

平成22年度 第1回

調理師試験問題

神奈川県

指示があるまで開いてはいけません。

(注意事項)

- 1 この問題用紙とは別に、解答用紙を1枚配ってありますので、問題の解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 2 記入は、すべてBまたはHBの鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。
- 3 解答用紙に氏名、フリガナ、受験番号を正しく記入してください。
* 受験番号のマークも忘れずにしてください。
- 4 それぞれの問題には、正解は1つしかありませんので、4つの中から1つを選び、下の解答例にならって、解答用紙にマーク（番号を塗りつぶす）してください。
1問に2つ以上マークすると、その問題の答えは得点になりません。
- 5 解答を訂正する場合は、消しゴムで完全に消してから、マークし直してください。
- 6 退出する場合は、静かに解答用紙を教室正面の試験監督者に提出してください。

解答例

【 問題 】

- 1 次の都市のうち、日本の首都を1つ選びなさい。

1. 神奈川県 2. 大阪府 3. 東京都 4. 京都府

【 解答用紙 】

問1

1

2

4

食文化概論

1 江戸時代の食文化に関する次の文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 濃口しょうゆ、和製の砂糖、みりん、粕酢などが発達し、関東風の調理法や味付けが生まれた。
2. 都市では白米食が進み、脚気が増加し、「養生訓」などにより食生活上の注意が説かれるようになった。
3. 長崎に開業した西洋料理店のオランダ料理が唐料理と折衷して卓袱料理となった。
4. 大名屋敷を中心に儀式用日本料理の基本である「本膳料理」が、この時代に初めてつくられた。

2 次の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ガスパチョ ————— イタリア料理
2. サムゲタン ————— 韓国料理
3. シュラスコ ————— ブラジル料理
4. ザウアークラウト —— ドイツ料理

3 次の文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 総務省家計調査年報によると、2008年の1世帯当たりの年間食料費総支出に占める外食費の割合は、約18%である。
2. 2008年現在、鶏卵の食料自給率は90%を超えている。
3. 端午の節句にかしわもちを食べるのは、子孫繁栄の願いがこめられているためである。
4. 食物の基本的な条件は、栄養性、嗜好性、簡易性の3つである。

4 次の文の（ ）に入る、正しいものを1つ選びなさい。

（ ）は、江戸時代初期に明の禅僧により伝えられた精進料理の一種で、野菜、大豆製品、ごま、油脂、くず粉などを用いた中国風料理である。

1. 普茶料理
2. 会席料理
3. 袱紗料理
4. 懐石料理

衛生法規

5 衛生法規の分類で、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

1. 保健衛生法規 ——— 調理師法、食品衛生法
2. 労働衛生法規 ——— 学校保健安全法、消費者基本法
3. 学校衛生法規 ——— 環境基本法、食品安全基本法
4. 環境衛生法規 ——— 労働基準法、健康増進法

6 食品安全基本法では、三つの基本理念を定めていますが、これに含まれないものを1つ選びなさい。

1. 健康の保護を基本的認識とし、食品の安全性確保のための措置を講ずること。
2. 快適な職場環境の形成を促進すること。
3. 食品供給行程の各段階において適切な措置を講ずること。
4. 国際的動向および科学的な知見にもとづいて、食品の安全性を確保すること。

7 調理師法の目的のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 調理の業務に従事する者の資質を向上
2. 調理技術の合理的な発達を促進
3. 国民の食生活の向上
4. 国民の消費生活の安定および向上の確保

8 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

食品衛生法の規制対象となるものは、すべての飲食物（薬事法に規定する 、医薬部外品を除く）のほか、直接的または間接的にふれることによつて衛生上の危害が発生するおそれのある添加物、器具、容器包装、おもちゃ及び洗剤などである。

1. 化粧品
2. 生活用品
3. ペットフード
4. 医薬品

公衆衛生学

9 生活習慣病に関連する最近（平成 20 年まで）の状況について、誤っているものを 1 つ選びなさい。

1. 悪性新生物（がん）による死亡率は、上昇し続けている。
2. 脳血管疾患（脳卒中）による死亡率は、上昇し続けている。
3. 糖尿病の罹患^{りかん}は増加し、国民病的な傾向を示している。
4. 虚血性心疾患^{きょけつせいしんしゅかん}の危険因子として、脂質異常症、高血圧、糖尿病、喫煙などがあげられる。

10 母子保健について、次の文の に入る、正しいものを 1 つ選びなさい。

妊娠した者はすみやかに妊娠の届出をすることになっており、それによって から母子健康手帳が交付される。

1. 都道府県
2. 市区町村
3. 厚生労働省
4. 病院、診療所

11 喫煙に関する次の記述の中から、正しいものを 1 つ選びなさい。

1. わが国の喫煙率は、平成 20 年の日本たばこ産業株式会社の調査では、他の先進国に比べて男性も女性も高い。
2. 喫煙と肺がんや狭心症との因果関係はなく、妊娠女性の喫煙が胎児に影響することもない。
3. 健康増進法には受動喫煙防止の規定は盛りこまれていない。
4. 「健康日本 21」では、未成年者の喫煙をなくすことを目標としている。

12 感染症予防の 3 つの原則に、含まれないものを 1 つ選びなさい。

1. 経済対策
2. 感染経路対策
3. 感染源に対する対策
4. 感受性対策

13 介護保険制度について、次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

介護保険から給付を受けるためには、市区町村の窓口へ本人や家族からの要介護認定の申請しんせいを行う。その申請を受けて、市区町村は訪問調査として、高齢者の心身の状況を調査する。

その調査に基づくコンピュータ判定の結果（一次判定）と、主治医の意見書や訪問調査の特記事項を基に で二次判定が行われる。

- | | |
|---------------|--------------|
| 1. ケアマネージャー会議 | 2. ケアプラン委員会 |
| 3. 介護認定審査会 | 4. 介護保険給付委員会 |

14 次の統計データと関係のある法律や調査との組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|------------------------------|-------|----------|
| 1. 出生率 | ————— | 戸籍法 |
| 2. 受療率 <small>じゅりょう</small> | ————— | 患者調査 |
| 3. 有訴者率 <small>ゆうそしや</small> | ————— | 国民生活基礎調査 |
| 4. 食中毒患者数 | ————— | 健康増進法 |

15 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

1986年、WHO（世界保健機関）は、「人々が自らの健康をコントロールし、改善できるようにするプロセス」として、 の概念がいねんをオタワ憲章けんしょうで示した。

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1. 健康の定義 | 2. ヘルスケア |
| 3. ヘルスプロモーション | 4. メタボリックシンドローム |

16 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

最近のわが国の死亡原因で最も多い（死因1位）のは、 である。

- | | |
|------------------------------|--------------|
| 1. 脳血管疾患（脳卒中） | 2. 悪性新生物（がん） |
| 3. 不慮 <small>ふりよ</small> の事故 | 4. 心疾患（心臓病） |

17 わが国の主な環境汚染公害事件と、その原因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. 慢性ヒ素中毒 ————— 亜ヒ酸による水質汚染など
2. イタイイタイ病 ———— カドミウムによる水質汚染
3. 四日市公害事件 ———— 二酸化イオウによる水質汚染
4. 水俣病 ————— メチル水銀による水質汚染

栄 養 学

18 文中の と の 正しい組み合わせ を1つ選びなさい。

血液中の 濃度を血糖値という。血糖値は食後 30～60 分で最高となり、2～3 時間後には、膵臓から分泌される の働きにより正常値に戻る。

- | <input type="text" value="A"/> | <input type="text" value="B"/> |
|--------------------------------|--------------------------------|
|--------------------------------|--------------------------------|

19 エネルギー代謝に関する次の説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 摂取エネルギーより消費エネルギーが大きい期間が続くとやせとなる。
2. 体内で使用されるエネルギーは通常、食物から摂取したエネルギーを 変換したものである。
3. 食物中のエネルギー源は、糖質、脂質、ミネラルである。
4. 体内で生産されたエネルギーの一部は、神経の伝達に利用される。

20 「妊産婦のための食生活指針」(2006年)の内容として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 「副菜」を中心に、エネルギーをしっかりと
2. 不足しがちなビタミン、ミネラルを、「主食」でたっぷりと
3. からだづくりの基礎となる「主菜」は適量を
4. 牛乳・乳製品などの多様な食品を組み合わせ、ナトリウムを十分に

21 文中の **A** と **B** の正しい組み合わせを1つ選びなさい。

肥満とは、単に体重が重いことをいうのではなく、脂肪組織に **A** が過剰に蓄積する状態をいう。

通常、BMI が **B** 以上を肥満と判定することが多い。

- | A | | B |
|------------|-------|----------|
| 1. 中性脂肪 | ----- | 2 2 |
| 2. 中性脂肪 | ----- | 2 5 |
| 3. コレステロール | ----- | 2 2 |
| 4. コレステロール | ----- | 2 5 |

22 ビタミンAの摂りすぎが心配される食習慣を1つ選びなさい。

1. 毎日、豆腐や納豆など大豆加工品を1品以上食べる。
2. 毎日、主菜としてレバー料理を1品以上食べる。
3. 毎日、緑黄色野菜を油で炒めた料理を1品食べる。
4. 毎日、デザートにかんきつ類を食べる。

23 国民健康・栄養調査(平成19年)の結果などから、国民の栄養状態として、正しい記述を1つ選びなさい。

1. エネルギー^{せつしゆ}摂取量は、平均値としてはほぼ適正である。
2. 食塩(ナトリウム)の摂取量は年々増加している。
3. 生活習慣病予防の立場から穀類やいも類の摂取を^{ひか}控えることが望ましい。
4. ^{そうしん}瘦身ブームにより、国民全体の肥満が減少して身体状況が改善された。

24 炭水化物について、誤った記述を1つ選びなさい。

1. 炭素、水素、酸素から構成されている。
2. 活動のエネルギー源として必要である。
3. ショ糖、でんぷん、食物繊維も炭水化物に含まれる。
4. ^{すいじき}唾液のリパーゼにより分解される。

25 次の文中で および に入る語句として、
正しい組み合わせを1つ選びなさい。

「日本人の食事摂取基準」(2010年版)において、あるライフステージ(性および年齢)に属する人々の大部分が、その栄養素の必要量を満たすと推定される1日の摂取量を とよび、同じく大部分の人が過剰摂取による健康障害を起こすことがない最大量を とよぶ。

- | | | |
|------------|-------|-------|
| 1. 推定平均必要量 | ----- | 目標量 |
| 2. 推定平均必要量 | ----- | 耐容上限量 |
| 3. 推奨量 | ----- | 目標量 |
| 4. 推奨量 | ----- | 耐容上限量 |

26 次の①～③の、いずれの文にもあてはまるミネラルを1つ選びなさい。

- ① 生体内の多くの酵素系で中心的な役割を果たす。
② 魚介類や肉類、チーズに比較的多く含まれる。
③ 欠乏すると、味覚の低下が起こることがある。

1. 亜鉛 2. ヨウ素 3. マグネシウム 4. 鉄

食 品 学

27 食品の機能性の説明のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 身体構成素材、エネルギー源などの栄養素としての機能を1次機能という。
2. 非栄養素であっても、体の機能を調節し、健康を維持増進する機能を2次機能という。
3. 食品の嗜好をかたちづくる機能を3次機能という。
4. 食品の安全性に関する機能を4次機能という。

28 豆類に関する次の説明文のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 木綿豆腐は、豆乳に凝固剤きょうこざいを加え、型箱の中で全体をそのまま固めたものである。
2. 納豆は、蒸し煮した大豆に酵母を作用させて作る。
3. 小豆あずきは、はるさめやもやしの原料として用いられる。
4. えんどうの熟した実は、むきえんどう（グリーンピース）として用いられる。

29 小麦の利用に関する次の説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. うどんは、薄力粉に食塩、水を加えてこね、めん状にしたもの。
2. 中華めんは、中力粉に食塩、アルカリ性のかん水を加えてこね、めん状にしたもの。
3. スパゲティは、たんぱく質を多く含むデュラム小麦を原料としている。
4. 麩ふの原料は、小麦に含まれるたんぱく質のグルテンである。

30 牛肉や豚肉が、最もおいしい状態を1つ選びなさい。

1. と殺直後でまだ死後硬直こうちよくが始まっていない。
2. 死後硬直により筋肉が最も硬くなっている。
3. 自己消化が始まり軟化なんかが起こっている。
4. 微生物が繁殖はんしょくし、粘性物質ができています。

31 魚介類の成分について、正しい記述を1つ選びなさい。

1. 養殖ぶりにくらべ、天然ぶりは脂肪が多い。
2. まぐろやかつおは腹肉よりも背肉の方に脂肪が多い。
3. まだいやきんめだいなど赤身魚は、白身魚より脂肪が多い。
4. 貝類は脂肪よりもグリコーゲンで栄養を蓄たくわえることが多い。

32 ある加工食品に「カルシウム強化」と強調表示した場合、栄養表示基準により、必ず表示しなければならない栄養成分等（熱量を含めて）は、計何項目になるか、1つ選びなさい。

1. 2項目
2. 5項目
3. 6項目
4. 7項目

食 品 衛 生 学

33 次の文の（ ）に入る、正しいものを1つ選びなさい。

食品衛生の基本は、食品の（ ）を確保するために公衆衛生の向上と増進の見地から必要な規制等を行うことにより、飲食によって起こる衛生上の危害を発生させないように予防し、国民の健康の保護を図ることである。

1. 嗜好性 2. 栄養性 3. 安全性 4. 経済性

34 次の中で、細菌性食中毒の原因でないものを1つ選びなさい。

1. カンピロバクター 2. 腸管出血性大腸菌
3. 腸炎ビブリオ 4. アニサキス

35 次の文の（ ）に入る、正しいものを1つ選びなさい。

カレー、シチューなどの煮込み料理は、保存中に（ ）が爆発的に増えることがあるので、当日使う分だけを調理し、作り置きはやめる。前日調理した食品を翌日再加熱すれば大丈夫というのは間違いである。

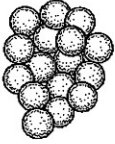
1. ウエルシュ菌 2. ノロウイルス
3. インフルエンザウイルス 4. メタミドホス

36 食品の保存法について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 低温貯蔵法は、低温で微生物を殺菌し保存する方法である。
2. 乾燥法は、食品を乾燥させて細菌が発育しにくい状態にして保存する方法である。
3. 塩漬け・砂糖漬け法は、塩、砂糖の濃厚液中では浸透圧が高くなり、細菌自身の水分が体外に脱水され、細菌の発育が阻止されることを応用している。
4. 保存料は、腐敗細菌の繁殖を抑えるが、その効果を過信してはならない。

37 次の図のうち、連鎖球菌をあらわすものを1つ選びなさい。

1.



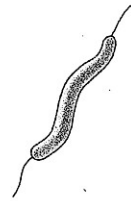
2.



3.



4.



38 次の文の および に入るものの、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

集団給食施設、弁当屋、仕出し屋等の大量調理施設を対象とした検食は、原材料および調理済食品を食品ごとに g 程度ずつ °C 以下で、2週間以上保存する。

- | | | | |
|----|----|-------|-----|
| 1. | 10 | ----- | 10 |
| 2. | 20 | ----- | 4 |
| 3. | 30 | ----- | 0 |
| 4. | 50 | ----- | -20 |

39 次の文の () に入る、正しいものを1つ選びなさい。

ふぐの毒成分を () と呼び、熱に対して強く、煮沸しても毒力は弱くならない。

- | | |
|-------------|------------|
| 1. テトロドトキシン | 2. アフラトキシン |
| 3. ヒスタミン | 4. アミグダリン |

40 次のうち、食品添加物の使用目的として、認められていないものを1つ選びなさい。

1. 食品の風味、外観をよくする。(例：甘味料、着色料)
2. 食品の製造加工に必要 (例：豆腐の凝固剤)
3. 食品の保存性をよくし、食中毒を予防する。(例：保存料、酸化防止剤)
4. 疾病の治療その他医療効果を発揮する。(例：合成抗菌剤)

41 ノロウイルスによる食中毒を予防するための方法として、誤っているものを
1つ選びなさい。

1. 食品を取り扱うときは手洗いを十分行う。
2. かきやはまぐりなどの二枚貝の生食は避け、85℃1分以上加熱する。
3. 調理器具の消毒には、逆性石鹼を用いる。
4. 調理従事者の健康状態の把握につとめ、下痢や嘔吐の症状がある場合には、食品を直接取り扱う作業は避ける。

42 食品に用いる器具及び容器包装の取り扱いについて、誤っているものを
1つ選びなさい。

1. 営業上使用する容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。
2. 人の健康を損なうおそれのあるものは製造、販売、営業上使用してはならない。
3. 器具及び容器包装の規格基準では、①原材料一般の規格 ②試験法 ③試薬・試液等
④原材料の材質別規格 ⑤用途別規格 ⑥製造基準について定めている。
4. 合成ゴム及び樹液を原料とする天然ゴムは、器具及び容器包装に使用してはならない。

43 細菌性食中毒予防の一般的な原則について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 清潔の原則（飲食物の細菌による汚染を防ぐ。）
2. 外観の原則（細菌汚染の状態を、食品の色と臭いで判断する。）
3. 温度の原則（加熱して細菌を殺滅したり、低温（5℃以下）利用して増殖を防ぐ。）
4. 迅速の原則（細菌が増殖しないうちに調理し、調理済みのものはすぐに食べる。）

調理理論

44 魚の調理について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 刺し身は鮮度に注意が必要であり、切り身をよく洗浄するために「あらい」にする。
2. 皮や骨のある魚を長時間煮ると、コラーゲンがゼラチンに変化して汁に溶け、冷えると「煮ごり」となってきたまる。
3. 焼き魚は強い火力を保持して多量の放射熱ほうしゃねつを与えることが望ましく、炭火の場合、魚体を火から遠ざけて「強火の遠火」で調節する。
4. 煮魚は煮汁を少なくし、煮立ってから魚を入れる。少ない煮汁で味をムラなく付けるため、なべより一回り小さい「落としぶた」をする。

45 次の合わせ調味料の材料について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 酢みそ ⇒ みそ、食酢、砂糖
2. 二杯酢 ⇒ 食酢、しょうゆ、砂糖
3. ぽん酢 ⇒ しょうゆ、かんきつ類果汁
4. 甘酢 ⇒ 食酢、食塩、砂糖やみりん

46 調理における混合・攪拌かくはんによってできた状態と、その例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. 固体と液体による溶液 ———— 食塩水
2. 液体と液体による乳濁液にゅうだくえき ———— マヨネーズ
3. 固体と液体によるペースト ——— メレンゲ
4. 液体と気体による気泡きほう ———— ホイップクリーム

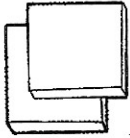
47 次の文の () に入る、正しいものを1つ選びなさい。

砂糖液を煮詰めていくと、沸点ふいてんが急に上がり、150℃を超えると、砂糖は分解して褐色の () になる。

1. キャンディー
2. ホンダン
3. カラメル
4. シロップ

48 次の食品の切り方で、面取り（むきもの）を1つ選びなさい。

1.



2.



3.



4.



49 次の文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 焼きものの加熱温度は200℃以上にのぼるため、表面が適度の焦げ色になったら加熱をやめなければならない。
2. 蒸す操作は沸騰した水から発生する水蒸気の潜熱で食品を加熱するので、一定温度を保つことは比較的容易である。
3. 魚や野菜の天ぷらは、180℃前後の高温で加熱するため、水分が蒸発し、5～15%の油を吸収するので、揚げ終わった後は、揚げる前より重くなるのが普通である。
4. 煮る操作は水を使っているため、温度管理が容易であるが、汁に粘りがあったり、煮汁の量が少ないときには加熱や調味が不均一になりやすい。

50 小麦粉の性質とそれを利用した調理例について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. とろみを付ける ----- ルウ、スープ
2. 膨張させる ----- めん、パスタ
3. 薄く伸ばす ----- ぎょうざの皮
4. 食材にまぶし、水分を吸収する ----- ムニエル

51 豆の調理について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 小豆は大豆よりも表皮からの吸水が早いので、洗ったらすぐに火にかけて煮る。
2. 大豆は充分吸水させると、2倍以上に膨満する。
3. 重曹を加えた水に大豆を浸けると吸水速度が速くなり、加熱においてもやわらかくなりやすい。
4. 小豆を煮るときに行う「びっくり水」の目的は、表層と中心部を均一に加熱することである。

52 卵の調理について、正しいものを1つ選びなさい。

1. 茶わん蒸し、卵豆腐、プディングを作る際は、「すだち」を起こさないよう、95℃以上を保つ火力に調節する。
2. 卵を80℃の湯の中に20～30分保つことにより、卵黄は固まり、卵白はどろどろの「温泉卵」となる。
3. 「落とし卵（ポーチドエッグ）」を作る際に、湯の中に砂糖を入れておくと、^{ねっぎようこ}熱凝固を早め、固まりやすい。
4. 卵白を泡立てる際は、レモン汁など酸性のものを少量加えると^{きほう}気泡が安定する。

53 次の肉の部位の中で、シチューなどの煮込み料理に最も適しているものを1つ選びなさい。

1. ヒレ
2. サーロイン
3. もも
4. すね

54 天ぷらの調理において、衣をカラリと軽く仕上げることを目的として行われる方法ではないものを1つ選びなさい。

1. 薄力粉を使用する。
2. 食塩を加える。
3. 冷たい水を加える。
4. あまり^{かくはん}攪拌せず、^とサッと溶く。

55 大量調理の特徴について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 少量調理と比べて温度上昇速度が^{かんまん}緩慢であるため、^{こうそ}酵素の作用する温度帯の通過時間が長く、料理の品質に影響することがある。
2. 加熱中の蒸発率が高いため、加える水（だし汁）の量を多くする。
3. 加熱機器の性能および熱容量と加熱する分量との関係によって、食品の温度上昇速度が異なり、加熱に要する時間が違ってくるため、加熱時間の指示は、^{ふっとう}沸騰後、または、ある温度に達してからの所要時間を示す必要がある。
4. 余熱が大きいいため、加熱時間が短縮でき、余熱を考慮した加熱条件にするとよい。

56 次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 煎茶の浸出温度 ----- $80\sim 90^{\circ}\text{C}$
2. みそ汁の塩分濃度 ----- $2\sim 3\%$
3. パイ生地の焼き温度 ----- $140\sim 150^{\circ}\text{C}$
4. 寒天の溶解温度 ----- $30\sim 40^{\circ}\text{C}$

57 次の文の () に入る、正しいものを1つ選びなさい。

果実に砂糖を多量に加えて煮詰めると、果実中の () が砂糖や酸と反応してゼリー状になる。

1. タンニン
2. カゼイン
3. ペクチン
4. ルチン

58 次の調理機器とその用途(料理や調理操作)の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. ブロイラー ----- 炊飯
2. フライヤー ----- 煮物
3. 回転釜 ----- 揚げ物
4. サラマンドー ----- 焼き物

59 次の文について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 調味するときに砂糖を塩よりも先に加えるのは、砂糖の方が塩よりも分子量が大きく浸透が遅いためである。
2. さといもは粘質物を含み、ねばりがあるが、皮をむいて食塩をつけてこすると、ぬめりを抑えることができる。
3. 砂糖には、でんぷんの老化を防ぐ働きがある。
4. れんこんを煮るときに砂糖を加えると、真っ白に煮上げることができる。

60 次の文の () に入る、正しいものを1つ選びなさい。

() は、寒天とゼラチンの中間的な性質を持ったゲル化剤で、市販のゼリー食品に多く使われている。

1. チロシン
2. ミオシン
3. カラギーナン
4. コラーゲン

平成22年度第1回調理師試験問題正解

(正解は1問5点、総合点300点)

食文化概論 衛生法規	問1	4	正解
	問2	1	
	問3	4	
	問4	1	
	問5	1	
公衆衛生学	問6	2	
	問7	4	
	問8	4	
	問9	2	
	問10	2	
	問11	4	
	問12	1	
	問13	3	
	問14	4	
	問15	3	

栄養学	問16	2	正解
	問17	3	
	問18	4	
	問19	3	
	問20	3	
	問21	2	
	問22	2	
	問23	1	
	問24	4	
	問25	4	
食品学	問26	1	
	問27	1	
	問28	4	
	問29	1	
問30	3		

食品衛生学	問31	4	正解
	問32	3	
	問33	3	
	問34	4	
	問35	1	
	問36	1	
	問37	2	
	問38	4	
	問39	1	
	問40	4	
	問41	3	
	問42	4	
	問43	2	
	問44	1	
	問45	2	

調理理論	問46	3	正解
	問47	3	
	問48	4	
	問49	3	
	問50	2	
	問51	1	
	問52	4	
	問53	4	
問54	2		
問55	2		
問56	1		
問57	3		
問58	4		
問59	4		
問60	3		

* 試験の結果、試験の問題及び解答についてのお問い合わせにはお答えできません。