

平成24年度調理師試験問題

(食文化概論)

1 米と小麦の特性の差異の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | 特性 | 米 | 小麦 |
|-----------|---------|---------|
| ① 生産の環境 | 連作可能 | 連作困難 |
| ② 穀粒の構造 | 胚乳部がもろい | 胚乳部がかたい |
| ③ 調味の必要性 | ほとんど不要 | 必要 |
| ④ 味の組み合わせ | 寛容 | 狭い |

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 しょつつる | 秋田県 |
| ② しば漬け | 長野県 |
| ③ めのは飯 | 島根県 |
| ④ からしれんこん | 熊本県 |

3 江戸時代と日本料理の完成の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 江戸中期から後期にかけて長崎に開業した西洋料理店のオランダ料理店が、唐料理と折衷して長崎名物の卓袱料理となった。
- 江戸初期には、普茶料理が発達した。これは宇治の黄檗宗万福寺に伝えられた精進料理の一種で、野菜、大豆製品、ごまなどを用いた中国風料理を1卓に4人1組で着席して大皿から取り分けて食べる。
- 江戸時代、植物性食品と中国伝来の調理法とを組み合わせた日本独自の工夫をほどこした精進料理が開発された。
- 江戸時代、都市の市民の食生活は明らかに向上したが、白米食が進み江戸患いと呼ばれる「脚気」の増加を見るなど調理や食事構成上の偏食の害なども現れ始めた。

4 エスニック料理について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1960年代の後半にアメリカで使われ始め、1980年代後半から一種のファッションとしてエスニックブームが起こった。
- 移住した人々がつくった自国料理を食べられる料理店にその起源があり、移民料理ともいえる。
- あくまで「異文化圏の料理」と認識されることがエスニック料理の特性である。
- オリーブオイルやニンニクをよく使用し、新鮮な魚介類を使用した煮込み料理が特徴である。

5 ヒンズー教の食用禁忌の中で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 乳製品
- ② にんにく
- ③ たまねぎ
- ④ 牛肉

(衛生法規)

1 各法律と規定されている事項の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | 法律 | 事項 |
|---------|------------------|
| ① 健康増進法 | —— 特別用途表示と栄養表示基準 |
| ② 食育基本法 | —— 国民健康・栄養調査の実施 |
| ③ 地域保健法 | —— 市町村保健センター設置 |
| ④ 食品衛生法 | —— 食品衛生管理者の設置 |

2 調理師の技術技能を評価する実技試験で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 西洋料理
- ② エスニック料理
- ③ 麺料理
- ④ すし料理

3 調理師免許証の再交付に関する記述で、()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

『調理師免許証の再交付を受けた後、失くした調理師免許証を発見したときは、()に、これを、免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。』

- ① 5日以内
- ② 7日以内
- ③ 14日以内
- ④ 30日以内

4 食中毒患者の届出に関する記述で、()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。

『食品、添加物、器具、容器包装に起因して中毒した患者もしくは、その疑いのある者を診断し、またはその死体を検案した医師は、(A)以内に最寄りの(B)にその旨を届け出なければならない。』

- | | A | B |
|---|------|------|
| ① | 24時間 | 市町村長 |
| ② | 24時間 | 保健所長 |
| ③ | 48時間 | 市町村長 |
| ④ | 48時間 | 保健所長 |

5 特定給食施設に関する記述で、()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。

『特定給食施設は、厚生労働省令で定められ、1回(A)以上または1日(B)以上の給食を供給する施設である。』

- | | A | B |
|---|------|------|
| ① | 100食 | 250食 |
| ② | 100食 | 300食 |
| ③ | 200食 | 350食 |
| ④ | 200食 | 400食 |

(公衆衛生学)

1 WHO憲章の健康に関する記述で、()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。

『健康とは、単に(A)や虚弱でないということだけでなく、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 肥満 ————— 文化的
- ② 疾病 ————— 文化的
- ③ 肥満 ————— 社会的
- ④ 疾病 ————— 社会的

2 わが国の衛生統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 近年の出生率は、人口千に対し10.0を上回っている。
- ② 乳児死亡率は、世界では高い国に属している。
- ③ 病気やけが等の自覚症状のある者の割合(有訴者率)は65歳以上では、半数近くが有訴者である。
- ④ 結核の死亡率は、戦前低かったが戦後増加した。

3 疾病予防対策における3次予防として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① リハビリテーション
- ② 職場の胃がん検診
- ③ 日本脳炎の予防接種
- ④ 水道水の塩素消毒

4 感染症と感染経路の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

感染症 感染経路

- ① 風しん ————— 昆虫の媒介感染
- ② 赤痢 ————— 経口感染
- ③ マラリア ————— 空気感染
- ④ 破傷風 ————— 胎内感染

5 感染症の予防対策のうち「感染経路対策」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 検疫
- ② 予防接種
- ③ 手をよく洗う
- ④ 検便

6 地域保健法に規定されている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 歯科保健に関する事項
- ② 社会保険に関する事項
- ③ 人口動態統計、その他地域保健にかかわる統計に関する事項
- ④ 栄養の改善と食品衛生に関する事項

7 「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」により指定された感染症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 鳥インフルエンザ（H5N1）は、平成20年4月より指定感染症から2類感染症へ位置づけられた。
- ② 重症急性呼吸器症候群は、SARSとも呼ばれ、38℃以上の発熱、咳、息切れ、呼吸困難などが主な症状である。
- ③ 結核は、乾いたところでも死滅しない強い菌である結核菌によって起こる慢性感染症の一つである。
- ④ ジフテリアは、ウイルスが蚊（コガタアカイエカ等）によって、媒介される病気で、急に38～39℃の発熱の後、熱がさらに上がり、うわごとなど脳炎の症状が出る。

8 心疾患の危険因子として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 喫煙
- ② 高HDLコレステロール血症
- ③ 高血圧
- ④ 糖尿病

9 メタボリックシンドロームに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 平成22年度の国民健康・栄養調査結果では、メタボリックシンドロームが強く疑われる者または予備群は男性より女性の方が多い。
- ② 脂質代謝異常を判定する基準として、総コレステロール値を用いる。
- ③ 血糖値の異常を判定する基準は、随時血糖110mg/dl以上である。
- ④ 男性で腹囲が85cm以上であっても、メタボリックシンドロームに該当するとは限らない。

10 高血圧の危険因子として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 肥満
- ② 運動不足
- ③ ダイエット
- ④ 塩分やアルコールの過剰摂取

11 大気汚染物質とその説明に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 一酸化炭素は、刺激臭のある気体である。
- ② 二酸化イオウは、肺における発がん性が証明されている。
- ③ 二酸化窒素は、公害病の四日市ぜんそくの原因物質である。
- ④ 光化学オキシダントは、窒素酸化物などの一次汚染物質に紫外線が作用して発生するものである。

12 母子保健に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 妊娠した者は、すみやかに文部科学大臣に妊娠の届出をしなければならない。
- ② 母子健康手帳は、妊娠、出産、育児を通じて母子の一貫した健康記録である。
- ③ 母子健康手帳は、都道府県から交付される。
- ④ 養育医療の給付は、児童福祉法により行われている。

13 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、学校保健安全法の規定に基づいて実施されている。
- ② 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ことを目的とする。
- ③ 全国の学校給食の普及率は、平成21年5月で小学校99.2%、中学校で79.6%である。
- ④ 伝統的な食文化について理解を深めることは、学校給食の目標の一つである。

14 生活環境衛生に関する項目とその理想的な値の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

項目	値
① 生活至適温度	17～21℃
② 生活至適湿度	68～78%
③ 調理室全体の照度	150ルクス以上
④ 調理作業面の照度	300ルクス以上

15 水道法に規定された水質基準で、水道水から検出されてはならないものを1つ選びなさい。

- ① フッ素
- ② 銅
- ③ 鉄
- ④ 大腸菌

(栄養学)

1 カルシウムの生理作用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 酵素反応を抑制する。
- ② 神経の興奮を抑える。
- ③ 血液の凝固に関係する。
- ④ 筋肉の収縮を調節する。

2 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、大きく水溶性と脂溶性に大別される。
- ② ナイアシンの欠乏症は、ペラグラ（皮膚、消化器、中枢神経系への障害を示す）として知られる。
- ③ ビタミンB₁は、欠乏すると脚気、神経系障害を起こす。
- ④ ビタミンCは、加熱に強いビタミンである。

3 栄養素とその生体内での役割の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | 栄養素 | 生体内での役割 |
|------------|-----------|
| ① 糖質（炭水化物） | 体の組織をつくる |
| ② 脂質 | 体の機能を調節する |
| ③ ビタミン | エネルギー源となる |
| ④ 無機質 | 体の組織をつくる |

4 次の栄養素のうち、1 g で9 kcal のエネルギーを出すものを1つ選びなさい。

- ① 炭水化物
- ② たんぱく質
- ③ 脂質
- ④ 無機質

5 食物繊維に関する記述で、() 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。

『人の消化酵素では、分解されない難消化性の成分で、食物性では野菜や豆類に多い(A)、果実に多い(B)、こんにやくに含まれる(C)、昆布に多いアルギン酸などがある。』

- | | A | B | C |
|---|-------|---------|---------|
| ① | セルロース | ペクチン | グルコマンナン |
| ② | セルロース | グルコマンナン | ペクチン |
| ③ | ペクチン | セルロース | グルコマンナン |
| ④ | ペクチン | グルコマンナン | セルロース |

6 亜鉛に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質や核酸の代謝に関与している。
- ② オートミール、かき（牡蠣）、チーズなどに多く含まれる。
- ③ 甲状腺ホルモンとして、重要なものである。
- ④ 欠乏症としては皮膚炎、脱毛症、発育低下、味覚の低下などがある。

7 無機質とその説明について、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

- ① マグネシウム ————— 血液のヘモグロビンを形成する
- ② 鉄 ————— 骨や歯の主要構成成分となる
- ③ カリウム ————— 主として細胞内液に存在する
- ④ リン ————— 甲状腺ホルモンを形成する

8 乳児の栄養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 はちみつは、満1歳までは、ボツリヌス菌の予防の観点から与えない。
- ② 混合栄養とは、母乳不足、母親の就業などで授乳ができないなどの理由により、母乳栄養と人工栄養を併用する方法である。
- ③ 母乳栄養は、栄養成分の組成が理想的であり、母乳には感染症抑制作用をもつ免疫グロブリンなども含まれる。
- ④ 「授乳・離乳支援ガイド」によれば、通常、生後3・4か月頃から離乳を始め、9・10か月頃に離乳を完了する。

9 消化器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 水や無機質は、小腸及び大腸で吸収される。
- ② 脂溶性ビタミンは、脂質とともに摂取すると吸収がよくなる。
- ③ 鉄は、大腸で吸収され、吸収率は高い。
- ④ 消化吸収率は、摂取した栄養素量に対して吸収された栄養素量を百分率(%)で表したものである。

10 次のうち、脂溶性ビタミンでないものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンA
- ② ビタミンC
- ③ ビタミンD
- ④ ビタミンE

11 運動と栄養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 消費エネルギーが増加しても、ビタミンの食事摂取基準は変わらない。
- ② 運動不足でエネルギー過剰の人は、肥満、高血圧、糖尿病になりやすい。
- ③ 運動時の発汗による脱水は、体液浸透圧の上昇と体液量の減少を引き起こす。
- ④ 強度の高い運動や労働を行うほど、身体活動レベルが高くなり、エネルギー必要量が大きくなる。

12 成人男女の平均的な人体の構成成分の割合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 たんぱく質は、16%程度である。
- ② 炭水化物は、1%程度である。
- ③ 無機質は、20%程度である。
- ④ 水は、50~60%程度である。

13 コレステロール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 コレステロールは、細胞膜の重要成分である。
- ② LDL コレステロールは、悪玉コレステロールといわれている。
- ③ HDL コレステロールは、善玉コレステロールといわれている。
- ④ 人は、コレステロールを体内で合成できない。

14 肥満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 日本肥満学会では、BMI 22以上を肥満と判定する。
- ② 脂肪細胞が多いほど減量が難しいとされている。
- ③ 肥満治療としては、食事療法と運動療法があり、薬剤は副作用などの問題があり、好ましくない。
- ④ 食事療法は、糖尿病の食事と同じ考えでよい。

15 必須アミノ酸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 必須アミノ酸は、穀類、野菜類に多く含まれる。
- ② 必須アミノ酸は、9種類ある。
- 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 最も不足するアミノ酸を第1制限アミノ酸という。

(食品学)

- 1 日本食品標準成分表に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。
 - ① 食品の分類は、栄養成分の似たもの同士を1つの類に集めて、18群に大別されている。
 - ② 通常掲載されているビタミンは、9種類である。
 - ③ 厚生労働省は、平成22年11月、「日本食品標準成分表2010」を公表した。
 - ④ 無機質として、ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅の8種類が記載されている。

- 2 野菜類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 ごぼうやれんこんは、炭水化物がかなり多い。
 - ② グリンピースやなすは、緑黄色野菜である。
 - ③ 大根は、ビタミンCやでん粉分解酵素であるアミラーゼを含んでいる。
 - ④ 緑黄色野菜とは、原則として、可食部100g当たりカロテンを600 μ g以上含む野菜をいう。

- 3 魚介類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 骨ごと食べられる小魚からは、カルシウムがとれる。
 - ② たんぱく質は、平均5%含まれている。
 - ③ 貝類には、ビタミンB₂や貧血を防ぐビタミンB₁₂が多い。
 - ④ 魚の脂質には、血中コレステロールの増加を抑える働きがある。

- 4 米に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。
 - ① 胚芽米は、玄米より消化吸収が悪い。
 - ② 精白米は、玄米より消化が良い。
 - ③ 七分つき米は、精白米よりビタミンB₁含量が少ない。
 - ④ 精白米は、玄米やもみ米よりも貯蔵に耐える。

- 5 原材料のうち、アレルギー物質を含むとして、表示が義務づけられている特定原材料ではないものを1つ選びなさい。
 - ① 小麦
 - ② 落花生
 - ③ 大豆
 - ④ えび

- 6 食品の機能に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
 - ① 一次機能とは、食品の持つおいしさのことである。
 - ② 二次機能をもたらす成分として、味覚物質があげられる。
 - ③ 三次機能とは、疾病を治癒させる効果のことである。
 - ④ 三次機能の一つに、食品の腐敗防止効果があげられる。

7 豆腐に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 絹ごし豆腐は、木綿豆腐よりたんぱく質含量が多い。
- ② 絹ごし豆腐は、木綿豆腐よりカルシウム含量が多い。
- ③ 充填豆腐は、豆乳に凝固剤を加え、容器に密封後、加熱凝固させて製造する。
- ④ 凝固剤として使われる「にがり」の主成分は、硫酸カルシウムである。

8 レトルト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 レトルトとは、耐熱性のプラスチック容器の名称のことである。
- ② 高温加熱殺菌と加圧調理の両者を利用している。
- ③ JAS規格では、レトルトパウチ食品と呼称されている。
- ④ 長期保存が可能である。

9 特別用途食品の制度に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 総合栄養食品は、病者用食品の一つである。
- ② えん下困難者用食品は、高齢者用食品の一つである。
- ③ 無乳糖食品は、乳幼児用調整粉乳の一つである。
- ④ アレルゲン除去食品は、特定保健用食品の一つである。

10 野菜の分類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。

- | 分類 | 野菜 |
|-------|--------------------|
| ① 根菜類 | かぼちゃ、セロリー、たけのこ |
| ② 茎菜類 | カリフラワー、ブロッコリー、みょうが |
| ③ 花菜類 | 春菊、レタス、パセリ |
| ④ 葉菜類 | ほうれん草、小松菜、キャベツ |

(食品衛生学)

1 フグ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 フグによる食中毒の事例をみると、ほとんどが素人料理によるものである。
- ② 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、早くて約1時間半、遅くて約8時間で死にいたる。
- ③ フグ毒は、熱に弱く、水に溶けやすい。
- ④ フグ毒は、フグの体全部に含まれているのではなく、内臓、とくに卵巣に最も多く、次いで肝臓、胃腸などに多い。

2 腸管出血性大腸菌O157による食中毒の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 腸管内で増殖した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 動物の糞便中に存在する。
- ③ 幼少児童や高齢者が感染すると腎臓障害（溶血性尿毒症症候群）を起こし死亡することもある。
- ④ 人から人への2次感染を起こすことはない。

3 食品保健行政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 食品衛生法の対象には、おもちゃや洗剤も含まれる。
- ② 食品衛生を担当する行政機関は、厚生労働省である。
- ③ 食品安全委員会は厚生労働省内に設置され、リスク評価（食品健康影響評価）を主業務としている。
- ④ 食品衛生監視員の大部分が保健所に配属され、食品関係営業施設や総合衛生管理製造過程承認施設などに対する監視指導を行っている。

4 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 ノロウイルスは、かき（牡蠣）などの貝類、食品、河川水、海水中などで増殖する。
- ② 主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、激しい腹痛、血便などである。
- ③ 感染力が強く、10～100個程度で発症する。
- ④ すべての動物が感受性を持つ。

5 ボツリヌス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 酸素のないところでのみ発育する菌である。
- ② 芽胞形成菌で、感染型の食中毒である。
- ③ 主な症状は頭痛、めまい、吐き気で、さらに進むと神経系が侵され、言語障害、えん下障害、視力障害が起こる。
- ④ 乳児ボツリヌス症は、はちみつが原因食品であることが多く、予防のためにはちみつは、満1歳まで使用しないことが示されている。

6 自然毒の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | 毒素 | | 食品 |
|-------------|-------|-------|
| ① アミグダリン | ————— | ドクゼリ |
| ② テトロドトキシシン | ————— | フグ |
| ③ ムスカリン | ————— | 毒キノコ |
| ④ ソラニン | ————— | じゃがいも |

7 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 カンピロバクターは、家畜、ペットの腸管内に存在し、保菌率は鶏が高い。
- ② 主な症状は、下痢、腹痛、発熱のほか、まれに関節炎などがある。
- ③ 潜伏期間は、平均半日から1日と短い。
- ④ 牛レバーや鶏のささ身の生食、焼き鳥などの加熱不足によるものからの感染が多い。

8 食品の劣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 腐敗とは、微生物により食品中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 変敗とは、食品が新鮮度を失って、乾いたり、色が変わったり、においが悪くなったりして、食べられなくなることである。
- ③ 食品の腐敗、変敗の多くは、食品に付いた腐敗細菌が作用して起こる。
- ④ 食品の腐敗、変敗を防いで保存するには、低温保存法や乾燥法、燻煙法などがある。

9 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 一般に微生物を殺すことを殺菌という。
- ② 消毒は、病原性のある特定の微生物のみを死滅させ、感染を防ぐことである。
- ③ 殺菌灯を包丁やまな板などに照射する紫外線消毒による効果は、表面だけである。
- ④ 逆性せっけんは、普通のせっけんとは違って洗浄力と殺菌力が非常に強い。

10 大量調理施設衛生管理マニュアル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 原材料の納入は、調理従事者が必ず立会い、検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入について点検を行い、その結果を必ず記録する。
- ② 野菜および果物を加熱せずに供する場合、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌を行いすすぎ洗いをを行う。
- ③ 調理後の食品は、調理終了から4時間以内に喫食することが望ましい。
- ④ 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75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85℃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。

11 食品添加物とその使用目的の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | 食品添加物 | 使用目的 |
|-------------|-------|
| ① サッカリン | 着色料 |
| ② ソルビン酸 | 酸化防止剤 |
| ③ 炭酸水素ナトリウム | 膨張剤 |
| ④ L-アスコルビン酸 | 酸味料 |

12 調理場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 調理場は、湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。
- ② 出入り口、窓、その他のところに金網を張り、排水溝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る。
- ③ 床面はコンクリートにして、高低のないようにつくり、できるだけ湿式（ウエットシステム）にするのが好ましい。
- ④ 調理場の内部は、調理室と処理室（下ごしらえ室）に区分するようにする。

13 調理場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 井戸水を使う時は、水質検査を受けて、飲用適となった水を使う。
- ② 便所は、流水式の手洗いと消毒薬の設置が必要で、履き物も区別しなければならない。
- ③ ごみなどの廃棄物は、ポリ容器など、ふたのあるごみ箱などに捨て2日に1回処分する。
- ④ 便所は、感染症のもとになるところであるから、手、ハエ、ネズミなどを通して便所から調理場に細菌を持ち込むことのないように、特に厳重な注意が大切である。

14 サルモネラ属菌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 ブタの糞便で汚染された食品や飲料水が主要な感染源となる。0～5℃でも増殖する。
- ② 米飯、焼きそば、スパゲッティなどの穀類の加工品が多い。
- ③ 最適条件下の分裂・増殖に要する時間は、約10分と発育速度は極めて速く、他の細菌の半分の時間で発病可能数に増える。
- ④ 保菌動物の肉や卵を加熱不十分のまま摂取することによって起こることが多い。

15 鶏卵の取り扱い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 殻つき卵の保存温度は、10℃以下が望ましい。
- ② 正常卵とは、肉眼で卵殻にひび様のものが見えないものを言い、糞便、血液、卵内容物、羽毛などにより汚染されていてもよい。
- ③ 液卵は、殺菌液卵と未殺菌液卵に分けて、成分規格が定められている。
- ④ 殻つき卵は、生食用と加熱加工用がある。

16 ヒスタミンによる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 潜伏期間は、平均1～2日である。
- ② 白身の魚肉に多く含まれるヒスチジンが、細菌の産生するアミノ酸脱炭酸酵素によってヒスタミンに変化し、このヒスタミンの増加した魚肉やその加工品を食べることで発症する。
- ③ 食中毒の分類では、細菌性食中毒である。
- ④ 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されている。

17 黄色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 人の鼻腔内や特に化膿巣には濃厚に存在している。
- ② 潜伏期間は、平均1～5時間と短い。
- ③ 症状は、吐き気、嘔吐が激しく腹痛、下痢、発熱がみられる。
- ④ 毒素型食中毒であり、エンテロトキシンという毒素を産生する。

18 食品取り扱い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 サルモネラ、赤痢、O157などの保菌者は、調理に従事してはならないため、月1回（学校給食従事者は月2回）検便を受けて、健康を確かめることが大切である。
- ② 体の具合の悪いときや下痢をしたときは、医師の健康診断を受ければ治療中であっても、仕事をしてもよい。
- ③ 手指にできものや化膿した傷のある者は、調理に従事してはいけない。
- ④ 仕事着や帽子などを付けたまま調理室から出たり、便所に行ってはならない。

19 衛生微生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 原虫類は、単細胞の生物で最下級の動物に属するものである。
- ② 真菌類は、食品について繁殖し、外見や味、香りなどを損ねるばかりでなく、ある種のカビは有毒物質を産生する。
- ③ 細菌は、分裂しながら繁殖し、各種の病気の病原体になっている。
- ④ ウイルスは、ろ過性病原体ともいわれ、普通の細菌などに比較して、その組成も複雑で、結晶型をしている。

20 食品の保存法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 食品を0℃～15℃ぐらいの温度の中で保存して、食品を凍らせないで貯蔵するのが冷蔵である。
- ② -30℃～-40℃以下の低温で品温が-18℃以下になるよう急速に凍らせて、その後-15℃以下で貯蔵するのが急速冷凍である。
- ③ 食肉類は10℃以下、魚介類については5℃以下で保存する。
- ④ 冷蔵も冷凍も一般に10℃以下にすることで、細菌の活動力を著しく衰えさせ、さらに酵素による分解も抑えられることを利用したもの。

(調理理論)

1 天然色素と色と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。

天然色素	色	食品
① クロロフィル系	緑	緑黄色野菜
② アントシアン系	赤～紫	黒豆
③ フラボノイド系	黄	ごぼう
④ ミオグロビン	赤	甲殻類

2 呈味物質と味の混合効果について、抑制効果でないものを1つ選びなさい。

- ① うま味と塩味
- ② 酸味と甘味
- ③ 酸味と塩味
- ④ 苦味と甘味

3 食品とそれに含まれる主たるたんぱく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。

食品	主たるたんぱく質
① 肉, 魚, 卵	アルブミン, グロブリン系
② 小麦粉	カゼイン
③ 動物の皮, すじ, 骨	コラーゲン
④ 大豆	グリシニン

4 合わせ調味料に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 吉野酢は、三杯酢にかんきつ類の汁を合わせたものである。
- ② 三杯酢は、だし汁、酒、食酢を合わせたものである。
- ③ 二杯酢は、しょうゆと食酢を合わせたものである。
- ④ 合わせしょうゆは、しゅうゆに砂糖とみりんを合わせたものである。

5 切り方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。

切り方	食品
① じゃばら切り	きゅうり
② たづな切り	ごぼう
③ かつらむき	大根
④ 小口切り	ねぎ

6 油脂の劣化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 長時間の加熱をできるだけ避ける。
- ② 不純物を混ぜない。
- ③ なるべく空気にさらす。
- ④ 直接日光に当てない。

7 食品と香りの成分の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | 食品 | 香り成分 |
|--------|------------|
| ① りんご | プロピルジスルフィド |
| ② たまねぎ | ギ酸エチル |
| ③ レモン | リモネン |
| ④ 桃 | ギ酸アミル |

8 調理機器とその用途の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | 調理機器 | 用途 |
|-------------|-------------|
| ① ウォーマーテーブル | 食品の温度を保つ保温器 |
| ② チョッパー | 肉類をひき肉にする |
| ③ スライサー | 根菜類の皮むき洗浄 |
| ④ フライヤー | 揚げ物を行う機器 |

9 牛肉の部位とよく使われる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。

- | 部位 | 料理 |
|---------|-----------|
| ① テール | スープ |
| ② サーロイン | ステーキ |
| ③ すね肉 | カツレツ、ステーキ |
| ④ リブロース | 網焼き、すきやき |

10 魚介類の調理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 魚の持ち味を最もよく生かす調理方法は、直火焼きである。
- ② 焼く2～3時間前に、魚の5～6%程度の食塩をまぶす。
- ③ 煮魚は、少ない煮汁で味をムラなく付けるため、落としぶたをする。
- ④ 炭火の場合、もし強すぎても火はそのままにしておき、魚体を火から遠ざけて調節する。

11 日本料理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 汁と菜を基本に、数種類の料理を並列にして1人分ずつの食膳を構成する。
- ② 水戻しと煮物の技術を中心に「味付け」を重視する。
- ③ 鮮度と季節性を大切に素材中心の料理。
- ④ 視覚的要素が重視され「包丁さばき」が料理のポイントとなる。

12 食品とその一般的な飲みごろ、食べごろの温度の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | 食品 | 温度 |
|------------|--------|
| ① みそ汁、スープ | 65～70℃ |
| ② 紅茶、コーヒー | 65～70℃ |
| ③ ビール、ジュース | 0℃ |
| ④ アイスクリーム | 0℃ |

13 調味料とその中に含まれる、うま味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。

- | 調味料 | うま味成分 |
|--------|--------|
| ① 昆布 | グルタミン酸 |
| ② かつお節 | イノシン酸 |
| ③ 干し椎茸 | グアニル酸 |
| ④ 清酒 | ピクリン酸 |

14 フランス料理のディナーコースの順番で正しいものを1つ選びなさい。

- ① オードブル スープ 魚料理 肉料理 野菜料理 サラダ デザート
- ② スープ オードブル 魚料理 野菜料理 肉料理 サラダ デザート
- ③ オードブル スープ 肉料理 野菜料理 魚料理 サラダ デザート
- ④ スープ オードブル 肉料理 サラダ 魚料理 野菜料理 デザート

15 次のうち、刺身をつくるときの包丁はどれか1つ選びなさい。



16 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 1.6～1.7倍
- ③ 2.1～2.3倍
- ④ 2.6～2.8倍

17 疾病と治療食として制限するものの組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | 疾病 | 制限するもの |
|--------|----------------|
| ① 消化器病 | 食塩、脂質、刺激物、硬いもの |
| ② 肝臓病 | ビタミン、無機質 |
| ③ 腎臓病 | エネルギー、脂質、ビタミン |
| ④ 高血圧症 | 野菜、果物 |

18 辛味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 からしは、ぬるま湯で溶いて時間をかけると辛味が強くなる。
- ② わさびは、ゆっくりとおろすと辛味が強くなる。
- ③ しょうがは、加熱すると辛味が強くなる。
- ④ とうがらしは、熱をかけても乾燥しても辛味に変化はない。

19 次の物質で、0℃における熱伝導率が最も大きいものを1つ選びなさい。

- ① アルミニウム
- ② 鉄
- ③ 銅
- ④ ステンレス

20 次の牛の模式図でリブローズは、どの部位にあたるか1つ選びなさい。

21 次のうち、ホワイトソースを作る材料として、必要のないものを1つ選びなさい。

- ① 卵黄
- ② 牛乳
- ③ バター
- ④ 小麦粉

22 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 昆布とかつおぶしでだしをとる。
- 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。

23 次のうち、ラードの融点として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 62～72℃
- ② 48～60℃
- ③ 28～40℃
- ④ 12～22℃

24 煮豆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 大豆を煮るときは、まず吸水させた後、加熱する。
- ② 小豆は水につけても、ほとんど吸水しないので吸水の操作をはぶき、すぐに加熱する。
- ③ 小豆を煮る途中に加える「びっくり水」は、灰汁を除くために行うものである。
- ④ 煮豆の際の落としぶたは、煮崩れを防ぐために用いられる。

25 次のうち、アルファ化食品でないものを1つ選びなさい。

- ① 即席めん
- ② ビスケット
- ③ せんべい
- ④ ヨーグルト

26 乾物の吸水による重量増加率で、誤っているものを1つ選びなさい。

乾物	増加率
① 干しいたけ	1.2倍
② ひじき	6.3倍
③ 切り干し大根	4.8倍
④ 大豆	2.6倍

27 食塩の調理特性に関する記述で、()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

『切ったりんごを、水に漬けたり、食塩水にくぐらせたりすると、()で
きる。』

- ① 酵素作用を阻止
- ② 微生物繁殖を阻止
- ③ 不味成分を除去
- ④ テクスチャーを向上

28 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 ゼリーは、砂糖濃度が高いほどくずれやすい。
- ② ゼリーは、ゼラチン濃度が高いほどくずれにくい。
- ③ ゲル化温度は、5～10℃である。
- ④ 冷却時間が長いほど、ゼリー強度は高い。

29 卵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 卵白中のレシチンは、水分と油を結びつける乳化作用がある。
- ② 茶碗蒸し、卵豆腐、プディングは「すだち」を起こさないよう85～90℃になるよう、火力を調製する。
- ③ スポンジケーキは、泡立てた卵白の泡に包まれた空気の熱膨張を利用して、小麦粉生地を膨らませたものである。
- ④ 砂糖は、卵白の起泡性を阻害するが気泡の安定性を高める。

30 電磁調理器に関する記述うち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① コンロ自体は発熱しないので、安全かつ清潔である。
- ② 100℃以下から300℃付近まで任意の温度調節ができる。
- ③ マグネトロンから発生するマイクロ波で発熱を起こす。
- ④ 空気汚染がない。