

平成 27 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、解答用紙を机の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
○	○	○	○	○
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 次の日本の食文化史に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 縄文時代には、稲作が定着し、農耕が発達した。
- (2) 弥生時代には、仏教が広まり、殺生禁断の思想により肉食が禁止された。
- (3) 鎌倉時代には、精進料理が発達し、3回食が発生し始めた。
- (4) 室町時代には、肉食が一般化し、卓袱料理が確立された。

2 次の国と代表的な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) イタリア — ミネストローネ
- (2) 韓国 — トムヤムクン
- (3) ブラジル — シュラスコ
- (4) ロシア — ピロシキ

3 次の都道府県と郷土料理・特産品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) 岩手県 — わんこそば
- (2) 山梨県 — 笹かまぼこ
- (3) 三重県 — 伊勢うどん
- (4) 熊本県 — 辛子れんこん

衛生法規

- 4 次の調理師名簿の訂正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。

調理師名簿に登録されている事項のうち、(ア)、氏名が変わった時は、(イ)日以内に名簿の訂正申請を、(ウ)に行わなければならない。

	(ア)	(イ)	(ウ)
(1) 住所	— 60	— 免許を与えた都道府県知事	
(2) 住所	— 30	— 住所地の都道府県知事	
(3) 本籍地都道府県名	— 30	— 免許を与えた都道府県知事	
(4) 本籍地都道府県名	— 60	— 住所地の都道府県知事	

- 5 次の営業のうち、食品衛生法に基づき、食品衛生管理者を置かなければならないものを1つ選びなさい。

- (1) 乳酸菌飲料製造業
- (2) 食肉製品製造業
- (3) 酒類製造業
- (4) 食肉処理業

- 6 次の調理師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) 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) 都道府県知事は、調理師が、罰金以上の刑に処せられた場合、調理師免許を取り消すことができる。
- (3) 都道府県知事は、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には調理師免許を与えないことがある。
- (4) 多人数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、3年毎に住所地の都道府県知事に調理師業務従事者届を提出しなければならない。

7 次のうち、調理師法に基づく調理技術に関する審査の実技試験の試験科目として、該当しないものを1つ選びなさい。

- (1) エスニック料理
- (2) 麵料理
- (3) 中国料理
- (4) すし料理

8 次のうち、健康増進法に規定されている事項として、該当しないものを1つ選びなさい。

- (1) 国民健康・栄養調査の実施
- (2) 特定給食施設の届出
- (3) 食育運動の推進
- (4) 特別用途表示の許可

公衆衛生学

- 9 次の「21世紀における国民健康づくり運動（健康日本21）」の目的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。

21世紀の我が国を、すべての国民が健やかで心豊かに生活できる活力ある社会とするため、(ア)の減少、(イ)の延伸及び生活の質の向上を実現することを目的とする。

(ア) (イ)

- (1) 幼年期死亡 — 健康寿命
- (2) 壮年期死亡 — 健康寿命
- (3) 幼年期死亡 — 平均寿命
- (4) 壮年期死亡 — 平均寿命

- 10 次の公害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) 四日市ぜんそくは、亜硫酸ガスが原因である。
- (2) 水俣病は、メチル水銀が原因である。
- (3) 光化学スモッグは、六価クロムが原因である。
- (4) イタイイタイ病は、カドミウムが原因である。

- 11 次の感染症と病原体の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ジフテリア — ウイルス
- (2) ペスト — 細菌
- (3) つつが虫病 — クラミジア
- (4) デング熱 — 原虫

- 12 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 硬度が高い水は、飲用すると下痢を起こすことがある。
- (2) 紫外線は、太陽の高度が高いほど、地上に達する量が多い。
- (3) 空気の約78%は、窒素である。
- (4) 我が国の下水道処理人口普及率は、ほぼ100%と高い。

1 3 次のうち、水道法第4条に基づく水道水の水質基準において、「検出されないこと」とされているものを1つ選びなさい。

- (1) 鉄
- (2) ホルムアルデヒド
- (3) 大腸菌
- (4) 一般細菌

1 4 次のWHO（世界保健機関）憲章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。

WHO憲章では、健康の定義を「健康とは、完全な（ア）、精神的及び（イ）福祉の状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない」としている。

（ア） （イ）

- (1) 肉体的 — 経済的
- (2) 文化的 — 経済的
- (3) 肉体的 — 社会的
- (4) 文化的 — 社会的

1 5 次の衛生統計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) 食中毒統計には、年間の食中毒発生件数及び患者数等が記載されている。
- (2) 国民生活基礎調査は、昭和61年を初年度として3年毎に実施される。
- (3) 乳児死亡とは、生後1年未満の死亡をいい、新生児死亡とは、生後4週（28日）未満の死亡をいう。
- (4) 死亡率（粗死亡率）とは、人口10,000人に対する死亡数をいう。

1 6 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 生活習慣病を死因とする死亡者数は増加傾向にあるが、依然として結核、肺炎による死亡者数がそれを上回っている。
- (2) 生活習慣病は、個人が日常生活の中で適度な運動やバランスの取れた食生活、禁煙を実践することによって予防することができる。
- (3) がん対策推進基本計画は、がん対策の総合的かつ計画的な推進を図るため、がん対策基本法に基づき策定されている。
- (4) 生活習慣病には、悪性新生物（がん）、心臓疾患、脳血管疾患等がある。

17 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」に基づく感染症の分類と感染症の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 1類感染症 - 結核
- (2) 2類感染症 - エボラ出血熱
- (3) 3類感染症 - 炭疽
- (4) 4類感染症 - E型肝炎

次の感染症の分類 - 炭疽 (1)
 結核・炭疽の感染症 - 2類 (2)
 次の感染症の分類 - エボラ出血熱 (3)
 結核・炭疽の感染症 - 1類 (4)

次の感染症の分類 - エボラ出血熱 (1)
 エボラ出血熱 (2)
 エボラ出血熱 (3)
 エボラ出血熱 (4)

次の感染症の分類 - エボラ出血熱 (1)
 (結核) スーイ (2)
 (結核) スーロ (3)
 (結核) スーイ (4)
 (結核) スーイ (5)

次の感染症の分類 - エボラ出血熱 (1)
 エボラ出血熱 (2)
 エボラ出血熱 (3)
 エボラ出血熱 (4)

次の感染症の分類 - エボラ出血熱 (1)
 エボラ出血熱 (2)
 エボラ出血熱 (3)
 エボラ出血熱 (4)

栄養学

18 次の栄養素と生体内での役割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。

- (1) 炭水化物 — 体組織の成長と補充
- (2) 脂質 — 体機能を順調に維持・調整
- (3) ビタミン — 体組織の成長と補充
- (4) たんぱく質 — 活動のエネルギー源

19 次の消化酵素のうち、脂質を分解するものを1つ選びなさい。

- (1) 膵液アミラーゼ
- (2) ペプシン
- (3) 膵リパーゼ
- (4) トリプシン

20 次の炭水化物のうち、単糖類を1つ選びなさい。

- (1) フルクトース (果糖)
- (2) スクロース (ショ糖)
- (3) ラクトース (乳糖)
- (4) マルトース (麦芽糖)

21 次の脂肪酸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。

- (1) オレイン酸 — 不飽和脂肪酸
- (2) 酪酸 — 不飽和脂肪酸
- (3) アラキドン酸 — 飽和脂肪酸
- (4) リノレン酸 — 飽和脂肪酸

22 次の脂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) 油脂は、水には溶けないが、界面活性物質により乳化される。
- (2) 脂質1gあたりのエネルギー量は、約9kcalである。
- (3) トランス脂肪酸は、マーガリン等の加工食品の製造過程で生成される。
- (4) 動物性脂質は、血清コレステロールを低下させる作用があり、動脈硬化を抑制する働きがある。

23 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) たんぱく質は、多数のアミノ酸がペプチド結合したものである。
- (2) 必須アミノ酸は、人体内で合成されないため、必ず食物から摂取しなければならない。
- (3) 単純たんぱく質には、イソロイシン、ヒスチジン等がある。
- (4) たんぱく質が熱や酸等により凝固や沈殿することを変性という。

24 次の無機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) リンは、骨や歯をつくるが、過剰摂取はカルシウムの吸収を妨げる。
- (2) 銅は、体液の浸透圧の調整に関与しており、小腸から吸収され、主に腎臓を經由して排出される。
- (3) 亜鉛は、欠乏すると皮膚障害や味覚障害を起こす。
- (4) ヨウ素は、甲状腺ホルモンの構成成分であり、海藻類に含まれる。

25 次のビタミンとその欠乏症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) ビタミンA — 夜盲症
- (2) ビタミンB₁₂ — 悪性貧血
- (3) ビタミンC — 脚気
- (4) ビタミンD — くる病

26 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 慢性胃炎の患者には、1回の食事量を少なくして胃の負担を減らし、食事の回数を増やすことで1日当たりの栄養量を維持する。
- (2) 膵炎の患者には、症状の回復に合わせて炭水化物中心の流動食を少しずつ与え、脂質とたんぱく質を制限する。
- (3) 急性腎不全の患者には、患者の状態に合わせ、たんぱく質、食塩、水分、カリウムの制限を行い、十分なエネルギーを与える。
- (4) 鉄欠乏性貧血の患者には、良質のたんぱく質を十分に与えるとともに、緑茶やホウレン草等の鉄の吸収を助けるものを多く与える。

食品学

27 次の発酵食品と微生物の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 納豆 — 細菌
- (2) かつお節 — 細菌、酵母
- (3) ヨーグルト — 酵母
- (4) ビール — かび、酵母、細菌

28 次の鶏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) 炭水化物やビタミンCを多く含んでいる。
- (2) 卵白は、全卵の約60%を占める。
- (3) 卵黄のたんぱく質は、リポたんぱく質で、脂質を多く含んでいる。
- (4) 卵黄は、レシチンを含み、油脂を乳化する働きがある。

29 次の豆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) 緑豆は、小豆の一種で、豆もやしや春雨の原料となる。
- (2) 小豆は、デンプンを主成分とし、無機質ではカリウム、リンが多い。
- (3) 落花生は、ビタミンAが多く、脂質、ビタミンB群が少ない。
- (4) 大豆は、たんぱく質を約35%含み、脂質を約18%含む。

30 次の食品と主なうま味成分の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 昆布 — イノシン酸
- (2) 貝類 — コハク酸
- (3) 干ししいたけ — グルタミン酸
- (4) かつお節 — グアニル酸

31 次の食品の加工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) サラダ油は、低温で濁りが出ないように、脱ろう処理がされている。
- (2) プロセスチーズは、数種のチーズを加熱溶融し、乳化したものである。
- (3) 野菜類を冷凍する場合、ブランチング（湯どおし）を行うことで、色や味の変化を防ぐことができる。
- (4) 紅茶等の発酵茶では、茶葉中の酸化酵素が加熱により不活化されるため、ビタミンCはかなり残る。

32 次の食品の栄養価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) 肉、魚には、たんぱく質が多く含まれる。
- (2) 柑きつ類、きのこ類には、ビタミンAが多く含まれる。
- (3) 牛乳、乳製品、小魚には、カルシウムが多く含まれる。
- (4) 穀類、いも類には、炭水化物が多く含まれる。

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) 細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。
 - (2) 食中毒とは、食中毒菌や有毒・有害な物質が含まれている飲食物を摂取することによって起こる健康障害である。
 - (3) 厚生労働省「食中毒統計」によると、平成24～26年には食中毒による死亡者は発生していない。
 - (4) 厚生労働省「食中毒統計」によると、平成26年の食中毒の原因施設は、飲食店、家庭、旅館の順に多い。
- 34 次の自然毒食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) イシナギによる食中毒の症状には、下痢、腹痛、ドライアイスセンセーション等がある。
 - (2) 毒きのこによる食中毒では、主な症状は嘔吐、下痢など比較的軽症で、死に至ることはない。
 - (3) フグによる食中毒の病因物質はテトロドトキシンで、一般的に肝臓や卵巣の毒力が強い。
 - (4) 毒ゼリによる食中毒の病因物質は、アコニチンというアルカロイドである。
- 35 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 原因菌は、冷蔵又は冷凍温度下でも長期間生存し続ける。
 - (2) 原因食品は、魚介類が多い。
 - (3) 潜伏期間は、食中毒の中でも早く、平均30分～6時間である。
 - (4) 主な症状は、嘔吐、神経症状、じんま疹であり、発熱はほとんどない。
- 36 次の腸管出血性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) 主な症状は、激しい腹痛、下痢、血便等であり、溶血性尿毒症症候群(HUS)を併発することもある。
 - (2) 原因菌が産生するアフラトキシンは、熱、酸、アルカリに弱い。
 - (3) 飲料水を介しての感染や、人から人への感染もある。
 - (4) 少量(100個以下)の菌量でも発症することがある。

37 次のボツリヌス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) 真空包装食品等の酸素が極めて少ない密封食品が原因となりやすい。
- (2) 原因菌は、芽胞を形成するため、熱に強い抵抗性を示す。
- (3) 原因菌は、人の鼻腔や手指の傷に常在している。
- (4) 症状は、吐気、嘔吐、神経症状等で、治療が遅れると呼吸困難等を引き起こすことがある。

38 次の寄生虫に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) アニサキスは、クマや豚等の小腸内に寄生している。
- (2) 肝吸虫は、コーヒー豆状で、主にモクズガニを生食することで感染する。
- (3) 横川吸虫は、主にアユやシラウオ等の淡水魚を生食することで感染する。
- (4) 旋毛虫は、最も大型の寄生虫で、体長10m以上になるものもある。

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) 食品添加物は、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。
- (2) 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。
- (3) ソルビン酸は、魚肉ねり製品の保存料として使用することができ、微生物の繁殖を抑えることで食品の劣化する時間をのばしている。
- (4) 食品添加物の成分の規格は、農林水産大臣が定めている。

40 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 逆性石けんは、高温ほど殺菌力が強く、普通の石けんと同時に使用すると更に殺菌力が高まる。
- (2) 煮沸消毒は、沸騰水の中に沈めて煮沸する方法で、ふきんやタオルの消毒に適している。
- (3) ノロウイルス患者の嘔吐物の消毒には、10ppm (mg/L) の次亜塩素酸ナトリウム溶液が適している。
- (4) 消毒用アルコールは、エタノール含有量が約40%のものが消毒効果が高い。

4 1 次の食品添加物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。

(用途)	(食品添加物)	(対象食品)
(1) 甘味料	－ サッカリン	－ チューインガム
(2) 漂白剤	－ 亜硝酸ナトリウム	－ ごま
(3) 防かび剤 (防ばい剤)	－ イマザリル	－ オレンジ
(4) 膨張剤	－ 炭酸水素ナトリウム	－ まんじゅう

4 2 次のうち、食品表示法に規定されているアレルゲンとして表示が義務付けられているものを1つ選びなさい。

- (1) キウイフルーツ
- (2) くるみ
- (3) 落花生
- (4) オレンジ

4 3 次の食品の劣化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) 腐敗・変敗の原因となる微生物には、シュードモナス属菌やクロストリジウム属菌等がある。
- (2) 炭水化物を多く含む食品は、微生物の増殖により有機酸が産生されpHが下がる。
- (3) 腐敗・変敗に影響するものとして水分活性があり、その値が低いほど微生物が増殖しやすくなる。
- (4) 腐敗とは、微生物により主に食品中のたんぱく質が分解し、悪臭を発生し、有害物質等を生成することをいう。

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) 同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。
- (2) 原材料の納入の際には調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録する。
- (3) 二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の加熱調理においては、中心部が85～90℃で90秒間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、温度と時間を記録する。
- (4) 検食は、調理済み食品を食品ごとに25g程度ずつ清潔な容器に入れて密封し、10℃以下で72時間以上保存する。

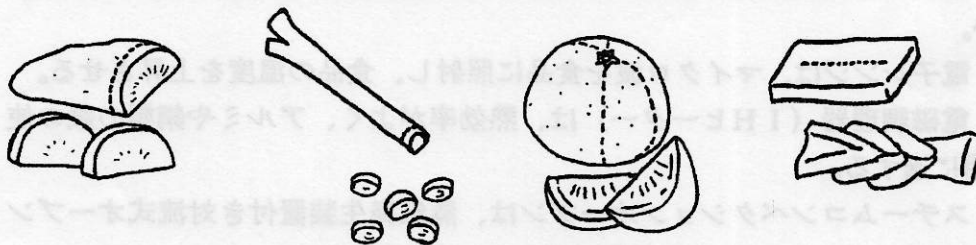
調理理論

45 次の切り方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) 引き切りとは、刺身や薄つくりの時に刃元から刃先まで手前に引いて切る切り方をいう。
- (2) 押し切りとは、野菜等を切る時に刃先に近い部分を食材の上におき、まな板に向かって斜め前方に押し切る切り方をいう。
- (3) 大名おろしは、魚を上身、中骨、下身に切り分ける方法で、中骨に残る身の量は少なく、上身と下身の歩留まりが良い。
- (4) 5枚おろしは、カレイやヒラメ等の身が薄く幅の広い魚や、魚体が大きく身割れしやすいカツオ等に用いる方法である。

46 次の切り方の図と名称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) 半月切り (2) 小口切り (3) くし形切り (4) 拍子木切り



47 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) 洗浄は、食品についている有害物、汚物、不味成分を除くことを目的とする。
- (2) 浸漬は、食品を水や調味液の中に浸す又は漬け込むことで、吸水、膨潤、あく抜き、下味付け等を目的とする。
- (3) かくし包丁は、角ばった部分をうすく切り落とし、煮くずれを防ぐことを目的とする。
- (4) 豆乳に凝固剤を添加し、豆腐を作ることは、化学的調理操作である。

48 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) 揚げ物をする時は、油の酸化を防ぐため、揚げカスや不純物をまめにすくい取る。
- (2) 魚を煮る時は、調味液と魚を鍋に入れてから加熱すると、魚のうま味が煮汁に溶け出しにくい。
- (3) 蒸し物は、食品の形を損ないにくく、水溶性成分の損失が少ない。
- (4) 炒め物は、加熱時間が短いため栄養成分の損失が少ない。

49 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 米は炊飯することで、 α (アルファ) でんぷんが消化の良い β (ベータ) でんぷんに変化する。
- (2) 清汁には、吸物、すり流し汁、潮汁があり、二番だしを使うのが適している。
- (3) 魚のブイヨン、ブイヨン・ド・ヴォライユと呼ばれ、フランス料理で最も利用が多い。
- (4) ソースやスープに適度な濃度をつけたり、つなぎの役割をするものをリエゾンという。

50 次の加熱調理器具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) 電子レンジは、マイクロ波を食品に照射し、食品の温度を上昇させる。
- (2) 電磁調理器 (IHヒーター) は、熱効率がよく、アルミや銅製の鍋の使用に適する。
- (3) スチームコンベクションオーブンは、蒸気発生装置付き対流式オーブンで、焼く、蒸すの作業を同時に行える。
- (4) 鉄鍋は、熱が早く伝わり保温力もあるが、さびやすい。

51 次の料理とその調理に適したオーブンの温度に関する組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- (1) 魚のホイル焼き - 190℃
- (2) グラタン - 200~220℃
- (3) ハンバーグ - 150~160℃
- (4) ローストチキン - 150℃

5 2 次の味覚のうち、五原味に含まれないものを1つ選びなさい。

- (1) 酸味
- (2) 苦味
- (3) 辛味
- (4) 旨味

5 3 次の甘味物質のうち、最も甘味度が高いものを1つ選びなさい。

- (1) ショ糖
- (2) アスパルテーム
- (3) マルチトール
- (4) フラクトオリゴ糖

5 4 次の食塩又は砂糖の調理的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促進する。
- (2) 砂糖は、濃度が高いほど微生物の発育を促進する。
- (3) 食塩は、野菜や果物の褐変を防止する。
- (4) 砂糖は、でん粉の老化を防止する。

5 5 次の食品のうち、カップ1杯(200cc)の重量が200gであるものを1つ選びなさい。

- (1) みりん
- (2) 牛乳
- (3) 酢
- (4) ウスターソース

5 6 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) だし汁に食塩を加えると、だし汁の味が強く感じられるが、これを相乗効果という。
- (2) かつおだしに、こんぶだしを加えると旨味が強くなるが、これを対比効果という。
- (3) 塩味は、食品の温度が高くなるほど強く感じられる。
- (4) 甘味は、食品の温度が、30～40℃で最も強く感じられる。

57 乾物のもどし方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) 塩蔵わかめは、ざっと洗って塩を流し、水に約10分浸す。
- (2) 身欠きにしんは、かぶるくらいの米のとぎ汁に約20分浸す。
- (3) 干しむきえびは、50℃くらいのぬるま湯に約20分浸す。
- (4) 春雨は、かぶるくらいの沸騰湯に3～4分浸す。

58 次の食物と色素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) 生のエビに含まれるアスタキサンチンは、加熱するとアスタシンに変化し鮮やかな赤色となる。
- (2) クロロフィル系色素は、ブロッコリー、小松菜等に含まれており、ゆでる時に少量のアルカリを加えるとクロロフィリンに変化し、鮮やかな緑色となる。
- (3) アントシアニン系色素は、かぼちゃ等の緑黄色野菜やかんきつ類に含まれる橙色の色素である。
- (4) 生の肉にはミオグロビンが含まれており、空気に長時間さらされるとメトミオグロビンに変化し灰褐色となる。

59 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ジャガイモをマッシュポテトにする時は、ペクチン質が流動性を失わない熱いうちに裏ごしする。
- (2) 小麦粉に水を加えてこねたものを水で洗うと、でんぷんや可溶性成分が溶け出し、グルテンが残る。
- (3) 強力粉はグルテン含量が少なく、マカロニや餃子の皮を作るのに適し、薄力粉はグルテン含量が多く、てんぷらの衣に適している。
- (4) スジ肉等のコラーゲンを多く含む硬い肉は、長時間煮ると肉中のコラーゲンが加熱により水溶性のゼラチンに変化し、柔らかくなる。

60 次の食品の調理的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) 茶碗蒸し等の卵の混合液は、急激に加熱するとスガ立ちやすくなる。
- (2) 牛乳には、コロイドの吸着作用により魚介類やレバー等の生臭さを除く効果がある。
- (3) 砂糖を加えて寒天ゼリーを作ると、^{りしゅう}離漿が少なくなる。
- (4) 生のパイナップル等のゼリーを固める際には、ゼラチンの使用が適している。

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

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

※問15、26、29の3題は不適切な問題として全員正解としました。

項目	期首 番号	期末 番号
食品衛生学	33	3
	34	3
	35	1
	36	3
	37	3
	38	3
	39	4
	40	3
	41	3
	42	3
	43	3
	44	4
	45	3
	46	4
	47	3
職員退職	48	3
	49	4
	50	3
	51	3
	52	3
	53	3
	54	3
	55	3
	56	4
	57	3
	58	3
	59	3
	60	4

項目	期首 番号	期末 番号
食文化振興	1	3
	2	3
	3	3
衛生保健	4	3
	5	3
	6	4
	7	1
	8	3
	9	3
	10	3
	11	3
	12	4
	13	3
	公共衛生学	14
15※		
16		1
17		4
18		4
19		3
20		1
21		1
22		4
23		3
栄養学	24	3
	25	3
	26※	
	27	1
	28	1
	29※	
	30	3
	31	4
	32	3
	33	3
食品学	34	3
	35	3
	36	4
	37	3

※間18、26、29の額は不審な点を確認して全員五割引きました。