

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 27 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、HB の鉛筆を使ってマークしてください。
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 か以上にマークすると、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

1	①	②	③	④
---	---	---	---	---

→

1	●	②	③	④
---	---	---	---	---

良い例：● 悪い例：① ● W ← ✓ 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 「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された年として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 平成 11 年(1999 年)
- 2 平成 17 年(2005 年)
- 3 平成 23 年(2011 年)
- 4 平成 25 年(2013 年)

2 日本料理様式に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 本膳料理は、江戸時代に発達した貴族社会の式正料理である。
- 2 袱紗料理は、中国風の精進料理である。
- 3 懐石料理は、茶会の亭主が客をもてなす料理である。
- 4 卓袱料理は、一品ずつ配膳する食い切り料理である。

3 メキシコにおいて、あらびき粥で食べられている主作物として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 とうもろこし
- 2 小麦
- 3 大麦
- 4 米

4 1914 年の第一次世界大戦の頃、近代フランス料理の基礎を確立した人物として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ブリヤ・サヴァラン
- 2 ジャン・トロワグロ
- 3 ジョルジュ・オーギュスト・エスコフィエ
- 4 ポール・ボキューズ

衛生法規

5 調理師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 調理の業務に従事する調理師は、毎年その就業地の都道府県知事に従事場所等を届け出なければならない。
- 2 飲食店営業の施設では、調理師を置かなければならない。
- 3 「調理師」とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として厚生労働大臣の免許を受けた者をいう。
- 4 調理師でなければ、調理師を名乗ることはできない。

6 調理師法に規定された調理師の免許に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『調理師試験の受験資格は、 A 第 57 条に規定する者で、多人数に対して飲食物を調理して供与する施設または営業で B の定めるものにおいて C 以上調理の業務に従事した者である。』

	A		B		C
1	食品衛生法	————	厚生労働省令	————	2年
2	食品安全基本法	——	食品衛生法施行規則	——	1年
3	学校教育法	————	厚生労働省令	————	2年
4	教育基本法	————	食品衛生法施行規則	——	1年

7 調理師法第 8 条の 3 に規定する調理技術の審査(技術審査)に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 都道府県知事が実施している。
- 2 実技試験のみで実施される。
- 3 受験資格は、調理業務に従事した期間が 3 年以上の者に与えられる。
- 4 合格すると、専門調理師の称号が与えられる。

8 衛生法規の分類とその説明の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

	《衛生法規の分類》		《説明》
1	労働衛生法規	————	公害の防止、自然環境の保全を目的としたもの
2	一般公衆衛生法規	——	家庭や地域社会の生活を対象としたもの
3	学校保健法規	————	工場や事業所などの労働者を対象としたもの
4	環境保全法規	————	学校生活を対象としたもの

9 食品衛生法第1条に規定する法の目的に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『食品衛生法は、食品の安全性の確保のために A 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、もって国民の B を図ることを目的とする。』

- | A | B |
|--------|-------|
| 1 公衆衛生 | 健康の保護 |
| 2 公衆衛生 | 安全の確保 |
| 3 衛生管理 | 健康の保護 |
| 4 衛生管理 | 安全の確保 |

- | D | E | A |
|----|-------|-------|
| 甲2 | 食品衛生法 | 食品衛生法 |
| 甲1 | 食品衛生法 | 食品衛生法 |
| 甲2 | 食品衛生法 | 食品衛生法 |
| 甲1 | 食品衛生法 | 食品衛生法 |

- 食品衛生法第1条に規定する法の目的に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。
- 『食品衛生法は、食品の安全性の確保のために A 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、もって国民の B を図ることを目的とする。』

- | (A) | (B) |
|-------|-------|
| 食品衛生法 | 食品衛生法 |
| 食品衛生法 | 食品衛生法 |
| 食品衛生法 | 食品衛生法 |
| 食品衛生法 | 食品衛生法 |

公衆衛生学

10 次の数値のうち、近年の我が国の合計特殊出生率の値に最も近いものを一つ選びなさい。

- 1 0.8
- 2 1.4
- 3 8.2
- 4 14.2

11 我が国の「四大公害病」として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 川崎病
- 2 四日市喘息^{ぜんそく}
- 3 新潟水俣病
- 4 イタイイタイ病

12 疾病予防の分類における第2次予防に該当するものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 インフルエンザの予防接種
- 2 禁煙
- 3 特定健康診査
- 4 手術後のリハビリテーション

13 感染症予防の三原則における感染経路対策に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 マスクをかける。
- 2 患者や保菌者に適切な医療措置を施す。
- 3 検便を行う。
- 4 予防接種を行う。

14 生活習慣病とそれを引き起こすリスク要因の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《生活習慣病》 | 《リスク要因》 |
|----------|---------|
| 1 肺がん | 肥満 |
| 2 胃がん | 砂糖の過剰摂取 |
| 3 虚血性心疾患 | 運動不足 |
| 4 糖尿病 | やせ |

15 高齢者医療確保法*に定められた事業として、誤っているものを一つ選びなさい。

*高齢者医療確保法：高齢者の医療の確保に関する法律

- 1 40～74歳の者の特定健康診査
- 2 40～74歳の者の特定保健指導
- 3 75歳以上の者の健康診査
- 4 65歳以上の者の要介護認定

16 母子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 妊娠した者は妊娠の届け出をすることにより、都道府県知事から母子健康手帳が交付される。
- 2 乳児とは、満3歳に満たない者をいう。
- 3 日本の乳児死亡率は、世界的にみて極めて高い。
- 4 体重2,500g未満の乳児は、低体重児として届け出なければならない。

17 心の健康づくりで大切な、ストレスへの対処方法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 ストレスの原因を曖昧にしておく。
- 2 見方や考え方を変える。
- 3 気分転換をする。
- 4 信頼できる周囲の人に相談をする。

18 労働基準法上の労働条件に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 休日は、原則として毎週少なくとも1回与えなければならない。
- 2 労働時間は、原則として、休憩時間を含み1日8時間を超えてはならない。
- 3 1日の労働時間が8時間を超える場合には、少なくとも45分以上の休憩を与えなければならない。
- 4 半年以上継続かつ8割以上出勤の場合、20日以上の有給休暇を付与しなければならない。

栄養学

19 食品と健康の関わりに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品に含まれている成分を総称して栄養素という。
- 2 食品の三次機能は、感覚・嗜好性^{しころ}に関わる機能である。
- 3 食物繊維は、血中コレステロールを低下させる。
- 4 エイコサペンタエン酸は、血栓形成を促進する。

20 摂食の調節に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食欲は、胃でコントロールされている。
- 2 脂質は、胃にとどまる時間が短い。
- 3 血液中の血糖量が低下すると、満腹感を感じる。
- 4 摂食中枢は、食事の摂取を促す。

21 味覚と味覚成分との組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

《味覚》 《味覚成分》

- 1 甘味 — ショ糖
- 2 苦味 — グルタミン酸
- 3 塩味 — 食塩
- 4 酸味 — 酢酸

22 不足すると貧血を発症するビタミンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンB₁
- 2 ビタミンB₂
- 3 ビタミンC
- 4 葉酸

23 甲状腺に多く含まれるミネラルとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 鉄
- 2 ヨウ素
- 3 マグネシウム
- 4 リン

24 栄養素の消化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 口腔では、たんぱく質の消化が行われる。
- 2 胃では、ペプシンによる消化が行われる。
- 3 小腸では、脂肪の消化が行われる。
- 4 大腸では、腸内細菌による発酵が行われる。

25 エネルギー代謝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 基礎代謝は、活動時に消費されるエネルギーである。
- 2 基礎代謝は、体温を維持し、臓器を働かせるのに必要なエネルギーである。
- 3 基礎代謝は、体の大きさに比例して大きくなる。
- 4 エネルギー摂取量が消費量を上まわると、肥満になる。

26 「六つの基礎食品」による食品群の特徴と食品の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《食品群の特徴》 | 《食品》 |
|--------------|-----------|
| 1 カロテンを多く含む | —— 緑黄色野菜 |
| 2 カルシウムを多く含む | —— 果実類 |
| 3 ビタミンCを多く含む | —— 牛乳・乳製品 |
| 4 たんぱく質を多く含む | —— いも類 |

27 「日本人の食事摂取基準」における栄養素の指標と目的の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《栄養素の指標》 | 《目的》 |
|-----------|-------------------|
| 1 推定平均必要量 | —— 生活習慣病の予防 |
| 2 目標量 | —— 過剰摂取による健康障害の回避 |
| 3 推奨量 | —— 摂取不足の回避 |
| 4 耐容上限量 | —— 摂取不足の回避 |

食 品 学

28 「日本食品標準成分表 2010」に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品の全体重量 100g 中に含まれる、標準的な成分値を記載している。
- 2 記載されている食品の成分値は、一般に流通する食品に含まれる成分値と差異はない。
- 3 食品中に含まれる中性脂肪の量をもって、脂質量としている。
- 4 食品中に含まれる窒素量に、窒素たんぱく質換算係数を乗じて、たんぱく質量を算出する。

29 うま味に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。
『食品に含まれるうま味は、こんぶのグルタミン酸、かつお節の A 、干しいたけの B 、
貝類のコハク酸が代表的である。』

A B

- 1 イノシン酸 — クロロゲン酸
- 2 イノシン酸 — グアニル酸
- 3 グアニル酸 — テアニン
- 4 テアニン — クロロゲン酸

30 魚類の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 血合い肉の暗赤色は、ミオグロビンによる。
- 2 脂質の脂肪酸組成は、不飽和脂肪酸より飽和脂肪酸の割合が多い。
- 3 煮魚の煮ごりは、魚肉に含まれるエラスチンに由来する。
- 4 鮮度低下に伴い、グリコーゲンが増加する。

31 いも類に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ジャがいもの芽や緑化した皮の部分には、有毒物質リナマリンが含まれる。
- 2 さつまいもの貯蔵最適温度は 2~5℃で、低温に強い。
- 3 さといもには、シュウ酸カルシウムの針状結晶が含まれ、皮膚に触れるとかゆみを生ずる。
- 4 こんにゃくいもの主成分は、たんぱく質とマンナンが結合したムチンである。

32 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 牛乳、成分調整牛乳ともに、無脂乳固形分は 8.0%以上含有しなければならない。
- 2 乳清たんぱく質は、酸によって凝固沈殿する。
- 3 低脂肪牛乳の乳脂肪分は、0.5%未満である。
- 4 牛乳の脂質量は、年間を通じ、飼料や季節に関わらずほぼ一定である。

33 酒類に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 酒類とは、アルコール分を3%以上含む飲料である。
- 2 焼酎甲類は、でんぷん原料を麹菌で糖化し、アルコール発酵させ、単式蒸留機で蒸留した焼酎である。
- 3 本醸造酒は、精米歩合70%以下の白米と米麹、醸造アルコールを原料とした清酒である。
- 4 みりんは、アルコールにぶどう糖、水あめ、アミノ酸などを添加して製造する。

食品衛生学

- 34 我が国の食中毒の発生状況に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。
- 1 細菌性食中毒は、10月～翌5月にかけて多く発生する傾向が見られる。
 - 2 ウイルス性食中毒は、高温多湿な夏に多く発生する傾向が見られる。
 - 3 平成16年(2004年)～平成25年(2013年)の累計患者数が最も多い病因物質は、ノロウイルスである。
 - 4 平成16年(2004年)～平成25年(2013年)の累計患者数が最も多い施設は、旅館である。
- 35 細菌に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。
- 1 サルモネラ属菌は、球菌である。
 - 2 カンピロバクターは、らせん菌である。
 - 3 ブドウ球菌は、グラム陰性菌である。
 - 4 大腸菌は、熱や乾燥に強い芽胞を作る。
- 36 細菌の増殖条件に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。
- 1 細菌が増殖するためには、栄養素、水分、酸素の三つの条件が必要である。
 - 2 食品中の水分活性(A_w)が0.60以下になると、ほとんどの細菌は増殖できなくなる。
 - 3 食品を冷凍すると細菌は死滅するので、常温に戻しても増殖することはない。
 - 4 細菌は酸性の環境を好み、弱アルカリ性では増殖が阻害される。
- 37 黄色ブドウ球菌によって起こる食中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 潜伏時間は、8～15時間である。
 - 2 主な原因食品は、近海産魚介類の刺身である。
 - 3 主な汚染源は、ヒトの手指や顔の化膿巣^{かのうそう}である。
 - 4 毒素(エンテロトキシン)は、加熱調理によって無害になる。
- 38 食肉の生食によって感染する寄生虫として、正しいものを一つ選びなさい。
- 1 旋尾線虫
 - 2 有棘顎口虫
 - 3 クドア・セプテンブククタータ
 - 4 サルコシスティス・フェアリー

39 食物アレルギーに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生法で表示義務がある特定原材料は、卵、乳、小麦などの7品目である。
- 2 食物アレルギーによって、生命にかかわる重篤な状態になることはない。
- 3 食物アレルギーは、食後数日から数週間後に発症することはない。
- 4 食物アレルギーの原因食品のうち、そばと落花生は症状が比較的軽い。

40 食品添加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 保存料は、食品中の微生物を殺菌する効果がある。
- 2 防ばい剤は、輸入柑橘類などの、かびの発生を防止する効果がある。
- 3 発色剤は、赤色の色素であり食品を着色する効果がある。
- 4 安定剤は、酸素による食品の酸敗を防ぐ効果がある。

41 器具・容器包装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 食品とは異なり、食品衛生法に基づく規格基準は設定されていない。
- 2 人の健康を損なうおそれがあるものは製造、販売、営業上使用してはならない。
- 3 営業上使用する器具・容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。
- 4 魚、肉、野菜などを調理する場合は、専用の包丁やまな板を使用しなければならない。

42 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 体調に異常を感じない場合は、定期的に健康診断や検便を受けなくてもよい。
- 2 腸管出血性大腸菌 O157 の保菌者は、法律の定めにより直接食品を扱うことができない。
- 3 衛生に関する知識、技術の習得は、法令により規定されているものではない。
- 4 同居家族に下痢や嘔吐おうとの症状が見られても、特に注意する必要はない。

43 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、掃除しやすくするため、常に排水を流しておく。
- 2 配管ダクトや照明器具は、点検整備しやすくするため、露出して設置する。
- 3 冷蔵庫は、冷却効果を高めるため、食材を隙間なく詰めるようにする。
- 4 ネズミ、昆虫の侵入防除のため、網戸を設置し、排水溝には鉄格子、金網を付ける。

44 消毒薬に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 逆性せっけん(陽イオン界面活性剤)は、普通のせっけんと混合して使用することで殺菌効果が高まる。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムは、腐食作用がないので、金属器具の消毒に適している。
- 3 アルコールは、濃度 100%のものが強い殺菌効果をもつといわれている。
- 4 オゾン水は、残留性が少ないので、調理器具などの殺菌に利用されている。

45 加熱による消毒・殺菌法と、その加熱温度・時間の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《消毒・殺菌法》

《加熱温度・時間》

- | | | |
|--------------------|-------|-----------------|
| 1 高温短時間殺菌法 (HTST) | ———— | 72℃で 15 秒間以上 |
| 2 加圧加熱殺菌法 (レトルト殺菌) | —— | 100℃で 4 分間以上 |
| 3 熱湯消毒 | ————— | 80℃以上で 1 分間以上 |
| 4 煮沸消毒 | ————— | 煮沸した状態で 10 秒間以上 |

調理理論

46 調理用語とその説明の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《調理用語》

《説明》

- 1 煮切り —— 汁がほとんどなくなるまで煮詰めること
- 2 立て塩 —— 材料に焦げ目をつけること
- 3 皮霜 —— 魚の皮面に熱湯をかけてから冷水をかけること
- 4 あらい —— 魚介類に塩をまぶしつけること

47 炒め物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 高温短時間加熱のため、ビタミンAの損失は少ない。
- 2 高温短時間で均一に加熱できるので、大量調理に最適である。
- 3 一般に、野菜などの植物性食品はかたく、動物性食品はやわらかくなる。
- 4 用いる油脂量は、おおよそ材料の30%が適量である。

48 料理とその調理温度及び調理時間の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《料理》

《調理温度》

《調理時間》

- | | | | | |
|--------------|------|------|----|--------|
| 1 さばの素揚げ | —— | 60℃ | —— | 60～90分 |
| 2 温泉卵 | ———— | 70℃ | —— | 30分 |
| 3 カツレツ(100g) | — | 250℃ | —— | 10分 |
| 4 グラタン | ———— | 350℃ | —— | 25分 |

49 たんぱく質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 たんぱく質に酸を加えると凝固しにくくなる。
- 2 しめさばは、たんぱく質を酵素により変性させたものである。
- 3 大豆は、5%前後の食塩水に浸漬して吸水させるとやわらかくなりやすい。
- 4 ポーチドエッグは、食塩と食酢を加えると凝固しやすい。

50 調理による色の変化に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 緑黄色野菜に食酢を入れてゆでると、色が鮮やかになる。
- 2 黒豆を煮るとき古釘を入れておくと、色が鮮やかになる。
- 3 れんこんに食塩を入れて煮ると、色が白くなる。
- 4 えびをゆでると、ヘムたんぱく質の熱変性により色が赤くなる。

51 調理と香り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 魚の生臭みの主成分は、トリプシンである。
- 2 パンの好ましい香りの主成分は、主にグルテンである。
- 3 豆乳の香りの主成分は、カフェインである。
- 4 飯の焦げの香りは、アミノカルボニル反応で生じる。

52 寄せ物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 くず寄せの代表的なものは、ところてんである。
- 2 水ようかんの寒天濃度は、0.8~1.0%である。
- 3 ゼラチンは、沸騰している湯に直接入れて溶かす。
- 4 果汁ゼリーは、寒天溶液が熱いうちに果汁を加える。

53 調理機器に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 フライヤーは、温度制御が可能な厚手の焼き物器である。
- 2 スチームコンベクションオーブンは、水蒸気による蒸し物調理専用である。
- 3 電磁調理器は、鍋底自体が発熱するのでガス加熱より熱効率がよい。
- 4 電子レンジは、食品表面からの発熱なので非常に熱効率がよい。

54 食材の下処理法とその効果の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《食材》	《下処理法》	《効果》
1 たけのこ	— 食塩を入れてゆでる	————— えぐ味の除去
2 りんご	— 皮をむいた後食塩水に漬ける	— 軟化防止
3 れんこん	— 重曹を入れてゆでる	————— 褐変防止
4 さといも	— 食塩水でゆでる	————— ぬめりの除去

55 乾式加熱を列挙したものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 炒め物、揚げ物、焼き物
- 2 煮物、焼き物、揚げ物
- 3 蒸し物、焼き物、炒め物
- 4 ゆで物、炒め物、蒸し物

56 食材のゆで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 いも類は、熱湯中に入れてゆでる。
- 2 葉菜類は、熱湯中に入れてゆでる。
- 3 パスタ類は、水からゆでる。
- 4 山菜類は、水からゆでる。

57 煮物調理操作に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 含め煮は、材料を一度炒めてから煮る。
- 2 いろ煮は、加熱しながら水分を飛ばしていく煮方である。
- 3 甘露煮は、しょうゆだけで煮る。
- 4 白煮は、材料の色を生かすためしょうゆを用いる。

58 炊飯に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 精白米は、洗米により 20~30%吸水する。
- 2 精白米と水の割合は、容積比で 1:1 がよい。
- 3 大量炊飯は、少量炊飯に比べて糊化が不均一になりやすい。
- 4 でんぷんの糊化は、生米の α でんぷんが消化のよい β でんぷんになることをいう。

59 マリネの調理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 酒をかけて、蒸し器で蒸す。
- 2 液体を加えず、バターだけで蒸し焼きにする。
- 3 ソースやチーズをかけてから、材料の表面を焼く。
- 4 酢、香味野菜、香辛料などを入れた調味液に漬け込む。

60 長く保存した鶏卵の鮮度変化に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 濃厚卵白が水様化卵白に変化する。
- 2 気室が小さくなり、比重が大きくなる。
- 3 割卵後の卵黄の高さが増加する。
- 4 卵白の pH が 7.0 より低くなる。

平成 27 年度調理師試験 解答番号

食文化概論			
問 1	問 2	問 3	問 4
4	3	1	3

衛生法規				
問 5	問 6	問 7	問 8	問 9
4	3	4	2	1

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

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

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

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

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

※「食品衛生学 問 39」は問題が不適切だったため、受験者全員を正答としました。

