

23

平成 26 年度

関西広域連合 調理師試験問題

注 意 事 項

試験開始の指示があるまで、試験問題を開かないでください。

- 1 試験問題は、7科目で60問あります。試験時間は2時間です。
- 2 解答用紙（マークシート）に記入されている受験番号が受験票記載の受験番号と一致しているか確認し、一致していれば解答用紙に氏名、フリガナを正確に記入してください。
- 3 解答は、四肢択一となっていますので、必ず解答用紙に1つだけマークしてください。2つ以上マークすると、その解答は無効になります。
- 4 記入は、すべてHBの黒鉛筆又はシャープペンシルを使用し、解答用紙に記載の「マークの仕方」の（良い例）のとおり濃くはっきりと記入してください。
- 5 解答用紙に誤ってマークしたときは、消しゴムできれいに消してください。
- 6 解答用紙は、折り曲げたり汚したりしないでください。
- 7 解答用紙は持ち帰らないで、必ず提出してください。
- 8 試験開始から1時間は退室できません。1時間を経過してから退室する方は、解答用紙の氏名と受験番号を再度確認し、試験監督者に提出してから、静かに退室してください。一度退室すると再入室はできません。
- 9 試験終了前10分間は退室できません。
- 10 受験票と試験問題は、持ち帰ってください。

試験会場では静粛にし、試験監督者の指示に従ってください。
不正行為や試験監督者の指示に従わないときは、退場を命じ、受験を無効とする場合があります。

食文化概論

問1 普茶料理に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 長崎で開業された西洋料理店のオランダ料理が、唐料理と折衷してできた様式である。
- 2 中国僧隠元禪師が、宇治の黄檗宗万福寺に伝えた精進料理の一種である。
- 3 儀式用日本料理の基本となった料理様式である。
- 4 茶事の際、茶の前に供される食事で、一汁三菜を基本とする食事様式である。

問2 下表は、わが国の一世帯あたりの家計支出中の食料費の年次推移である。()に入る品目の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

(円/年)

年次(年)	(A)	(B)	(C)
1980	70,043	20,789	119,984
1990	62,554	26,122	168,630
2000	40,846	27,501	174,465
2010	28,997	28,302	161,726

出典：総務省家計調査年報（農林漁家世帯を除く二人以上の世帯）

- | | A | B | C |
|---|----|----|----|
| 1 | パン | 外食 | 米類 |
| 2 | パン | 米類 | 外食 |
| 3 | 米類 | 外食 | パン |
| 4 | 米類 | パン | 外食 |

問3 西洋の各国とその代表的な料理との組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 フランス — ポトフ
- 2 イギリス — ピロシキ
- 3 スペイン — パエリア
- 4 ドイツ — ザウアークラウト

衛生法規

問4 調理師法が分類される法規として、最も適切なものを一つ選べ。

- 1 公衆衛生法規
- 2 医事関係法規
- 3 薬事関係法規
- 4 環境保全法規

問5 次の文章を第1条とする法律として、正しいものを一つ選べ。

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

- 1 健康増進法
- 2 食品安全基本法
- 3 食品衛生法
- 4 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）

問6 調理師に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 調理師でなければ、調理師又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。
- 2 氏名に変更を生じたときは、30日以内に必要な書類を添えて、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 3 調理師の免許を受けたものでなければ、食品衛生法に基づく飲食店営業の許可申請ができない。
- 4 調理師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者であるときは、その免許を取り消されることがある。

公衆衛生学

問7 次の文章は、憲法第25条の条文であるが、()に入る語句の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

すべて国民は、(A)な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、(B)及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。

- | | A | B |
|---|--------|------|
| 1 | 平和で民主的 | 生存保障 |
| 2 | 平和で社会的 | 社会保障 |
| 3 | 健康で社会的 | 生存保障 |
| 4 | 健康で文化的 | 社会保障 |

問8 衛生統計に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 0歳の平均余命は、健康寿命と呼ばれる。
- 2 我が国の出生率は、第二次世界大戦後から微増傾向にある。
- 3 人口動態統計は、出生届、死亡届、死産届、婚姻届、離婚届をもとにつくられる。
- 4 有訴者率は、感染症発生動向調査により把握される。

問9 環境衛生に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 空気は、約21%の酸素を含む。
- 2 微小粒子状物質 (PM2.5) とは、大気中に浮遊している $2.5\mu\text{m}$ 以下の小さな粒子のことである。
- 3 水道法の規制により、水道水からは大腸菌は検出されてはならない。
- 4 水道法の規制により、各戸の水道の蛇口から出る水には、 0.1mg/L 以上の遊離残留塩素を含んではならない。

問 10 そ族や衛生害虫とそれに媒介されることによって起因する疾病の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ハエ — 赤痢
- 2 カ — 日本脳炎
- 3 ネズミ — ペスト
- 4 ノミ — マラリア

問 11 感染症に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 空気中から病原体が体に入ることがある。
- 2 健康な人でも病原体を持っていることがある。
- 3 感染症の類型上、腸管出血性大腸菌感染症、コレラ、細菌性赤痢は、その重篤性から一類感染症に分類される。
- 4 病原体、感染経路、感受性宿主の三者を、感染症成立のための三大要因という。

問 12 感染症と病原体の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- 1 トキソプラズマ症 — ウイルス
- 2 Q熱 — クラミジア
- 3 狂犬病 — リケッチア
- 4 ジフテリア — 細菌

問 13 公害に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 水質汚濁は、主に下水や産業排水などが公共用水域に流入することにより引き起こされる。
- 2 硫黄酸化物は、大気汚染を引き起こす。
- 3 イタイイタイ病は、六価クロムが原因である。
- 4 水俣病は、有機（メチル）水銀が原因である。

問 14 疾病に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 糖尿病は、膵臓のインスリンの過剰分泌による糖代謝異常疾患である。
- 2 循環器病の危険因子として、高脂血症、高血圧、喫煙などがあげられる。
- 3 ヘリコバクター・ピロリは、肝硬変などの肝臓病の原因菌として知られている。
- 4 悪性新生物（がん）とは、肺、胃、大腸、乳房、肝臓の5つの部位だけにできるがんをいう。

問 15 労働衛生に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 労働基準法、労働安全衛生法は、労働衛生に関する法律である。
- 2 事業者は、全労働者に対して疾病異常発見のために特殊健康診断を実施しなければならない。
- 3 作業環境により、熱中症、難聴、白ろう病などを引き起こすことがある。
- 4 職場の健康づくりにおいては、労働者のメンタルヘルスも重要視されている。

栄養学

問 16 人体の構成と栄養素について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 人体の構成成分は、水分が最も多く、平均すると 35～45%である。
- 2 熱量源としてエネルギーを供給する栄養素は、脂質、糖質、たんぱく質である。
- 3 たんぱく質は、熱量素、構成素、調節素のいずれの働きももっている栄養素である。
- 4 人体を構成する元素の中で最も多いのは酸素である。

問 17 たんぱく質に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 たんぱく質は、1g で9kcalのエネルギーをもつ。
- 2 必須アミノ酸は、アミノ酸としては大切なものであるが、体内で合成されるため、必ずしも食物から摂取する必要はない。
- 3 たんぱく質の栄養価は、約 20 種のアミノ酸の種類を多く含んでいるものほど高い。
- 4 たんぱく質は、摂取されると最終的にはアミノ酸にまで分解されて小腸壁から吸収される。

問 18 ビタミンとその欠乏症の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- 1 ビタミンA — 口角炎
- 2 ビタミンC — 壊血病
- 3 ナイアシン — 骨粗しょう症
- 4 ビタミンD — 脚気

問 19 次の文章の () に入る語句の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

単糖類は、これ以上小さな単位に分解できない糖類であり、(A)、(B) などがある。一方、(A) と (B) が結合した (C) は、二糖類に分類される。

	A	B	C
1	マルトース	グルコース	アミロース
2	スクロース	グルコース	ガラクトース
3	グルコース	フルクトース	スクロース
4	フルクトース	ガラクトース	スクロース

問 20 6つの基礎食品に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 1群は、たんぱく質の給源である。
- 2 5群は、炭水化物の給源である。
- 3 海藻は、緑黄色野菜と同じ群に分類されている。
- 4 だいこんとみかんは、同じ群に分類されている。

問 21 日本人の食事摂取基準 (2010年版) に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食事摂取基準は、5年ごとに見直されている。
- 2 栄養素の指標は、5種類ある。
- 3 栄養素の指標の1つである目標量は、生活習慣病の1次予防を目的として設定された。
- 4 健康状態などは考慮せず、全ての国民を対象としている。

問 22 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べ。

- 1 厚生労働省、文部科学省、農林水産省の三省が合同で検討した。
- 2 「何を」「どれだけ」食べたらよいかの目安を、1週間単位の量で示している。
- 3 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つの料理区分を基本としている。
- 4 料理の量を、グラム (g) 単位で示している。

問 23 人体内の無機質に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 体内にある鉄の約 60～70%は、酸素を運搬して全身に行き渡らせる役割をもつ赤血球内のヘモグロビンに存在している。
- 2 体内にあるカルシウムの約 99%は、骨と歯に含まれている。
- 3 亜鉛は、体内では歯、骨、肝臓、腎臓、筋肉に含まれ、その欠乏症には味覚障害がある。
- 4 体内でナトリウムは、細胞外液よりも細胞内液に多く含まれる。

問 24 次の摂食行動に関する文章の () に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

摂食行動は、間脳の視床下部に存在する (A) と (B) によって調節されている。(A) が刺激されると (C) を感じ、食物の摂取を促進する。

	A	B	C
1	摂食中枢	満腹中枢	空腹
2	満腹中枢	摂食中枢	空腹
3	神経中枢	満腹中枢	のどの渇き
4	摂食中枢	栄養中枢	のどの渇き

食品学

問 25 日本食品標準成分表 2010 に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 栄養成分の似ている食品を一つの類に集め、18 群に分類している。
- 2 収載食品数は、1,878 食品である。
- 3 成分値は、食品の可食部 100g 当たりの値として記載されている。
- 4 食品に含まれる全ての成分の成分値が収載されている。

問 26 CA貯蔵の特徴について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 酸素濃度を空気中の酸素濃度より低くする。
- 2 二酸化炭素濃度を空気中の二酸化炭素濃度より高くする。
- 3 低温貯蔵と併用することが多い。
- 4 全ての青果物で利用することができる。

問 27 糯米に含まれるでんぷんの主成分について、正しいものを一つ選べ。

- 1 アミロース
- 2 アミロペクチン
- 3 アガロース
- 4 アガロペクチン

問 28 食用油脂に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ラードは、精製した豚の脂肪である。
- 2 ショートニングは、ラードの代替品として開発された。
- 3 乳脂肪は、ショートニングの主原料として使われる。
- 4 マーガリンは、バターの代替品として開発された。

問 29 清酒の製造において、でんぷんの糖化に使われる微生物として、正しいものを一つ選べ。

- 1 酵母
- 2 乳酸菌
- 3 コウジカビ
- 4 青カビ

問 30 遺伝子組換え食品に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 遺伝子組換え食品の製造、輸入、販売には、安全性の審査を受けることが食品衛生法で義務付けられている。
- 2 分別生産流通管理がされた遺伝子組換え食品では、「遺伝子組換え食品」である旨の表示が義務づけられている。
- 3 遺伝子組換え食品と非遺伝子組換え食品の分別生産流通管理がされていない食品では、「遺伝子組換え不分別」である旨の表示が義務づけられている。
- 4 分別生産流通管理がされた非遺伝子組換え食品では、「非遺伝子組換え食品」である旨の表示が義務づけられている。

食品衛生学

問 31 食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食中毒患者若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。
- 2 食中毒は、主に「細菌性食中毒」、「ウイルス性食中毒」、「化学性食中毒」、「自然毒食中毒」に分類される。
- 3 ノロウイルスによる食中毒の発生件数は、7～9月に最も多い。
- 4 細菌性食中毒は、感染型と毒素型がある。

問 32 動植物と有毒成分の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 1 フグ | — | アフラトキシン |
| 2 トリカブト | — | アコニチン |
| 3 テングタケ | — | ムスカリン |
| 4 ジャがいもの芽 | — | ソラニン類 |

問 33 黄色ブドウ球菌に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 この菌が増殖するときに産生する毒素をエンテロトキシンという。
- 2 この菌が産生する毒素は熱に弱く、60℃で1分間の加熱で分解される。
- 3 この菌による食中毒の潜伏期間は、平均24～72時間である。
- 4 この菌による食中毒の主症状は、高熱と意識障害である。

問 34 食品衛生対策について、正しいものを一つ選べ。

- 1 食品中の放射性セシウムの基準値は、食品群にかかわらず一律 100 ベクレル/kg である。
- 2 学校給食などの集団給食施設においては、検食を -20°C 以下で2週間以上の保存が求められている。
- 3 HACCP（ハサップ）は、最終製品を検査することにより安全性を保証する自主衛生管理システムである。
- 4 腸管出血性大腸菌の保菌者であっても、治療中であれば調理に従事しても差し支えない。

問 35 ノロウイルスに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 このウイルスは、人の小腸で増殖する。
- 2 このウイルスによる食中毒の潜伏期間は、通常3～5時間くらいである。
- 3 このウイルスに感染した調理従事者等から食品に移り、その食品を食べて感染したと思われる事例が多発している。
- 4 主な症状は、吐き気、嘔吐^{おうと}、腹痛、下痢、発熱などである。

問 36 逆性石けんに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 水中で陽イオンとなり、陽性石けんともいう。
- 2 臭いや刺激性がなく、毒性も極めて弱く殺菌力が強いため、手指の消毒に使われる。
- 3 普通のせっけんとは違い、洗浄力はほとんどない。
- 4 逆性石けんは、普通の石けんと混合によって、殺菌効果が著しく高まる。

問 37 原材料として使用した場合に、表示が義務付けられているアレルギー物質を含む食品の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- | | | | | | |
|---|-------|---|------|---|-----|
| 1 | さつまいも | — | 米 | — | ぶどう |
| 2 | にんじん | — | しいたけ | — | 大根 |
| 3 | 小麦 | — | そば | — | えび |
| 4 | きゅうり | — | たけのこ | — | メロン |

問 38 消毒及び殺菌に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 缶詰には、超高温瞬間殺菌法（120～135℃で2～3秒間加熱）が用いられている。
- 2 ロングライフミルク（LL牛乳）は、低温殺菌法（63～65℃で30分間加熱）で殺菌され、特殊容器に無菌的に充填される。
- 3 紫外線殺菌灯による消毒は、日光消毒と同様に光線が照射された表面だけが殺菌される。
- 4 アルコールによる消毒は、一般にエチルアルコールの90～95%の水溶液が用いられる。

問 39 食品添加物とその用途の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|----------|---|------|
| 1 | クエン酸 | — | 酸味料 |
| 2 | 亜硝酸ナトリウム | — | 発色剤 |
| 3 | サッカリン | — | 保存料 |
| 4 | イマザリル | — | 防カビ剤 |

問 40 サルモネラ属菌に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 この菌による食中毒の原因食品は、卵やその加工品、食肉などが多い。
- 2 この菌による食中毒の主症状は、腹痛、嘔吐、下痢、発熱である。
- 3 この菌による食中毒は、毒素型の細菌性食中毒である。
- 4 この菌では、サルモネラ・エンテリティディスがよく知られている。

問 41 食品衛生法の規制について、正しいものを一つ選べ。

- 1 冷凍食品は、 -10°C 以下で保存しなければならない。
- 2 全ての農産物からは、農薬が検出されてはならない。
- 3 生あんからは、シアン化合物が検出されてはならない。
- 4 発芽を防止する目的で、ばれいしょ（じゃがいも）に放射線を照射してはならない。

問 42 食品衛生に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 細菌性食中毒予防の三原則とは、「つけない」、「増やさない」、「やっつける」である。
- 2 食品中の腸管出血性大腸菌は、その食品の中心を 60°C で1分間以上加熱すれば殺菌できる。
- 3 消毒の方法には、熱や光線などを用いる物理的方法と、消毒剤を使用する化学的方法がある。
- 4 腸炎ビブリオ菌は海水中に存在し、約3%の塩分濃度の環境を好む。

調理理論

問 43 加熱調理操作のうち、乾式加熱でないものを一つ選べ。

- 1 煎る
- 2 炒める
- 3 揚げる
- 4 電子レンジ加熱

問 44 次の乾物のうち、水でもどした場合、重量の増加率が最も大きいものを一つ選べ。

- 1 だいず
- 2 干しいたけ
- 3 即席わかめ
- 4 昆布

問 45 加熱調理操作の目的は、調理そのものの役割である三つの条件を実現することにあるが、三つの条件に当てはまらないものを一つ選べ。

- 1 安全
- 2 安心
- 3 栄養
- 4 嗜好

問 46 火の発見とともに始まった最古の加熱法について、正しいものを一つ選べ。

- 1 焼く
- 2 蒸す
- 3 煮る
- 4 煎る

問 47 だし汁に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 うま味成分をもつ材料から、その味を引き出した汁を日本料理ではだし汁、西洋料理ではソース、中国料理では湯（タン）という。
- 2 日本料理のだしのうち、昆布とかつお節のだし汁は、両方を熱湯に一気に加え、短時間でうま味を引き出す。
- 3 洋風のだしは、骨やすね肉などを何時間もかけてゆっくりと水中で加熱し、うま味成分やゼラチン質などを汁のほうに引き出す。
- 4 一般的な中国料理の湯（タン）は、鶏や牛骨などを長時間煮出してとる。

問 48 調味料には味つけ以外の役割もあるが、次のうち、食塩の作用でないものを一つ選べ。

- 1 微生物の発育をおさえる。
- 2 小麦粉生地の弾力を増す。
- 3 さといもなどのぬめりを除く。
- 4 卵白の泡を安定させる。

問 49 調理器具の分類と調理器具名の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- | | | |
|--------------------------|---|------|
| 1 切 ^ま 碎・成形用器具 | — | めん棒 |
| 2 磨 ^こ 碎用器具 | — | 肉たたき |
| 3 圧 ^お 搾用器具 | — | 巻きす |
| 4 洗 ^{すす} 浄用器具 | — | 泡立て器 |

問 50 味の種類のうち、各種の有機酸のもつ味で、代謝を促進させる物質の信号であると同時に、未熟な果実や古くなった食品への警告信号でもあるといわれるものについて、正しいものを一つ選べ。

- 1 甘味
- 2 苦味
- 3 塩味
- 4 酸味

問 51 緑黄色野菜やかんきつ類に含まれる橙色の色素について、正しいものを一つ選べ。

- 1 クロロフィル
- 2 アントシアニン
- 3 フラボノイド
- 4 カロテノイド

問 52 牛乳に最も多く含まれるたんぱく質について、正しいものを一つ選べ。

- 1 アルブミン
- 2 グルテン
- 3 コラーゲン
- 4 カゼイン

問 53 児童・生徒の献立を考える上で注意すべきことについて、正しいものを一つ選べ。

- 1 成長が急速なので、特に植物性たんぱく質を十分に摂取させるようにする。
- 2 主食より副食の充実を図り、食事を十分与える。
- 3 一度に多量を与えるより、おやつを含め回数を増やす。
- 4 咀嚼力や消化吸収機能の低下に応じた食事にする。

問 54 たんぱく質と脂質を主成分とする豆について、正しいものを一つ選べ。

- 1 だいず
- 2 あずき
- 3 えんどう
- 4 そらまめ

問 55 卵の加熱について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 卵のたんぱく質は、50℃で凝固しはじめる。
- 2 卵白は、65℃ではまだ流動性を保つ。
- 3 卵白は、70℃でほぼ凝固する。
- 4 卵黄は、65℃を過ぎるとほとんど凝固する。

問 56 野菜の加熱調理において、緑色を保つための作業として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 短時間でゆでる。
- 2 ゆでたらすぐ水で冷やす。
- 3 ゆでるときは、ふたをする。
- 4 汁物に青菜を入れるのは、火からおろす実際にする。

問 57 黒豆をやわらかく煮るために用いるものについて、最も適切なものを一つ選べ。

- 1 酢
- 2 塩
- 3 重曹
- 4 米ぬか

問 58 カビを含むほとんどの微生物が生育できない塩分濃度について、正しいものを一つ選べ。

- 1 10%
- 2 13%
- 3 17%
- 4 20%

問 59 香りが目的で辛味のない香味野菜について、正しいものを一つ選べ。

- 1 しょうが
- 2 にら
- 3 たまねぎ
- 4 みょうが

問 60 新調理システムでないものを一つ選べ。

- 1 クックチルシステム
- 2 クックフリーズシステム
- 3 真空調理法
- 4 電磁調理器による加熱調理

平成26年度関西広域連合調理師試験問題 解答

問題番号	解答
問1	2
問2	4
問3	2
問4	1
問5	3
問6	3
問7	4
問8	3
問9	4
問10	4
問11	3
問12	4
問13	3
問14	2
問15	2
問16	1
問17	4
問18	2
問19	3
問20	3

問題番号	解答
問21	4
問22	3
問23	4
問24	1
問25	4
問26	4
問27	2
問28	3
問29	3
問30	4
問31	3
問32	1
問33	1
問34	2
問35	2
問36	4
問37	3
問38	3
問39	3
問40	3

問題番号	解答
問41	3
問42	2
問43	4
問44	3
問45	2
問46	1
問47	3
問48	4
問49	3
問50	4
問51	4
問52	4
問53	2
問54	1
問55	1
問56	3
問57	3
問58	4
問59	4
問60	4