

# 平成23年度調理師試験問題

## (食文化概論)

1 西洋料理の特徴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。

料理	特徴
① ドイツ料理	——— 素朴、貯蔵性、栄養、実質的
② フランス料理	——— 洗練性、豪華、高級宴会料理
③ イギリス料理	——— 地域ごとの郷土料理、東洋風
④ イタリア料理	——— 温暖、素材の季節性、地域性

2 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 わんこそば	——— 岩手県
② ほうとう	——— 山梨県
③ 皿鉢料理	——— 滋賀県
④ 割子そば	——— 島根県

3 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	——— <small>しゃんはい</small> 上海、 <small>こうそ</small> 江蘇料理	——— 東坡肉
② 西方	——— 四川、雲南料理	——— 酢豚
③ 南方	——— 広東、福建料理	——— 飲茶点心
④ 北方	——— 北京、山東料理	——— 餃子

4 明治時代の3大洋食と呼ばれている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 シチュー、とんカツ、コロッケ
- ② とんカツ、コロッケ、ライスカレー
- ③ コロッケ、ライスカレー、ハンバーグ
- ④ ライスカレー、ハンバーグ、スパゲティー

5 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 米、野菜を除くほとんどの食品を輸入に頼っている。
- ② 米の摂取量は1960（昭和35）年をピークに減少を続けている。
- ③ 我が国における食糧自給率は、世界的水準と同等である。
- ④ 家庭や外食における多量の残食や、食料品店の店頭からの廃棄量は膨大である。

(衛生法規)

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

『国は、すべての( A )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 生活 ————— 公衆衛生  
② 労働 ————— 労働衛生  
③ 生活 ————— 保健衛生  
④ 労働 ————— 学校衛生

- 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( 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、調理技術の合理的な発達を図り、もって国民の( C )の向上に資することを目的とする。』

A B C

- ① 資格 ————— 地位 ————— 食生活  
② 名称 ————— 地位 ————— 健康  
③ 名称 ————— 資質 ————— 健康  
④ 資格 ————— 資質 ————— 食生活

- 8 調理師法第2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。

『「調理師」とは、調理師の( A )を用いて調理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 名称 ————— 厚生労働大臣  
② 地位 ————— 厚生労働大臣  
③ 名称 ————— 都道府県知事  
④ 地位 ————— 都道府県知事

- 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 食品安全委員会に関すること  
② 食品衛生監視員に関すること  
③ 食中毒患者の届出に関すること  
④ 食品添加物に関すること

**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 保健指導・栄養指導の実施
- ② 保健所の設置
- ③ 国民健康・栄養調査の実施
- ④ 健康増進計画の策定

(公衆衛生学)

11 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 人に対する出生数
- ② 老年人口指数 ————— 100 人の労働者が支える高齢者の数
- ③ 従属人口指数 ————— 100 人の労働者が支える子どもの数
- ④ 乳児死亡率 ————— 出生 1,000 人に対する 1 歳未満の者の死亡数

12 疾病の予防対策は 1 次予防、2 次予防、3 次予防に分類できるが、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 早期発見 ————— 2 次予防
- ② 予防接種 ————— 1 次予防
- ③ 早期治療 ————— 3 次予防
- ④ 食生活改善 ————— 1 次予防

13 病原体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 ウイルス ————— 後天性免疫不全症候群 (エイズ)
- ② リケッチア ————— つつが虫病
- ③ 細菌 ————— インフルエンザ
- ④ 原虫 ————— マラリア

14 感染症と感染経路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 赤痢 ————— 飛沫感染
- ② コレラ ————— 経口感染
- ③ 狂犬病 ————— 経皮感染
- ④ 梅毒 ————— 接触感染

15 感染症予防対策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 感受性対策は、日常の食事で、栄養素をバランスよくとることである。
- ② 感染経路対策は、マスクをかけたたり手をよく洗うことである。
- ③ 感染経路対策は、病原体で汚れたものを徹底的に消毒することである。
- ④ 感染源対策は、予防接種を受けることである。

16 生活習慣病と生活習慣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 高血圧症 ————— 食塩の過剰摂取
- ② 肝臓病 ————— アルコールの過剰摂取
- ③ 骨粗しょう症 ————— カルシウム、たんぱく質の過剰摂取
- ④ 糖尿病 ————— エネルギー、糖質、アルコールの過剰摂取

17 メタボリックシンドロームの診断基準として、設定されていないものを1つ選びなさい。

- ① 血糖値
- ② トリグリセライド
- ③ 血圧
- ④ 肝機能

18 学校給食の目標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 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。
- ② 明るい社交性および協同の精神を養う。
- ③ 家庭における栄養摂取の不足を補う。
- 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。

19 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 労働安全衛生法では、労働時間、休憩、休日、安全と衛生などについて規定している。
- 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ことになっている。
- ③ 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。
- ④ 作業中に事故が多い産業としては、建設業、製造業などである。

20 一酸化炭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 無色の気体であるが、わずかに臭気がある。
- ② 家庭の燃料用ガス、自動車の排ガスなどの不完全燃焼が主な発生源である。
- ③ 急性中毒では、頭痛、めまい、顔面紅潮などをともない、次いで突然、意識不明となる。放置すれば呼吸が止まり、死にいたることがある。
- ④ 記憶喪失、けいれん、運動失調など、中枢神経系に後遺症を残すことがある。

21 太陽光線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 太陽光線中の紫外線の量は、夏が多い。
- ② 過度の太陽光線、とくに紫外線にさらされると、皮膚がんの発症要因となる。
- ③ 適度な太陽光線に当たることは、体内でのビタミンAの生成に大切である。
- ④ 太陽光線中の赤外線を、頭部に強く直射を受けると日射病をおこす。

22 水道法に規定された水道水の水質基準として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 大腸菌は、検出されてもよい。
- ② 銅、鉄、フッ素、フェノールその他の物質をその許容量を超えて含まないこと。
- ③ 異常な酸性またはアルカリ性を呈しないこと。
- ④ 異常な臭味がないこと。ただし、消毒による臭みを除く。

23 水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 カルシウム塩、マグネシウム塩が比較的多く溶けている水を硬水という。
- ② 人体の50～60%が水であり、急に20%以上失うと生命が危険になる。
- ③ 上水道の塩素消毒は、給水栓における水が遊離残留塩素を1.0 mg/l以上保持するように行うことが定められている。
- ④ 水の汚染の度合を示す値として、BOD（生物化学的酸素要求量）が用いられている。

24 そ族・衛生害虫の種類と関連疾患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 ネズミ、ノミ ————— ペスト
- ② ダニ ————— つつが虫病
- ③ ハエ ————— 腸チフス
- ④ 蚊 ————— 赤痢

25 環境汚染公害事件のうち、イタイイタイ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。

『富山県の神通川流域で発生し、慢性( )中毒事件といわれている。』

- ① 亜ヒ酸
- ② カドミウム
- ③ 硫黄酸化物
- ④ メチル水銀

(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 バリン
- ② ヒスチジン
- ③ スレオニン
- ④ グルタミン

27 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重要な働きを持つ。
- ② ビタミンは有機化合物でありながら、構成素やエネルギー源にはならない。
- ③ B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、C、葉酸、パントテン酸は脂溶性ビタミンである。
- ④ ビタミンは他の栄養素に比べて性質が不安定で、調理、加工による損失が大きい。

28 消化酵素とその作用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 マルターゼ ————— 麦芽糖 —————→ 果糖
- ② ラクターゼ ————— 乳糖 —————→ ブドウ糖、ガラクトース
- ③ サッカラーゼ ————— ショ糖 —————→ ブドウ糖、果糖
- ④ 唾液アミラーゼ ————— でん粉 —————→ 麦芽糖

29 無機質（ミネラル）に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 人体を構成する無機質（ミネラル）は、約 100 種類ある。
- ② 鉄は脂質と結合して赤血球のヘモグロビンをつくる重要な成分である。
- ③ 体内カルシウムの 80 %は、骨と歯に含まれ、残りの 20 %は血液、筋肉、神経などにある。
- ④ リンは、動物性食品、穀類など多くの食品に含まれているため、不足する心配はない。

30 ホルモ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 ホルモンは、内分泌腺でつくられ、微量であるが、生体の複雑な機能を調節する重要な役割を担っている。
- ② 甲状腺ホルモンは、新陳代謝を活発にする作用がある。
- ③ 副甲状腺ホルモンは、カルシウムとリンの代謝に関与する。
- ④ グルカゴンは、血糖値を下げる働きをもつ。

**31 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 日本人の食事摂取基準において、30～69歳の場合、総エネルギー量の20～25%を脂質でとるのが適当と考えられる。
- ② 胃内の停滞時間が長く、腹持ちがよいので、低エネルギー食にも適量に用いるとよい。
- ③ エネルギー源としてすぐれており、1gで9kcalのエネルギーを出す。
- ④ 動物性脂肪に多い飽和脂肪酸には、血栓予防、血中LDLコレステロールを低下させる作用がある。

**32 炭水化物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 炭素、酸素、窒素からつくられる。
- ② グリコーゲンが多糖類で、果物や野菜に多い。
- ③ 代謝にはビタミンB<sub>2</sub>が必要なので、砂糖や穀類はビタミンB<sub>2</sub>を多く含む食品とともに食べることが望ましい。
- ④ 炭水化物1g当たり4kcalのエネルギーを出す。

**33 次の栄養素のうち、エネルギー供給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 たんぱく質
- ④ 無機質

**34 食物繊維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 食物繊維は、エネルギーにならない。
- ② 食物繊維を摂るには、野菜、豆、海藻を多く食べるとよい。
- ③ 完熟した果物に含まれるペクチンは、不溶性食物繊維である。
- ④ 食物繊維には、腸内環境を整える作用がある。

**35 ビタミンとその欠乏症の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① ビタミンB<sub>1</sub> ————— 夜盲症、角膜乾燥症
- ② ビタミンC ————— くる病、骨軟化症
- ③ ナイアシン ————— 脚気、神経系障害
- ④ ビタミンK ————— 血液凝固不良、新生児メレナ

**36 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 神経の興奮を抑える。
- ② 血液凝固に関係する。
- ③ 酵素反応を活性化する。
- ④ 体内の pH の調節をする。

**37 治療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 痛風の人、プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類を避け、アルコールの飲み過ぎに注意する。
- ② 心臓病の人、高血圧の食事に準じるが、特に食物繊維は多く摂るようにする。
- ③ 貧血の人、高たんぱく食とし、エネルギー、鉄分を始め、銅などの各種無機質、各種ビタミンを十分摂取する。
- ④ 高血圧症の人、適量の動物性食品（脂肪の多い肉は避ける）に野菜、いも、豆、海藻などを豊富に用い、無機質、ビタミン、食物繊維が不足しないようにする。

**38 単糖類でないものを1つ選びなさい。**

- ① グルコース
- ② マンノース
- ③ フルクトース
- ④ セルロース

**39 日本人の食事摂取基準に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 農林水産省が策定している。
- ② 主として、健康な個人または集団を対象としている。
- ③ エネルギー及び栄養素の摂取量の基準とそれらを含む食品が示されている。
- ④ 10年ごとに改定されている。

**40 脂質異常症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 血漿中の LDL コレステロールやトリグリセライドが異常に増加した状態をいう。
- ② 魚油に多い EPA や DHA は動脈硬化を促進するので、控えめにする。
- ③ エネルギーの過剰摂取を避け、体重が標準体重を上回っている場合は標準体重に近づける。
- ④ コレステロールを多く含む卵黄、レバー、魚卵などは摂りすぎないようにする。

(食品学)

41 食品加工に利用する微生物と主な加工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 細菌 ————— 納豆、ヨーグルト
- ② カビと酵母 ————— 清酒
- ③ 細菌と酵母 ————— かつお節
- ④ カビと酵母と細菌 ————— しょうゆ、みそ

42 食品の成分とそれを多く含む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 食物繊維 ————— 肉類
- ② 炭水化物 ————— こんぶ
- ③ 脂質 ————— ごま
- ④ たんぱく質 ————— さつまいも

43 穀類とその加工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 ゆばは、小麦粉から作られる。
- ② ビーフンは、粳<sup>うるちまい</sup>米から作られる。
- ③ 白玉粉は、糯<sup>もちごめ</sup>米から作られる。
- ④ オートミールは、えん麦から作られる。

44 次の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 米、いも類 ————— 炭水化物
- ② 小魚、牛乳・乳製品 ————— カルシウム
- ③ レバー、卵黄 ————— 鉄
- ④ 柑橘類 ————— ビタミンD

45 食品の貯蔵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 燻製法とは、塩蔵による防腐効果に加えて、燻煙による乾燥、煙の成分により防腐する。
- ② ガス貯蔵法とは、酸素を多くした人工空気の中で密閉して貯蔵する。
- ③ 殺菌灯による方法とは、紫外線を照射することによって殺菌する。
- ④ 砂糖漬けによる貯蔵の原理は、砂糖の濃厚液は脱水作用があり、細菌の繁殖を防ぐことである。

46 調味料について、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。

『調味料の代表的なうま味成分として、こんぶの(A)、かつお節の(B)、しいたけの(C)などがある。』

	A	B	C
①	イノシン酸	リノール酸	グルタミン酸
②	グルタミン酸	イノシン酸	グアニル酸
③	グルタミン酸	グアニル酸	イノシン酸
④	グルタミン酸	イノシン酸	リノール酸

47 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 植物油にはリノール酸が多い。
- ② 植物油にはビタミンAが多い。
- ③ 植物油はビタミンEを含んでいる。
- ④ バターは油脂の中でもっとも消化吸収が良い。

48 次の食品のエネルギーを算出した場合、正しいものを1つ選びなさい。

『炭水化物 25 g、たんぱく質 15 g、脂質 2 g、無機質 2 gを含む食品』

- ① 148 kcal
- ② 178 kcal
- ③ 249 kcal
- ④ 293 kcal

49 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 鶏卵の卵白は、ビタミンB<sub>2</sub>が多く、コレステロールはほとんど含まない。
- ② 鶏卵に含まれる脂質の60%が、卵黄に含まれている。
- ③ ピータンは、あひるの卵から作られる。
- ④ マヨネーズには、卵黄（あるいは全卵）、食塩、酢、サラダ油が使用されている。

50 きのこと類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① きのこと類は水分が少ない。
- ② 炭水化物が比較的多く消化しやすい。
- ③ 変質しやすいのですぐ使うのが望ましい。
- ④ たんぱく質が主成分である。

(食品衛生学)

51 全国の食中毒の発生状況（平成 21 年）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 細菌性食中毒の発生事件数は、6月から9月に年間の52%を占めた。
- ② ノロウイルスによる食中毒は、12月から3月に発生が多い。
- ③ 食中毒の病因物質では発生事件数で、多い順に細菌性、ウイルス性、自然毒の順であった。
- ④ 食中毒の原因施設では発生事件数で、多い順に旅館、飲食店、家庭の順であった。

52 細菌性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、病原細菌によって汚染されている食品を飲食することにより発症する病気である。
- ② 発症の仕方には、感染型と毒素型があり、感染型は感染侵入型と感染毒素型に分けられる。
- ③ 腸炎ビブリオや腸管出血性大腸菌は感染侵入型である。
- ④ 黄色ぶどう球菌やボツリヌス菌は、毒素型である。

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 細菌性食中毒の中で事件数及び患者数とも最も少ない。
- ② 周年で発生が見られる。
- ③ 家畜の腸管内に存在し、保菌率は鶏が高く、焼き鳥、牛内臓などの加熱不足によるものからの感染が多い。
- ④ 4℃以下の低温でも長い間生存し、少量の菌でも発病する。

54 細菌性食中毒の予防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 調理の前後には必ず手洗いをを行う。また、膿のでるおできや傷のあるときには、調理の仕事をしない。
- ② 魚介類を、生食用に用いる場合は、調理直前まで冷蔵庫に保管し、調理前に取り出して迅速に調理・加工する。
- ③ 調理済み食品は、10℃以下の冷蔵庫または65℃以上の温蔵庫に保管する、また4時間以上経過したものは喫食しない。
- ④ サルモネラ属菌の増殖している食品は、外見の色、香り、味などに変化がでるので、においなどの官能試験で安全か否かがわかる。

**55 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 ノロウイルスは、かきなどの貝類などで増殖することではなく、人の小腸のみで増殖する。
- ② 調理する人の手が糞便で汚染されていた場合、その食品を食べることにより感染する恐れがある。
- ③ 家庭内や介護施設内などで、嘔吐や糞便が飛び散ったような場合には直接感染することがある。
- ④ 次亜塩素酸ナトリウムでは消毒効果が期待できないので、消毒用アルコールで手指などを消毒する。

**56 ヒスタミンによる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 細菌性食中毒の大半を占めている。
- ② 赤身の魚肉に多く含まれているヒスチジンが、細菌の産生する酵素によってヒスタミンに変化し、そのヒスタミンの増加した魚肉を食べて発症する。
- ③ じんましんなどのアレルギー症状とよく似ているのでアレルギー様食中毒といわれている。
- ④ 食後 30 分～1 時間程度で発症する。

**57 フグ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 フグの毒成分をテトロドトキシンといい、フグの内臓、特に卵巣、肝臓などに多く含まれる。
- ② フグの毒は、熱に弱く、煮沸すれば弱くなる。
- ③ フグ毒は神経毒で、大体 30 分～3 時間ぐらいで発症し、感覚麻痺から呼吸困難へ進み、多くは 4～6 時間で死にいたる。
- ④ フグによる食中毒のほとんどすべてが素人料理によるものである。

**58 食中毒対策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義務がある。
- ② 保健所が食中毒について調査するのは、その事故の拡大防止と原因を追求し、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・弁当等を大量に調理する施設では、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 同一メニューを 1 回 300 食以上または 1 日 750 食以上を提供する調理施設に対しては、大量調理施設衛生管理マニュアルが適用される。

59 次の食品と自然毒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 青梅、ぎんなん ————— チクトキシン
- ② ジャガイモの芽 ————— ソラニン
- ③ 米の青カビ ————— マイコトキシン
- ④ 毒きのこ ————— ムスカリン

60 食品添加物の種類と品名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 保存料 ————— ソルビン酸
- ② 甘味料 ————— アスパルテーム
- ③ 酸味料 ————— L-アスコルビン酸類
- ④ 乳化剤 ————— プロピレングリコール脂肪酸エステル

61 食品添加物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 食品添加物は、必要に応じて使用基準が定められている。
- ② 1日摂取許容量（ADI）とは、無毒性量に対し、安全係数 1/100 を乗じた量である。
- ③ 加工助剤とキャリーオーバーの目的で使用する添加物も用途名を併記して表示しなければならない。
- ④ キャリーオーバーとは、最終食品においてその添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

62 次の食品のうち、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 たくわん
- ② カステラ
- ③ しょうゆ
- ④ 茶

63 食品残留農薬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 ポジティブリスト制度の導入により無登録農薬について、一律に 0.01ppm 以上残留する食品の流通を禁止することが可能となった。
- ② ポストハーベスト農薬は、収穫後に使用されるので、残留しないので規制されていない。
- ③ 有機リン剤のメタミドホスは、現在、製造及び使用が禁止されている。
- ④ 有機塩素剤の DDT は、現在、製造及び使用が禁止されている。

**64 食品の保存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 低温貯蔵法は、10℃以下で細菌の活動をおさえ、-15℃以下で細菌を死滅させる方法である。
- 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、加熱などで脱気し、密閉して加熱殺菌し保存する方法である。

**65 食品への異物混入防止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 調理中は帽子などで頭を覆う。
- ② 材料に異物混入のおそれのあるものはふるい分け、ろ過、水洗いなどを行う。
- ③ 調理場の窓は開けっ放し、風通しを良くする。
- ④ 常に異物検査し、混入の発見と原因究明に努める。

**66 次のうち、微生物が発育し繁殖するために必要でないものを1つ選びなさい。**

- ① 栄養素
- ② 適当な温度
- ③ 水分活性
- ④ 紫外線

**67 料理別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 野菜や果物は、流水でよく洗浄する。次亜塩素酸ナトリウム溶液などに浸して殺菌を行った後、流水ですすぎ洗いをを行う。
- ② 生肉は食中毒菌にすでに汚染されているものがあるので、まな板、包丁などは生肉専用を使用する。
- ③ 肉料理で調味液(たれ)を付けて加熱するときは、加熱前や加熱中に付けるたれと、加熱済みのものに付けるたれを区分する。
- ④ 煮込み料理は、保存中にウエルシュ菌が増殖することがあるので、つくり置きはやめる。但し、前日調理した食品でも、翌日再加熱すれば大丈夫である。

**68 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 健康診断、検便を定期的に受ける。
- ② 手指にできものや化膿した傷があっても、下痢をしていなければ調理の仕事をして大丈夫である。
- 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 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。

**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 煮沸消毒とは、消毒するものを釜の中に入れて十分な水量で煮る方法で、衣類、ふきん、調理器具の消毒に適している。
- ② 紫外線消毒の殺菌灯をまな板などに照射するとその効果は表面だけである。
- ③ 塩素剤は、食器やまな板、ふきんなどを消毒するのに用いるが、特に金属製の器具の消毒に適している。
- ④ アルコールは、手指や器具の消毒に用いるが、純アルコールより約 70 %の溶液の方が消毒力が強い。

**70 魚介類料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 魚介類は必ず水道水で洗う。
- ② 魚介類の下処理用の調理器具と刺し身用の調理器具は分けて使用する。
- ③ 魚の保存は、鮮度を保つため内臓、えら、うろこは取り除かないで行う。
- ④ 冷凍品はダンボール箱から出して保存し、温度は $-18^{\circ}\text{C}$ 以下にする。

(調理理論)

71 次の調理器具類のうち、磨砕用器具でないものを1つ選びなさい。

- ① おろしがね
- ② ごますり器
- ③ ハンドミキサー
- ④ ジューサー

72 次の文中の( )に該当する語句として正しいものを1つ選びなさい。

『油脂が劣化し、更に進んで食用にならなくなる現象を( )という。』

- ① 酸化
- ② 分解
- ③ 重合じゅうごう
- ④ 変敗へんばい

73 調味料の味付け以外の役割について、砂糖、食塩、食酢に共通するものを1つ選びなさい。

- ① 微生物の発育をおさえる。
- ② 水分を食材に閉じ込める。
- ③ 熱凝固を遅らせ、やわらかく固める。
- ④ 酸化酵素の活性を促進する。

74 次の砂糖のうち、溶解速度が最も速いものを選びなさい。

- ① 氷砂糖
- ② ざらめ
- ③ グラニュー糖
- ④ 白糖

75 次の乾物の吸水と膨潤で、容積増加が最も大きいものを1つ選びなさい。

- ① ゆば
- ② 干ししいたけ
- ③ 凍り豆腐
- ④ ひじき

76 次のうち、魚の煮出し汁を1つ選びなさい。

- ① フォン・ド・ポアソン
- ② フォン・ド・ヴォー
- ③ フォン・ド・ヴォライユ
- ④ フォン・ド・ジビエ

77 味の混合効果のうち、対比効果でないものはどれか1つ選びなさい。

- ① だし汁に塩
- ② 清酒と酸
- ③ すいかに塩
- ④ 果汁と砂糖

78 次の香気成分のうち、魚の生臭みの成分を1つ選びなさい。

- ① アリルメルカプタン
- ② イソバレリアン酸イソアミル
- ③ トリメチルアミン
- ④ ギ酸エチル

79 緑茶（玉露）の抽出温度として、最も適温とされるものを1つ選びなさい。

- ① 65℃
- ② 75℃
- ③ 85℃
- ④ 95℃

80 プロセスチーズに含まれる塩分の割合（％）を1つ選びなさい。

- ① 1～4％
- ② 8～11％
- ③ 13～16％
- ④ 18～21％

81 次の物質で、0℃における熱伝導率が最も小さいものを1つ選びなさい。

- ① アルミニウム
- ② 鉄
- ③ 銅
- ④ ステンレス

82 次の記述で、( ) 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。

『小麦粉に水を加えて攪拌すると粘りのある ( A ) が形成され、( B ) を加えてもこの形成に影響が少ないが、( C ) を加えると ( A ) の粘弾性や伸展性が増す。』

- |   | A    |       | B  |       | C  |
|---|------|-------|----|-------|----|
| ① | グルテン | ————— | 砂糖 | ————— | 食塩 |
| ② | デンプン | ————— | 砂糖 | ————— | 食塩 |
| ③ | グルテン | ————— | 食塩 | ————— | 砂糖 |
| ④ | デンプン | ————— | 食塩 | ————— | 砂糖 |

83 次の計量のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小さじ1 (5cc) ————— 塩 5 g
- ② 大さじ1 (15cc) ————— 砂糖 (上白糖) 20 g
- ③ 大さじ1 (15cc) ————— 味噌 18 g
- ④ カップ1 (200cc) ————— 小麦粉 (薄力粉) 100 g

84 切り方とそれを施す食品の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 松葉切り ————— かまぼこ
- ② じゃばら切り ————— きゅうり
- ③ かつらむき ————— だいこん
- ④ たづな切り ————— ごぼう

85 次の冷凍に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

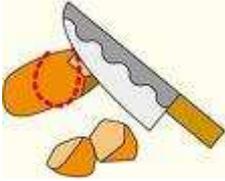
- ① 冷凍した刺身を解凍する場合は、組織の破壊や汁の流出が起きないように、なるべく低温で解凍する。
- ② 青菜類を冷凍する場合は、色を保持するため、加熱処理してから冷凍する。
- ③ 衣をつけた状態で冷凍したフライは、完全に解凍させてから揚げ油に入れると衣が破れずきれいに仕上がる。
- ④ 凍り豆腐とは、豆腐を凍らせたあと乾燥させたもので、煮物にする場合は水や湯で戻してから使用する。

86 蒸し物の特徴として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品の形を損なわない。
- ② 水溶性成分の損失が多い。
- ③ 加熱温度は 100℃を超える。
- ④ 加熱中に調味しやすい。

87 食品の切り方で、いちょう切りを選びなさい。

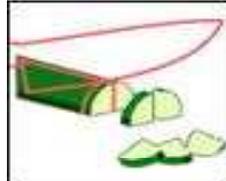
①



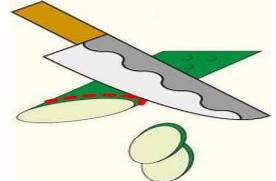
②



③



④



88 新調理システ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 真空調理法は、食材を調味液と一緒に専用袋に詰めて真空包装し、58～95℃で一定時間加熱する方法である。
- ② クックフリーズシステムは、食材を加熱調理後、急速冷却を続け、品温を-18℃以下にして冷凍保存する。
- ③ クックサーブは、当日調理し、急速冷却してそのまま提供する調理方法をいう。
- ④ クックチルシステムは、食材を加熱調理後、冷水または冷風により急速冷却し、3℃以下の冷蔵で運搬・保管する。

89 加熱調理の適温に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① コーヒー浸出 \_\_\_\_\_ 45～50℃
- ② すまし汁、みそ汁 \_\_\_\_\_ 50～55℃
- ③ カラメル \_\_\_\_\_ 180～200℃
- ④ スープ（とりがら） \_\_\_\_\_ 80～85℃

90 食酢の調理的特色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 カリフラワーの色を白くする。
- ② 里芋のぬめりを除く。
- ③ 大根おろしの辛味を抑える。
- ④ たんぱく質の凝固を遅らせる。

91 色素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 フラボノイド系色素 \_\_\_\_\_ 大豆
- ② アントシアニン系色素 \_\_\_\_\_ 赤かぶ
- ③ カロテノイド系色素 \_\_\_\_\_ ごぼう
- ④ クロロフィル系色素 \_\_\_\_\_ ほうれん草

92 ゆでものへの添加材料で誤っているものを1つ選びなさい。

- ① うど・ごぼうは、塩又は重曹でゆでる。
- ② たけのこは、米糠ぬかを加えるか、米のとぎ汁でゆでる。
- ③ ほうれん草は、酢を加えてゆでる。
- ④ わらび・ぜんまいは、みょうばんを加えてゆでる。

93 給食調理器具の名称と機能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 ライスタンク ————— 米を収納、保管、供給するのに便利な構造の容器
- ② スライサー ————— 回転する丸刃で食品を切る機械
- ③ チョッパー ————— マイクロ波で加熱調理する調理器具
- ④ フィッシュブロイラー — 魚などを焼くのに便利な構造の熱器具

94 ソースの名称と材料の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ベシヤメルソース ————— 牛乳
- ② ブルーテソース ————— トマトピューレ
- ③ ビネグレットソース ————— ブイヨン
- ④ ブラウンソース ————— 酢とサラダ油と卵黄

95 魚の切り方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 筒切り ————— さば・こい
- ② 骨切り ————— はも
- ③ 松葉おろし ————— きす
- ④ 手開き ————— たい

96 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 米粒のでんぷんの糊化が完了するまで少なくとも 98℃、20分以上の熱を加える。
- ② 「水かげん」は米の重量の 2.2～2.3 倍である。
- ③ 炊きあがりの米飯の量はもとの米の重量の 1.4～1.5 倍である。
- ④ 「蒸らし」の時間は温度をゆっくりと下降する目的であるので、途中でふたをとりよく混ぜる。

97 ゼラチン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 ゼラチンは、海藻類の抽出物である。
- ② 冷却時間が長いほど、低温で保存するほどゼリー強度は高い。
- ③ ゲル化温度は、5～27℃である。
- ④ ゼリーは、砂糖濃度が高いほどくずれにくい。

**98 揚げ物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 金ぷらは、衣にカレー粉を加えて黄色く揚げる天ぷらである。
- ② フリッターは、泡立てた卵白を使った衣をつけた揚げ物である。
- ③ 竜田揚げは、魚などをしょうゆと清酒につけてから片栗粉をまぶして揚げる。
- ④ 素揚げは、材料に衣をつけないでそのまま揚げる。

**99 六つの基礎食品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 大豆は1群に属し、主としてカロテンの供給源である。
- ② 油脂は2群に属し、炭水化物が多くとれる食品である。
- ③ 小魚は3群に属し、カルシウムの多い食品である。
- ④ 果実は4群に属し、ビタミンCが多くとれる食品である。

**100 鶏卵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 卵は、65～68℃で20～30分の加熱により、完全に固まる。
- ② 卵黄は、含まれるレンニンにより、油脂を乳化させる働きがある。
- ③ 卵白に砂糖を添加すると、泡立ちを遅らせるが、泡の安定性は増す。
- ④ 固ゆで卵の卵黄の周りが茶褐色になるのは、たんぱく質と鉄分が加熱で化合したためである。