

30

# 平成 27 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を確認し、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 和食の無形文化遺産登録を認めた機関について、正しいものを一つ選べ。

- 1 UNICEF (国連児童基金)
- 2 WEF (国際連合世界食糧計画)
- 3 UNESCO (国際連合教育科学文化機関)
- 4 IMF (国際通貨基金)

問2 日本の行事食とそれが食される月の組み合わせについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 七草がゆ — 1月
- 2 恵方巻 — 2月
- 3 菱餅 — 3月
- 4 ちまき — 4月

問3 都道府県とその主な郷土料理の組み合わせについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 北海道 — ジンギスカンなべ
- 2 岩手県 — ほうとう
- 3 高知県 — <sup>さわか</sup>皿鉢料理
- 4 長崎県 — <sup>しっぽく</sup>卓袱料理

## 衛生法規

問4 衛生関係の法律とその目的や規定内容の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 地域保健法 — 地域住民の健康維持（保持）・増進、地域保健対策の推進
- 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（感染症法）  
— 感染症発生の予防及び蔓延の防止、新感染症への対応
- 3 健康増進法 — 特定給食施設の栄養管理、食品の特別用途表示の許可
- 4 食育基本法 — 食品の安全性確保の総合的な推進、食品安全委員会の設置

問5 食品衛生法に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 都道府県知事等は、食品衛生に関する指導の職務を行わせるために、その職員のうちから食品衛生監視員を任命するものとする。
- 2 食品等の廃棄、許可の取消、営業の禁停止などの行政処分の規定はあるが、懲役や罰金などの罰則規定はない。
- 3 飲食店営業などの営業を営もうとする者は、警察署長の許可を受けなければならない。
- 4 この法律の適用を受けるのは食品のみであり、食品と直接接する器具や容器包装は、全て対象とならない。

問6 調理師に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 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。
- 2 調理師は、名簿の登録事項に変更が生じた時は、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 3 調理師は、免許証を紛失した場合は、住所地の市町村長に、再交付を申請しなければならない。
- 4 調理師免許は、5年ごとに更新しなければならない。

## 公衆衛生学

問7 WHO（世界保健機関）憲章における健康の定義に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 健康とは、疾病や虚弱でない状態であることをいう。
- 2 健康とは、単に疾病や虚弱でないということだけではなく、疾病に対する抵抗力に合わせ、体力がある状態であることをいう。
- 3 健康とは、単に疾病や虚弱でないということだけでなく、肉体的、精神的並びに社会的に完全に良好な状態であることをいう。
- 4 健康とは、単に疾病や虚弱でないということだけでなく、栄養の状態がよいことをいう。

問8 地域保健法により規定されている保健所の業務について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 医事及び薬事に関する事項
- 2 事業場における労働衛生に関する事項
- 3 衛生上の試験、検査に関する事項
- 4 地域保健に関する思想の普及や向上に関する事項

問9 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 出生率とは、人口10,000人に対する年間の出生数である。
- 2 人口静態統計は、5年ごとの国勢調査により集計される。
- 3 死亡率とは、人口100人に対する年間の死亡数である。
- 4 人口動態統計とは、特定の日時における統計である。

問 10 紫外線に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 日焼けの原因となる。
- 2 雪面からの反射で雪眼炎の原因となる。
- 3 ビタミンDの生成作用がある。
- 4 日射病の原因となる。

問 11 大気汚染に係る環境基準に定められている物質として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 一酸化炭素 (CO)
- 2 二酸化炭素 (CO<sub>2</sub>)
- 3 二酸化硫黄 (SO<sub>2</sub>)
- 4 浮遊粒子状物質 (SPM)

問 12 感染症とその病原体の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- |          |   |      |
|----------|---|------|
| 1 アメーバ赤痢 | — | 細菌   |
| 2 マラリア   | — | 原虫   |
| 3 コレラ    | — | ウイルス |
| 4 デング熱   | — | 細菌   |

問 13 ネズミや衛生害虫の駆除において重点を置くべきことについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 発生源を除くこと。
- 2 なるべく発生初期に行うこと。
- 3 目的の動物を発見した場所に限定して、狭い範囲に行うこと。
- 4 目的の動物の生態、習性に応じて行うこと。

問 14 感染症の感染経路と病名の組合せについて、誤っているものを一つ選べ

- 1 飛沫感染 — インフルエンザ
- 2 経口感染 — 赤痢
- 3 昆虫の媒介感染 — 結核
- 4 経皮感染 — 破傷風

問 15 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。

労働安全衛生法の目的は、労働者の ( A ) を確保するとともに、( B ) を促進することである。

- | A         | B          |
|-----------|------------|
| 1 健康な生活習慣 | 快適な職場環境の形成 |
| 2 安全と健康   | 快適な職場環境の形成 |
| 3 安全と健康   | 労働衛生の改善    |
| 4 健康な生活習慣 | 労働衛生の改善    |

## 栄養学

問 16 熱量素に含まれないものを一つ選べ。

- 1 脂質
- 2 たんぱく質
- 3 糖質
- 4 ビタミン

問 17 脂質に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 摂取した脂質は、脂肪酸とモノグリセライド (モノグリセロール) に分解されて吸収される。
- 2 リノール酸、リノレン酸 ( $\alpha$ -リノレン酸)、アラキドン酸は必須脂肪酸である。
- 3 牛脂や豚脂の動物性脂質は、魚油に多いイコサペンタエン酸 (IPA)、ドコサヘキサエン酸 (DHA) と同様に、血中コレステロール低下作用がある。
- 4 脂溶性ビタミン (A、D、E、K) の吸収に役立つ。

問 18 無機質とその欠乏症の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- |        |   |       |
|--------|---|-------|
| 1 リン   | — | 甲状腺肥大 |
| 2 鉄    | — | 貧血    |
| 3 亜鉛   | — | 味覚障害  |
| 4 カリウム | — | 筋無力症  |



問 19 ビタミンCに関する次の文章の ( ) に入る語句の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

ビタミンCは、野菜や果物に多く含まれており、調理の際には熱に対して( A )、水に溶け( B )。欠乏症は( C )である。

- |   | A      | B   | C    |
|---|--------|-----|------|
| 1 | 安定しており | やすい | ペラグラ |
| 2 | 安定しており | にくい | 口角炎  |
| 3 | 不安定であり | やすい | 壊血病  |
| 4 | 不安定であり | にくい | 貧血   |

問 20 「健康づくりのための身体活動基準 2013」(平成 25 年厚生労働省)について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 身体活動は、「生活活動」と「運動」に分けられる。
- 2 健診結果が基準範囲内である 18~64 歳の人、3メッツ以上の強度の身体活動を毎日 120 分行う。
- 3 健診結果が基準範囲内である 65 歳以上の人、強度を問わず身体活動を毎日 40 分行う。
- 4 健診結果が基準範囲内である人は、年齢別の基準とは別に世代共通の方向性として「身体活動を今より少しでも増やす」と示されている。

問 21 栄養成分と人体内での消化酵素の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 たんぱく質 — ペプシン
- 2 麦芽糖 — ラクターゼ
- 3 でんぷん — アミラーゼ
- 4 脂質 — リパーゼ

問 22 「食生活指針」(平成 12 年文部省・厚生省・農林水産省)の 10 項目について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食事を楽しみましょう。
- 2 食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も。
- 3 自分の食生活を見直してみよう。
- 4 腹八分目で偏食をしないように努めよう。

問 23 食品を構成する成分(栄養素を含む)と、それが主に吸収される体内消化管(臓器)との組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 アミノ酸 — 小腸
- 2 アルコール — 胃及び小腸上部
- 3 カルシウム — 小腸
- 4 鉄 — 大腸

問 24 体格指数 (BMI) に関する以下の文章の ( ) に入る語句・数値等の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

BMI は肥満の判定に用いられ、 $BMI = ( A ) \div ( B )$  で求められる。  
 BMI の値が ( C ) のとき、健康障害の危険性が最も低い。

	A	B	C
1	体重 (kg)	(身長 (m)) <sup>2</sup>	30
2	体重 (kg)	(身長 (m)) <sup>2</sup>	22
3	体重 (kg)	身長 (cm)	0.4
4	身長 (cm)	体重 (kg)	2.6

## 食品学

問 25 五大栄養素として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 たんぱく質
- 2 脂質
- 3 無機質
- 4 水

問 26 農産食品における原料と加工食品の組み合わせについて、誤っているものを一つ選べ。

- |         |   |        |
|---------|---|--------|
| 1 小麦    | — | 押し麦    |
| 2 えん麦   | — | オートミール |
| 3 大豆    | — | ゆば     |
| 4 かんきつ類 | — | マーマレード |

問 27 <sup>もち</sup>糯米にほぼ 100%含まれるでんぷんの成分について、正しいものを一つ選べ。

- 1 アミロペクチン
- 2 ムチン
- 3 アミロース
- 4 グルコマンナン

問 28 食品に含まれる旨味成分について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 グルタミン酸
- 2 イノシン酸
- 3 グアニル酸
- 4 クエン酸

問 29 カビを利用する加工食品について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ワイン
- 2 酢
- 3 かつお節
- 4 漬け物

問 30 アレルギー物質を含む食品で、表示が義務づけられている特定原材料について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 そば
- 2 乳
- 3 大豆
- 4 かに

## 食品衛生学

問 31 厚生労働省の全国食中毒統計における平成 24 年の食中毒発生件数のうち、上位 2 つの病因物質について、正しいものを一つ選べ。

- 1 黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌
- 2 ノロウイルス、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
- 3 ウェルシュ菌、腸炎ビブリオ
- 4 腸管出血性大腸菌、ボツリヌス菌

問 32 カンピロバクター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 菌数が少量でも発症する。
- 2 主な症状は、下痢、腹痛、発熱である。
- 3 他の細菌性食中毒と比較して、潜伏期間が最も短い。
- 4 鶏の刺身、焼き鳥や牛内臓の加熱不足による感染が多い。

問 33 食品の異物混入防止に心がける方法について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 調理又は製造室では、帽子などで頭を覆う。
- 2 調理場又は製造室では、よく清掃し、定期消毒をする。
- 3 健康保菌者からの感染を防ぐため、調理場又は製造室の窓は開放する。
- 4 調理又は製造終了後は、使用した調理台や器具などを洗浄するなど清潔にする。

問 34 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。

食品異物について、食品衛生法第6条第4号では「不潔、異物の ( A ) または ( B ) その他の事由により人の健康をそこなうおそれがあるもの」は販売、製造、調理・加工等をしてはならないと定めている。

- |   | A  | B  |
|---|----|----|
| 1 | 混入 | 汚染 |
| 2 | 汚染 | 付着 |
| 3 | 付着 | 添加 |
| 4 | 混入 | 添加 |

問 35 異物とその分類の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- |   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 昆虫の破片 | — | 鉱物性異物 |
| 2 | カビ    | — | 植物性異物 |
| 3 | 毛髪    | — | 鉱物性異物 |
| 4 | 土     | — | 植物性異物 |

問 36 消毒の方法とその内容について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 紫外線消毒は、主に包丁、まな板に照射する方法で、その効果は表面だけである。
- 2 焼却消毒は、最も確実な消毒であり、再び使わないものの処理に用いる。
- 3 乾熱消毒は、流通蒸気と高圧水蒸気による方法があり、主にガラス、陶器に適している。
- 4 煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯の中で煮る方法で、調理器具の消毒に適している。

問 37 食品添加物の種類と物質名の組み合わせで、正しいものを一つ選べ。

- 1 甘味料 — L-アスコルビン酸
- 2 膨張剤 — バニリン
- 3 防カビ剤 — イマザリル
- 4 発色剤 — 次亜塩素酸ナトリウム

問 38 食品の保存法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 放射線照射法は、食品を製造または加工する場合、食品への放射線の照射を制限しているが、じゃがいもの発芽防止には使用が許可されている。
- 2 乾燥法は、水分活性を低くして微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- 3 低温貯蔵法は、低温で微生物の活動をおさえる方法である。
- 4 砂糖漬け法は、pHを低下させることで微生物の発育を阻止し、保存性を高める方法である。

問 39 食品取扱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べ。

- 1 健康診断は、本人の判断により受診しなくてもよい。
- 2 検便を定期的の実施し、保菌者でないことを確認する。
- 3 体調が悪いとき、我慢ができる場合は調理をしてもよい。
- 4 手指に化膿した傷があっても、盛りつけのみの仕事であれば可能である。



問 40 食品群と食品中の放射性セシウムの基準値の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- |         |   |             |
|---------|---|-------------|
| 1 一般食品  | — | 100 ベクレル/kg |
| 2 牛乳    | — | 50 ベクレル/kg  |
| 3 飲料水   | — | 100 ベクレル/kg |
| 4 乳児用食品 | — | 50 ベクレル/kg  |

問 41 食中毒の原因となる自然毒と、その有毒成分の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- |            |   |                          |
|------------|---|--------------------------|
| 1 毒キノコ     | — | ソラニン                     |
| 2 ふぐ       | — | テトラミン                    |
| 3 真菌類 (カビ) | — | シガテラ                     |
| 4 下痢性貝毒    | — | ディノフィシストキシン (ジノフィシストキシン) |

問 42 食中毒発生時の営業者の対応について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 保健所に速やかに報告する。
- 2 調理従事者に症状がある場合は、医師の診療を受けさせて、その指示に従う。
- 3 原因と思われる食品は、速やかに廃棄する。
- 4 食品衛生監視員の指導には、積極的に協力する。

## 調理理論

問 43 料理様式の調理の特徴について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 西洋料理の鍋は、平底が多い。
- 2 中国料理の油脂は、すべて動物性である。
- 3 日本料理の味つけは、もち味本位である。
- 4 中国料理の穀食形態は、米飯、饅頭、めんなどである。

問 44 病人食に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 治療としての性格もあわせもっている。
- 2 提供温度や盛りつけに、工夫や配慮が必要である。
- 3 ほとんどが、毎日続く日常食である。
- 4 まず、食べ手の嗜好を積極的に取り入れる。

問 45 次の調理操作のうち、混合をとまなわない単なる攪拌を一つ選べ。

- 1 天ぷらの衣を混ぜる。
- 2 マヨネーズを作る。
- 3 すし飯を冷却のために混ぜる。
- 4 砂糖と水を混ぜてシロップを作る。

問 46 輪切りにした大根の裏側に入れる切り込みを何と呼ぶか、正しいものを一つ選べ。

- 1 片刃包丁
- 2 面取り
- 3 地紙切り
- 4 隠し包丁

問 47 加熱調理した食品の熱を予備冷却することを何と表現するか、正しいものを一つ選べ。

- 1 予備熱をとる
- 2 あら熱をとる
- 3 急速冷却で熱をとる
- 4 水冷で熱をとる

問 48 ゼラチン液に生パインアップルやキウイフルーツなどの果汁を加えると、凝固しにくい場合があるが、果汁に含まれるどのような酵素が影響しているのか、正しいものを一つ選べ。

- 1 たんぱく質分解酵素
- 2 糖質分解酵素
- 3 でんぷん分解酵素
- 4 脂質分解酵素

問 49 加熱調理操作と伝熱基本方式の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- 1 煮る、ゆでる — 発熱、放射方式
- 2 揚げる — 発熱方式
- 3 焼く、炒める — 放射、伝導方式
- 4 IH方式 — 対流

問 50 小麦粉とバターを炒めたルウに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 高温で炒めるので、小麦粉のでんぷんは一部分解していて風味がよい。
- 2 一般的なホワイトソースは、ホワイトルウを牛乳でのぼす。
- 3 小麦粉の粒の周りをバターが取り囲んだ状態になっている。
- 4 ホワイトルウをスープストックでのぼすと、ブラウンソースになる。

問 51 揚げ物に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 揚げ油は、熱媒体としてだけでなく、素材の一部として吸収される。
- 2 揚げ油は、酸化すると色や香りが良くなる。
- 3 天ぶらの衣には、グルテン質の少ない強力粉が適している。
- 4 揚げた後は、揚げる前より重くなるのが普通である。

問 52 焼く操作のうち、間接加熱でないものを一つ選べ。

- 1 蒸し焼き
- 2 いろ焼き
- 3 包み焼き
- 4 網焼き

問 53 調味料の浸透や濃度に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 調味料は、水に溶けて食品内に浸透する。
- 2 食品の表面積が広いほど、調味料の浸透速度は速い。
- 3 塩の浸透速度は、砂糖より遅い。
- 4 適度と感じる食塩濃度は、約 0.85%といわれている。

問 54 食酢の味つけ以外の役割について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 微生物の発育をおさえる防腐作用がある。
- 2 フラボノイド色素に作用して酢れんこんを白くする。
- 3 小魚のマリネの骨をやわらかくする。
- 4 ペクチンと結合してゼリー化する。

問 55 電子レンジ機能の特徴について、正しいものを一つ選べ。

- 1 直火式、間接式などの加熱方式がある。
- 2 マイクロ波による加熱方式である。
- 3 電磁誘導によるうず電流で発熱する。
- 4 温度上昇はきわめて遅い。

問 56 食品中の主な天然色素と、それを含む食品の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 クロロフィル系 — 緑色野菜
- 2 ミオグロビン — 肉、赤身の魚
- 3 アントシアン系 — ごぼう、小麦
- 4 カロテノイド系 — にんじん、かぼちゃ

問 57 ビーフステーキの焼き加減について、生焼けから完全加熱まで正しい順に並べているものを一つ選べ。

- 1 ミディアム → レア → ベリーウェルダン → ウェルダン
- 2 ベリーウェルダン → ウェルダン → ミディアム → レア
- 3 レア → ウェルダン → ミディアム → ベリーウェルダン
- 4 レア → ミディアム → ウェルダン → ベリーウェルダン

問 58 卵の調理技術や調理特性について、正しいものを一つ選べ。

- 1 卵白は、65℃でほぼ凝固する。
- 2 メレンゲは、少しのレモン汁で起泡性が下がる。
- 3 卵白中のレシチンには、乳化作用がある。
- 4 茶わん蒸しは、88℃で蒸すと「すだち」が防げる。

問 59 給食の作業工程で使用する冷却機器について、正しいものを一つ選べ。

- 1 プラストチラー、タンブルチラー
- 2 ピーラー、フードプロセッサー
- 3 サラマシヤー、グリルトップ
- 4 コールドテーブル、アイスパン

問 60 新調理システムの作業工程において、下処理、加熱調理の後、冷凍又は冷蔵せずすみやかに運搬し、配膳・配食を行う調理方式について、正しいものを一つ選べ。

- 1 クックチル
- 2 真空調理
- 3 クックサーブ
- 4 クックフリーズ

平成27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	3
問2	4
問3	2
問4	4
問5	1
問6	2
問7	3
問8	2
問9	2
問10	4
問11	2
問12	2
問13	3
問14	3
問15	2
問16	4
問17	3
問18	1
問19	3
問20	2

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

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

平江地区西河合流区水质监测数据表

日期	水质监测点
4	站1
3	站2
2	站3
4	站4
3	站5
4	站6
2	站7
1	站8
3	站9
4	站10
1	站11
4	站12
3	站13
4	站14
2	站15
3	站16
4	站17
4	站18
1	站19
3	站20

日期	水质监测点
2	站21
4	站22
4	站23
2	站24
4	站25
1	站26
1	站27
4	站28
3	站29
3	站30
2	站31
3	站32
3	站33
4	站34
2	站35
3	站36
3	站37
4	站38
2	站39
3	站40

日期	水质监测点
2	站1
4	站2
2	站3
4	站4
1	站5
2	站6
3	站7
2	站8
2	站9
4	站10
2	站11
2	站12
3	站13
3	站14
2	站15
4	站16
3	站17
1	站18
2	站19
2	站20