

平成 24 年度調理師試験問題

三重 県

問題は指示があるまで開いてはいけません。

【注意事項】

- 1 解答用紙（別に配布）は機械で処理しますので、汚したり折り曲げたりしないでください。
- 2 解答は必ず解答用紙へ記入してください。**HB又はBのえんぴつを使用**して記入し、書き損じたときは、消しゴムできれいに消してから記入し直してください。
- 3 解答用紙の所定の欄に、氏名（フリガナ）と受験番号を忘れずに正しく記入してください。
解答用紙の左端の受験番号記入欄には、下記の受験番号記入例にならって、必ず**右詰に受験番号を記入**後、1けたごとに該当する数字の丸枠を正確に塗りつぶしてください。
- 4 試験問題は食文化概論3問、衛生法規5問、公衆衛生学9問、栄養学9問、食品学6問、食品衛生学12問、調理理論16問の合計60問です。
- 5 解答は該当するものを1つだけ選び、下記の解答例にならって解答用紙の該当番号の丸枠を正確に塗りつぶしてください。このとき、**2つ以上選ぶと無効**となりますから注意してください。
- 6 試験終了後は、**解答用紙を机上に伏せて退場**してください。
- 7 試験問題については持ち帰っても結構です。

【解答用紙の記入方法】

受験番号記入例

（受験番号が123番の場合）

受 験 番 号				
		1	2	3
○	○	○	○	○
①	①	●	①	①
②	②	②	●	②
③	③	③	③	●
.

受験番号記入方法

- 1 右に詰めて記入してください。
- 2 番号の前の空白部分は、何も記入しないでください。

解答例

（問題番号が1番の場合）

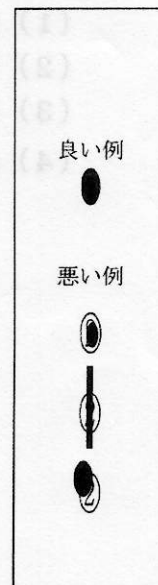
- 1 三重県の県庁所在地として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 桑名市
- (2) 津市
- (3) 松阪市
- (4) 伊勢市

番号	解答記入欄			
1	①	●	③	④
2	①	②	③	④
3	①	②	③	④
.

解答記入方法

問題1の正解は「(2)津市」ですから解答用紙の1の欄の②を上例のように正確に塗りつぶしてください。



食文化概論

1 次の日本の食文化史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) 室町時代 — 本膳、二の膳、三の膳の料理が提供されて豪華な内容の食事がなされた。
- (2) 安土・桃山時代 — 牛乳や乳製品の利用がはじまった。
- (3) 江戸時代 — 和食が完成するとともに、地方独特の名物料理（郷土料理）が発達した。
- (4) 明治時代 — 初期には、国産ワインの製造がはじまった。

2 次の西洋料理の歴史と特徴に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) イギリス料理は、キャベツの漬物（ザウアークラウト）や塩漬けの豚の足先（アイスバイン）など、保存のきく料理が多い。
- (2) フランス料理は、ミネストローネやリゾットに代表され、豊かな地方料理が発展している。
- (3) アメリカ料理は、豊富な農産物と合理化された加工法により、大量生産される加工食品を利用する料理が多く、冷凍食品やインスタント食品などはアメリカで発達した。
- (4) スペイン・メキシコ料理は、一般的にフォアグラ、トリュフ、エスカルゴなどを使用することが多い。

3 次の郷土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) 岩手県 — チャンプルー
- (2) 宮崎県 — わんこそば
- (3) 奈良県 — 柿の葉ずし
- (4) 沖縄県 — ^{ひやじり}冷汁

衛生法規

- 4 次の調理師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) 調理師法は、調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の資質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、もって国民の食生活の向上に資することを目的とする。
 - (2) 調理師試験は、厚生労働大臣の定める基準により、調理、栄養及び衛生に関して必要な知識及び技能について、都道府県知事が行う。
 - (3) 免許証を紛失し、再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、5日以内に、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) 多数人に対して飲食物を調理して供与する施設又は営業で厚生労働省令の定めるものにおいて調理の業務に従事する調理師は、3年毎に厚生労働大臣に調理師業務従事者届を提出しなければならない。
- 5 次のうち、調理師試験の受験資格である調理業務を行う施設として対象にならないものを1つ選びなさい。
- (1) 飲食店営業の許可施設
 - (2) 食肉販売業の許可施設
 - (3) 魚介類販売業の許可施設
 - (4) 寄宿舍、学校、病院等の給食施設
- 6 次の調理師免許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) 免許を受けようとする者は、本籍地の都道府県知事に申請しなければならない。
 - (2) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には免許が与えられないことがある。
 - (3) 調理師は、氏名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。
 - (4) 都道府県知事は、調理師がその責めに帰すべき事由により、調理の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたときは、免許を取り消すことができる。

7 次の営業のうち、食品衛生法に基づき専任の食品衛生管理者を置かなければならないものを1つ選びなさい。

- (1) 菓子製造業
- (2) 食肉処理業
- (3) 清涼飲料水製造業
- (4) 食肉製品製造業

8 次のうち、健康増進法に規定されている事項として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食品安全委員会の設置
- (2) 特別用途食品制度
- (3) 特定給食施設の届出
- (4) 受動喫煙の防止

公衆衛生学

9 次の公衆衛生活動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) 健康増進 | — | 適度な栄養、運動、休養等の実施 |
| (2) 感染症対策 | — | 予防接種、検疫 |
| (3) 早期発見・早期治療 | — | 水質検査、食中毒予防 |
| (4) リハビリテーション | — | 病状が固定した者に対する機能訓練 |

10 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 平均寿命は、日常生活に介護等を必要とせず、心身共に自立した活動的な状態で生活できる期間をいう。
- (2) 人口静態統計は、5年ごとに行われる国勢調査により集計している。
- (3) 新生児死亡は、生後4週（28日）未満の死亡をいう。
- (4) 平成22年のわが国の年齢3区分別構成の割合においては、年少人口（0～14歳）及び生産年齢人口（15～64歳）は減少傾向で、老年人口（65歳以上）は増加傾向にある。

11 次の国民健康・栄養調査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) この調査は健康増進法に基づき、国民の身体の状況、栄養素等摂取量及び生活習慣の状況を明らかにし、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料を得ることを目的とする。
- (2) 成人1人1日あたりの野菜類の摂取量は、平成22年の調査において平均281.7gであり、前年に比べ減少している。
- (3) 習慣的に喫煙している者で、たばこをやめたいと思う者の割合は、平成22年の調査において男性35.9%であり、前年に比べ増加している。
- (4) 朝食の欠食率は、平成22年の調査において年代別にみると、30歳代が最も多い。

1 2 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 硬水とは、カルシウム塩、マグネシウム塩などが比較的多く含まれている水をいう。
- (2) 水道法に基づく水質基準では、一般細菌及び大腸菌は検出されてはならないと定められている。
- (3) 紫外線には、殺菌作用、皮膚の紅斑作用、ビタミンD形成作用などがある。
- (4) 空気は、窒素、酸素、アルゴン、炭酸ガス、その他の微量成分で構成されている。

1 3 次のそ族・昆虫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) シラミ | — | 発しんチフス |
| (2) ハエ | — | ツツガムシ病 |
| (3) ネズミ | — | ペスト |
| (4) 蚊 | — | マラリア |

1 4 次の公害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) 公害とは、環境の保全上の支障のうち、事業活動その他の人の活動に伴って生ずる相当範囲にわたる大気の汚染、水質の汚濁、土壌の汚染などによって、人の健康又は生活環境に係る被害が生ずることをいう。
- (2) ひどい騒音に長期間さらされることで発生する耳の難聴のことを、騒音性難聴という。
- (3) わが国で発生した公害病である水俣病はカドミウムが、イタイイタイ病はメチル水銀が原因となった。
- (4) 窒素酸化物や炭化水素は紫外線の作用でオキシダントを発生させ、その量が多くなると、光化学スモッグとなり、目やのどの痛みを引き起こす。

1 5 次の感染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) 感染症が発生し、又は流行するのは、感染源、感染経路、感受性の3つの条件がそろった場合である。
- (2) ペスト、痘^{とう}そう、腸管出血性大腸菌感染症などの五類感染症は、感染力、罹患した場合の重篤性などから、危険性が極めて高い。
- (3) 結核のように以前から知られていたが、環境の変化などにより、再びまん延してきた感染症のことを再興感染症という。
- (4) いわゆる健康保菌者とは、体は正常と変わらぬ健康者でありながら、体内に病原体を持っていて、これを知らぬ間に他人にうつす危険性がある者をいう。

16 次の感染症と主な感染経路の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|----------------|---|------|
| (1) 結核、インフルエンザ | — | 飛沫感染 |
| (2) 梅毒、淋病 | — | 経口感染 |
| (3) コレラ、赤痢 | — | 経皮感染 |
| (4) 日本脳炎、黄熱 | — | 接触感染 |

17 次の予防接種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) 予防接種の種類には、生ワクチン、不活化（死菌）ワクチン、トキソイドがある。
- (2) 赤痢に対しては、BCG接種が行われている。
- (3) 感染症への罹患や予防接種によって生後獲得する免疫を、後天性免疫という。
- (4) 予防接種法では、予防接種による健康被害の救済に関する措置が規定されている。

栄養学

- 18 次のうち、五大栄養素でないものを1つ選びなさい。
- (1) たんぱく質
 - (2) 脂質
 - (3) 炭水化物
 - (4) 水
- 19 次の炭水化物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。
- (1) 単糖類 — グリコーゲン
 - (2) 単糖類 — 乳糖
 - (3) 少糖類 — 果糖
 - (4) 多糖類 — セルロース
- 20 次の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) 主要なエネルギー供給源で、1gあたり4kcalのエネルギーを供給する。
 - (2) 単純脂質、複合脂質、誘導脂質に分類される。
 - (3) 脂溶性ビタミンの吸収を助ける。
 - (4) 植物性脂質や魚油はコレステロールの蓄積を防ぐ。
- 21 次のたんぱく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) 熱、酸、アルカリ、紫外線などにより、凝固や沈殿をおこす。
 - (2) アルブミンやグロブリンは複合たんぱく質である。
 - (3) 体組織の構成成分であり、エネルギー供給源でもある。
 - (4) 必須アミノ酸は、人の体内で合成されない。
- 22 次の無機質（ミネラル）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) 血液、体液のpHを正常に保つはたらきをする。
 - (2) リンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を抑える。
 - (3) 骨や歯など硬組織の主要構成成分であり、エネルギー供給源でもある。
 - (4) マグネシウムの欠乏は、低カルシウム血症を引き起こす。

23 次の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) 成人の体重の75～80%を占める。
- (2) 体内にとり入れた酸素や老廃物の運搬をするはたらきがある。
- (3) 体温調節をするはたらきがある。
- (4) 体内での化学反応、物質代謝を助ける。

24 次のビタミン欠乏症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) ビタミンA — 夜盲症
- (2) ビタミンB₁ — 多発性神経炎
- (3) ビタミンC — 脚気かっけ
- (4) ビタミンD — 骨軟化症

25 次の消化酵素に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 唾液にはステアプシンが含まれ、脂質を脂肪酸とグリセリンに分解する。
- (2) 胃液にはマルターゼが含まれ、麦芽糖をぶどう糖に分解する。
- (3) 膵液にはトリプシンが含まれ、ペプトンをオリゴペプチドに分解する。
- (4) 腸液にはペプシンが含まれ、たんぱく質をペプトンに分解する。

26 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 肥満症の治療の一つに食事制限があり、総エネルギー量、炭水化物、脂質を制限し、たんぱく質、ビタミン、水分は十分に供給する。
- (2) 胃下垂の治療時には、食事の回数を減らすことが必要である。
- (3) 急性腎不全では、一般的にたんぱく質、食塩、水分、カリウムの制限を行う。
- (4) 痛風の治療時には、プリン体を多く含む食品をさけることが必要である。

食品学

27 次の野菜類の食用別分類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) 葉菜類 — レタス、キャベツ
- (2) 茎菜類 — うど、ねぎ
- (3) 根菜類 — だいこん、にんじん
- (4) 花菜類 — きゅうり、なす

28 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) ビタミンA — 水溶性ビタミン
- (2) ビタミンC — 水溶性ビタミン
- (3) ビタミンE — 脂溶性ビタミン
- (4) ビタミンK — 脂溶性ビタミン

29 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) そばには、ルチンという成分が含まれている。
- (2) うるち米のデンプンはアミロペクチンが100%であるが、もち米のデンプンはアミロペクチンが約80%でアミロースが約20%である。
- (3) さつまいもはデンプンが主成分であり、たんぱく質は少ない。
- (4) 小豆はデンプンが主成分で、無機質ではカリウム、リンが多い。

30 次のうち、一般的にかびと酵母の両方を用いて製造する食品として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) かつお節
- (2) パン
- (3) 焼酎
- (4) ヨーグルト

3 1 次の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) ガス貯蔵（CA貯蔵）法では、気体組成を人工的にかえることで青果物の呼吸作用などを抑えることにより、品質保持効果を高める。
- (2) 乾燥法は、食品中の水分を少なくして、細菌などの発育を防ぐ方法である。
- (3) 放射線貯蔵法は、食品に放射線を照射し保存性を高める方法で、日本ではじゃがいもの発芽抑制のための使用が認められている。
- (4) 冷凍法は、凍結点以下で貯蔵することで、細菌を死滅させる方法である。

3 2 次の茶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) 発酵茶にはウーロン茶があり、半発酵茶には紅茶がある。
- (2) 茶の嗜好成分には、カフェイン、テオブロミン、タンニンなどがある。
- (3) 日本式の不（非）発酵茶には、煎茶、玉露、番茶などがある。
- (4) 不（非）発酵茶では、茶葉中の酸化酵素が加熱により不活性化される。

食品衛生学

- 33 次の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) 食中毒とは、食中毒菌や有毒・有害な物質が含まれている飲食物等を摂取することによって起こる健康障害である。
 - (2) 平成21年のわが国の食中毒統計において、発生件数はカンピロバクターによるものが最も多い。
 - (3) 平成21年のわが国の食中毒統計において、患者数はノロウイルスによるものが最も多い。
 - (4) 細菌性食中毒では、神経症状をおこすものはない。
- 34 次の腸管出血性大腸菌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) 少ない菌量（100個以下）で発症することがある。
 - (2) 潜伏期間は、平均3時間である。
 - (3) 重症の場合は、溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発することがある。
 - (4) 一般的な予防方法は、食品を中心部まで75℃1分間以上加熱することである。
- 35 次の自然毒食中毒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) 毒ゼリ | — | チクトキシン |
| (2) フグ毒 | — | エンテロトキシン |
| (3) じゃがいも | — | ソラニン |
| (4) 毒きのこ | — | ムスカリン |
- 36 次の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) セレウス菌食中毒には、嘔吐型と下痢型があり、潜伏期間は嘔吐型の方が長い。
 - (2) 黄色ブドウ球菌食中毒は、毒素型の細菌性食中毒である。
 - (3) サルモネラ食中毒の原因食品は、食肉、鶏卵及びこれらの加工品が多い。
 - (4) カンピロバクター食中毒の原因食品は、肉類のうち特に鶏肉が多い。

37 次の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) ノロウイルス食中毒は、主に冬季に発生し、嘔吐、下痢を主症状とする。
- (2) 感染者の嘔吐物や便などの排泄物からヒトが感染し、発症する場合がある。
- (3) 回復した者の便からもノロウイルスが検出されることがある。
- (4) ノロウイルスの不活性化には、消毒用アルコールが有効である。

38 次のうち、獣鳥肉から感染する寄生虫を1つ選びなさい。

- (1) 有鉤条虫
- (2) 横川吸虫
- (3) 肺吸虫
- (4) 回虫

39 次の腸炎ビブリオ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) 潜伏期間は、平均12時間である。
- (2) 主症状は、頭痛、悪心、嘔吐で、発熱はほとんどない。
- (3) 原因食品は、魚介類が多い。
- (4) 原因菌は、海水中に存在し、3%前後の塩分を好む。

40 次の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) 乾熱消毒は、高温の乾燥した空気による消毒で、ガラス、陶器などの消毒に適している。
- (2) 煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯の中で、加熱する方法で、食器具、ふきん、タオルなどの消毒に適している。
- (3) 200～1,000ppm (mg/L) の次亜塩素酸ナトリウムは、金属製の器具などの消毒に適している。
- (4) 逆性石けんは、手指の消毒をはじめ、容器や器具などの消毒に用いられる。

41 次の食品のうち、アレルギー物質として表示を義務づけられ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) 大豆
- (2) かに
- (3) えび
- (4) 小麦

4 2 次の食品添加物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) 酸化防止剤 | — | グルタミン酸ナトリウム | (1) |
| (2) 漂白剤 | — | チアベンダゾール | (2) |
| (3) 膨張剤 | — | プロピレングリコール | (3) |
| (4) 防かび剤 (防ばい剤) | — | イマザリル | (4) |

4 3 次の食品添加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) 成分の規格及び使用方法等の基準は、厚生労働大臣が定めている。
- (2) 保存料の用途で使用した場合は、その容器包装に物質名に加え、用途名を併記しなければならない。
- (3) サッカリンは、チューインガムのみで使用が認められている。
- (4) 発色剤は、食欲を増すために人工的に着色する用途で使用する。

4 4 次のHACCP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) 米国の宇宙開発計画のなかで、宇宙食の安全性を高度に保証するために考案されたものである。
- (2) 日本では、この概念を取り入れた食品の総合衛生管理製造過程承認制度を食品衛生法で規定している。
- (3) できあがった食品の一部を検査することで、安全性を確保する衛生管理の方法である。
- (4) 原則としてデータを文書で記録し、保管しなければならない。

調理理論

4 5 次の電磁調理器（IHヒーター）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) 電磁調理器自体からは、炎や熱は発生しない。
- (2) 熱効率は45～50%である。
- (3) 鉄または鉄を含む強磁性体の調理器具に適する。
- (4) コイルに交流電流を流し、磁力線を発生させて生じるジュール熱による発熱で鍋底を加熱する。

4 6 次のうち、味覚の対比効果の例として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) だし汁に食塩を加える。
- (2) かつおぶしとこんぶでだしをとる。
- (3) 果汁に砂糖を加える。
- (4) コーヒーに砂糖を加える。

4 7 次の野菜のあく抜き方法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) 小豆 — 数回の茹でこぼしを行う。
- (2) ごぼう — 米のとぎ汁で茹でる。
- (3) たけのこ — 酢水に浸す。
- (4) ぜんまい — 重曹、わら灰などを加え加熱する。

4 8 次の小麦粉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) 小麦粉に含まれるたんぱく質をグルテンという。
- (2) 強力粉は、パンの製造に適する。
- (3) 中力粉は、めん類の製造に適する。
- (4) 薄力粉は、マカロニ、餃子の皮の製造に適する。

4 9 次の油脂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) 焦げ付きを防ぐ。
- (2) 食品に風味を与える。
- (3) 水より比重が重い。
- (4) 100℃以上の高温になる。

5 0 次の味覚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) 5 原味とは「甘味、酸味、塩味、苦味、辛味」である。
- (2) 視覚、嗅覚、聴覚、触覚に影響される。
- (3) 温度の変化で強く感じる時と弱く感じる時がある。
- (4) 甘味は舌の先端で強く感じ、苦味は舌の奥の方で強く感じる。

5 1 次の特定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) 特定給食施設は、工場、学校、病院、社会福祉施設、児童福祉施設、給食センターなどの給食施設である。
- (2) 特定給食施設は、特定多数人に、継続的に1回20食以上または1日50食以上の食事を提供する給食施設である。
- (3) 食材料費の予算内で料理を組み合わせ、食品の選択が行われる。
- (4) 献立作成時は、男女別、年齢別、身体活動レベル別などを調査し、栄養基準量を設定する。

5 2 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 厨房は、湿度80%以下、温度25℃以下に保たれることが望ましい。
- (2) 調理室の照明は、食物を区別しやすくするため、昼光色を使う。
- (3) 調理に使用する水の給水設備に貯水槽を設置している場合には、遊離残留塩素の濃度を0.01ppm(mg/L)以上とする。
- (4) 調理室の内装には、ドライシステムとウエットシステムがある。

5 3 次の炊飯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) 飯のおいしさは、米の品質、水加減、火加減で決まる。
- (2) 洗米は、米に付着している糠やゴミを洗い流す作業で、たっぷりの水で素早く行う。
- (3) 米の水分は約5%で、炊飯により吸水、膨潤して、飯になると約80%になる。
- (4) おこわは、一般的に蒸して作るが、炊飯も可能である。

5 4 次の甘味物質のうち、最も甘味度が高いものを1つ選びなさい。

- (1) ショ糖
- (2) ブドウ糖
- (3) サッカリン
- (4) ソルビトール

5 5 次のフォン（煮出し汁）のうち、野鳥・野獣を使ったものを1つ選びなさい。

- (1) フォン・ド・ヴォー
- (2) フォン・ド・ヴォライユ
- (3) フォン・ド・ポアッソン
- (4) フォン・ド・ジビエ

5 6 次の調理法の一般的な特徴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) 煮物は、一度にたくさん煮ることができるが、煮くずれがおきやすい。
- (2) 蒸し物は、焦げないが、加熱中に調味しにくい。
- (3) 焼き物は、内部の栄養成分の損失を防ぐが、温度調節（火加減）がむずかしい。
- (4) 生物は、^{なまもの}素材の持ち味をいかせるが、加熱調理に比べて栄養成分の損失が多い。

5 7 次の揚げ物の一般的な特徴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) 短時間で調理するため、ビタミン類の損失が多い。
- (2) 一度に多量を揚げることはむずかしい。
- (3) 揚げている途中で味付けができない。
- (4) 材料を入れたとき油の温度低下が激しく、油の温度を一定に維持することはむずかしい。

5 8 次の調理操作の特徴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) 洗浄により、食品についている有害物、汚物、不味成分を除く。
- (2) 浸漬により乾物は、吸水、膨潤し量が増す。
- (3) 面取りとは、角ばった部分をうすく切りおとし、煮くずれを防ぐ方法である。
- (4) 大名おろしとは、中骨に付く身の量を少なくし、上身と下身が多くなるようにおろす方法である。

59 次の牛乳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) アミノ・カルボニル反応により、焼き菓子やグラタンなどに美しい焦げ色と香気をつける。
- (2) コロイドの吸着作用により、魚介類やレバーなどの臭みを除く。
- (3) 牛乳中のカルシウムは、卵混合液のたんぱく質の凝固を抑制する。
- (4) 牛乳を65℃以上に加熱すると、熱変性により表面に皮膜ができる。

60 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 生の魚肉を酢につけると、酸による凝固により、表面が白くなる。
- (2) 魚肉は、一般的に加熱したものの方が生のものより消化がよい。
- (3) 獣鳥肉は、加熱すると脂質が溶け出すため、元の肉より量が少なくなる。
- (4) ゼラチンは、動物の骨や皮などに含まれるたんぱく質のコラーゲンを加水分解して作られる。

平成24年度調理師試験問題 正答

科目	問題番号	正答
食文化概論	1	2
	2	3
	3	3
衛生法規	4	4
	5	2
	6	1
	7	4
	8	1
公衆衛生学	9	3
	10	1
	11	4
	12	2
	13	2
	14	3
	15	2
	16	1
栄養学	17	2
	18	4
	19	4
	20	1
	21	2
	22	3
	23	1
	24	3
	25	3
	26	2
食品学	27	4
	28	1
	29	2
	30	3
	31	4
	32	1

科目	問題番号	正答	
食品衛生学	33	4	
	34	2	
	35	2	
	36	1	
	37	4	
	38	1	
	39	2	
	40	3	
	41	1	
	42	4	
	43	4	
	44	3	
	調理理論	45	2
		46	1
47		3	
48		4	
49		3	
50		1	
51(※)			
52		3	
53		3	
54		3	
55		4	
56		4	
57		1	
58		4	
59		3	
60		2	

※問51は不適切な問題として全員正解にしました。

平定县2013年度财政决算报告

科目	项目	支出
行政支出	33	4
	34	3
	35	3
	36	1
	37	4
	38	1
	39	3
	40	3
	41	1
	42	4
其他支出	43	4
	44	3
	45	3
	46	5
	47	1
	48	3
	49	4
	50	3
	51	1
	52	3
其他支出	53	3
	54	3
	55	4
	56	4
	57	1
	58	4
	59	3
	60	3

科目	项目	支出
其他支出	1	3
	2	3
	3	3
其他支出	4	4
	5	3
	6	1
	7	4
	8	1
	9	3
其他支出	10	1
	11	4
	12	3
	13	3
	14	3
	15	3
	16	1
	17	3
	18	4
	19	4
其他支出	20	1
	21	3
	22	3
	23	3
	24	3
	25	1
	26	3
	27	3
	28	4
	29	1
其他支出	30	3
	31	4
	32	1
	33	1

平定县2013年度财政决算报告