

平成22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のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① きりたんぼ _____ 秋田県
- ② ほうとう _____ 山梨県
- ③ ふなずし _____ 滋賀県
- ④ わんこそば _____ 島根県

2 日本の西洋料理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 エスカルゴ _____ フランス料理
- ② ローストビーフ _____ イギリス料理
- ③ ガスパチョ _____ スペイン料理
- ④ ボルシチ _____ ドイツ料理

3 現在の日本の食料生産と消費のバラン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 飽食の時代と呼ばれ、家庭や外食における多量の残食や、食料品店の店頭廃棄量は膨大である。
- ② 我が国における食糧自給率（供給熱量自給率）は、50%以下である。
- ③ 米、野菜を除くほとんどの食品を輸入に頼っている。
- ④ 米の摂取量は1960（昭和35）年を境に増加を続けている。

4 中国料理の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | 地域 | 代表料理 | 料理例 |
|------------|---------|------|
| ① 東方 _____ | 上海、江蘇料理 | 上海蟹 |
| ② 西方 _____ | 四川、雲南料理 | 麻婆豆腐 |
| ③ 南方 _____ | 広東、福建料理 | 酢豚 |
| ④ 北方 _____ | 北京、山東料理 | 飲茶点心 |

5 次の宗教による食のタブー（食べてはいけないもの）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 仏教 _____ みそ
- ② ユダヤ教 _____ 豚肉
- ③ イスラム教 _____ 酒
- ④ ヒンズー教 _____ にんにく

(衛生法規)

6 憲法第25条第2項について、文中の()に入る語句のうち、正しいものを1つ選びなさい。

『国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び()に努めなければならない。』

- ① 保健衛生の向上及び増進
- ② 労働衛生の向上及び増進
- ③ 公衆衛生の向上及び増進
- ④ 学校衛生の向上及び増進

7 調理師法第1条について、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。

『この法律は、調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の(A)させることにより(B)を図り、もって(C)に資することを目的とする。』

A

B

C

- ① 資質を向上 —— 調理技術の合理的な発達 —— 国民の食生活の向上
- ② 地位を向上 —— 調理師の身分保障 —— 国民の健康の向上
- ③ 資質を向上 —— 調理師の身分保障 —— 国民の食生活の向上
- ④ 地位を向上 —— 調理技術の合理的な発達 —— 国民の健康の向上

8 調理師法施行令で定める手続きと申請先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 調理師免許申請 —— 住所地の都道府県知事
- ② 調理師免許再交付申請 —— 免許を与えた都道府県知事
- ③ 調理師免許書換交付申請 —— 免許を与えた都道府県知事
- ④ 調理師免許の返納 —— 住所地の都道府県知事

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 食品安全基本法 —— 食品の安全性の確保に関し、関係者相互の情報及び意見の交換
- ② 健康増進法 —— 食事摂取基準
- ③ 食品衛生法 —— 栄養表示基準
- ④ 地域保健法 —— 保健所

10 次の中で、健康増進法に規定されていないものを1つ選びなさい。

- ① 特定給食施設の栄養管理
- ② 保健指導・栄養指導の実施
- ③ 栄養士・管理栄養士の定義
- ④ 受動喫煙の防止

(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、単に疾病や (A) でないということだけではなく、肉体的、(B) 並びに社会的に完全に良好な状態である。』

- | | A | | B |
|---|----|-------|-----|
| ① | 虚弱 | _____ | 精神的 |
| ② | 虚弱 | _____ | 医学的 |
| ③ | 障害 | _____ | 精神的 |
| ④ | 障害 | _____ | 医学的 |

12 衛生行政を所管する国の機関についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 公衆衛生行政は、厚生労働省が行っている。
- ② 医事衛生行政は、厚生労働省が行っている。
- ③ 学校保健行政は、文部科学省が行っている。
- ④ 消費者行政は、総務省が行っている。

13 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 労働力が期待できない年少者 100 人に対する高齢者の割合を老年人口指数という。
- ② 労働者 100 人が支える子どもと高齢者の数を従属人口指数という。
- ③ 0 歳の平均余命を健康寿命という。
- ④ 人口 100 人に対する出生数を出生率という。

14 次の感染症のうち、蚊が媒介しない疾病を1つ選びなさい。

- ① 日本脳炎
- ② ペスト
- ③ マラリア
- ④ 黄熱

15 次の感染症のうち、食品を介して感染する疾病を1つ選びなさい。

- ① B型肝炎
- ② C型肝炎
- ③ D型肝炎
- ④ E型肝炎

16 感染症予防の原則は、感染症が発生する3つの条件を断ち切っていくことが重要である。次のうち、「感染経路対策」に当てはまらないものを1つ選びなさい。

- ① 病原体で汚れたものを徹底的に消毒する。
- ② 井戸水、使用水、飲用水の消毒を厳重に行う。
- ③ インフルエンザが流行する前に予防接種を受ける。
- ④ マスクをかけたり、手をよく洗って、病原体が口から入らないようにする。

17 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、健康増進法の規定に基づいて実施されている。
- ② 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
- ③ 各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。
- ④ 食料の生産、流通および消費について、正しい理解に導く。

18 次の記述のうち、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に、じん肺、白ろう病がある。
- ② 労働者の安全と健康の保持、快適な作業環境の形成を促進することを目的に労働基準法が定められている。
- ③ 女性や年少者の労働については、労働基準法で定められている。
- ④ 作業中に事故が多い産業として、製造業、建築業がある。

19 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 空気の組成は、酸素約78%、窒素約21%、炭酸ガス約0.03%である。
- ② 一酸化炭素は無色、無味、無臭の気体で、空気中に0.05%以上含まれると急性中毒を起こす。
- ③ 生活至適温度は26℃付近である。
- ④ 0℃、水銀柱1016mmHgのときの大気圧の状態を1気圧という。

20 水道水の基準は、水道法により規定されているが、次の水の衛生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 大腸菌は検出されないこと。
- ② シアンや水銀を含まないこと。
- ③ フッ素やフェノールを含まないこと。
- ④ 異常な臭味がないこと。ただし、消毒による臭味を除く。

21 上水道の塩素消毒について、()に入る数値として正しいものを1つ選びなさい。

『上水道の給水栓における水が遊離残留塩素を() mg/l以上保持するように塩素消毒を行うことが定められている。』

- ① 0.01
- ② 0.1
- ③ 1
- ④ 10

22 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 家電のうち、エアコン、テレビ(ブラウン管、液晶・プラズマ)、冷蔵庫・冷凍庫、洗濯機・衣類乾燥機は、特定家庭用機器再商品化法(家電リサイクル法)の対象である。
- ② 私たちの日常生活から出るごみを一般廃棄物といい、し尿、犬や猫の死体は含まない。
- ③ 一般廃棄物は市町村が処理し、産業廃棄物は県が責任を持って処理する。
- ④ 浄化槽とは、その地域全体のし尿を処理する浄化装置をつけた水洗便所のことである。

23 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ネズミは感染症を媒介することがまれであるため、予防上、駆除は行わなくてよい。
- ② 衛生害虫の駆除は、狭い範囲で集中的に行えばよい。
- ③ 衛生害虫の駆除は、発生源を除くことが重要である。
- ④ 衛生害虫の駆除は、なるべく、毎年の発生状況で、一番発生する時期に行うこと。

24 環境汚染公害事件のうち、水俣病についての記述で、()に入る語句として正しいものを1つ選びなさい。

『水俣市および新潟市の工場で、アセトアルデヒド製造工程で副生した()が排水中に流出し、中毒事件が発生した。』

- ① 亜ヒ酸
- ② 硫黄(イオウ)酸化物
- ③ 有機水銀(メチル水銀)
- ④ カドミウム

25 衣服のもつべき衛生的条件の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 皮膚を清潔に保つもの。
- ② 冬の衣服としては熱が逃げやすく、吸湿性および通気性があるもの。
- ③ 形や重量が活動に適しているもので、洗濯しやすいもの。
- ④ 危険に対し防護的なもの。

(栄養学)

26 次のうち、必須アミノ酸でないものを1つ選びなさい。

- ① ロイシン
- ② トリプトファン
- ③ ペプシン
- ④ スレオニン

27 次の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 たんぱく質は、人の体の50～60%を構成する成分である。
- ② たんぱく質の栄養価は、構成するアミノ酸の種類と量によって決まる。
- ③ たんぱく質は、ホルモンや酵素の原料となる。
- ④ たんぱく質は、他の栄養素と異なり窒素を含む。

28 次の記述のうち、三大栄養素でない栄養素を1つ選びなさい。

- ① 糖質（炭水化物）
- ② 無機質
- ③ たんぱく質
- ④ 脂質

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

30 カルシウム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 たんぱく質と結合して赤血球のヘモグロビンをつくる。
- ② カルシウムは骨、歯の主成分として、子どもの発育に特に重要である。
- ③ 神経の興奮をおさえる。
- ④ 筋肉の収縮を調整する。

31 次の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、単糖類、二糖類、多糖類に分類される。
- ② 炭水化物は、エネルギー源として1gで9kcalのエネルギーを出す。
- ③ 穀類などの食品中の栄養成分としては炭水化物が最も多い。
- ④ 炭水化物は、炭素、水素、酸素からなる有機化合物である。

32 ホルモ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。

- | ホルモン | 内分泌腺 | 過剰症 |
|-----------|-----------------------------------|-------|
| ① 成長ホルモン | 脳下垂体前葉 <small>のうがすいたいぜんよう</small> | 巨人症 |
| ② インスリン | 膵臓ランゲルハンス島β細胞 | 脂質異常 |
| ③ 甲状腺ホルモン | 甲状腺 | バセドウ病 |
| ④ パラソルモン | 副甲状腺 | テタニー |

33 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 糖尿病食品交換表は、1単位 100kcal とし、1単位の食品量が示されている。
- ② 骨粗鬆症こつそしょうしょうの原因は、加齢、閉経（女性ホルモンの減少）などが主で幼少期からのバランスのよい食事、カルシウム摂取、運動が予防となる。
- ③ 鉄欠乏性貧血では、たんぱく質、エネルギー、鉄分をはじめ各種無機質、ビタミンを十分に摂取する。
- ④ 高血圧では、病態にあわせて塩分摂取量を1日あたり6g未満に制限する。

34 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 消化によって吸収しやすい形になった栄養素は、主として小腸から吸収される。
- ② 水分は主として大腸で吸収される。
- ③ たんぱく質は大部分がアミノ酸まで分解されて、小腸壁から吸収される。
- ④ アルコールは胃では吸収されない。

35 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 国民の栄養素等摂取状況や身体状況は、国民健康・栄養調査であきらかにされる。
- ② 穀類エネルギー比率は昭和50年以降50%以下である。
- ③ 栄養素等摂取量の年次推移によれば、ここ10年以上ほぼ横ばいである。
- ④ 塩分摂取量は年々増加してきている。

36 食事バランスガイドの記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食糧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ている。
- ② コマのイラストで示されている。
- ③ 主食、主菜、牛乳・乳製品、果物の4つに区分されている。
- 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。

37 次の「授乳・離乳の支援ガイド」（厚生労働省）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 離乳食の開始時期は、生後5，6ヶ月頃からで、食物をなめらかにすりつぶしたものを与える。
- ② 離乳食は、生後7，8ヶ月頃からは、舌でつぶせる固さを目安として与える。
- ③ 離乳は、生後12～18ヶ月頃に完了させるのが適当である。
- ④ はちみつは、砂糖に比べ鉄などのミネラルを多く含むので、生後9ヶ月頃から与えるとよい。

38 高齢期の食生活の特徴に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① なるべく品数を少なく、バランスよく食べることが大切である。
- ② 体重や食欲が減退するので、たんぱく質の摂取は質より量を重視する。
- ③ カルシウム、鉄の吸収能力が落ちるので、牛乳・乳製品、緑黄色野菜等を十分にとる。
- ④ 高齢者は味覚が鋭敏になるので味の好みは薄味になるが、食欲が落ちないように、味付けは濃いめを心がける。

39 次の記述のうち、成人の肥満判定に用いられるBMI（体格指数）の計算式として正しいものを1つ選びなさい。

- ① $\text{体重 (kg)} \div (\text{身長 (cm)} \times \text{身長 (cm)}) \times 10^2$
- ② $\text{体重 (kg)} \div (\text{身長 (m)} \times \text{身長 (m)})$
- ③ $(\text{身長 (cm)} - 100) \times 0.9$
- ④ $\text{体重 (kg)} \div \text{身長 (cm)} \times 10$

40 糖尿病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 エネルギー量を適正にする。
- ② 砂糖や甘い菓子は控える。
- ③ 食物繊維を控えめにする。
- ④ たんぱく質、脂質、糖質をバランスよくとる。

(食品学)

41 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7g、脂質10g、炭水化物13gとする。

- ① 170 kcal
- ② 180 kcal
- ③ 190 kcal
- ④ 270 kcal

42 食品に多く含まれる栄養素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 レバー、卵黄 _____ 鉄
- ② かんきつ類 _____ ビタミンB₁
- ③ 小魚、牛乳・乳製品 _____ カルシウム
- ④ いも類 _____ 炭水化物

43 加工食品とその加工食品に利用する微生物との組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ブルーチーズ _____ 酢酸菌
- ② 醤油 _____ 青カビ
- ③ ビール _____ 酵母
- ④ 清酒 _____ 酪酸菌

44 肉類のうち、繊維が細く、脂質は少なく、消化がよく、味が淡泊なものを1つ選びなさい。

- ① 牛肉
- ② 豚肉
- ③ 羊肉
- ④ 鶏肉

45 豆類のうち、たんぱく質や脂質を多く含むものを1つ選びなさい。

- ① 大豆
- ② 小豆
- ③ そら豆
- ④ いんげん豆

46 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 卵黄には消化の良い脂質が多く含まれる。
- ② 鶏卵はビタミン類が多く含まれており、特にビタミンCが多い。
- ③ 鶏卵は、たんぱく質が多く含まれ、また各種の栄養素も含んでいる。
- ④ 卵黄にはコレステロールが非常に多い。

47 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 もち米がうるち米より粘り気があるのは、でん粉の性質が違うからである。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。
- ② えん麦はオートミールにして用いられる。消化もよく、たんぱく質、脂質は小麦より多い。
- ③ 大麦は精白して押し麦、ひき割り麦にして麦飯に用いる。このようにすると消化がよくなる。
- ④ 小麦のたんぱく質グルテンは粘り気が強いので、グルテンの多い強力粉はパンの原料に適している。

48 乳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 牛乳は、たんぱく質、カルシウム、ビタミンA、ビタミンB₂、ビタミンCなどを多く含み、カルシウムとリンの比率は理想に近い。
- ② チーズは牛乳のたんぱく質を凝固発酵させたものである。
- ③ ヨーグルトは牛乳や脱脂乳を乳酸発酵させたもので、とくに整腸作用がある。
- ④ 脱脂粉乳は、牛乳から脂質を大半取ったもので、ビタミンAはほとんどないが、その他の栄養成分は全脂粉乳と大差はない。

49 油脂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 油脂類は動物性と植物性がある。油脂類は、少量で多くのエネルギーが得られることと、調理上食物の味を良くすることから重要である。
- ② 動物油脂のうち、魚油は動脈硬化を予防する多価不飽和脂肪酸のエイコサペンタエン酸（EPA）やドコサヘキサエン酸（DHA）を多く含む。
- ③ 動物油脂には、豚脂（ラード）、牛脂（ヘット）、バター、魚油などがあり、ビタミンA、ビタミンDは含まれていない。
- ④ マーガリンは動物油脂や大豆油、やし油などの植物油を原料としてつくり、カロテンなどを添加してあり、消化もよい。

50 次の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 緑黄色野菜とは、原則として、可食部100gあたりカロテンを800 μ g以上含む野菜をいう。
- ② レモン、みかんなどのかんきつ類は、ビタミンCの多い食品である。
- ③ きのこと類は栄養的価値は高くないが、近年、血中コレステロール低下の働きがあるとされてきている。
- ④ 藻類はかなりの栄養成分を含んでいるが、その消化吸収はよくない。

(食品衛生学)

51 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食中毒またはその疑いがある患者を診断した医師は、保健所長に届け出ることにしている。
- ② 保健所が食中毒について調査するのは、当該事故の拡大を防止するとともに同じ事故が繰り返し起こらないようにすることが主な目的である。
- ③ 集団給食施設、仕出し・弁当等の大量調理する施設では、検食（食中毒発生時等必要が生じたときに検査するための食品）を0℃以下で24時間保存しておかなければならない。
- ④ 植物性自然毒には、きのこ毒が、また動物性自然毒には、貝毒がある。

52 次の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 細菌性食中毒とは、病原細菌により汚染されている食品を飲食することによって起きる健康障害である。
- ② 細菌による食中毒は、夏場の6月から8月に発生が多い。
- ③ 食中毒の病因物質で、発生件数の多い順にウイルス、細菌、自然毒、化学物質である。
- ④ 細菌性食中毒は、発症の仕方により「感染型」と「毒素型」に分けられる。

53 カンピロバクター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 主な症状は、下痢、腹痛、発熱である。
- ② 潜伏期間は、6～24時間と短い。
- ③ 鶏の保菌率が高く、焼き鳥、バーベキューなどの加熱不足によるものからの感染が多い。
- ④ 少量の菌で発症する。

54 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 このウイルスによる感染症または食中毒は、冬場に多く発生する傾向があるが、1年を通じて発生する。
- ② このウイルスを取り込んだカキなどの二枚貝の感染防止方法は、調理の前に十分な真水で洗浄することである。
- ③ このウイルスに感染した人が、用便後の手洗いが不十分なまま調理すると、その食品を食べることにより感染するおそれがある。
- ④ このウイルスに汚染された食品を食べると、発症する人はほとんどの場合、吐き気、嘔吐、下痢などの症状が見られる。

55 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 10%程度の塩分を好むことから病原性好塩菌と呼ばれている。
- ② 海水中に生息している。
- ③ 魚介類から器具、手指を介した二次汚染による発生がある。
- ④ 症状は、激しい下痢、腹痛を起こす。

56 次の食品と有害物質の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① フグ ————— アフラトキシン
- ② サンマの干物 ————— ヒスタミン
- ③ 青梅 ————— アミグダリン
- ④ あさり ————— サキシトキシン

57 食品と寄生虫の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 豚肉 ————— 有鉤条虫^{ゆうこう}
- ② アユ ————— 横川吸虫
- ③ 牛肉 ————— アニサキス
- ④ 野菜類 ————— 回虫

58 HACCP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 システムによる衛生管理とその前提となる施設設備の衛生管理などを行うことにより、総合的に衛生管理された食品の製造工程である。
- ② 原材料については、購入時の規格を設定して、受入時に適合していることをチェックする。
- ③ 加熱するものについては、適切な時間と温度条件で加熱し、加熱時間と中心温度を測定する。
- ④ 今までの経験を生かして、つくった食品の一部について出荷前に検査を行い確認する。

59 食品添加物についての記述のうち正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品添加物は、すべて使用基準が定められている。
- ② 天然添加物は、化学的合成添加物に比べて安全性が高い。
- ③ 使用した食品添加物は、表示が必要であるが、加工助剤やキャリーオーバーで使用する添加物も表示が必要である。
- ④ 新しく開発、製造された食品添加物は、その安全性が認められれば指定添加物に追加される。

60 食品の腐敗、変敗、変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 食品の腐敗とは、食品のたんぱく質が分解して簡単な化合物となっていくことである。
- ② 食品の変敗とは、食品の糖質や脂質が分解して風味が悪くなることをいう。
- ③ 変質とは、食品が新鮮度を失って食用にならなくなったことをいう。
- ④ 食中毒菌が増殖した食品は、色が変わったりするので安全なものとは区別できる。

61 食品残留農薬に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ポジティブリスト制度により残留基準が定められていない農薬の残留基準は、一律 10ppm とされている。
- ② 輸入農産物では、ポストハーベスト農薬の残留についても厳重な注意が必要である。
- ③ 有機リン剤のメタミドホスは、現在、国内で製造され使用されている。
- ④ 有機塩素剤の DDT は、現在、国内で製造され使用されている。

62 食品の保存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 低温貯蔵法は、低温で微生物の活動をおさえる方法である。
- ② 微生物は、食品の水分活性が低いほど生育しにくくなる。
- ③ 酢漬けは、食品を酸性に傾け微生物の発育を阻止する方法である。
- ④ びん詰め・缶詰め法は、容器に詰めた後、脱気し、密閉して加熱殺菌し保存する方法であり、開封後も保存効果は持続する。

63 食品の鮮度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 良好な魚は、水に沈む。
- ② えらが美しい赤色を示している魚は、良好である。
- ③ 良好な卵は、電灯の光に透かすと明るく透けて見える。
- ④ 殻の表面がザラザラして光沢がない卵は、不良である。

64 逆性せっけん（陽性せっけん）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 普通のせっけんとは違って、洗浄力はほとんどない。
- ② 刺激性がなく、人に対する毒性がきわめて弱い。
- ③ においがいいので食品を取り扱う手指の消毒に適している。
- ④ 普通のせっけんや中性洗剤と混ぜると殺菌力が強くなる。

65 腸管出血性大腸菌 O157 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 菌が産生するベロ毒素により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- ② 大量の菌（約 10,000 個以上）が体内に入らない限り発症することはない。
- ③ 動物の糞便中に存在する。
- ④ 幼少児童や高齢者が感染すると腎臓障害を起こし死亡することもある。

66 厚生労働省作成の大量調理施設衛生管理マニュアル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 加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 65 °Cで1分間以上加熱されていることを確認すること。
- ② 食品、容器等の取扱いは、床面からの跳ね水等による汚染防止のため、床面から 60cm以上の場所で行うこと。
- ③ 食肉類、魚介類、野菜類などの生鮮食品は、1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- ④ 原材料の納入は、調理従事者等が必ず立ち会い、品質、鮮度、品温、異物の混入について、点検を行い、その結果を記録すること。

67 ブドウ球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 ブドウ球菌自体は煮沸により死滅するが、毒素は熱に対して強く、加熱調理しても毒素は残る。
- ② ブドウ球菌の毒素は、エンテロトキシンと呼ばれている。
- ③ ブドウ球菌は、人体の鼻腔内や化膿巣に濃厚に存在している。
- ④ ブドウ球菌による食中毒は、感染型に分類される。

68 次のうち、合成着色料の使用が認められている食品を1つ選びなさい。

- ① 茶葉
- ② 野菜
- ③ つくだ煮
- ④ 食肉

69 食品取扱者の衛生管理のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 健康診断、検便を定期的に受ける。
- ② 仕事着や帽子をつけたまま調理場から出て、外出したり便所に行ってはならない。
- ③ 仕事中は、手指をよく洗い、消毒し、清潔にしておかなければならない。
- ④ 調理中でなければ、調理関係者以外の者が自由に調理場に入出入りしてもよい。

70 レトルトパウチ食品（レトルト食品）の製造時に用いられる保存方法として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 乾燥法
- ② 燻煙法
- ③ 加圧加熱殺菌法
- ④ びん詰め・缶詰め法

(調理理論)

71 調理操作のうち、「非加熱調理操作」として誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 発酵、凝固
- ② 混合、攪拌
- ③ 圧搾、ろ過
- ④ 洗浄、浸漬

72 熱源の種類のうち、「熱効率」の最も悪いものを1つ選びなさい。

- ① 都市ガス
- ② プロパンガス
- ③ 電熱
- ④ 木炭

73 食品中の主な香気成分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 魚 ————— トリメチルアミン (生臭み)
- ② かんきつ類 ——— リモネン・シトラール
- ③ 青野菜 ————— β -ヘキサナール
- ④ にんにく ————— ワニリン (バニリン)

74 次のうち、5つの基本味に含まれないものを1つ選びなさい。

- ① 甘味
- ② 塩味
- ③ 辛味
- ④ 酸味

75 牛乳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 魚介類やレバーなどを調理する際に牛乳を加えると、コロイドの吸着作用により臭みを除くことができる。
- ② 野菜や果実を調理する際に牛乳を加える場合は、たんぱく質の凝固を遅らせ、口あたりをよくするため、長時間煮込む。
- ③ 牛乳を加熱すると、熱変性により皮膜ができる。これはたんぱく質が熱凝固し、乳脂が液面に集まるためである。
- ④ 牛乳に酸を加えると、たんぱく質であるカゼインが凝固する。

76 次の味の混合効果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 対比効果 ——— うま味と塩味 ——— だし汁に塩
- ② 抑制効果 ——— 酸味と塩味 ——— 梅酢と塩
- ③ 相乗効果 ——— うま味とうま味 ——— グルタミン酸とイノシン酸
- ④ 相乗効果 ——— 甘味と塩味 ——— すいかに塩

77 熱をかけても乾燥しても辛味に変化のない香辛料のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① とうがらし
- ② こしょう
- ③ しょうが
- ④ わさび

78 天然色素を含む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 にんじん・かぼちゃ ————— カロテノイド系
- ② れんこん・ごぼう ————— クロロフィル系
- ③ しそ・なす ————— アントシアン系
- ④ 大豆・小麦 ————— フラボノイド系

79 たんぱく質の熱凝固の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 砂糖は、熱凝固を遅らせ、凝固物を軟らかくする。
- ② 食塩は、熱凝固を早め、凝固物を硬くする。
- ③ 食酢は、食塩と併用すると、熱凝固作用を促進する。
- ④ たんぱく質の熱凝固の温度は40～50℃である。

80 油脂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 油脂を空气中に放置したり、長時間加熱すると、酸化され分解や重合という現象を起こす。
- ② バター（乳脂）の融点は28～36℃で口に入れると体温で軟化する。
- ③ ヘット（牛脂）の融点は40～50℃で、冷えて固まると口に入れても融けない。
- ④ 牛肉の脂身はハム等の加工に適している。

81 でん粉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 でん粉は、穀類の主成分である。
- ② 生のでん粉に水を加えて加熱すると、粘りが出て糊化する。
- ③ ようかんは、大量の砂糖を加えているので、でん粉の老化を促進する。
- ④ でん粉の糊化が終わった直後に急速乾燥させると、でん粉の老化を防ぐ。

82 疾病とその治療食で制限するものの組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 糖尿病 ————— 総エネルギー
- ② 腎臓病 ————— エネルギー、脂質、ビタミン
- ③ 高血圧症 ————— ビタミン、無機質
- ④ 肥満症 ————— たんぱく質、ビタミン、無機質

83 米飯の炊きあがり重量は、もとの米の重量の何倍になるか、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 1.2～1.3倍
- ② 1.4～1.5倍
- ③ 2.2～2.3倍
- ④ 2.5～2.9倍

84 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 茶碗蒸しを作るとき「ス」ができるのは、熱が強すぎるためである。
- ② 卵が固まる温度は、卵黄 80℃、卵白 65℃である。
- ③ 卵類には、鶏卵、うずらの卵、あひるの卵、魚卵などがある。
- ④ 卵黄は油脂を乳化する働きがある。

85 食塩の作用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 たんぱく質の熱凝固を促進する。
- ② 酸化酵素の働きを促進する。
- ③ 青菜などの緑色を保持する。
- ④ 微生物の発育をおさえる。

86 食酢の作用に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質の熱凝固を遅らせ、柔らかくする。
- ② フラボノイドに作用し、色を白くする。
- ③ アク抜きを助ける。
- ④ ぬめりを除く。

87 調味料を加える順番の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

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

88 合わせ調味料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 二杯酢 ————— しょうゆ、酢
- ② 割りしょうゆ ————— しょうゆ、だし汁、みりん
- ③ 田楽みそ ————— みそ、砂糖、酒
- ④ 吉野酢 ————— しょうゆ、塩、酢、砂糖、吉野くず

89 温ソース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 ベシャメルソース —— 牛乳の白ソース —— 鶏、魚介、野菜料理
- ② ブルーテソース —— ブイヨンのソース —— 主に獣肉料理
- ③ ブラウンソース —— ブラウンルウソース —— 主に獣肉料理
- ④ トマトソース —— トマトピューレ入り —— 料理一般

90 乾物の吸水による容積増加で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 干ししいたけ —— 2.3 倍
- ② ゆば —— 3.5 倍
- ③ 切干し大根 —— 4.0 倍
- ④ ひじき —— 5.0 倍

91 刺身の切り方のうち、最も適しているものを1つ選びなさい。

- ① 引き切り
- ② 押し切り
- ③ たたき切り
- ④ 隠し切り

92 大根、かぼちやの煮くずれを防ぐ切り方のうち、最も適したものを1つ選びなさい。

- ① かくし包丁
- ② 面取り
- ③ いちょう切り
- ④ 半月切り

93 寒天とゼラチ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 寒天は0.5～1%以上の濃度になると、冷やせば凝固してゼリー状になる。
- ② ゼラチンは、動物の皮や骨からとった炭水化物である。
- ③ ゼラチンは冷蔵庫で冷やさなければ固まらない。
- ④ 寒天ゼリーは、時間がたつとゼリーから水が出てくる。この現象を離漿りしょうという。

94 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 刺身のように、生食する冷凍魚介類は、なるべく低温で時間をかけて解凍する。
- ② グリンピース、コーン、ポテト、かぼちやなどは、解凍後に加熱調理する。
- ③ 調理済み冷凍食品や衣をつけたフライなどは、いきなり電子レンジや揚げ油に入れて加熱する。
- ④ シュウマイや中華まんじゅうなどは、凍ったまま蒸し器で蒸す。

95 間接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 石焼き
- ② 包み焼き
- ③ 鉄板焼き
- ④ 串焼き

96 ホワイトソースの主な材料のうち、必要のないものを1つ選びなさい。

- ① 牛乳
- ② 卵
- ③ バター
- ④ 小麦粉

97 揚げ物の油の適温と揚げ時間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 天ぷら（魚介） ————— 180～190℃ ————— 1～2分
- ② 精進揚げ（いも・れんこん） —— 160～180℃ ————— 3分
- ③ ドーナッツ ————— 160℃ ————— 3分
- ④ ポテトチップ ————— 100～120℃ ————— 2～3分

98 衣による揚げ温度判断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。

- ① 160℃ ————— 沈んだまま、浮かばない。
- ② 170℃ ————— 中ほどまで沈み、すっと浮く。
- ③ 180℃ ————— ちよっと沈み、すぐに浮く。
- ④ 200℃ ————— 沈まずに表面に散る。

99 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、ゆで汁の2%の食塩を加えると、色がきれいに仕上がる。
- ② たけのこのようにシュウ酸を含んだ「えぐ味」の強いものは、米ぬかを加えてゆでると、味もよく、多少柔らかくなる。
- ③ わらび、ぜんまいをゆでるときは、0.2～0.3%の重曹^{じゅうそう}を加えると繊維が柔らかくなると同時に緑も鮮やかになる。
- ④ やつがしらは、重曹^{じゅうそう}を加えてゆでると細胞膜のペクチン質が不溶化し、煮くずれが防げる。

100 調理器具の名称と説明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 チョッパー ————— 肉を細かく引き裂く器具
- ② ピーラー ————— 野菜のみじん切り器具
- ③ ライスボイラー ————— 蒸気炊飯器
- ④ スライサー ————— 千切り又はうす切り器具