



指示があるまで開いてはいけません

公益社団法人調理技術技能センター

平成 26 年度

調理師試験問題

◆ 受験の際の注意事項 ◆

1. 試験問題は 15 ページで全 60 問です。
2. 携帯電話などの通信・電子機器を時計の代わりに使用することは禁止します。
必ず電源を切ってカバン等にしまってください。
3. 解答用紙の氏名・受験番号が誤っていないかを確認してください。
4. 問題の解答は必ず解答用紙に記入してください。
5. 解答は必ず HB の鉛筆を使ってマークしてください。
また、訂正するときは消しゴムで完全に消してください。
6. 正解は一つの問題について一つだけです。
2 か所以上マークするとその解答は無効になります。
7. 試験終了後、試験問題はお持ち帰りください。
8. この試験問題の著作権は公益社団法人調理技術技能センターにあります。
取り扱いには十分注意してください。

※解答用紙の記入例

問題

1 我が国の首都として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 東京
- 2 名古屋
- 3 京都
- 4 大阪

解答



良い例：● 悪い例：① ⊗ ⊘ ⊖ ⊕ ①

問題の内容や解答についてのお問い合わせには一切お答えできません。

食文化概論

1 次の日本の食産業の現象のうち、最も古いものを一つ選びなさい。

- 1 インスタントコーヒーの販売
- 2 外食産業の出現
- 3 チョコレートの製造・販売
- 4 レトルト食品の発売

2 節句と、その際に神にささげるために作られる節供と呼ばれる料理の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《節句》 | 《節供》 |
|------------|--------------|
| 1 人日（正月7日） | —— おはぎ |
| 2 上巳（3月3日） | —— はまぐりのお吸い物 |
| 3 端午（5月5日） | —— 冷や麦 |
| 4 七夕（7月7日） | —— 七草がゆ |

3 現代の食志向に関する記述で、に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

『現在の食志向は、飽食時代から多様なものとなり、近年ではバランスの良い食事を摂ることが大切であるという認識もその一つである。その中で栄養を補う目的で摂取する食品をという。』

- 1 デリカ
- 2 レトルト食品
- 3 サプリメント
- 4 特定保健用食品

4 世界各国の料理と、使用される調味料・香辛料の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- | 《料理名》 | 《調味料・香辛料》 |
|------------|-----------|
| 1 フォー | —— カビ |
| 2 タンドリーチキン | —— ターメリック |
| 3 ビビンバ | —— コチュジャン |
| 4 タコス | —— サルサ |

衛生法規

5 調理師試験を実施しているものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 厚生労働大臣
- 2 都道府県知事
- 3 保健所長
- 4 市町村長

6 健康増進法の規定に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 能動喫煙の防止
- 2 特別用途食品の表示
- 3 誇大表示の禁止
- 4 食事摂取基準の策定

7 食品衛生法に規定されているものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生推進員は、市町村長により食品衛生相談者として委嘱されている。
- 2 食品衛生管理者は、添加物製造施設に設置されている。
- 3 食品衛生監視員は、飲食店などの食品営業施設に設置されている。
- 4 食品衛生責任者は、保健所等の行政機関に設置されている。

8 食品安全委員会の設置を規定している法律として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生法
- 2 食品安全基本法
- 3 食品表示法
- 4 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律

9 地域保健法による保健所の事業に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 人口動態統計に関すること
- 2 保健師に関すること
- 3 歯科保健に関すること
- 4 健康保険に関すること

公衆衛生学

10 世界保健機関（WHO）に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 本部事務局はニューヨークに置かれている。
- 2 第一次世界大戦後、経済協力開発機構（OECD）の専門機関として設立された。
- 3 国際的な健康水準の向上や加盟国の保健事業の促進などを目的としている。
- 4 感染症対策のみの活動を行っている。

11 我が国における平成24年（2012年）の食中毒統計で、最も患者数が多かった病因物質として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ウェルシュ菌
- 2 カンピロバクター
- 3 サルモネラ属菌
- 4 ノロウイルス

12 次の廃棄物のうち、廃棄物処理法*の一般廃棄物として正しいものを一つ選びなさい。

*：廃棄物の処理及び清掃に関する法律

- 1 廃油
- 2 動物の死体
- 3 汚泥
- 4 廃プラスチック

13 平成23年（2011年）の健康日本21の最終評価で、設定した目標値より悪化した項目として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 メタボリックシンドロームを認知している国民の割合
- 2 糖尿病合併症の数
- 3 自殺者の数
- 4 80歳で20本以上の自分の歯を有する人

14 我が国における平成 23 年 (2011 年) の死因別死亡数で、死因別死亡割合の三大死因として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 悪性新生物
- 2 心疾患
- 3 脳血管疾患
- 4 肺炎

15 感染症の感染経路のうち、直接伝播であるものを一つ選びなさい。

- 1 空気感染
- 2 飛沫感染^{ひまつ}
- 3 媒介物感染
- 4 媒介動物感染

16 学校保健に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 校長は、感染症対策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。
- 2 学校の設置者は、感染症にかかっており、かかっている疑いがあり、またはかかる恐れのある児童、生徒等がいるときは、出席を停止することができる。
- 3 被患率の高い疾病として、虫歯や裸眼視力 1.0 未満がある。
- 4 学校給食は、学校保健安全法に基づき実施されている。

17 平成 22 年 (2010 年) の労働者の定期健康診断の検査結果で、最も有所見率が高いものを一つ選びなさい。

- 1 血中脂質
- 2 血糖
- 3 肝機能
- 4 血圧

18 我が国の精神保健に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 措置入院は、精神保健指定医の診察の結果、精神障害者であると認められた場合に家族の同意に基づき行う入院の仕組みである。
- 2 医療保護入院は、自傷他害のおそれがある場合に、都道府県知事が精神保健指定医 2 名の診察に基づいて行う入院の仕組みである。
- 3 任意入院は、精神障害者自身の同意に基づいて行う入院の仕組みである。
- 4 受療中の精神障害者の大半は、入院による治療を継続している。

栄養学

19 「食事バランスガイド」に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食事を5つに区分している。
- 2 コマの一番上は主菜である。
- 3 1サービング (SV) は、「1個」と表現する。
- 4 区分に、果物は含まれていない。

20 炭水化物に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ショ糖 (スクロース) は、単糖類である。
- 2 でんぷんは、消化によってブドウ糖を生じる。
- 3 セルロースは、消化されてエネルギー源となる。
- 4 ブドウ糖は、胃から吸収される。

21 たんぱく質とアミノ酸に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 たんぱく質は、ヒトの体重の約50%を占める。
- 2 食品たんぱく質の栄養価は、消化吸収率で決まる。
- 3 精白米のアミノ酸価は100である。
- 4 ヒトの必須アミノ酸は9種類である。

22 栄養素と消化酵素の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《栄養素》 | 《消化酵素》 |
|---------|-----------|
| 1 でんぷん | ——— アミラーゼ |
| 2 ショ糖 | ——— ペプシン |
| 3 たんぱく質 | ——— リパーゼ |
| 4 脂肪 | ——— トリプシン |

23 無機質に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 カルシウムは、骨に多く含まれている。
- 2 リンは、骨に多く含まれている。
- 3 鉄は、血液に多く含まれている。
- 4 ヨウ素は、肝臓に多く含まれている。

24 脂溶性ビタミンに関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンAは、欠乏すると夜盲症を発症する。
- 2 ビタミンDは、 β -カロテンから変換される。
- 3 ビタミンEは、抗酸化作用を示す。
- 4 ビタミンKは、血液凝固に必要である。

25 食事療法に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 急性肝炎では、たんぱく質の摂取を制限する。
- 2 高血圧では、カリウム、カルシウムを十分に摂る。
- 3 腎炎では、高たんぱく質食を摂取する。
- 4 痛風では、水分の摂取を制限する。

26 ライフステージとその栄養の特徴に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 妊娠期に必要なエネルギー量は、非妊娠時と変わらない。
- 2 乳児は、生後10カ月頃から離乳を開始する。
- 3 幼児期は、間食によって不足するエネルギーを補う。
- 4 学童期は、一生のうちで最も成長の度合いが大きい。

27 食生活指針（2000年策定）の大項目に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 1日の食事のリズムから、健やかな生活のリズムを。
- 2 ごはんなどの穀類をしっかりと。
- 3 食塩は控えめに、脂肪はしっかりと。
- 4 食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も。

食品学

28 食品とそれに含まれる主要な味覚成分の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《食品》	《味覚成分》
1 昆布	イノシン酸
2 干しいたけ	グアニル酸
3 温州みかん	コハク酸
4 わさび	カプサイシン

29 食品の色素成分に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カロテノイドは、植物性食品に含まれる緑色の色素である。
- 2 クロロフィルは、動植物に広く分布する赤色系色素である。
- 3 アントシアニンは、ぶどう、いちご、なすに含まれる色素である。
- 4 エビやカニをゆでた時の赤色は、ヘム色素によるものである。

30 食肉に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食肉に含まれるコラーゲンの量は、肉のかたさに関係する。
- 2 豚脂（ラード）は、牛脂（ヘッド）より融点が高い。
- 3 生後1年未満の子羊肉をマトンと呼ぶ。
- 4 ベーコンは、牛肉を塩漬、燻煙したものである。

31 7℃以下で保蔵すると低温障害を起こしやすい野菜として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 たまねぎ
- 2 なす
- 3 大根
- 4 ブロッコリー

32 茶に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 緑茶は、加熱によって葉の酵素を不活性化させ緑色を保たせる。
- 2 緑茶のうち「一番茶」に用いられる葉の収穫時期は、7月である。
- 3 玉露のうま味は、テオブロミンによるものである。
- 4 紅茶は、微生物を利用した発酵茶である。

33 保健機能食品に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 保健機能食品には、特定保健用食品と特別用途食品の二つがある。
- 2 保健機能食品は、健康増進法によって規定されている。
- 3 特定保健用食品は、病者の食事療法など特別の用途に適する旨の表示をするものである。
- 4 疾病のリスクを低減する旨の表示が認められている特定保健用食品がある。

食品衛生学

34 微生物に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 細菌は、形態により桿菌、らせん菌の2種類に大別される。
- 2 真菌類は、発酵食品の製造などに利用されるものもある。
- 3 ウイルスは、食品中では細菌より速く増殖する。
- 4 原虫は、我が国で健康被害を起こした例はない。

35 食品の腐敗・変敗に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 腐敗とは、食品中のたんぱく質などが微生物によって分解され、悪臭やガスなどを発生する現象である。
- 2 変敗とは、食品中の炭水化物が分解されて各種有機酸やアルコールなど人の生活に有用なものが生成される現象である。
- 3 腐敗細菌の種類は多様であるが、食品が低温に置かれたときは芽胞形成菌であるバチルスなどの細菌が働く。
- 4 肉類が腐敗した場合は有機酸類が、炭水化物に富む食品が腐敗した場合はアンモニアが生成する。

36 寄生虫と主な媒介食品の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《寄生虫》	《主な媒介食品》
1 回虫、鞭虫	海産魚介類
2 アニサキス、旋尾線虫	淡水魚類
3 顎口虫、肝吸虫	野菜類
4 旋毛虫、トキソプラズマ	食肉類

37 有毒キノコに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 有毒キノコの判別は非常に難しく、自生キノコを不用意に採食することは大変危険である。
- 2 適切な方法で加熱調理や冷凍処理をすることにより、キノコの毒素を分解することができる。
- 3 ツキヨタケは、食用シメジ類やウラベニホテイシメジと似ているため誤食が多い。
- 4 キノコ中毒の症状は嘔吐、腹痛、下痢などであり、幻覚などの神経症状が現れることはない。

38 食中毒予防の3原則に関する記述で、に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

『細菌性食中毒予防の一般的な原則は、第1に付けない（清潔、汚染させない）、第2に増やさない（温度管理、迅速）、第3に である。』

- 1 洗い流す（洗浄、除去する）
- 2 殺菌する（加熱、殺す）
- 3 消費期限を守る（管理、廃棄する）
- 4 検査する（検証、記録する）

39 食中毒菌と主な原因食品の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《食中毒菌》 《主な原因食品》

- 1 サルモネラ属菌 —— 生食する近海魚介類
- 2 腸炎ビブリオ —— 牛肉、豚肉、鶏肉
- 3 黄色ブドウ球菌 —— にぎり飯、弁当類
- 4 カンピロバクター —— カレーライス、めんつゆ

40 食品添加物の主要用途に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ソルビン酸は、甘味料として使用される。
- 2 オルトフェニルフェノールは、防ばい剤として使用される。
- 3 亜硝酸ナトリウムは、酸化防止剤として使用される。
- 4 サッカリンナトリウムは、発色剤として使用される。

41 器具・容器包装に使われるプラスチックに関する記述について、~~誤っているもの~~を一つ選びなさい。

- 1 フェノール樹脂は耐熱性があるので、鍋の柄や汁椀に使われている。
- 2 熱可塑性樹脂は、成型後に加熱すると軟化して変形しやすい。
- 3 ポリエチレンテレフタレートは、清涼飲料水のボトルに使われている。
- 4 燃やしても、ヒトや環境に害を及ぼす有毒物質が発生することはない。

42 食品営業施設・設備の衛生管理に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 床はコンクリートなどの耐水性材料を用いるが、内壁は耐水性材料でなくてもよい。
- 2 排気用フードを設置する場合は、清掃しやすいように天井との間に十分なすき間をあける。
- 3 従業員専用手洗い設備の蛇口は、足踏式やハンドコック式がよい。
- 4 採光、換気、通風をよくするため、調理作業中は扉や窓を開放する。

43 食品や器具の殺菌・消毒に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 煮沸消毒は、器具を湯の中に入れて沸騰した状態で3秒間加熱する。
- 2 レトルト食品の製造には、100℃を超える加圧加熱殺菌が行われる。
- 3 紫外線の照射は、透過性があるため器具の影になった部分にも効果がある。
- 4 放射線（ガンマ線）の照射は、我が国では香辛料の殺菌に利用されている。

44 食品添加物に指定され、直接食品に使用できる消毒薬として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 次亜塩素酸ナトリウム
- 2 逆性せっけん（陽イオン界面活性剤）
- 3 クレゾールせっけん
- 4 ホルマリン

45 食品調理従事者の衛生管理に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 作業衣は洗濯の手間を減らすため、汚れが目立たない色のものを着用する。
- 2 マスクは、食材のにおいがわかりにくくなるので、調理や盛り付けのときは着用しない。
- 3 食材に触れる前の手は清潔なので、調理作業の前に手を洗う必要はない。
- 4 手洗いの前には、腕時計や指輪を外し、マニキュアを落とす。

調理理論

46 野菜に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 きゅうりを塩もみすると食感が増す。
- 2 サラダ菜を冷水に浸すと食感が増す。
- 3 レンコンを酢水でゆでると歯触りが失われる。
- 4 水に浸漬しても水溶性ビタミンの損失は少ない。

47 砂糖の性質に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 砂糖溶液を 170～190℃に加熱すると、カラメル化する。
- 2 砂糖溶液に食酢を加えて加熱しても分解しない。
- 3 砂糖濃度が 30%あると防腐効果がある。
- 4 砂糖は、たんぱく質に作用して加熱変成を増加させる。

48 牛乳に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 長時間加熱の煮込み料理に適する。
- 2 30℃まで加熱すると、表面に薄い皮膜が形成される。
- 3 含有するたんぱく質は、主にベタインである。
- 4 加熱調理で美しい焦げ色が付く。

49 煮物調理の基本に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品材料からは、うま味成分が溶出しない。
- 2 調味料（出汁なども含む）中で加熱する調理法である。
- 3 水炊き、鍋物は煮物調理ではない。
- 4 すね肉は、長時間加熱するとかたくなる。

50 ゼラチンに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ゼラチンの原料は、牛、豚などの皮や骨、^ん臓である。
- 2 ゼラチンの主要成分は、でんぷんである。
- 3 膨潤したゼラチンは、80℃の湯煎で溶解させる。
- 4 ゼラチンゼリーに砂糖を添加すると、凝固力が阻害される。

51 食材料の洗い方に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 たけのこ、ふきなどは、加熱後に洗わない。
- 2 大根、にんじんなどは、加熱後に洗う。
- 3 そば、そうめんは、ゆでた後に洗う。
- 4 切り身の魚や食肉類は、洗ってから用いる。

52 油脂を用いる調理に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 キャベツの炒め物をつくるには、材料の重量の3%の油脂を用いる。
- 2 ルーをつくるには、小麦粉の重量の3%の油脂を用いる。
- 3 チャーハンをつくるには、米飯の重量の3%の油脂を用いる。
- 4 薄切り肉を焼くには、肉の重量の3%の油脂を用いる。

53 卵白の起泡性に関する記述で、に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

『卵白の泡立ては、 A が激しく攪拌かくはんされることにより、 B を起こし、薄い膜状になって空気を包み込む現象である。』

- | | A | | B |
|---|-------|---|----|
| 1 | たんぱく質 | — | 酸化 |
| 2 | 脂質 | — | 吸着 |
| 3 | カゼイン | — | 凝固 |
| 4 | たんぱく質 | — | 変成 |

54 油中水滴型エマルジョンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 マヨネーズ
- 2 生クリーム
- 3 バター
- 4 牛乳

55 魚肉の切り方に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ドレスは、内臓、えら、頭、うろこを除いたものである。
- 2 マルは、ドレスを輪切りにしたものである。
- 3 フィレは、魚体を2枚におろしたものである。
- 4 チャンクは、魚体そのものの形を残したものである。

56 調理素材の色に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カロテノイド色素は、加熱により退色する。
- 2 フラボノイド色素は、酸性で黄色になる。
- 3 クロロフィル色素は、加熱により変化しにくい。
- 4 アントシアニン色素は、酸性で赤色になる。

57 調理に用いられる器具とその用途の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《器具》

《用途》

- | | | | |
|---|-------|------|----------------------|
| 1 | シノワ | ———— | スープやソースをこしたり、水切りに使う |
| 2 | レードル | ———— | クッキーやパイ生地を薄く伸ばすときに使う |
| 3 | スケッパー | —— | 油かすをすくったり、こすときに使う |
| 4 | ソースパン | —— | ソースやスープをすくうときに使う |

58 新調理システムに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 新調理システムには、真空調理法やクックチルシステムなどがある。
- 2 タンブルチラー方式は、冷風により冷却させる装置である。
- 3 プラストチラー方式は、タンクを回転させながら冷却する装置である。
- 4 真空調理法では、一次加熱で食品の内部温度を 120℃まで上昇させる。

59 調理施設・設備に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 調理室の快適な明るさは、20～30 ルクスが適当である。
- 2 調理室の床は、水を流せる衛生的なウェットシステムが望ましい。
- 3 手洗い設備は、調理室の入口1か所に設けてあればよい。
- 4 フード、ダクト、換気扇などで強制換気を行うことが必要である。

60 日常食の献立に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「食事バランスガイド」を取り入れる。
- 2 献立の栄養価は、購入した食品の総量で計算する。
- 3 食品構成のバランスは、身体活動レベルを考慮する必要はない。
- 4 摂取食品数は、1ヶ月単位で計算する。

平成 26 年度調理師試験 解答番号

食文化概論			
問 1	問 2	問 3	問 4
3	2	3	1

衛生法規				
問 5	問 6	問 7	問 8	問 9
2	1	2	2	4

公衆衛生学								
問 10	問 11	問 12	問 13	問 14	問 15	問 16	問 17	問 18
3	4	2	2	3	2	3	1	3

栄養学								
問 19	問 20	問 21	問 22	問 23	問 24	問 25	問 26	問 27
1	2	4	1	4	2	2	3	3

食品学					
問 28	問 29	問 30	問 31	問 32	問 33
2	3	1	2	1	4

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

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