で、食材の持ち味を巧みに引き出し無駄なく使う。調理器具の種類は少ない。料理は、大皿に盛ったものを取り分けて食べる形式が多い。気候、風土、産物などに応じ、大別して4系統の特色ある料理が存在する。」

- ①日本料理
- ②中国料理
- ③フランス料理
- ④イタリア料理

100 調理機器の名称と説明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ピーラー \_\_\_\_\_ いもや根野菜などの皮をむく
- ②ブラストチラー \_\_\_\_\_ 温風で調理後の食品を高温に保つ
- ③ティルティングパン \_\_\_\_\_ 浅い槽内でフライ、焼き物、炒め物などをする
- ④スチームコンベクションオーブン — 蒸気発生装置付き対流式オーブン