

平成25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枚配っておりますので、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。その他のものでマークすると、その問題の答えは得点になりません。
- 3 解答用紙に氏名、フリガナ、受験番号を正しく記入し、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、下の記入例にならって、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。

【記入例】

受 験 番 号			
2	0	1	3
①	①	●	①
●	②	②	②
③	③	③	●
④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	⑦
⑧	⑧	⑧	⑧
⑨	⑨	⑨	⑨
⑩	●	⑩	⑩

- 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

【 解答欄 】

(良い例)				
問1	①	②	●	④
(悪い例)				
次のようなマークでは、得点になりません！				
①	②	③	④	
●	⑤	⑥	⑦	

食文化概論

1 日本料理様式を時代の古い順に並べたものとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 本膳料理 → 大饗料理 → 会席料理
2. 大饗料理 → 本膳料理 → 会席料理
3. 大饗料理 → 会席料理 → 本膳料理
4. 会席料理 → 大饗料理 → 本膳料理

2 20世紀後半にフランスでおこったヌーベル・キュイジーヌの**特徴**として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 新鮮な素材の味を生かす。
2. 脂肪は控えめにする。
3. 加熱調理時間を短縮する。
4. 重いソースを用いる。

3 都道府県とその地域の郷土料理の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 石川県 — 治部煮
2. 長野県 — 深川めし
3. 北海道 — 柿の葉寿司
4. 大阪府 — のっぺい汁

4 次の記述のうちで、イタリア料理の**特徴**として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 数多くのパスタ料理がある。
2. 地中海の海の幸を生かした魚介料理がある。
3. 仔牛肉をよく使うが、宗教的な理由から豚肉は使われない。
4. 南部では、トマトやオリーブオイルを多用する。

衛生法規

5 調理師免許証の記載事項に変更を生じ、免許証の書換交付を申請する際、申請書の提出先として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 就業地の都道府県知事
2. 住所地の都道府県知事
3. 本籍地の都道府県知事
4. 免許を与えた都道府県知事

6 次の文は、食品安全基本法第1条の条文です。()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性^{きんよう}にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、()を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

1. 調理技術
2. 基本理念
3. 衛生上の危害
4. 保健施策

7 国および地方公共団体が実施、推進すべき次の施策のうち、食育基本法に規定されていないものを1つ選びなさい。

1. 衛生委員会の設置
2. 家庭における食育の推進
3. 地域における食生活の改善のための取組の推進
4. 食文化の継承のための活動への支援

8 次の法律名と規定されている事項の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-----------|-------|---------|
| 1. 健康増進法 | ————— | 栄養教諭 |
| 2. 食品衛生法 | ————— | 管理栄養士 |
| 3. 消費者基本法 | ————— | 消費者政策会議 |
| 4. 学校給食法 | ————— | 特定保健用食品 |

公衆衛生学

9 公衆衛生に関連する国際機関とその活動内容の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. UNEP (国連環境計画) — 国際的な環境保全問題を扱う。
2. WHO (世界保健機関) — 国際的な公衆衛生の向上を推進する。
3. UNICEF (国連児童基金) — すべての子どもたちが安全で衛生的に生活できるようにする。
4. OECD (経済協力開発機構) — 世界の労働者の労働条件の改善を主目的に活動する。

10 ^{かんせんしょう}感染症に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ^{けっかく}結核は、^{かんせんしょう}感染症法(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)で2類感染症に分類され、入院については医療費の公費負担がある。
2. E型肝炎は、動物の臓器や肉の生食により感染するが、わが国での感染例は報告されていない。
3. ^{しゅん}腸チフスは、日本では戦後激減した疾病の1つであるが、最近では海外渡航者^{とこうしや}が感染する事例がみられる。
4. ^{ちようかんしゅけつせいだいちようきんかんせんしょう}腸管出血性大腸菌感染症、^{しゅべい}コレラは、^{ほきんしや}保菌者の場合、無症状であっても、特定業務への就業制限がある。

11 学校保健に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 調理師は、学校給食法の定める栄養改善、食品安全管理に参加する。
2. 平成23年度の学校保健統計によると、小学校において、^{ひかん}被患率の高い疾病・^{らびん}異常等は、むし歯(う歯)、裸眼視力1.0未満の順であった。
3. 学校保健安全法に基づき、学校の設置者は、感染症予防上必要があるときは、臨時に学校の全部または一部の休業を行うことができる。
4. 平成22年度学校給食実施状況調査によると、学校給食の普及率は、小学校でおよそ80%、中学校でおよそ70%である。

12 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

平成22年の国民生活基礎調査によると、介護保険制度で要介護(要支援を含む)となった原因として最も多いのは、()である。

1. 脳血管疾患 2. 認知症 3. 高齢による衰弱 4. 骨折・転倒

13 次のうち、国の「健康日本21(第2次)」が掲げる具体的な目標として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 日常生活における歩数の増加 2. 適正体重を維持している者の増加
3. 果物の摂取量の減少 4. 成人の喫煙率の減少

14 第2次食育推進基本計画における目標と目標値の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食育に関心をもっている国民の割合の増加 — 90%以上
2. 朝食を欠食する国民の割合の減少 — 子ども 0%、20~30歳代男性 15%以下
3. 学校給食における地場産物を使用する割合の増加 — 80%以上
4. 食品の安全性に関する基礎的な知識をもっている国民の割合の増加 — 90%以上

15 労働衛生に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 労働衛生に関する法律には、労働基準法と労働安全衛生法がある。
2. 作業環境管理、作業管理、健康管理が、労働衛生の3つの基本対策である。
3. 従業員数50名未満の小規模事業所では、一般健康診断を受けなくてもよい。
4. 平成23年の「業務上疾病発生状況等調査」によると、業務上疾病のうちでは、負傷に起因する疾病が最も多く、その約8割は災害性腰痛である。

16 人間の体感温度は様々なものに影響されますが、次のうち調理場内での体感温度に最も関係がうすいと考えられるものを1つ選びなさい。

1. 気温 2. 湿度 3. 気圧 4. 輻射熱

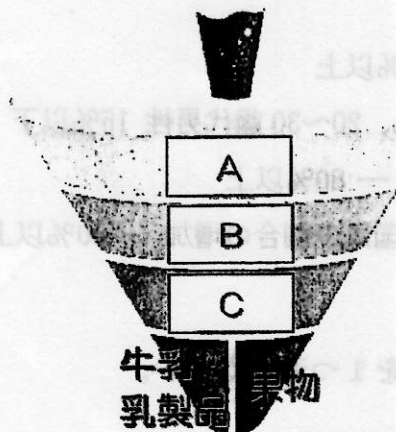
17 上下水道に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 平成23年3月の日本の上水道の普及率^{ふきゅうりつ}はおよそ75%である。
2. 日本の上水道は、濁水や、地震等災害に対し万全の備えを有している。
3. 上水道では、塩素消毒^{しめつ}で死滅しないクリプトスポリジウム等への対策が必要である。
4. 下水道普及の効果として、赤痢のような消化器系感染症に対する予防は期待できるが、寄生虫症^{きせいちゅう}の予防は期待できない。

栄 養 学

18 厚生労働省及び農林水産省が示した、食事バランスガイドの図の中の **A**、**B**、**C** に入る組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

【図】



- | | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 1. 主食 ^{しゅうしょく} ——— 副菜 ^{ふくさい} ——— 主菜 ^{しゅさい} | | | |
| 2. 副菜 ——— 主菜 ——— 主食 | | | |
| 3. 主菜 ——— 副菜 ——— 主食 | | | |
| 4. 主食 ——— 主菜 ——— 副菜 | | | |

19 日本人の食事摂取基準(2010年版)に関する次の記述の()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

健康な個人または集団を対象として、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的として、エネルギー及び各栄養素の摂取量の基準を示すものである。

同基準においては、推定エネルギー必要量を、年齢別、性別、()に1日当たりの数値で定めている。また、妊婦・授乳婦については付加量を定めている。

1. 疾病別
2. 身体活動レベル別
3. 体重別
4. 身長別

20 ビタミンについて述べた次の記述の **A**、**B** に入る組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

多くの動物が、**A**を体内で合成できるが、ヒト、サル、モルモットは合成できないため、野菜や果物などの食物から摂取しなければならない。欠乏症としては**B**があり、皮下出血を起こす。

A	B
1. ビタミンC	脚気 <small>かっけ</small>
2. ビタミンC	壊血病 <small>かいけつびょう</small>
3. ビタミンB ₁	脚気
4. ビタミンB ₁	壊血病

21 消化酵素とその作用を受ける物質の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 唾液アミラーゼ <small>だえき</small> (プチリン)	でんぷん
2. リパーゼ	中性脂肪 (トリグリセリド)
3. ラクターゼ	果糖
4. ペプシン	たんぱく質

22 乳児期の栄養について述べた次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 母乳栄養のメリットの1つに、初乳しょにゅうに免疫グロブリンA等の免疫物質めんえきが多く含まれることがあげられる。
2. 人工栄養とは、母乳以外の乳汁にゅうじゅうを用いることをいう。
3. はちみつは、ボツリヌス食中毒の危険があることから、満1歳までは与えないようにするべきである。
4. 国の「授乳・離乳じゆにゅうの支援ガイド」によると、通常3～4ヶ月ごろに離乳をはじめ、満1歳までには完了するべきであるとされている。

23 学童期、思春期の栄養について述べた次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 体組織の発育が著しいため、必要なエネルギー摂取量には、消費エネルギーだけではなく、組織増加分のエネルギーを加味する必要がある。
2. 「日本人の食事摂取基準」(2010年版)によると、男性の基礎代謝量は、12～14歳で最も高い値となる。
3. 成長期に十分なカルシウムとビタミンEを摂取することは、骨量^{こつりょう}を高める上で重要である。
4. 健康な児童が体重をコントロールする際には、まず、主食等の炭水化物を控える必要がある。

24 高齢期の栄養について述べた次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 必要なエネルギー摂取量については、個人差が大きいですが、肥満もやせすぎも好ましくないので、体重をみながら加減する。
2. 魚、肉、大豆製品、卵などの良質なたんぱく源を、適量、毎日食べるのがよい。
3. 飲み込み(えん下)^{げ しょうがい}障害に対応するために、油脂類を調理に用いることは効果がない。
4. ビタミン、ミネラル(無機質)は不足しやすいので、十分に補給^{ほきゅう}する必要がある。

25 糖尿病と栄養について述べた次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 肥満などが原因となり、インスリンの感受性^{かんじゅせい}が低下することによる糖尿病を、インスリン非依存型糖尿病または2型糖尿病といい、若年期に発症^{はっしょう}することが多い。
2. 「糖尿病食事療法のための食品交換表」(日本糖尿病学会編)では、100kcalを1単位とし、栄養価計算をしやすいものである。
3. エネルギー源が、砂糖や菓子類でも、ごはん等の主食でも、同じエネルギー量の摂取であれば、血糖値^{けつとうち}の上昇の仕方は同じである。
4. インスリン依存型糖尿病(1型糖尿病)の場合は、インスリン投与^{とうよ}が必要である。

26 鉄欠乏性貧血症と食事の関係についての記述として、正しいものを1つ選びなさい。

1. レバーの摂取は鉄欠乏性貧血症の予防と治療に効果的である。
2. 肉、魚介類など、動物性食品に含まれる鉄は吸収が悪い。
3. 野菜の摂取は鉄欠乏性貧血症の予防と治療の効果に影響しない。
4. 茶類に含まれるタンニンは鉄の吸収を促進する。

食 品 学

27 文部科学省が公表した、「日本食品標準成分表 2010」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 廃棄部^{はいき}を含む食品 100g 中に含まれる各成分の量を示している。
2. エネルギー^{かんざんけいすう}換算係数が不明な食品では、たんぱく質 1g 当たりのエネルギー量を 4kcal としている。
3. エネルギー換算係数が不明な食品では、脂質 1g 当たりのエネルギー量を 4kcal としている。
4. エネルギー換算係数が不明な食品では、炭水化物 1g 当たりのエネルギー量を 9kcal としている。

28 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ある食品を乾燥前と乾燥後で比較すると、100g 当たりの成分含量に変化はない。
2. 玄米は白米より消化吸収率が低い。
3. 米をとぎ洗いすると、ビタミン B₁ は水に溶け出し、減少する。
4. 緑黄色野菜は、油と一緒に調理したほうがカロテンの吸収率が上がる。

29 食品群とその特徴の組合せとして、誤っているものを1つ選択しなさい。

1. 穀類^{こく} —— 炭水化物を主成分とし、主食や菓子に用いられる。
2. いも類 —— 穀類に比べ水分が少なく、炭水化物が主に含まれる。
3. 豆類 —— 完熟したものは、植物性食品としては、たんぱく質を多く含む。
4. 藻類^{そう} —— 食物繊維^{しょくもつせんい}が多く、ヨウ素などの無機質^{むきしつ}を含む。

30 魚介類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. エビ、カニをゆでたとき紅色になるのはアスタキサンチンを含むためである。
2. 骨ごと食べられる小魚からは、カルシウムなどの無機質をとることができる。
3. 魚油に含まれる多価不飽和脂肪酸たかふほうわしぼうさんには、グルタミン酸がある。
4. 牡蠣かきにはグリコーゲンが含まれる。

31 茶に関する次の記述の A B C に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

A は不発酵茶、 B は半発酵茶、 C は発酵茶である。

- | <input type="checkbox"/> A | <input type="checkbox"/> B | <input type="checkbox"/> C |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1. 紅茶 | ウーロン茶 | 緑茶 |
| 2. 緑茶 | 紅茶 | ウーロン茶 |
| 3. ウーロン茶 | 緑茶 | 紅茶 |
| 4. 緑茶 | ウーロン茶 | 紅茶 |

32 大豆の加工に関する次の記述の A B C に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

豆腐の製造では、大豆を水につけて十分吸水させてからすりつぶし、加熱して A をとる。これに B などを加え、型に流し入れて固める。

また、 A を平鍋なべで加熱し、表面にできた膜まくが C である。

- | <input type="checkbox"/> A | <input type="checkbox"/> B | <input type="checkbox"/> C |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1. 豆乳 <small>とうにゅう</small> | にがり | ゆば |
| 2. 生乳 <small>せいにゅう</small> | かん水 | 麩 |
| 3. 生乳 | にがり | ゆば |
| 4. 豆乳 | かん水 | 麩 |

食 品 衛 生 学

33 次の記述の()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

微生物とは、自然界に生存する生物のうち、人間の肉眼では見ることができない微細な生物群の総称で、細菌、リケッチア、酵母、かび、()、原虫などに分類される。

1. アレルギー 2. ウイルス 3. カドミウム 4. プリオン

34 食中毒の原因と予防法に関する次の記述の()に入る細菌として、正しいものを1つ選びなさい。

()は、海水あるいは汽水域に生息する好塩菌であり、海産魚介類が食中毒の原因食品となることが多い。この細菌による食中毒を予防するには、飲用適の流水でよく洗うこと、低温で保存すること、まな板や調理器具を適切に消毒し、二次汚染を防止することが重要である。

1. 腸炎ビブリオ 2. サルモネラ 3. カンピロバクター 4. リステリア

35 食中毒に関する組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 手指の傷 _____ ブドウ球菌 _____ 細菌性食中毒
2. 生かき _____ ノロウイルス _____ ウイルス性食中毒
3. ふぐ _____ ヒスタミン _____ ウイルス性食中毒
4. じゃがいも _____ ソラニン _____ 自然毒食中毒

36 寄生虫とその寄生虫が引き起こす寄生虫病の主な感染源食品に関する組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. トキソプラズマ _____ 牛肉
2. アニサキス _____ サバ、アジ、イカ
3. 旋尾線虫幼虫 _____ ホタルイカ
4. 旋毛虫 _____ 熊肉

37 食品添加物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食品衛生法では、食品添加物について、使用してよい食品の種類や使用量などの基準を定めている。
2. タール系色素は、発色剤としての使用が認められている。
3. 食品に使用した添加物は、食品衛生法に基づく表示が必要だが、加工助剤^{じょざい}やキャリーオーバーなどの場合は免除される。
4. 指定添加物は、食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が指定したものをいう。

38 容器包装とその原材料の組合せとして、適切ではないものを1つ選びなさい。

1. 弁当箱 ————— ポリプロピレン (PP)
2. 電子レンジ用容器 ——— シリコン樹脂 (SI)
3. オープン用容器 ————— ポリ塩化ビニル (PVC)
4. 飲料ボトル ————— ポリエチレンテレフタレート (PET)

39 食品の冷凍・冷蔵保存に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 冷凍食品は、食品衛生法の規定では、 -5°C 以下で保存することとされている。
2. 細菌の活動を抑えるが、死滅させることはできない。
3. 肉類等を解凍するときは、ドリップが他の食品を汚染しないよう注意する。
4. 食品中の酵素による分解を遅らせることができる。

40 ^{きつせんとう}殺菌灯による殺菌に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ^{ナノメートル}260 nm (^{ワグスマン}2,600 Å)前後の波長の^{しがいせん}紫外線(UV)を照射する殺菌方法である。
2. 殺菌灯の光が直接当たらない部分にも殺菌効果がある。
3. 日焼けや目の痛みなど人体にも有害であるので、人体への照射がないよう注意する。
4. 夜間などの無人の調理場・厨房や、まな板などの保管庫で使用されることが多い。

41 国の通知で示された「大量調理施設衛生管理マニュアル」における^{けんしょく}検食の保存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. 原材料および調理済食品の両方を保存する。
2. 50g程度ずつ清潔な容器に入れて密封する。
3. -20℃以下で2週間以上保存する。
4. 原材料は、洗浄・消毒を行った後に保存する。

42 調理施設における衛生管理に関する効果的な対策として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 施設の床には、タイル、コンクリートなどの耐水性材料を用い、排水のためにこう配をつける。
2. 従業員専用手洗い設備を設け、手指の殺菌剤等を備える。
3. 昆虫の侵入を防ぐため、網戸を設置する。
4. 保冷のため、冷蔵庫には食材をすき間なく詰め込む。

43 平成24年4月に施行された、食品衛生法に基づく食品中の放射性セシウムの基準値に関する次の表の に入る値として、正しいものを1つ選びなさい。

食品	基準値(ベクレル/kg)
キャベツ	<input type="text" value="A"/>
牛乳	50
ミネラルウォーター	10
乳児用調製粉乳	50

1. 10
2. 50
3. 100
4. 1,000

調理理論

44 白飯の標準的な炊飯条件として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 加水量の目安は、米の重量の1.5倍、容量の1.2倍である。
2. 点火から10分程度で沸騰させる。
3. 米粒のでんぷんの糊化を完了させるためには、沸騰後、90℃以上の温度を10分程度保つ。
4. 火を止めた後、ふたを開けずに10～15分間そのままにして蒸らす。

45 野菜の色素と調理による色の変化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. クロロフィル — 青菜をゆでる際はたっぷりの湯で手早く短時間で茹でると、鮮やかな緑色を保つ。
2. カロテン —— にんじんの色は、加熱してもほとんど変化しない。
3. フラボノイド — れんこんやごぼうを、みょうばんの入った湯で茹でると白く仕上げるができる。
4. アントシアニン — なすのぬか漬けに鉄くぎを加えると、色が安定する。

46 いも類の調理に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

1. ジャがいもの裏ごしは、冷めてからする。
2. さつまいもは、電子レンジで急速に加熱した方が、時間をかけて蒸すよりも甘くなる。
3. さといもを煮るときの吹きこぼれを防ぐには、下処理として皮をむいてから砂糖でこするとよい。
4. すりおろしたやまいもの褐変^{かっぺん}を防ぐには、食酢を加えるとよい。

47 次の文の（ ）にあてはまるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

（ ）は、皮がかたく、水に浸漬^{しんせき}しても表皮からはほとんど吸水しないため、前もって水につけて吸水させずにそのまま煮ることが多い。

1. 大豆
2. あずき
3. 白いんげん
4. うずら豆

48 牛肉の部位とその調理法の組合せとして、適切ではないものを1つ選びなさい。

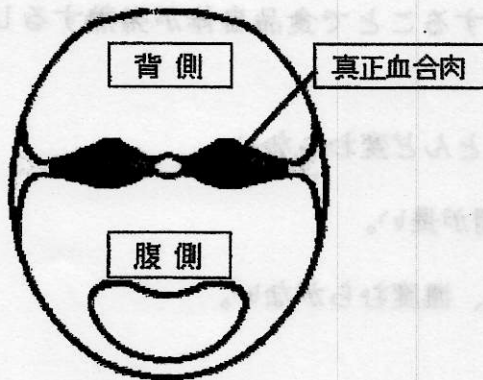
1. ロース —— ステーキ
2. ヒレ —— ガツレツ
3. すね —— ロースト
4. ばら —— シチュー

49 希積^{きしゃくらんえき}卵液を用いる料理について述べた次の文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 茶わん蒸しの卵液濃度の目安は20～25%である。
2. 希積卵液に食塩を添加すると凝固^{ぎょうこ}しやすくなる。
3. 加熱する際は、「すだち」を防ぐため、100℃以上になるように火力を調節する。
4. 卵液の希積に牛乳を用いると水で希積するより硬く仕上がる。

50 下図のような血合肉^{ちあい}の分布を示す魚として、正しいものを1つ選びなさい。

【図】



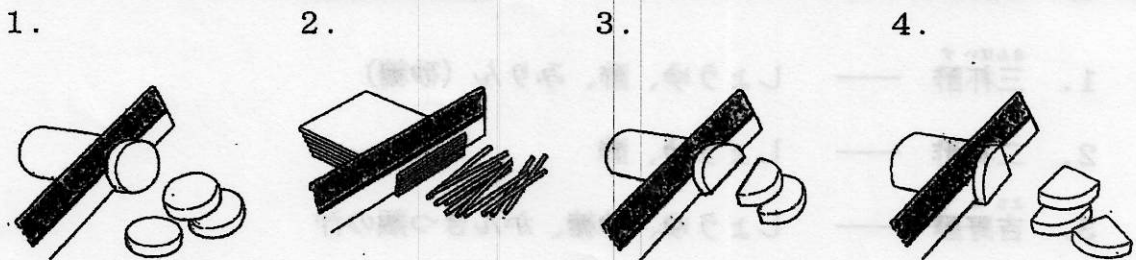
1. たい
2. さば
3. いわし
4. かつお

51 次の文の A にあてはまるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

国の通知によると、クックチルシステムでは、食材を加熱調理後、冷水または冷風によって急速冷却 (A) を行うこととされている。

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. 90分以内に中心温度3℃以下 | 2. 90分以内に表面温度3℃以下 |
| 3. 120分以内に中心温度5℃以下 | 4. 120分以内に表面温度5℃以下 |

52 次の図の中から、いちよう切りと呼ばれる切り方を1つ選びなさい。



53 蒸し物の調理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 100℃の蒸気中では食品は焦げない。
2. 煮物に比べて、型崩れしにくく、栄養分の溶出が少ない。
3. 蒸気が立つ前から食材を入れておくと、水っぽくならない。
4. 蒸し物に向く魚は、白身魚など生臭みの少ないものである。

54 電子レンジによる加熱に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 庫内の食品にマイクロ波を照射することで食品自体が発熱するしくみで加熱する。
2. 食品の量が増えても加熱時間はほとんど変わらない。
3. 食品の温度上昇が遅く、加熱時間が長い。
4. 食品全体の温度上昇が均一なため、温度むらがない。

55 食品の浸漬操作に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 切ったじゃがいもを水に浸しておくと、酸化が進み表面が褐色になる。
2. 切り干し大根を水に浸漬し、十分な時間をおくと、もとの約4倍以上の重量に増える。
3. 数の子の塩抜きをするときには、薄い塩水に浸す。
4. 干しシイタケを浸しておいた水には、うま味成分が含まれる。

56 合わせ調味料と主な材料の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 三杯酢 — しょうゆ、酢、みりん (砂糖)
2. 二杯酢 — しょうゆ、酢
3. 吉野酢 — しょうゆ、砂糖、かんきつ類の汁
4. 酢みそ — みそ、酢、砂糖

57 味つけ以外での食塩の用途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. 食品の水分を外へ引き出すので、野菜はしんなりとした食感になる。
2. 微生物の増殖を抑えるので、塩辛などの塩蔵品に使う。
3. ぬめりを除くので、魚類や里いもの洗浄に使う。
4. 小麦粉生地(きじ だんりやく)の弾力を減少させるので、パンやめん類の製造に使う。

58 調理に用いる油脂(ゆし)について述べた次の文の、 A、 B、 C に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

動物性の油脂は常温では固体で、温めると融解(ゆうかい)する。バターや A は口に入れると体温で軟化(なんか)するが、 B は体温では溶けないので、 C は、どちらかという、熱い料理に向く。

- | A | B | C | | |
|--------|---|-----|---|----|
| 1. ラード | — | ヘット | — | 豚肉 |
| 2. ヘット | — | ラード | — | 豚肉 |
| 3. ラード | — | ヘット | — | 牛肉 |
| 4. ヘット | — | ラード | — | 牛肉 |

59 次の記述は、どのような素材の鍋(なべ)について説明したものか、正しいものを1つ選びなさい。

鉄の表面にガラス質のうわ薬をかけて高温で焼きつけたもので、酸や塩分に強いが衝撃(しょうげき)に弱い。

1. アルマイト鍋
2. ほうろう鍋
3. 耐熱(たいねつ)ガラス鍋
4. 土鍋(となべ)

60 寒天の凝固(ぎょうこ)に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 寒天濃度(のうど)が低いゼリーは、時間がたつと離漿(りしょう)(水分が浸み出てくること)が起こりやすい。
2. ゼラチンよりも凝固温度、融解温度が低い。
3. 寒天濃度が高いほど、凝固温度が高い。
4. 寒天液を果汁(かじゅう)とともに加熱すると酸により寒天が分解し、固まりにくくなる。

平成25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	2
	問2	4
	問3	1
	問4	3
衛生法規	問5	4
	問6	2
	問7	1
	問8	3
公衆衛生学	問9	4
	問10	2
	問11	4
	問12	1
	問13	3
	問14	3
	問15	3
	問16	3
栄養学	問18	1
	問19	2
	問20	2

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

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