

平成23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^{かんとく}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 次の文の () に入る、正しいものを1つ選びなさい。

() とは、「異文化圏の料理」である。

日本では主に東南アジア、中近東、中南米の料理をさすことが多く、多彩な香辛料、豊富な野菜、魚介類、魚醤など特徴ある調味料を使う。

1. フランス料理 2. 精進料理 3. エスニック料理 4. 南蛮料理

2 次の郷土料理の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ソーキそば —— 沖縄県
2. ほうとう —— 静岡県
3. めのは飯 —— 島根県
4. きりたんぼ —— 秋田県

3 次の A～D の文を古い順に並べたもので、正しいものを1つ選びなさい。

A: 肉食禁止令により貴族の間で、正式な食事から獣肉が追放された。

B: 文明開化の影響を受け、西洋料理が普及した。

C: 鎖国政策により、卓袱料理など独自の日本料理が発達、完成した。

D: 禅寺に伝えられた抹茶法から、素朴で簡素な茶会席料理（後に懐石料理となった）が生まれた。

1. A→D→C→B 2. D→A→B→C 3. A→C→D→B 4. D→C→A→B

4 次の文の () に入る、正しいものを1つ選びなさい。

中国料理の南方系料理である () 料理には、飲茶の習慣があり、点心の種類が多さにも特徴がある。代表料理として焼乳猪(子豚の丸焼き)、酢豚、蠔油牛肉(牛肉のオイスターソース炒め)などがある。

1. 上海 2. 四川 3. 広東 4. 北京

衛 生 法 規

5 次の文は、調理師法施行令第1条の抜粋です。()に入る、正しいものを1つ選びなさい。

調理師の免許を受けようとする者は、申請書に書類を添え、これを()の都道府県知事に提出しなければならない。

1. 住所地 2. 勤務地 3. 本籍地 4. 受験地

6 次の文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 調理師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に、名簿の訂正を申請しなければならない。

2. 調理師が死亡し、又は失踪の宣告を受けたときは、戸籍法による届出義務者は、30日以内に免許を与えた都道府県知事に名簿の登録の削除を申請しなければならない。

3. 免許の取消処分を受けたときは、5日以内に免許証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。

4. 免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、30日以内に、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。

7 健康増進法で規定される事柄に含まれないものを1つ選びなさい。

1. 健康増進計画 2. 受動喫煙防止 3. 学校給食 4. 栄養成分表示

8 食中毒の調査について規定している法律名で、正しいものを1つ選びなさい。

1. 地域保健法 2. 食品衛生法 3. 栄養士法 4. 労働安全衛生法

公衆衛生学

9 我が国の食育対策に関する以下の文のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 学校における食育の推進は考慮されていない。
2. 国内の伝統的な食文化の継承の支援を推進するため、国際交流の推進は考慮しなくてもよい。
3. 国は食育推進基本計画を作成し、これを公表している。
4. 食品の安全性に関する調査・研究は含まれていない。

10 以下にあげた、環境の条件と健康障害の組み合わせの中で、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 高圧環境 ———— 潜水病（せんかんびょう潜函病、ケーソン病）
2. 低圧環境 ———— 高山病（山岳病）
3. 高温環境 ———— 熱中症
4. 低温環境 ———— くる病

11 職場の健康づくり（健康管理）に関する以下の文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 労働安全衛生法にもとづく健康診断として、一般健康診断と、特殊健康診断がある。
2. 事業者は労働者に対し、医師による健康診断を行なわなくてもよい。
3. 現在、厚生労働省では「心とからだの健康づくり」運動を推進している。
4. 労働安全衛生法にもとづく健康診断の場でも、特定健診等が実施されている。

12 地域保健法で規定される、保健所の業務に含まれていないものを1つ選びなさい。

1. 栄養の改善と食品衛生に関する事項
2. 精神保健に関する事項
3. エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病^{しっぺい}の予防に関する事項
4. 介護保険の認定に関する事項

13 健康づくり対策で、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 適度な運動は心肺機能^{しんぱいきのう}を保持増進させ、高血圧や動脈硬化^{どうみゃくこうか}といった疾病^{しっぺい}の危険因子の減少に効果があるとされている。
2. ストレスを解消するためには、休養が効果的である。
3. 睡眠が十分にとれない場合、飲酒を勧める。
4. 健康的な食生活の普及をはかるため、食事摂取基準や食生活指針などが策定された。

14 生活習慣病の対策として、早期発見・早期治療^{ちりょう}による2次予防の他、疾病の発生活予防、健康増進による1次予防の重要性が言われています。次の組み合わせのうち、対策が1次予防ではないものを1つ選びなさい。

1. 脂質代謝異常

対策：健康診断^{けんこうしん断}でHDLコレステロール・LDLコレステロール値を調べる。

2. 糖尿病

対策：肥満者の減少、運動不足解消、過食や脂質・糖質^{かじょうせつしゆ}の過剰摂取^{ひか}を控えるための啓発・教育をする。

3. 高血圧

対策：減塩・節酒・肥満の防止等を指導する。

4. がん

対策：公共施設・病院・会社・交通機関等での分煙^{きんえん}・禁煙化を実施する。

15 わが国の公衆衛生に関する記述の中で、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 戦後の公衆衛生活動は、憲法第25条をもとに行われている。
2. 世界保健機関（WHO）は、国際連合の専門機関の1つであり、わが国は1951年に加盟した。
3. 保健所は、全国に約500カ所設置され、この数は増加する傾向にある。
4. 衛生行政は、保健衛生行政（^{いっぱん}一般衛生行政）、学校保健行政、労働衛生行政、^{かきょう}環境衛生行政の4つに大別される。

16 わが国の人口統計に関する記述について、（ ）に入る正しいものを1つ選びなさい。

わが国の2009年（平成21年）の（ ）は1.37となり、人口の^{こうれいか}高齢化に^{はくしや}拍車が掛かっている。

1. ^{じゅうぞく}従属人口指数
2. 新生児死亡率
3. 乳児死亡率
4. 合計^{とくしゅしゅつしやう}特殊出生率

17 次の病原体の中から、^{けいろ}感染経路が主に^{けいこう}経口感染であるものを1つ選びなさい。

1. ^{せびかく}結核菌
2. ノロウイルス
3. インフルエンザウイルス
4. ^{はしやうかう}破傷風菌

栄 養 学

18 ^{しなぞう}腎臓に関する記述のうち、正しいものを1つ選択しなさい。

1. 発汗して体温の調節を行う。
2. 血圧や血液等の^{しんとうあつ}浸透圧の調節を行う。
3. 尿素を合成する。
4. ^{たんじゅうさん}胆汁酸を合成する。

19 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つ選択しなさい。

1. コレステロールは、細胞膜^{さいぼうまく}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。

20 血液に関する記述のうち、誤っているものを1つ選択しなさい。

1. 血液は体重の約 1/13 である。
2. 赤血球は、酸素を運搬する働きがある。
3. 白血球は、脂質を運搬する働きがある。
4. 血小板は、血液の凝固^{きょうこ}に関係する。

21 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^{こうじょうせん}ホルモンを形成する。

22 以下の文について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 糖質は体の構成成分としては、わずかであり、ほとんどがエネルギー源となる。
2. 日本人の食事摂取基準では、30～69歳の摂取エネルギーの20～25%を脂質から摂るのが適当とされている。
3. でんぷんなど全ての多糖類^{たとうるい}は、エネルギー源とならない。
4. たんぱく質1gにつき約4kcalのエネルギーをもつ。

23 血糖に関する説明文で、文中の **A**、**B**、**C** の正しい組み合わせを1つ選びなさい。

血糖値は食後上昇するが、**A** から分泌される **B** の働きにより、血糖値は正常な値に戻る。健康な人の空腹時の血糖値は、およそ **C** mg/100ml である。

	A		B		C
1.	膵臓	———	アドレナリン	———	200
2.	肝臓	———	アドレナリン	———	200
3.	肝臓	———	インスリン	———	100
4.	膵臓	———	インスリン	———	100

24 平成12年(2000年)に発表された「食生活指針」に述べられていないものを1つ選びなさい。

1. 肉類などのたんぱく質をたくさん
2. ごはんなどの穀類をしっかりと
3. 食塩や脂肪は控えめに
4. 食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も

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

食事からのビタミンB₁(チアミン)摂取量を増やすには、主食としては **A** を、おかずとしては **B** を使った料理を増やすとよい。

	A		B
1.	白米	—————	乳製品
2.	白米	—————	豚肉
3.	七分つき米	———	乳製品
4.	七分つき米	———	豚肉

26 たんぱく質が、十二指腸で^{すいえき}膵液中に含まれる酵素により分解された時、生じるものを1つ選びなさい。

1. 2-モノグリセライド (2-モノグリセリド)
2. トリプシン
3. ^{ほくまとう}麦芽糖 (マルトース)
4. ポリペプチド (ペプチド)

食 品 学

27 ^{そう}藻類に関する説明のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. てんぐさは、寒天の原料となる。
2. わかめは、成熟すると茎の基部にひだ状の^{ほうしゅう}胞子葉ができ、これをめかぶと呼んでいる。
3. 干しこんぶは、表面の白色の粉末をきれいにふき取ってから使用する。
4. 海藻類の特徴の一つは、無機質のヨウ素が多いことである。

28 次の食品成分等に関する説明のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. アスパルテームは、天然の甘味物質である。
2. コハク酸は、人工の甘味物質である。
3. グルタミン酸は、かんきつ類の酸味成分である。
4. カプサイシンは、辛み成分の一種である。

29 みそを製造する際、必ずしも必要でないものを1つ選びなさい。

1. 大豆 2. 小麦 3. 食塩 4. コウジカビ

30 貯蔵食品と、それを長期に保存できる理由について、誤った組み合わせを1つ選びなさい。

1. レトルトカレー —— 密封した後加熱して腐敗菌を殺す。
2. 野菜の塩漬け —— 塩分が腐敗菌から水分を奪う。
3. 即席麺 —— 保存料により腐敗菌の繁殖を抑制する。
4. 冷凍ハンバーグ —— 腐敗菌が繁殖できない温度に保つ。

31 穀類の加工に関する説明のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 米からもみ殻を取り除くことを、搗精または精白という。
2. 小麦粉の強力粉は薄力粉に比べ、グルテンが少ないことが特徴である。
3. 上新粉は、もち米を蒸して乾燥させ、粗くひいたものである。
4. 中華めんは、小麦粉にアルカリ性のかん水を加えて作る。

32 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。

保健機能食品の中で、例えば「カルシウムは骨や歯の形成に必要な栄養素です」のような表示がされたものを といい、「血圧が高めの方に適する食品です」のように表示されたものを という。

- | <input type="text" value="A"/> | | <input type="text" value="B"/> |
|--------------------------------|-----|--------------------------------|
| 1. 栄養機能食品 | ——— | 健康食品 |
| 2. 栄養機能食品 | ——— | 特定保健用食品 |
| 3. 特定保健用食品 | ——— | 健康食品 |
| 4. 特定保健用食品 | ——— | 病者用食品 |

食 品 衛 生 学

33 食中毒の発生に関する説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 細菌による食中毒は、温度、湿度との関わりが深く、夏の終わりから秋口にかけて多く発生する。
2. ウイルスによる食中毒は、気温上昇との関わりが深く、初夏の季節に多く発生する。
3. 化学物質による食中毒は、季節とは関係なく発生する。
4. 自然毒による食中毒は、食材の旬とかかわることから、季節との関係が深い。

34 次のうち、芽胞形成菌はどれか、正しいものを1つ選びなさい。

1. サルモネラ属菌
2. ウエルシュ菌
3. カンピロバクター
4. エルシニア・エンテロコリチカ

35 次の食品と、植物性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. ジャガイモ (ナス科) ————— ソラニン
2. モロヘイヤ (シナノキ科) ————— ストロフェチジン
3. 青うめ (バラ科) ————— アミグダリン
4. ぎんなん (イチョウ科) ————— チクトキシン

36 食肉類を介して感染する寄生虫はどれか、正しいものを1つ選びなさい。

1. 旋毛虫 (トリヒナ)
2. 旋尾線虫
3. クリプトスポリジウム
4. アニサキス

37 食品添加物と、その品名の組み合わせについて、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. 酸化防止剤 —— L-アスコルビン酸(ビタミンC)
3. 着色料 ————— アルギン酸ナトリウム
4. 発色剤 ————— ^{あししょうさん}亜硝酸ナトリウム

38 アレルギー物質として表示を義務づけている特定原材料に含まれないものを1つ選びなさい。

1. えび、かに
2. 小麦、そば
3. 卵、乳、^{らっかきい}落花生
4. ごま、たこ

39 ^{じあえんそさんすい}次亜塩素酸水、次亜塩素酸ナトリウムに関する説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ^{きしやく}希釈するときは、殺菌効果を高めるため、20～25℃程度の温水を用いる。
2. 食器等に汚れが付着している場合には殺菌力が低下するため、洗剤で汚れを落とした後使用する。
3. 金属に対しては^{くしょく}腐食作用があるため使用しない。
4. 食品添加物として指定されていないので、食品の消毒に使用することはできない。

40 発芽防止を目的として放射線 (^{がんまー}γ線) 照射が認められているものはどれか、正しいものを1つ選びなさい。

1. さつまいも
2. じゃがいも
3. にんじん
4. たまねぎ

41 食材管理のポイントに関する説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ^{せいせん}生鮮食品は、計画を立てて当日中に使いきるようにする。
2. 冷蔵庫内の衛生状態、保管温度、収容状態を確認する。
3. 使い切らなかった冷凍食品は、再凍結して保管する。
4. 期限表示を確認する。

42 調理中の衛生的な取り扱いに関する説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 生鮮食品（野菜、果実など）は、よく水洗いして、寄生虫や汚れを十分に落とす。
2. 食肉などの加熱調理用の食品は、食品の中心部を35～50℃で、1分以上加熱する必要がある。
3. まな板や包丁は、食肉、魚介類、野菜など食品別に、また、加熱・非加熱で使い分ける。
4. 盛り付けた食品は、室温に放置せず、速やかに提供する。

43 次の文の()の中に入る、正しいものを1つ選びなさい。

BSE問題などの食品の安全性に係る事件や、産地偽装問題などの発生により、食品の生産情報や流通過程に対する消費者の関心が高まっており、これらの情報を確認できるシステムを()という。

1. ポストハーベスト
2. HACCP(ハサップ)
3. ポジティブリスト
4. トレーサビリティ

調理理論

44 次の中で、味の混合効果（相互作用）の抑制効果を説明したものを1つ選びなさい。

1. アフリカ原産のミラクルフルーツの実を口に含んだあとに酸っぱいものを食べると、酸っぱい味が甘い味に感じられる。
2. すまし汁に少量の塩分を加えると、うま味が強調される。
3. こんぶとかつお節を用いてとる混合だしは、うま味を強め合う。
4. コーヒーに砂糖（甘味）を加えると、コーヒーの苦味が弱められる。

45 次のうち、基本味とされる5つに入っていないものを1つ選びなさい。

1. 塩味
2. うま味
3. 甘味
4. 渋味

46 調理と香りについて説明した文のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 下処理として、魚を牛乳に浸すのは、牛乳のたんぱく質が生臭みを吸収するからである。
2. のりやまつたけの香りは、1つの香氣成分で作られている。
3. ワインや清酒中の香氣成分は、ゆり動かすと香りが弱まる。
4. 魚の生臭み成分トリプトファンは、細菌汚染により生成される。

47 次の文の（ ）に入る、正しいものを1つ選びなさい。

呈味物質は、唾液や水に溶けて、口腔内に存在する（ ）の味細胞を刺激し、その刺激が味覚神経等を経て、大脳に伝わって味が認識される。

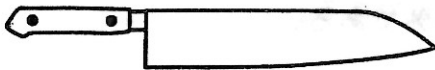
1. リンパ球
2. 味盲
3. 味蕾
4. 嗅球

48 献立作成の意義、役割について、誤っているものを1つ選びなさい。

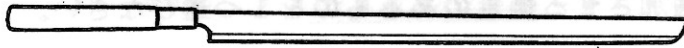
1. 各種の食品材料からつくりあげた料理を組み合わせ、充実した食事を構成するのが献立作成である。
2. 継続的な家庭の日常食は、栄養と嗜好^{しこう}の双方に重点をおく。
3. 毎日の食事計画には、食文化と調理技術の研究が必要であり、費用、時間、労力については考慮する必要はない。
4. 献立には、娯楽^{ごらく}的要素、社交的要素、芸術的要素を求められることも多い。

49 次の絵の中で、牛刀^{ぎゅうとう}はどれか、正しいものを1つ選びなさい。

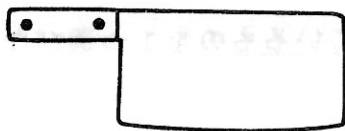
1.



2.



3.



4.



50 次に述べる鍋の説明について、最もあてはまるものを1つ選びなさい。

熱伝導率^{なつてんどうりつ}が小さいので、なかなか温まらないが、厚手で熱容量が大きいので、保温性に優れている。

1. 土鍋
2. 圧力鍋
3. 中華鍋
4. アルマイト鍋

51 調理器具とその特徴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. コンベクションオーブン —— 強制対流
2. IH調理器 ————— 電磁誘導
3. 電気コンロ(ニクロム線) —— マグネトロン
4. 電子レンジ ————— マイクロ波

52 米の調理について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 洗米時に10～15%ほどの水を吸収する。
2. うるち米の浸漬後の吸水率は、25～30%である。
3. うるち米の加水量は容量の1.5倍である。
4. 通常、炊き上がりの飯の水分量は60～65%である。

53 小麦粉のドウの粘弾性を増加させる働きのあるものを1つ選びなさい。

1. 食塩
2. 砂糖
3. 油脂
4. 卵

54 調理用の熱源として求められる条件のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 発熱量が小さいこと。
2. 火力調節が容易なこと。
3. 煙、廃ガス、臭気が少ないこと。
4. 安価であること。

55 砂糖の調理について、正しいものを1つ選びなさい。

1. 卵に砂糖を加えると、たんぱく質の熱凝固を促進する。
2. 卵白に砂糖を加えて泡立てると、泡立ちやすくなる。
3. 砂糖液の沸点が103℃のときは濃度が60%になっており、シロップにすることができる。
4. 砂糖を加熱して130℃にすると分解が起こり、褐色から黒色のカラメルになる。

56 次の文の()に入る、正しいものを1つ選びなさい。

れんこんを煮るときに()を加えると真っ白に仕上がる。

1. 食塩 2. 砂糖 3. 食酢 4. ミョウバン

57 魚介類の調理について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. あらいによって魚肉が強く収縮するのは、ふぐやこいなどの白身の魚である。
2. 筋原線維が太く筋漿たんぱく質の少ないならば、そばろになりやすい。
3. 魚を焼くときは、強火の遠火でなるべく動かさないで焼くとよい。
4. 魚肉のすり身にでんぷんを加えて加熱すると、何も加えない場合に比較して、やわらかい肉だんごや練り製品ができる。

58 次の文の()に入る、正しいものを1つ選びなさい。

かき揚げを作る際、最適な条件は、()で1～2分揚げる。

1. 140～150℃ 2. 160～170℃ 3. 180～190℃ 4. 190～200℃

59 給食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. 調理完了から喫食まで時間的、距離的に差があり、即時性に欠ける。
2. 味付けなど個人に合わせて提供しにくい。
3. 栄養量と予算を考慮する。
4. 調理員は、和・洋・中のいずれかの料理を習得すればよい。

60 次の文の()に入る正しいものを1つ選びなさい。

クックチルシステムは、食材を加熱調理後、急速冷却を開始し、()以内に中心温度を3℃以下に冷却する必要がある。

1. 60分 2. 90分 3. 120分 4. 180分

平成23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)

		正解
食文化概論	問1	3
	問2	2
	問3	1
	問4	3
衛生法規	問5	1
	問6	4
	問7	3
	問8	2
公衆衛生学	問9	3
	問10	4
	問11	2
	問12	4
	問13	3
	問14	1
	問15	3
	問16	4
	問17	2
栄養学	問18	2
	問19	4
	問20	3

		正解
栄養学	問21	3
	問22	3
	問23	4
	問24	1
	問25	4
	問26	4
食品学	問27	3
	問28	4
	問29	2
	問30	3
	問31	4
	問32	2
食品衛生学	問33	2
	問34	2
	問35	4
	問36	1
	問37	3
	問38	4
	問39	4
	問40	2

		正解
食品衛生学	問41	3
	問42	2
	問43	4
調理理論	問44	4
	問45	4
	問46	1
	問47	3
	問48	3
	問49	1
	問50	1
	問51	3
	問52	3
	問53	1
	問54	1
	問55	3
	問56	3
	問57	4
	問58	3
	問59	4
	問60	2

* 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。