

令和 5 年 度

静岡県調理師試験問題

試験科目

- | | | |
|---------|---------|--------|
| 1 食文化概論 | 2 公衆衛生学 | 3 栄養学 |
| 4 食品学 | 5 食品衛生学 | 6 調理理論 |

指示があるまで開いてはいけません。

= 受験上の注意事項 =

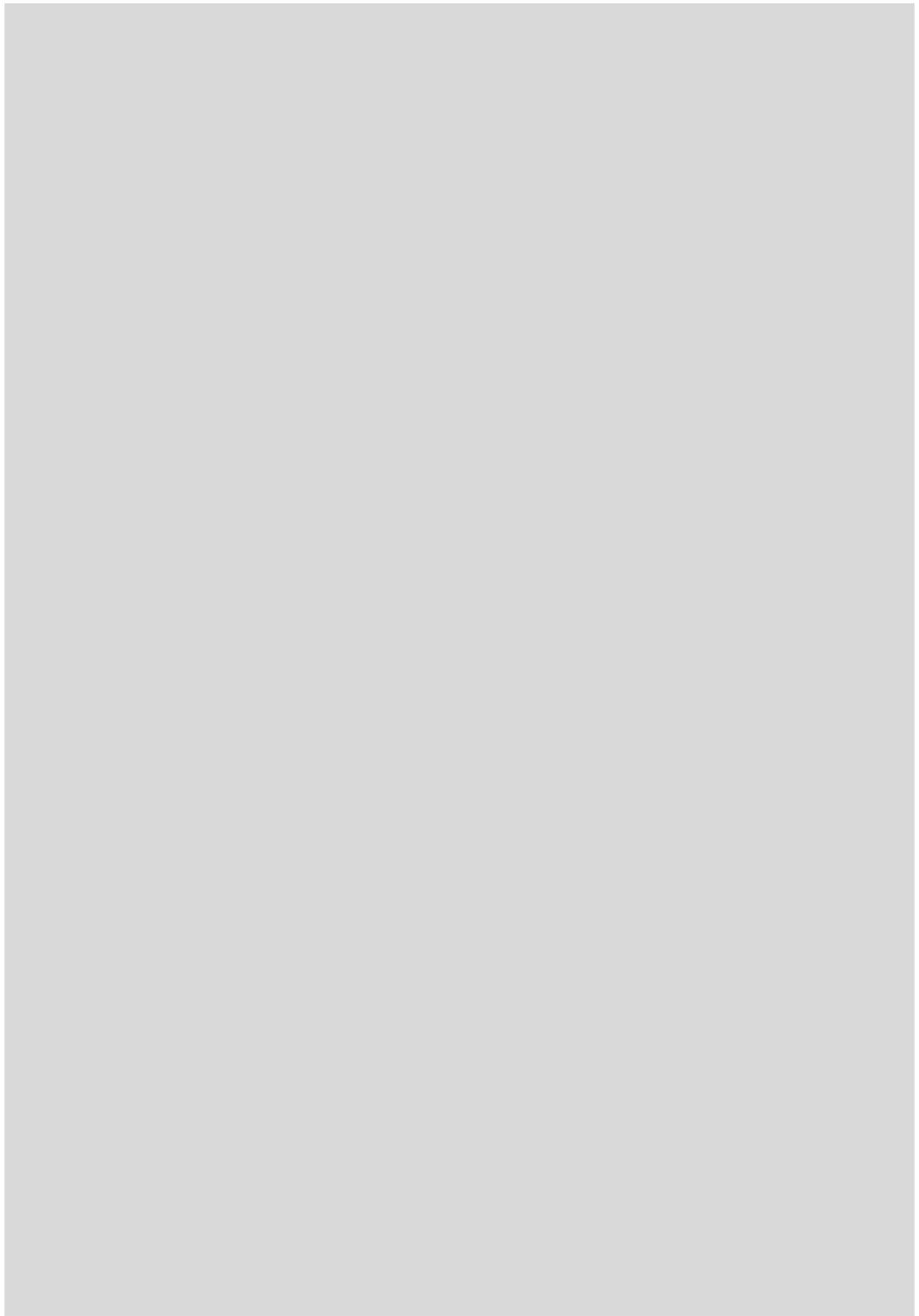
- 1 問題は全部で 60 問、解答時間は午後 1 時から午後 3 時までです。
- 2 問題の解答は必ず解答用紙（マークシート）に記入してください。
- 3 各問題とも正解は 1 つです。2 つ以上記入した場合は無効とします。
誤って記入した場合には、消しゴムでよく消してから記入してください。
- 4 筆記用具は「HB 黒鉛筆」だけを使用してください。
- 5 解答用紙は折り曲げたり、丸めたり、汚したりしないでください。
- 6 解答用紙の記入方法
解答用紙には、氏名、受験番号を正確に記入し、受験番号は、各位の該当する数字を裏表紙<解答用紙の記入例>のように「HB 黒鉛筆」でマークしてください。
マークが薄い場合には、無解答とみなされる場合があります。

<マーク記入例>

良い例	悪い例
	 はみだし
	 短い
	 斜め
	 細い

*忘れずに記入すること↓

受験番号	氏名



1 食文化概論

問 1 次の食文化に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 活造りは、魚の鮮度の良さを強調した日本独特の食べ方である。
- 2 食事の付加価値機能において、食物の基本的条件は安全性、栄養性、経済性の3つである。
- 3 風土や環境により主食とするものが異なるが、小麦は高温多湿、豊富な水分を必要とする農作物で、連作が可能である。
- 4 三大食法の手食では、イスラム教圏において、右手は不浄のものとされているため、食事に使うのは左手のみである。

問 2 次の日本の食文化と料理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水稻が日本に伝わったのは、縄文時代後期といわれている。
- 2 平安時代には、現代まで続く日本料理の原型となった本膳料理が確立された。
- 3 江戸時代には、都市の市民の食生活は向上した一方、白米食が進み、江戸患いと呼ばれる脚気が増加した。
- 4 現在のような調理師という名称が与えられるようになったのは、調理師法が制定された昭和33年からである。

問 3 次の日本の行事が行われる時期と行事食例に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	(行事)		(月)		(行事食例)
1	鏡開き	——	1月	——	はまぐりの吸い物
2	桃の節句	——	4月	——	柏餅
3	重陽の節句	——	6月	——	そうめん
4	秋分	——	9月	——	おはぎ

問 4 次の世界の食文化と料理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 西洋料理の特色は、獣鳥肉、乳製品、油脂、香辛料を多用すること、米を常食とすることである。
- 2 日本料理は、医薬や道教思想と結びついた、世界でも独特の料理である。
- 3 エスニック料理は、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起源があり、移民料理ともいえる。
- 4 19世紀になると中国では、製氷器、缶詰、粉末スープ等の料理以外の技術が出現した。

問 5 次の食料生産と消費に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 現代の飽食を支える食料自給率は、世界的水準からみてもきわめて低く、供給熱量自給率は40%を割っている。
- 2 食品ロスの約半分は、外食の残食から出ている。
- 3 食事の総摂取エネルギー中に占める脂肪のエネルギー摂取比率が上昇しており、生活習慣病の要因となりやすいことが問題視されている。
- 4 一世帯当たりの年間食料費支出のうち、調理食品、特に弁当類を中心とする主食的調理食品の伸びが著しい。

2 公衆衛生学

問 6 次の日本国憲法第25条に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

すべて国民は、健康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、 A、 B および C の向上および増進に努めなければならない。

	(A)		(B)		(C)
1	生活習慣	——	精神的	——	身体的健康
2	社会生活	——	疾病予防	——	健康管理
3	基本的人権	——	生活衛生	——	環境衛生
4	社会福祉	——	社会保障	——	公衆衛生

問 7 次の健康に影響を及ぼす要因に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 一般に疾病の発生に影響を与える要因は、環境的要因、生活習慣、遺伝的要因の3つに分けられる。
- 2 それぞれの要因は、単独で健康に影響を与えることが多い。
- 3 生活習慣には、食習慣、運動習慣、飲酒習慣等がある。
- 4 環境的要因は、個人の努力では解決が難しく、社会全体で対応しなければならない。

問 8 次のわが国の廃棄物処理に関する記述のうち、 の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

廃棄物の処理は、循環型社会の形成に関する施策の一環として進められており、その基本は、廃棄物の排出抑制、 A 、再資源化を柱とし、3R政策といわれている。

循環型利用ができない資源は、 B と、 C に大別される。

C は市町村の責任で処理することが規定されている。

	(A)		(B)		(C)
1	焼却場整備	——	産業廃棄物	——	一般廃棄物
2	再利用	——	一般廃棄物	——	産業廃棄物
3	再利用	——	産業廃棄物	——	一般廃棄物
4	焼却場整備	——	一般廃棄物	——	産業廃棄物

問 9 次の疾患と原因となる生物の駆除及び発生予防に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 マラリアは、蚊により媒介され、発生予防には、下水だめや下水溝の清潔を保つことが有効である。
- 2 赤痢は、ハエやゴキブリにより媒介され、発生予防には、便所やゴミ捨て場を清潔に保つことや、殺虫剤等による駆除が有効である。
- 3 ペストは、ネズミに寄生するノミにより媒介され、ネズミの駆除には、クマリン製剤やワルファリン等の駆除剤が有効である。
- 4 日本脳炎は、ノミにより媒介され、発生予防には、住居環境を清潔に保つことや、殺虫剤等による駆除が有効である。

問 10 次の現代社会における健康阻害要因に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 国は、運動不足への対策として、身体活動基準を示し、ライフステージに応じた健康づくりのための生活活動や運動を推進している。
- 2 タバコに含まれるニコチン自体には発がん性はないが、依存性があり、タールには発がん性があるが、依存性はない。
- 3 アルコールは、飲み方や量に関わらず身体に有害であり、近年、アルコール依存症の数は減少傾向にある。
- 4 ストレスの増大は、うつや不眠症など心の健康が阻害される原因となる。

問 11 次の疾病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 脳血管疾患（脳卒中）の予防の一つに、高血圧の予防があり、減塩や節酒、肥満の防止が大きな柱となる。
- 2 肝炎の3大原因として、ウイルス、アルコール、肥満（生活習慣）によるものがあり、わが国ではほとんどが肥満によるものである。
- 3 脂質異常症は、血糖値の分類による判定基準をもとに診断が行われ、予防として、特に糖質の摂取に注意すれば他に制限はない。
- 4 腎臓病における腎機能障害は、比較的早く症状が現れることが特徴で、腎臓病のなかでも糖尿病性腎症による慢性腎不全は少ない。

問 12 次の学校給食法による学校給食の目標のうち、誤っているものはどれか。

- 1 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす。
- 2 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養う。
- 3 わが国や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、流通及び消費について、正しい理解に導く。

問 13 次の調理師法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 調理師とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として、厚生労働大臣の免許を受けた者をいう。
- 2 飲食店等で調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに氏名、住所等を就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- 3 調理の業務に関し、食中毒や衛生上重大な事故を発生させても、調理師免許を取り消されることはない。
- 4 多数人に対して、飲食物を調理して供与する施設には、調理師を設置しなければならない。

3 栄 養 学

問 14 次のWHO（世界保健機関）による健康の定義に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

健康とは単に疾病や、 でないということではなく、身体的・精神的並びに、 に完全に良好な状態である。達しうる最高水準の健康を享受することは人種、宗教、政治信念、経済および社会的地位による差別はなく、全ての人間に与えられる基本的権利である。

- | (A) | | (B) |
|--------|----|-------|
| 1 栄養不良 | —— | 経済的 |
| 2 虚弱 | —— | 社会的 |
| 3 栄養過多 | —— | 肉体的 |
| 4 強健 | —— | 個人的 |

問 15 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 単糖類には、ブドウ糖、果糖、麦芽糖等がある。
- 2 でん粉は、グルコースが直鎖状に結合したアミロペクチンと、枝分れ構造を持つアミロースに分類される。
- 3 炭水化物は、エネルギー源として重要であり、1 gで4キロカロリーのエネルギーをもつ。
- 4 不溶性食物繊維には、コレステロール低下作用、急激な血糖や血圧上昇抑制作用等があげられる。

問 16 次のたんぱく質に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

アミノ酸だけでつくられている単純たんぱく質と他の物質（核酸、糖、脂質、リン酸、色素、金属等）が結合したものを複合たんぱく質といい、このうち は、脂質とたんぱく質の結合物質である。

- 1 リポたんぱく質
- 2 ペプチド
- 3 リンたんぱく質
- 4 ゼラチン

問 17 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 β -カロテンは、最もビタミンA効力が高い代表的なプロビタミンAで、吸収を高めるには、油脂を用いた加熱調理が望ましい。
- 2 ビタミンDは、血中のカルシウム、リン濃度の恒常性を維持し、正常な骨形成を促進している。
- 3 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、脂溶性ビタミンは4種類、水溶性ビタミンは9種類が策定されている。
- 4 パントテン酸は、細胞膜等に豊富に存在し、特に、細胞膜等の生体膜を構成する多価不飽和脂肪酸の抗酸化作用を示す。

問 18 次の無機質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 マンガンは、核酸やたんぱく質の合成、遺伝子発現等に関与し、代表的な欠乏症に味覚障害がある。
- 2 生体内の鉄は、約60～70%が赤血球中のヘモグロビンに存在し、約10%が筋肉に存在する。
- 3 生体内のヨウ素は、ほとんどが甲状腺に存在し、欠乏、過剰摂取のどちらの場合でも甲状腺機能の低下を招く。
- 4 リンは、食品全般に含まれているほか、食品添加物として広く使用されているため、過剰摂取に注意が必要である。

問 19 次のホルモンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ステロイド系のホルモンには、下垂体前葉ホルモン、副甲状腺ホルモン、インスリン、グルカゴン等がある。
- 2 甲状腺ホルモンは、新陳代謝を活発にする作用があり、過剰分泌によるバセドウ病がある。
- 3 アドレナリンとノルアドレナリンは、副腎皮質から分泌されるホルモンで、毛細血管を拡張させ、血圧を上昇させる。
- 4 性ホルモンは、こう丸及び卵巣から分泌されるステロイドホルモンで、男性ではエストロゲン、女性ではアンドロゲンがある。

問 20 次の栄養指導に用いる食品分類法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 量的、質的に似ている栄養成分を含む食品を、同一グループに集めたものを食品群という。
- 2 3群組合せは、3色運動として広く用いられ、たんぱく質の給源を赤、炭水化物、脂質の給源を黄、ビタミン、無機質の給源を緑とする。
- 3 4群組合せは、4つの食品群から成り、体の調子を整える3群には、緑黄色野菜、淡色野菜、いも類、果実がある。
- 4 5つの基礎食品は、栄養素をバランス良く摂取するための具体的な食品の組合せを理解しやすいように、消費者庁が分類したものである。

問 21 次の食物アレルギーに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食物アレルギーでは、身体にとって栄養になるはずの食物に対して過剰な免疫反応が起こり、じんましんや嘔吐、下痢等の症状が現れる。
- 2 食物アレルギーのほとんどは、食物摂取後1～2時間以内、特に15分以内に多くの症状が現れる即時型反応である。
- 3 食物依存型運動誘発アナフィラキシーは、原因食物を食べた直後から30分以内に激しい運動をしたときに起こるが、症状は軽い。
- 4 治療や管理は、正しい診断に基づいた必要最小限の原因食物の除去が基本となるが、除去食により栄養素が不足しないよう代替食で補う。

4 食 品 学

問 22 次の食品の成分と栄養価に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、水は、五大栄養素と呼ばれ、生きていく上で欠くことのできない成分である。
- 2 アミノ酸価（アミノ酸スコア）は、食品に含まれる必須アミノ酸を無機質の理想的な量と比較して評価するものである。
- 3 茶やコーヒー等に含まれるカフェイン等の微量成分は、特殊成分と呼ばれる。
- 4 食品のたんぱく質や脂質等の成分含量は、水分含量により大きく異なり、乾物類の100g当たりの成分含量は少ない。

問 23 次の卵類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 鶏卵は、各種栄養素やビタミンCを含む栄養価の高い食品である。
- 2 卵の脂質の99%以上は、卵黄に含まれる。
- 3 卵黄の色素は、カロテノイドであり、卵黄にはビタミンA、B₁、B₂、D、鉄が多く含まれる。
- 4 卵白に含まれるたんぱく質のうち、アルブミン系のたんぱく質は、メレンゲやスポンジケーキを作るときの起泡性に関与している。

問 24 次の野菜類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 野菜類は、一般に水分が80～90%前後と多く、たんぱく質、脂質、炭水化物が少ない。
- 2 野菜から摂取するビタミンAは、全食品に占める摂取比率の約5割である。
- 3 大根は、でん粉分解酵素であるアミラーゼ（ジアスターゼ）を含む。
- 4 ブロッコリー、ほうれんそう、みつば等の淡色野菜は、緑黄色野菜に比べてカロテン含量は少ないが、ビタミンC、カリウムが豊富である。

問 25 次の食用微生物に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

清酒、みそ、しょうゆ等の醸造に利用する食用微生物には、でん粉をブドウ糖に、たんぱく質をアミノ酸に分解する酵素を持つAや、糖質を発酵させてアルコールと炭酸ガスにするアルコール発酵作用を持つBがある。

- | (A) | | (B) | |
|-----------|----|-------|--|
| 1 酵母類 | —— | 乳酸菌 | |
| 2 こうじかび | —— | 酵母類 | |
| 3 乳酸菌 | —— | 酪酸菌 | |
| 4 グルタミン酸菌 | —— | こうじかび | |

問 26 次の食品の加工に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 オートミールは、蒸したり炊いたりした米を熱風急速乾燥させたものをいう。
- 2 麦芽あめは、でん粉を酸で分解し糖化して作る。
- 3 かまぼこは、魚肉に約3%の食塩、調味料を加えて、すり鉢等を使い搗潰したすり身を蒸して作る。
- 4 クリームは、牛乳を70～75℃で殺菌し冷却後、攪拌機で脂肪球を凝集させ、練圧して作る。

問 27 次の食品の表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 飲食店等で提供される料理には、消費者に対して適正な栄養情報の提供を図るため、栄養成分表示を行うことが義務化されている。
- 2 食品等事業者は、原則としてすべての消費者向けの加工食品及び添加物に、栄養成分表示を行わなければならない。
- 3 遺伝子組換え食品の表示の対象となる農産物は、大豆、とうもろこし、じゃがいも、アルファルファ等8種類である。
- 4 食品表示法は、食品衛生法、健康増進法、JAS法の3法の食品表示に関する規定を統合し、平成27年4月から施行された。

5 食 品 衛 生 学

問 28 次の食品安全行政の主な動向に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 牛の肝臓を生食用として販売するための加工基準が設定された。
- 2 食中毒統計において、寄生虫の項目に、アニサキス、クドア、サルコシステイス、その他の寄生虫という4種がある。
- 3 豚肉は、E型肝炎ウイルス、食中毒菌及び寄生虫による危害要因があるため、生食用としての提供が禁止された。
- 4 食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理が制度化された。

問 29 次の食品の保存法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 砂糖漬け法は、水分活性が高くなることにより微生物の増殖が抑えられる。
- 2 安息香酸やソルビン酸等の保存料は、腐敗細菌に対する殺菌力が非常に強い。
- 3 レトルト殺菌法は、大気圧より減圧した状態で加熱する方法である。
- 4 食品を無酸素状態にする保存方法において、ボツリヌス菌の増殖は抑えられない。

問 30 次のカンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カンピロバクター食中毒は、少量の菌数でも発症する。
- 2 カンピロバクター食中毒は、毒素型に分類される。
- 3 カンピロバクター食中毒の予防には、菌が付着している食肉から他の食品への2次汚染にも注意が必要である。
- 4 カンピロバクターは、家畜等の腸管内に存在し、特に鶏の保菌率が高い。

問 31 次のサルモネラ属菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 サルモネラ属菌は、偏性嫌気性の細菌で、エンテロトキシンと呼ばれる毒素を産生する。
- 2 サルモネラ属菌の潜伏期間は、30分～3時間である。
- 3 サルモネラ属菌は、芽胞を形成するため100℃で6時間程度加熱しても死滅しない。
- 4 サルモネラ属菌による食中毒の防止には、調理場からネズミ、ハエ、ゴキブリ等を完全に駆除することも重要である。

問 32 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ノロウイルスは、食品中や環境中等では増殖することなく、人の小腸のみで増殖する。
- 2 ノロウイルスは、85～90℃で90秒間以上の加熱で不活化する。
- 3 ノロウイルスは、症状が消失し、1週間経過した患者の糞便から検出されることがある。
- 4 ノロウイルスの消毒には、消毒用アルコールが最も有効である。

問 33 次の寄生虫に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 クドア・セプテンpunkタータは、カツオに高率に寄生している。
- 2 アニサキスは、 -20°C で24時間以上の冷凍により死滅するが、酸に対しては抵抗性があるため、酢で処理しても死滅しない。
- 3 サルコシステイス・フェアリーの潜伏期間は長く、1～3か月間程度である。
- 4 旋毛虫による食中毒は、淡水魚介類の生食が主な原因である。

問 34 次の食品中の汚染物質と関連する事象の組合せのうち、正しいものはどれか。

(汚染物質)		(事 象)
1 カドミウム	——	カネミ油症
2 PCB	——	イタイイタイ病
3 メチル水銀	——	水俣病
4 アフラトキシン	——	福島原発事故

問 35 次の食品添加物の種類と品名の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(種 類)		(品 名)
1 膨張剤	——	カラメル
2 殺菌料	——	次亜塩素酸ナトリウム
3 発色剤	——	亜硝酸ナトリウム
4 着香料	——	バニリン

問 36 次の食品の鮮度の簡易鑑別法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 魚類は、外部から圧しても腹部に軟弱感がなく、水に沈むものは鮮度が悪い。
- 2 缶詰は、缶の上下両面がへこんでいるものが良品で、膨らんでいるものは食用に適さない。
- 3 卵は、殻の表面がザラザラして光沢がないものが鮮度の悪いものである。
- 4 食用油は、口に含んだときに少し苦み、酸味を感じる程度のものが良品である。

問 37 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 エタノールは、約70%に薄めた溶液のほうが、100%の原液よりも消毒力が強い。
- 2 紫外線消毒は、光線が照射された表面だけに効果があり、陰の部分及び内部には効果がない。
- 3 石けんと逆性石けんを混合すると、洗浄効果及び殺菌効果が向上する。
- 4 オゾン水は、カット野菜、調理器具等の殺菌に使用され、酸化すると酸素と水に戻るため、すすぎは不要である。

問 38 次の器具、容器包装とその原材料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 プラスチック製品は、オーブンによる140℃以上の加熱には適さない。
- 2 アルミニウムは、他の金属に比べて毒性が低く、さびにくく軽い。
- 3 シリコーンは、低毒性で、弾力性、耐久性に優れているため、弁当箱等の容器に利用されている。
- 4 メラミン樹脂製の食器は、日本において全て販売や使用等が禁止されている。

問 39 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品等事業者は、食品衛生に関する知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性確保等に努めなければならない。
- 2 調理師は、食品衛生責任者になることができ、食中毒発生時には、食中毒患者の診断を行うことができる。
- 3 食品衛生法は、食品添加物や医薬部外品を含む全ての飲食物を対象としている。
- 4 食品衛生推進員は、社会的信望があり食品衛生の向上に熱意と識見がある者から消費者庁長官が委嘱する。

問 40 次の大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 野菜及び果物を加熱せずに供する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌後、流水で十分すすぎ洗いを行う。
- 2 包丁、まな板等は、用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないように使用する。
- 3 調理後、提供までに時間を要する食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、40℃付近で保管する。
- 4 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。

問 41 次の食品の安全及び衛生対策に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 肉類を冷蔵保存する場合は、肉汁が漏れないように、蓋が閉まる専用の容器やポリ袋に入れて保存する。
- 2 海産魚介類は、水道水（真水）で洗浄する。
- 3 調理従事者がトイレを使用する際は、白衣、前掛け、帽子等ははずし、トイレ用の履物に履き替えて使用する。
- 4 調理場の床は、できるだけ乾式（ドライシステム）よりも、湿式（ウェットシステム）にすることが望ましい。

問 42 次の腸管出血性大腸菌O157に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 腸管内で増殖した腸管出血性大腸菌O157が産生するセレウリドにより、激しい腹痛と出血性大腸炎が起こる。
- 2 幼少児や高齢者が感染すると、溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こし、死亡することもある。
- 3 腸管出血性大腸菌O157による食中毒の原因食品は生肉であり、野菜や果物が原因食品となることはない。
- 4 腸管出血性大腸菌O157は、約10万個以上の菌量でないと発症しないとわれ、人から人への感染例はほとんどない。

問 43 次の自然毒による食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 シガテラ中毒は、熱帯や亜熱帯に生息するバラハタ、オニカマス等の魚類の喫食によって起こる食中毒である。
- 2 ニラと誤認してスイセンを喫食すると、約10日の潜伏期間の後、吐き気や下痢等を発症する。
- 3 フグ毒は熱に弱いため、十分加熱することが主な食中毒対策である。
- 4 イヌサフランは、葉をニンソウ、球根をニンニク、タマネギ等と間違えて食べる例があるが、死亡例はない。

6 調理理論

問 44 次の調理の意義と目的に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理の役割は、食品の栄養効率を高めることであり、安全性は向上しない。
- 2 食品材料に調理操作を加え、食物に変えることは、他の動物にはない人間だけの行為である。
- 3 生活習慣病の予防には、正しい食生活による健康の維持増進が必要不可欠である。
- 4 包丁は、人間の手や歯の機能を助け、鍋や釜は、胃の機能を助けて食品の利用効率を高める。

問 45 次の中国式調理（中国料理）の特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 加熱法とスパイスやソースの組合せが料理のポイントになる。
- 2 多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。
- 3 味付けは、淡泊であり、もち味本位である。
- 4 視覚的要素が重視され、包丁さばきが料理のポイントになる。

問 46 次の食材の洗浄に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 洗浄は、食品の安全性及び嗜好性の一方又は双方の向上を目的とする。
- 2 さといものように、ぬめりがある食材は、塩を使って洗浄する。
- 3 水だけで洗浄が不十分なときには、道具、洗剤等を補助的に用いる。
- 4 生肉は、水だけで洗浄する。

問 47 次の食品を煮る操作に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 液体の対流を利用して食品を加熱する操作である。
- 2 たけのこのように、えぐ味の強いものは、米糠を加えてゆでるとよい。
- 3 フォン・ド・ボーは、豚肉からとっただしである。
- 4 煮汁に粘りがあるときや、材料に対して煮汁の量が少ないときは、加熱や調味が不均一になる。

問 48 次の食品を蒸す操作に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 大形の食品の加熱には適さない。
- 2 栄養成分の損失は、煮物と比べて小さい。
- 3 蒸す際には、水が冷たいうちから材料を入れておく。
- 4 茶碗蒸しの加熱では、すが立たないように100℃を維持する。

問 49 次の調味料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 砂糖は、卵白の泡を安定させる。
- 2 砂糖は、食塩の約4倍の浸透速度で食品に吸収される。
- 3 食塩は、たんぱく質の熱凝固を抑制する。
- 4 料理において、適度と感じる食塩の濃度は約10%である。

問 50 次の調味料の分類と呈味物質の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(調味料の分類)		(呈味物質)	
1	塩味料	——	塩化ナトリウム
2	酸味料	——	グルタミン酸ナトリウム
3	甘味料	——	アスパルテーム
4	うまみ料	——	イノシン酸

問 51 次の調理器具に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 両刃の包丁は、かたい食材を両切りや輪切りにする際に適している。
- 2 土鍋は、熱容量が大きいため、いったん温まると冷めにくい。
- 3 電気抵抗の小さいアルミニウム鍋や銅鍋は、IH方式のコンロに適さない。
- 4 電子レンジは、加熱する食品の細かい温度設定が容易にでき、食品の量や質により加熱時間が変わることはない。

問 52 次の嗜好成分に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 嗜好成分とは、食品の香り、味、色等のように、嗜好性を支配する成分のことである。
- 2 クロロフィルは、野菜に含まれる緑色の脂溶性色素であり、光や酸、加熱により退色し、黄褐色になる。
- 3 呈味物質の濃度が同じであれば、料理、飲み物の温度に関わらず、感じる味の強さも同じである。
- 4 香りは、新たな香気物質が生成されない限り、加熱を続けると消失する。

問 53 次のたんぱく質と脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 動物の皮やすじに含まれるグリシニンは、長時間加熱を続けると、次第に溶けてゼラチンになる。
- 2 たんぱく質は熱凝固により、消化時間が短くなり、吸収率が大幅に低下する。
- 3 油脂の酸化により、分解や重合という油脂の劣化が起こり、劣化が進んで食用として使用できなくなる現象を変敗という。
- 4 調理一般に用いられる動物性の脂質は固体であり、牛脂は28～36℃で融解する。

問 54 次の野菜類の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 れんこんやごぼう等、空気中の酸素で褐変しやすい野菜は、煮るときに酢を加えると褐変が止まるだけでなく白く煮上がる。
- 2 ビタミンCは、水に溶けにくく、ゆでても損失しにくい。
- 3 生野菜を冷水につけると、細胞内の水分が外に引き出され、しんなりする。
- 4 野菜を煮ると、細胞膜の成分であるペクチンが凝固し、煮崩れしにくくなる。

問 55 次の牛乳に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

牛乳のたんぱく質である は、単独では熱凝固しにくいですが、酸により固まる性質がある。乳酸発酵により、 を凝固させたものがヨーグルトである。

- 1 ポリフェノール
- 2 レチノール
- 3 レシチン
- 4 カゼイン

問 56 次の調理施設の洗浄、消毒、清掃に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理台は、洗浄後に乾燥させて70%アルコールを噴霧し、最後に水拭きをする。
- 2 施設の清掃は、すべての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うことが望ましい。
- 3 同一メニューを1回50食提供する調理施設においても、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理に取り組むことが望ましい。
- 4 調理機械の取り外しできる部品は、洗浄し、80℃で5分間以上の加熱殺菌を行い、乾燥後、組立てる。

問 57 次の献立に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 小児の献立は、おやつを含め回数を増やすより、一度に多量を与える方がよい。
- 2 児童、生徒の献立では、カルシウムの必要量が成人より少ない。
- 3 高齢期の献立では、生活活動内容に見合ったエネルギー、咀嚼力や消化吸収機能に合ったものが必要である。
- 4 妊娠、授乳中の献立は、母体の消耗を補うため、エネルギーを中心に考え、無機質については考慮する必要はない。

問 58 次の新調理システムに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 新調理システムは、喫食者のニーズの多様化、料理の衛生的安全性、経済性を追求し、システム化した集中計画生産方式である。
- 2 真空調理法では、調味液と食材を専用の袋に詰めて真空包装し、低温で一定時間加熱する。
- 3 クックサーブは、食材を加熱後、冷蔵により運搬、保管し、提供時に再加熱する調理方式である。
- 4 クックフリーズシステムは、クックチルシステムの急速冷却工程から、さらに冷却を続け、 -18°C 以下とする調理方式である。

問 59 次のでん粉に関する記述のうち、 の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

生のでん粉に水を加えて温度を上げていき、60～75℃以上の温度が続くと、粘りが出て、やがて全体が透明な状態になる。この現象をでん粉の A といい、この状態のでん粉を B ーでん粉という。

	(A)		(B)
1	老化	——	α (アルファ)
2	糊化	——	α (アルファ)
3	老化	——	β (ベータ)
4	糊化	——	β (ベータ)

問 60 次の接客サービスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ブッフェスタイルでは、メインテーブルの料理はコース順に並べる。
- 2 西洋料理では、客の左側から料理を給仕することが原則とされているが、やむを得ない場合は、右側から給仕してもよい。
- 3 中国料理で円卓を用いる場合は、テーブルを右回転させ、料理を主客の前で止めて給仕を行う。
- 4 日本料理において、座敷では原則として客の後方から料理を給仕する。

白 紙



〈解答用紙の記入例〉

氏 名 山田太郎
 の場合
 受験番号 0751

氏 名	山田太郎	調理師試験 解答用紙
-----	------	------------

記入上の注意事項

- この解答用紙を折ったり、巻いたりしないこと。
- マークは鉛筆(HB)で濃くはっきりとマークすること。
 例 1 2 3 4
- 解答をまちがえたときは、消しゴムで「あとかた」のないようきれいに消し、正しいと思うところにマークすること。
- 正解は1問につき必ず1つなので絶対に2つ以上マークしないこと。
- 最後に受験番号が正しくマークされているか受験票と対照して確認すること。

受 験 番 号														
数 字 欄				マ ー ク 欄										
千の位	百の位	十の位	一の位	千の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				百の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				十の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				一の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0

(解答例)

問 1 静岡県庁の所在地として正しいものはどれか。

- 富士市
- 静岡市
- 浜松市
- 沼津市

正しい答えは「静岡市」なので、
 2のにマークしてください。

解 答 欄					
問題番号	解 答 番 号				
食文化概論	問1	<input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
	問2	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
	問3	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
	問4	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
	問5	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4