

# 平成 26 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の黒鉛筆を使用して記入し、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、必ず右に詰めて受験番号を記入後、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、全部で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	
0	0	0	0	0
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には、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。

良い例



悪い例



## 食文化概論

1 次の都道府県と郷土料理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) 山形県 - ほうとう
- (2) 愛知県 - きしめん
- (3) 三重県 - 手こねずし
- (4) 沖縄県 - ソーキそば

2 次の料理のうち、明治の3大洋食に該当しないものを1つ選びなさい。

- (1) とんかつ
- (2) ハンバーグステーキ
- (3) コロッケ
- (4) カレーライス

3 農林水産省が公表した平成24年度の食料自給率に関して、次の品目別自給率（重量ベース）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) 米 - 96%
- (2) 小麦 - 12%
- (3) ばれいしょ - 71%
- (4) 大豆 - 64%

## 衛生法規

4 次のうち、都道府県知事が調理師の免許を取り消すことができる事由として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 調理師免許の書換交付を申請しなかったとき
- (2) 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
- (3) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者
- (4) 罰金以上の刑に処せられた者

5 次の調理師法に定められた届出制度に関する記述のうち、( ) に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

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、厚生労働省令で定める(ア)年ごとの年の12月31日現在における氏名、住所その他厚生労働省令で定める事項を、当該年の翌年(イ)までに、その(ウ)の都道府県知事に届け出なければならない。

- |     | (ア) | (イ)   | (ウ) |
|-----|-----|-------|-----|
| (1) | 1   | 1月15日 | 本籍地 |
| (2) | 1   | 1月31日 | 就業地 |
| (3) | 2   | 1月31日 | 本籍地 |
| (4) | 2   | 1月15日 | 就業地 |

6 次の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定める感染症と疾病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) 1類感染症 - エボラ出血熱
- (2) 2類感染症 - 結核
- (3) 3類感染症 - 狂犬病
- (4) 4類感染症 - E型肝炎

- 7 次の健康増進法に定められた特定給食施設に関する記述のうち、( )  
に入る数字の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理  
が必要なものとして、1回(ア)食以上又は1日(イ)食以上の食  
事を供給する施設を特定給食施設と言う。

(ア) (イ)

- (1) 100 - 300  
(2) 150 - 250  
(3) 100 - 250  
(4) 150 - 300

- 8 次の食品衛生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) 食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関  
する衛生をいう。  
(2) 飲食店営業を営もうとする者は、都道府県知事(保健所を設置する市又  
は特別区にあつては、市長又は区長)の許可を受けなければならない。  
(3) 食中毒にかかっているもしくはその疑いのある患者を診断した医師は、  
直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。  
(4) 食肉製品、魚肉ソーセージ、マーガリンの製造を行う施設の営業者は、  
専任の食品衛生管理者を置くよう努めなければならない。

## 公衆衛生学

9 次の水道法第4条に基づく水質基準のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) カドミウム — 検出されないこと
- (2) ヒ素 — 0.1 mg/L以下
- (3) 大腸菌 — 検出されないこと
- (4) 濁度 — 5度以下

10 次の感染症予防対策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) 感染症予防の三原則は、①感染源対策、②感染経路対策、③感受性対策である。
- (2) 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に基づき、医師が行う感染症の届出には、全ての医師が行う届出と、指定した医療機関が行う届出がある。
- (3) 感染経路対策として、マスクの着用や手指の消毒は重要である。
- (4) ジフテリア、百日せき、結核、赤痢、コレラ、インフルエンザなどは、予防接種法で定期的予防接種の対象となっている。

11 次の生活習慣病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) 生活習慣病とは、個人の生活習慣が深く関与する病気の総称である。
- (2) 高血圧症の要因には食塩、アルコールの過剰摂取、肥満、運動不足があげられる。
- (3) 肝臓病は、わが国においては、飲酒による肝硬変症が多く、ウイルス性肝炎は少ない。
- (4) 悪性新生物は、発生原因、誘因などについて不明のところが多く、早期発見、早期治療が必要である。

12 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 人口静態統計は、戸籍法等の出生届、死亡届、死産届、婚姻届、離婚届をもとにして、毎年作成される。
- (2) 合計特殊出生率とは、20歳以上の女性1人が一生の間に生む平均子ども数を表したものである。
- (3) 0歳の平均余命を平均寿命と呼ぶ。
- (4) 高齢化率とは、全人口に対する60歳以上の老年人口の割合である。

- 1 3 次の疾病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) 悪性新生物は、昭和28年から死因の第2位を占めていたが、昭和56年からは第1位となっている。
  - (2) メタボリックシンドロームとは、皮下脂肪型肥満の状態をいう。
  - (3) 虚血性心疾患の原因には、動物性脂質の摂取過多、過度の喫煙、飲酒などがある。
  - (4) 脳血管疾患は、脳梗塞、脳内出血、くも膜下出血、その他の脳血管疾患を含む総称である。

- 1 4 次の地域保健法に定められた保健所の業務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) 精神保健に関する事項
  - (2) 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
  - (3) 介護保険に関する事項
  - (4) 医事及び薬事に関する事項

- 1 5 次の環境汚染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) 四日市ぜんそくの主な原因である二酸化窒素は、酸性雨の原因にもなっている。
  - (2) 生物化学的酸素要求量(BOD)は、水質汚濁の指標として用いられる。
  - (3) 大気汚染の原因となる微小粒子状物質(PM2.5)は、平成21年に環境基準値が設定された。
  - (4) 環境基本法において公害とは、大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、騒音、振動、地盤沈下及び悪臭によって、人の健康又は生活環境に係る被害が生ずることをいう。

- 1 6 次のうち、アニサキスの中間宿主として、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) マメタニシ
  - (2) サワガニ
  - (3) サバ
  - (4) アユ

- 1 7 次の感染症のうち、飛沫感染しないものを1つ選びなさい。
- (1) デング熱
  - (2) インフルエンザ
  - (3) 百日せき
  - (4) ジフテリア

## 栄養学

18 次の炭水化物の分類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) 単糖類 - ショ糖
- (2) 少糖類 - 麦芽糖
- (3) 多糖類 - デンプン
- (4) 単糖類 - ガラクトース

19 次の脂質に関する記述のうち、正しいものを1つ 選びなさい。

- (1) 飽和脂肪酸は、血清コレステロールの低下作用があり、動脈硬化を抑制する働きがある。
- (2) 脂質は、単糖類として消化吸収される。
- (3) 脂質は、炭素、酸素、水素を含む。
- (4) 脂質は、主に胃液中のリパーゼの作用により分解される。

20 次のアミノ酸のうち、必須アミノ酸でないものを1つ 選びなさい。

- (1) リジン
- (2) バリン
- (3) トリプトファン
- (4) グアニン

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) たんぱく質を多く含む食品に、獣鳥肉類、脱脂粉乳、大豆などがある。
- (2) たんぱく質は、牛乳のカゼインや卵黄のリポビテリンなどに多く含まれる。
- (3) たんぱく質の栄養価は、構成するアミノ酸の種類と量によって決まる。
- (4) 必須アミノ酸は、人体内では合成されない。

2 2 次の無機質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) カルシウムは、約70%が血液中に存在し、残りは肝臓、脾臓、骨髄、筋肉などに存在する。
- (2) ナトリウムは、体内に最も多い無機質で体重の1~2%を占めている。
- (3) ヨウ素が欠乏すると、甲状腺機能低下や甲状腺腫を起こす。
- (4) 血液中の鉄は、赤血球のヘモグロビン(血色素)の構成成分である。

2 3 次の記述のうち、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

- (1) 生活習慣病予防のために、食塩の摂取は控えめにする。
- (2) 老年期に必要なエネルギー量は、青・壮年期に比べて少なくともよいが、たんぱく質は良質なものを与える。
- (3) 妊娠期には、カルシウムの吸収率が低下する。
- (4) はちみつは、乳児ボツリヌス症予防のため、満1歳までは与えない。

2 4 次のビタミン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。

- |                        | (性状)  | (欠乏症)  |
|------------------------|-------|--------|
| (1) ビタミンA              | - 水溶性 | - 夜盲症  |
| (2) ビタミンB <sub>1</sub> | - 脂溶性 | - 悪性貧血 |
| (3) ビタミンB <sub>6</sub> | - 水溶性 | - 壊血病  |
| (4) ビタミンD              | - 脂溶性 | - くる病  |

2 5 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食物繊維は、人の消化酵素では分解されない、食物中の難消化性成分の総称である。
- (2) 炭水化物は、物質代謝に必要な酵素や機能調節を行うホルモンの原料となる。
- (3) ヘモシアニンやヘモグロビンは、炭水化物の一種である。
- (4) カロテノイド色素やクロロフィルは、食物に含まれる水溶性色素である。

2 6 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) いろいろな物質を溶かす性質を持つため、栄養素や酸素、老廃物の運搬に役立つ。
- (2) 細胞の浸透圧の調節を行う。
- (3) 体内水分が正常値の10%以上増加すると発熱し、その状態が進むと意識がなくなり、けいれんを起こす。
- (4) 成人の体重の50~60%程度は水であり、1日の水の必要量は体重の約4%である。



## 食品学

27 次の穀類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) そばには、ルチンという成分が含まれる。
- (2) 米のビタミンB群は、胚芽とぬか層に多く含まれる。
- (3) 穀類は、水分が少なく、容積が小さいので保存しやすい。
- (4) もち米のでんぷん成分は、アミロースのみである。

28 次の茶に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 渋味成分は、カフェインである。
- (2) 緑茶は、半発酵茶である。
- (3) 緑茶では、ビタミンCは酸化により破壊され含まれない。
- (4) 甘味成分は、テアニンである。

29 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) 紅藻類 - あまのり、おごのり
- (2) 藍藻類 - てんぐさ、ひじき
- (3) 緑藻類 - あおさ、あおのり
- (4) 褐藻類 - わかめ、まこんぶ

30 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 大豆は、豆類の中でたんぱく質と脂質を多く含み、でんぷんはほとんど含まない。
- (2) 淡色野菜とは、可食部100g中にカロテンを600 $\mu$ g以上含む野菜をいう。
- (3) きくいもの主成分は、グルコマンナンという糖質である。
- (4) きのご類は、炭水化物をほとんど含まず、消化されやすい。

31 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) 花菜類 - みょうが、カリフラワー
- (2) 葉菜類 - 小松菜、キャベツ
- (3) 果菜類 - トマト、きゅうり
- (4) 根菜類 - 玉ねぎ、里芋

32 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 燻煙法は、食品を煙で燻すことで、乾燥や煙中の成分の抗酸化性および抗菌作用により保存性を高める方法である。
- (2) 冷蔵・冷凍法は、食品を低温度で貯蔵し微生物を死滅させることにより、食品の腐敗、変敗を防ぐ方法である。
- (3) ガス貯蔵法（CA貯蔵）は、貯蔵庫内の気体組成を人工的に変えることで青果物の呼吸などを抑え、品質保持効果を高める方法である。
- (4) 塩蔵法は、食塩により微生物に原形質分離を起こさせることで、微生物の発育を防ぐ方法である。

## 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) 平成24年のわが国の食中毒統計においては、事件数、患者数ともにノロウイルスによるものが最も多い。
  - (2) 原因物質によっては、神経マヒなどの神経症状を起こすものがある。
  - (3) 食中毒予防の三原則は、清潔、迅速・冷却、加熱である。
  - (4) ノロウイルスの失活には、75℃以上、1分以上の加熱が必要である。
- 34 次の自然毒食中毒と原因物質の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) じゃがいも中毒 - ソラニン
  - (2) 青梅による中毒 - ムスカリン
  - (3) フグ中毒 - チクトキシン
  - (4) トリカブト - アマニチン
- 35 次のサルモネラ属菌による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) 主な症状は、吐き気、へそ周辺の腹痛、下痢、発熱などである。
  - (2) 原因食品は、卵や卵加工品、食肉が多い。
  - (3) 潜伏期間は、5～6日である。
  - (4) サルモネラ属菌は、低温や乾燥に強いことが特徴である。
- 36 次の病原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) O157などの腸管出血性大腸菌は、100個程度の菌数でも発症すると言われている。
  - (2) 腸管組織侵入性大腸菌は、赤痢のような症状を引き起こす。
  - (3) 腸管毒素原性大腸菌は、潜伏期間が食中毒の中で最も長く2～14日である。
  - (4) 腸管凝集性大腸菌は、発展途上国の乳幼児によくみられる。

37 次のウェルシュ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) 潜伏期間は、約6～18時間で、平均12時間である。
- (2) ウェルシュ菌は、加熱に強い芽胞を形成する。
- (3) 原因食品は、焼きめしやスパゲティなどが多い。
- (4) 主な症状は、下痢、腹痛などである。

38 次のうち、主に魚介類から感染する寄生虫を1つ選びなさい。

- (1) 旋毛虫
- (2) 広節裂頭条虫
- (3) 回虫
- (4) 無鉤条虫

39 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) 指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物に分類される。
- (2) 保存料、着色料、甘味料など8つの用途で使用したときは、容器包装の表示には、物質名に加え用途名を併記しなければならない。
- (3) 全ての食品添加物は、使用基準が定められている。
- (4) イマザリル、チアベンダゾールは、かんきつ類やバナナに使用される防ばい剤である。

40 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。

- | (用途)      | (食品添加物)      | (対象食品)  |
|-----------|--------------|---------|
| (1) 品質保持剤 | — プロピレングリコール | — 生めん   |
| (2) 漂白剤   | — 亜硫酸ナトリウム   | — かんぴょう |
| (3) 着色料   | — 亜硝酸ナトリウム   | — いくら   |
| (4) 甘味料   | — サッカリンナトリウム | — こうじ漬  |

41 次のうち、表示が義務付けられている特定原材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 落花生、くるみ
- (2) えび、いか
- (3) 乳、小麦
- (4) かに、あわび

4 2 次の消毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 放射線殺菌法は、 $\gamma$ 線による殺菌で、日本では食品の殺菌方法として広く利用されている。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウムは、0.1ppm程度でノロウイルスの消毒剤として効果がある。
- (3) 消毒用アルコールは、エタノール含有量が50%程度のものが効果的である。
- (4) 紫外線の殺菌効果は、紫外線が照射される部分のみであり、陰の部分やガラス器内の効果は期待できない。

4 3 次の食品衛生対策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) 従事者は、調理場専用の清潔な作業着、帽子、マスクなどを着用する。
- (2) 調理場は、交差汚染させない動線を考えた作業区分にし、汚染作業区域、準清潔作業区域、清潔作業区域を明確にする。
- (3) 冷蔵庫内は、原材料と完成品を区分して保管する。
- (4) ごみ処理設備は、清潔作業区域内の使いやすい場所に備える。

4 4 次の大量調理施設衛生管理マニュア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) 揚げ物、焼き物、蒸し物などの加熱調理食品は、食品の中心温度を3点以上測定し、加熱を確認する。
- (2) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から30cm以上の場所で行う。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、10℃以下または65℃以上で管理する。
- (4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

## 調理理論

45 次の調理操作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、不味成分を除き、清潔で安全にする。
- (2) 浸漬とは、保存、あく抜き、下味付けなどを目的とし、食品を水や調味液の中に浸すまたは漬け込むことをいう。
- (3) 凝固や膨脹は、物理的調理操作である。
- (4) 加熱調理操作には、湿熱加熱、乾熱加熱、誘電誘導加熱がある。

46 次の包丁の図のうち、刺身をつくるのに適したものを、1つ選びなさい。

(1)



(2)



(3)



(4)



47 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 角張った部分をうすく切り落とし、煮崩れを防ぐのが「かくし包丁」である。
- (2) 切断により、表面積が広がり、熱の伝導が良くなり、味も浸透しやすくなる。
- (3) 野菜を切るときは、主に包丁の刃元から刃先まで手前に引いて切る。
- (4) 大名おろしは、カレイやヒラメなど身が薄く幅の広い魚や、魚体が大きく身が厚く、身割れしやすいカツオなどに用いるおろし方である。

48 次の野菜のあく抜き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) たけのこ — 数回の茹でこぼしを行う。
- (2) わらび — 重曹を加え茹でる。
- (3) うど — 酢を加え茹でる。
- (4) 大根 — 米のとぎ汁で茹でる。

49 次の調理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) 生ものは、加熱調理に比べて栄養分の損失が少ない。
- (2) 和え物の具と衣は、冷やして用いるのが安全である。
- (3) 浸し物は、調理の下処理として、材料を加熱し、あくを抜いたり、柔らかくしたり、色をきれいにするために行う方法で、調味が目的ではない。
- (4) 蒸し物は、食品の形を損なわず、香味の損失も少ない。

50 次の料理と適したオーブンの温度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) 魚のホイル焼き — 250℃
- (2) ハンバーグ — 200～220℃
- (3) 焼きいも — 180℃
- (4) 卵豆腐 — 150℃

51 次の揚げ物に関する記述のうち、正しいものを1つ 選びなさい。

- (1) 焦げの風味を食品に加える。
- (2) 加熱温度は100℃以下である。
- (3) 長時間の加熱は油の酸化を促進し、劣化させる。
- (4) ビタミン類の損失が多い。

5 2 次のソースに関する記述のうち、( ) に当てはまる語句の組み合わせとして正しいものを1つ選びなさい。

- フォン・ブラン : (ア) の煮出し汁  
フォン・ド・ヴォー : (イ) の煮出し汁  
フォン・ド・ポアッソン : (ウ) の煮出し汁

(ア) (イ) (ウ)

- (1) 白色 - 仔牛肉 - 魚  
(2) 白色 - 鶏肉 - 野鳥・野獣  
(3) 褐色 - 鶏肉 - 魚  
(4) 褐色 - 仔牛肉 - 野鳥・野獣

5 3 次の炒め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) 熱した鉄板や石などの上に、適量の油を広げて食品を混ぜながら加熱する調理法である。  
(2) 炒めるときの油の使用量は、通常、材料の5~10%である。  
(3) 油の高温が伝わるため、加熱時間が短い。  
(4) 栄養成分の損失が多い。

5 4 次の調味料の特色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) 食塩は、たんぱく質の熱凝固を遅らせ、やわらかく固める。  
(2) 砂糖は、卵白の泡を安定させる。  
(3) 食塩は、小麦粉生地の弾力を増す。  
(4) 食酢は、魚の生臭みを除く。

5 5 次の味覚に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 異なる味のものを少し加えるともとの味が強く感じられることを、抑制効果という。  
(2) 1つの味の時は強く、他のものを混ぜると味がまるくなることを、相乗効果という。  
(3) 甘味は、食品の温度が、30~40℃で最も強く感じる。  
(4) 酸味、苦味は、食品の温度が、通常15℃で弱く、温度の上昇に従い強く感じる。



56 次の食物とその食品に含まれる主な色素の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) トマト — カロテノイド系色素
- (2) かぼちゃ — クロロフィル系色素
- (3) 赤かぶ — フラボノイド系色素
- (4) えび — ミオグロビン

57 次の食品の褐変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) 食品が空気に触れたり、加熱によって茶色に変化することをいう。
- (2) 皮をむいたじゃがいもでは、チロシンの酸化により酵素的褐変が起こる。
- (3) カラメル化は、砂糖の加熱100℃で起きる。
- (4) 酵素的褐変を防ぐためには、加熱したり、塩水や酢水に浸すなどして酵素の働きを止める。

58 次の寒天とゼラチンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 寒天は、水に浸ける時間が長い方が溶けやすい。
- (2) ゼラチンゼリーは、一般に0.5~2%濃度で使用される。
- (3) ゼラチンゼリーは、砂糖の濃度が高い程くずれやすい。
- (4) 一般的な濃度のゼラチンゼリーは、80℃以上に加熱しないと溶けない。

59 次の卵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) 温泉卵は、65~68℃で20~30分の加熱でできる。
- (2) 固ゆで卵の卵黄の周りが暗緑色になるのは、硫黄と鉄分が70℃以上の加熱で化合したためである。
- (3) だし汁で希釈した卵液の方が、牛乳で希釈したものより加熱により硬くなる。
- (4) 卵白は、20~30℃でよく泡立つ。

60 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 電子レンジは、熱効率が低く、加熱時間が長い。
- (2) 電磁調理加熱（IHヒーター）は、電気抵抗の低いアルミ、銅、土鍋、ガラス等の鍋が向いている。
- (3) 銅鍋は、緑青が生じ易いのでスズが塗られていることが多い。
- (4) 鉄鍋は、熱伝導率が低く、熱が伝わりにくい

平成26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	1
	2	2
	3	4
衛生法規	4	1
	5	4
	6	3
	7	3
	8	4
公衆衛生学	9	3
	10	4
	11	3
	12	3
	13	2
	14	3
	15	1
	16	3
栄養学	17	1
	18	1
	19	3
	20	4
	21	2
	22※	
	23	3
	24	4
	25	1
	26	3
食品学	27	4
	28	4
	29	2
	30	1
	31	4
	32	2

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

※問22は不適切な問題として全員正解としました。