

平成28年度 第1回  
調理師試験問題

神奈川県

指示があるまで開いてはいけません。

( 注意事項 )

- 1 この問題用紙とは別に、解答用紙を1枚配っておりますので、問題の解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 2 記入は、すべてB又はHBの鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。その他のものでマークすると、その問題の答えは得点になりません。
- 3 解答用紙に氏名、フリガナ、受験番号を正しく記入し、受験番号のマークも忘れずにしてください。
- 4 それぞれの問題には、正解は1つしかありませんので、4つの中から1つを選び、下の記入例にならって、解答用紙にマーク（番号を塗りつぶす）してください。  
1問に2つ以上マークすると、その問題の答えは得点になりません。
- 5 解答を訂正する場合は、消しゴムで完全に消してから、マークし直してください。
- 6 退出する場合は、解答用紙を試験監督者に提出し、静かに退出してください。

【記入例】

受 験 番 号			
2	0	1	6
①	①	●	①
●	②	②	②
③	③	③	③
④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	●
⑦	⑦	⑦	⑦
⑧	⑧	⑧	⑧
⑨	⑨	⑨	⑨
⑩	●	⑩	⑩

1 次の都市のうち、日本の首都を1つ選びなさい。

1. 神奈川県 2. 大阪府 3. 東京都 4. 京都府

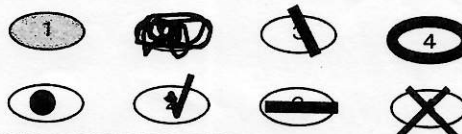
【 解答欄 】

(良い例)

問1    ①    ②    ●    ④

(悪い例)

次のようなマークでは、得点になりません。



# 公衆衛生学

1 地域保健法第6条に規定されている保健所の事業内容に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 人口動態統計その他地域保健に係る統計に関する事項
2. 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
3. 住宅、水道、下水道、廃棄物の処理、清掃その他の環境の衛生に関する事項
4. 時間外労働、過重労働に関する事項

2 WHO（世界保健機関）憲章（1946年）における健康の定義について述べた次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

健康とは、単に疾病や虚弱でないということだけでなく、□A・□B並びに□Cに完全に良好な状態である。

- | □A      | □B  | □C  |
|---------|-----|-----|
| 1. 栄養学的 | 文化的 | 社会的 |
| 2. 肉体的  | 精神的 | 社会的 |
| 3. 栄養学的 | 文化的 | 経済的 |
| 4. 肉体的  | 精神的 | 経済的 |

3 厚生労働省が実施している次の調査のうち、有訴者率を推計することができる調査を1つ選びなさい。

- |              |           |
|--------------|-----------|
| 1. 感染症発生動向調査 | 2. 人口動態調査 |
| 3. 国民生活基礎調査  | 4. 患者調査   |

4 平成26年国民健康・栄養調査の結果（20歳以上）に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 肥満者（ $BMI \geq 25 \text{kg/m}^2$ ）の割合は、女性では40歳代が最も多い。
2. 食塩摂取量の平均値は、14.0gである。
3. 野菜摂取量は、20歳代が最も少ない。
4. 脂肪エネルギー比率（総エネルギー摂取量に占める脂質の割合）は、女性よりも男性の方が高い。

5 第3次食育推進基本計画における目標に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食育に関心を持っている国民を増やす
2. 朝食を欠食する国民を減らす
3. 自炊する国民を増やす
4. 農林漁業体験を経験した国民を増やす

6 次の生活習慣と、それにより引き起こされる生活習慣病の組合せとして、最も関連性が低いと考えられるものを1つ選びなさい。

1. 食塩の過剰摂取 ——— 高血圧、胃がん
2. カルシウムの過剰摂取 ——— こつそしょうしょう骨粗鬆症
3. 喫煙 ——— 悪性新生物（がん）、心筋梗塞
4. エネルギーの過剰摂取 ——— 糖尿病

7 生活習慣病について述べた次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 平成26年の人口動態統計によると、悪性新生物（がん）の死亡率を部位別で見ると、胃がんが第1位である。
2. 糖尿病の総患者数は、平成26年患者調査において300万人を超えた。
3. 脳血管疾患（脳卒中）の年齢調整死亡率は、1970年代から上昇し続けている。
4. 皮下脂肪型肥満は、腹腔内の腸間膜などに脂肪が過剰に蓄積しているタイプの肥満で、「リンゴ型肥満」とも呼ばれる。

8 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

介護保険制度において、第1号被保険者は65歳以上、第2号被保険者は□A□以上65歳未満であり、財源の□B□は保険料である。介護保険施設入所者の食費・居住費は、□C□が自己負担となる（ただし、低所得者については負担軽減措置がある）。

- |    | A   |    | B  |    | C  |
|----|-----|----|----|----|----|
| 1. | 40歳 | —— | 5割 | —— | 全額 |
| 2. | 50歳 | —— | 4割 | —— | 5割 |
| 3. | 40歳 | —— | 3割 | —— | 全額 |
| 4. | 50歳 | —— | 2割 | —— | 5割 |

9 次の記述の ( ) に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

調理師は、本籍地（都道府県名）に変更を生じたときは、( ) に、免許を与えた都道府県知事に対し、調理師名簿の訂正を申請しなければならない。

1. 当該年度の3月31日まで
2. その年の12月31日まで
3. 30日以内
4. 5日以内

## 食 品 学

10 米に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. うるち米に含まれるでんぷんは、すべてアミロペクチンからなる。
2. 玄米から糠層と胚芽を取り除いたものが精白米である。
3. 精白米は、玄米やもみ米より貯蔵による品質低下が生じにくい。
4. 精白米の歩留まり（玄米に対する重量割合）は、70～72%である。

11 麺類の原料及び製法に関する組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 中華麺 ——— 小麦粉にかん水を加えて製麺する。
2. そば（そば切り） ——— そば粉を水で練り、薄く伸ばしたのち麺状にする。
3. ビーフン ——— とうもろこしをひき割りにし、加圧加熱後、薄く伸ばし麺状に切って乾燥させる。
4. うどん ——— 小麦粉に食塩、水を加え、こねて伸ばし麺状にする。

12 次の記述の  に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

A の原料は  B に含まれるたんぱく質のグルテンである。

- | <input type="text"/> A |    | <input type="text"/> B |
|------------------------|----|------------------------|
| 1. 浮き粉                 | —— | 小麦粉                    |
| 2. コーンスターチ             | —— | とうもろこし                 |
| 3. 片栗粉                 | —— | じゃがいも                  |
| 4. 麩                   | —— | 小麦粉                    |

13 食品に含まれる成分に関する組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- |                     |    |          |
|---------------------|----|----------|
| 1. 海藻に含まれる食物繊維      | —— | グルタミン酸   |
| 2. えびに含まれるカロテノイド系色素 | —— | アスタキサンチン |
| 3. 果実類に含まれる食物繊維     | —— | ペクチン     |
| 4. 大根に含まれるでんぷん分解酵素  | —— | アミラーゼ    |

14 食品の生産と流通に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食品の生産から流通の過程を追跡可能にしたシステムをトレーサビリティという。
2. 競りとは買受人が現物を見て品質を判断し入札するもので、最も安い価格を呈示した買受人が競り落とすことができる。
3. わが国の平成26年度の総合食料自給率（カロリーベース）は、39%である。
4. 食料需給表は、農林水産省により毎年度作成されており、食料自給率算出の基礎となる。

15 「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食品の可食部100g中に含まれる標準的な成分値が記載されている。
2. 収載食品数は「日本食品標準成分表2010」よりも増加し、2,191食品となった。
3. 食塩相当量は、ナトリウム量(g)に2.54を乗じて算出した値として示されている。
4. 収載食品を20群に分類している。

## 栄 養 学

16 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」の策定目的として、新たに加えられたものを1つ選びなさい。

- |                |               |
|----------------|---------------|
| 1. 健康の保持・増進    | 2. 朝食喫食率の向上   |
| 3. 生活習慣病の重症化予防 | 4. 生活習慣病の食事療法 |

17 次の記述の□に入る語句の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

食事バランスガイドは、毎日の食事を□ A □の5つに区分し、区分ごとに□ B □という単位を用いて示されている。

- | □ A □                 | □ B □ |
|-----------------------|-------|
| 1. 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物 | g     |
| 2. 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物 | S V   |
| 3. 主食、副食、汁物、牛乳・乳製品、果物 | g     |
| 4. 主食、副食、汁物、牛乳・乳製品、果物 | S V   |

18 6つの基礎食品とその栄養素としての特徴の組合せとして、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

1. 第3群（緑黄色野菜） —— 主としてカロテンの給源となる。
2. 第4群（その他の野菜、果物） —— 主としてビタミンCの給源となる。
3. 第6群（油脂） —— 主として良質たんぱく質の給源となる。
4. 第2群（牛乳・乳製品、骨ごと食べられる魚） —— 主としてカルシウムの給源となる。

19 人体の構成元素について、含有率（体重に対する重量割合）が高い順に並べたものとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- | (高い)   | (低い) |
|--------|------|
| 1. ヨウ素 | 亜鉛   |
| 2. リン  | 窒素   |
| 3. 塩素  | 酸素   |
| 4. 酸素  | 水素   |

20 炭水化物に関する次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

1. ガラクトースは、乳糖（ラクトース）とぶどう糖（グルコース）が結合したものである。
2. しよ糖（スクロース）は、単糖類である。
3. グリコーゲンは、果実に含まれる。
4. ぶどう糖（グルコース）は、血糖として血液中に含まれる。

21 脂質に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. リン脂質は、細胞膜などの生体膜の構成成分である。
2. リノール酸は必須脂肪酸である。
3. コレステロールは、生体にとって不必要な物質である。
4. 脂質のエネルギーは、約9 kcal/g である。

22 たんぱく質に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. たんぱく質の栄養価は、たんぱく質を構成するアミノ酸の種類と量によって決まる。
2. 食品たんぱく質中の不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）量をアミノ酸評点パターンと比較し、最も余っているアミノ酸を第1制限アミノ酸という。
3. 摂取する食品の組合せによってたんぱく質全体の栄養価が高まることを、たんぱく質の補足効果（アミノ酸の補足効果）という。
4. ヒトの不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）は、9種類である。

23 ビタミンの種類とその主な働きの組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. ビタミンC —— 体液の浸透圧の調節
2. ビタミンA —— ヘモグロビンの合成
3. ビタミンK —— 糖質代謝の補酵素
4. ビタミンB<sub>6</sub> —— アミノ酸代謝の補酵素

24 ライフステージと栄養に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 幼児期でも、間食は与えない方がよい。
2. 妊娠・授乳期は、エネルギー、たんぱく質のほか、ミネラル、ビタミンを十分摂取できるようにする。
3. 思春期においては、男性の方が女性より鉄が不足しやすい。
4. 乳児期の混合栄養とは、母乳栄養と離乳食をともに与えることである。

# 食 品 衛 生 学

25 次の法令に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 食品衛生法では、消費者が食品を安全に摂取し自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を食品表示基準として定めている。
2. 製造物責任法（PL法）は、製造物の欠陥により、人の生命、身体または財産に被害が生じた場合における被害者の円滑かつ適切な救済を目的としている。
3. 食品表示法は、不当な景品類や不当な表示を防止するために制定され、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めている。
4. 健康増進法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としている。

26 食品安全基本法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 国民の健康の保護を基本的認識とし、食品の安全性確保のための措置を講ずることが定められている。
2. 国は、食品の安全性確保に関する施策を定めて実施する責務を有する。
3. 食品安全委員会は、農林水産省に設置されている。
4. 食品関連事業者は、事業活動に関連する食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

27 ノロウイルスに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ヒトの感染経路としては、汚染された食品を食べた場合や、嘔吐物などで飛散したウイルスをとりこんだ場合などが考えられる。
2. 感染力は強く、10～100個程度のウイルス量でも発病することがある。
3. 感染後、回復して1週間が経過した後でも、患者の糞便からウイルスが検出されることがある。
4. ノロウイルスの不活性化には消毒用アルコールが最適である。



28 カンピロバクター食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. カンピロバクターは、4℃以下の低温でもかなり長い間生存し、菌数が少量でも発病することがある。
2. わが国の平成27年病因物質別食中毒発生状況の統計によると、カンピロバクター食中毒の事件数は細菌性食中毒の中で最も多い。
3. カンピロバクター食中毒は潜伏期間が短く、一般に1～5時間である。
4. カンピロバクター食中毒の主な症状は、下痢、腹痛、発熱などである。

29 健康被害の原因となる寄生虫とその媒介物の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- |                                  |    |       |
|----------------------------------|----|-------|
| 1. クリプトスポリジウム                    | —— | サケ、マス |
| 2. <small>むこうじょうちゅう</small> 無鉤条虫 | —— | 牛肉    |
| 3. トキソプラズマ                       | —— | 豚肉    |
| 4. クドア・セプテンピングタータ                | —— | ヒラメ   |

30 自然毒とそれが含まれている動植物の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |             |    |       |
|-------------|----|-------|
| 1. パリトキシン   | —— | じゃがいも |
| 2. アコニチン    | —— | バラハタ  |
| 3. テトロドトキシン | —— | アオブダイ |
| 4. アミグダリン   | —— | 青梅    |

31 プラスチックの種類とその分類の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |            |    |        |
|------------|----|--------|
| 1. ポリプロピレン | —— | 熱硬化性樹脂 |
| 2. ナイロン    | —— | 熱可塑性樹脂 |
| 3. メラミン樹脂  | —— | 熱可塑性樹脂 |
| 4. ABS樹脂   | —— | 熱硬化性樹脂 |

32 HACCP（ハサップ）に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. HACCP は、日本の食品製造会社が開発した衛生管理システムである。
2. HACCP は、最終製品の一部分を抜き取って検査する管理法である。
3. 危害分析は、HACCP システムの7原則の1つである。
4. わが国では、すべての食品事業者を対象に HACCP が義務化されている。

33 法律名とその法律に規定されている事項の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 食品衛生法 ——— 食品衛生監視員
2. 地域保健法 ——— 食品衛生責任者
3. 調理師法 ——— 食品衛生管理者
4. 食品表示法 ——— 食品衛生推進員

34 消毒に用いられる薬品とその説明の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. クレゾールせっけん液 ——— 食器の消毒に適している。
2. エタノール ——— 100%濃度溶液が最も消毒力が強い。
3. 次亜塩素酸ナトリウム ——— 食器の消毒に用いるが、金属は腐食するので避ける。
4. 逆性せっけん（陽イオン界面活性剤） ——— 手洗いせっけんと混ぜると殺菌効果が高まる。

35 食品の保存方法とその特徴についての記述の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 無酸素状態による保存方法 ——— 真空包装など、無酸素状態にすることで、品質の劣化や全ての微生物の増殖を抑える。
2. 放射線照射法 ——— 食品への放射線の照射は、日本ではじゃがいもの発芽防止に認められている。
3. 乾燥法 ——— 乾燥により、微生物を死滅させる。
4. 低温貯蔵法 ——— 冷凍（-15℃以下）保存により、微生物を死滅させる。

36 食品添加物とその用途に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |                        |    |       |
|------------------------|----|-------|
| 1. ジフェニル               | —— | 甘味料   |
| 2. 亜硫酸ナトリウム            | —— | 着色料   |
| 3. タール系色素              | —— | 発色剤   |
| 4. ジブチルヒドロキシトルエン (BHT) | —— | 酸化防止剤 |

37 亜硝酸ナトリウムの特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食肉製品や一部の水産製品の色を赤く保つ。
2. ボツリヌス菌による食中毒の予防にも役立っている。
3. 添加物自体の色で食品を着色する。
4. 使用できる食品、使用量の最大限度などの使用基準が定められている。

38 牛乳または低脂肪牛乳の成分規格に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 牛乳の無脂乳固形分は、8.0%以上である。
2. 牛乳の乳脂肪分は、3.0%以上である。
3. 低脂肪牛乳の乳脂肪分は、0.5%以上 1.5%以下である。
4. 牛乳及び低脂肪牛乳の細菌数は、7万/ml以下である。

39 飲食による健康危害の分類と危害物質の例の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- |          |    |         |
|----------|----|---------|
| 1. 生物的危害 | —— | 寄生虫     |
| 2. 化学的危害 | —— | 残留農薬    |
| 3. 生物的危害 | —— | かび毒     |
| 4. 化学的危害 | —— | プラスチック片 |

# 調理理論

40 次の記述の  に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

うま味を感じさせる成分には、昆布に含まれる  A、かつお節に含まれるイノシン酸、干しいたけに含まれる  B などがある。

- | <input type="text"/> A | —— | <input type="text"/> B |
|------------------------|----|------------------------|
| 1. グルタミン酸              | —— | クエン酸                   |
| 2. リノール酸               | —— | クエン酸                   |
| 3. グルタミン酸              | —— | グアニル酸                  |
| 4. リノール酸               | —— | グアニル酸                  |

41 包丁について述べた次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

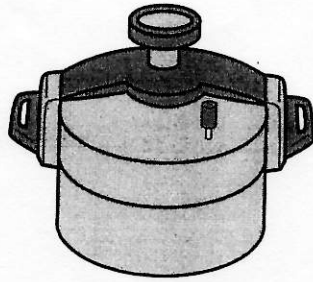
1. ペティナイフは、野菜や果物の皮むき、細工切りに適する。
2. 中国料理では、<sup>ツァイタオ</sup>菜刀1本を多用途に使う。
3. ステンレス製の包丁は、<sup>はがね</sup>鋼製のものよりさびやすい。
4. <sup>やなぎば</sup>柳刃包丁は、刺身の調理に用いられる。

42 計量に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

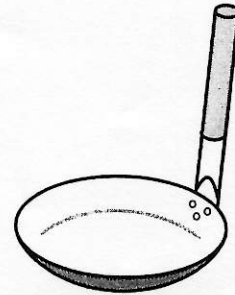
1. 食品を容量で量ると、重量で量るよりも誤差が生じやすい。
2. 計量スプーンの小さじの容量は15mlである。
3. 米1合の容量は200mlである。
4. そのはかりで正確に量ることができる最小重量を<sup>ひょうりょう</sup>秤量という。

43 次の鍋の名称と図の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

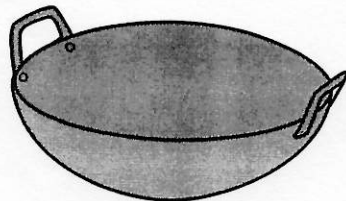
1. 圧力鍋



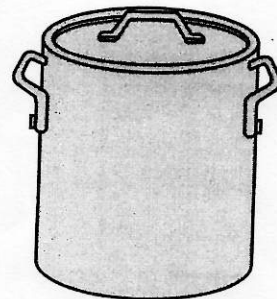
2. <sup>ゆきひら</sup>行平鍋



3. 中華鍋



4. 寸胴鍋



44 次の記述が説明している調理操作として、正しいものを1つ選びなさい。

野菜類などの生鮮物を熱湯か水蒸気で短時間加熱すること。冷凍や乾燥処理の前に行うことにより、褐変防止やテクスチャーの保持などの効果がある。

1. ドリップ

2. フリーズドライ

3. タンブルチラー

4. ブランチング

45 煮る操作に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 加熱しながら調味ができる。

2. 加熱温度は通常 150℃である。

3. 煮しめは、材料が煮えた時に煮汁がほとんど残らない煮方である。

4. 煮汁が少ない時は、落としぶたををすると、材料の味つけを均一にする効果がある。

46 加熱操作に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 油で揚げる操作は湿式加熱の1つである。
2. 炭火の上に網をおいて焼く操作は間接焼きである。
3. 米を炊く場合、炊き干し法では水の計量と適度な加熱条件が必要である。
4. 蒸す操作では、加熱途中の味つけが容易である。

47 料理の温度について述べた次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 料理をおいしく感じる温度は、体温±10℃の範囲にある。
2. 温度は食べ物のおいしさに関わる物理的要因の1つである。
3. 汁物、スープが冷めると塩味を強く感じる。
4. とろみをつけた汁物は、温度が下がりにくい。

48 次の食器のうち、電子レンジのマイクロ波が通過しないものを1つ選びなさい。

- |              |           |
|--------------|-----------|
| 1. 耐熱ガラスの皿   | 2. 紙皿     |
| 3. ステンレスのカップ | 4. 陶器のカップ |

49 米の調理（浸漬）に関する次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

うるち米の場合、洗米後に水に浸漬させることで、最終的な吸水率は米重量の□A程度となる。吸水する速度は、水温が□Bほど遅くなる。

- | □A        | □B |
|-----------|----|
| 1. 40~50% | 高い |
| 2. 40~50% | 低い |
| 3. 20~30% | 高い |
| 4. 20~30% | 低い |

50 小麦粉を使った生地に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. スポンジケーキの生地はバターである。
2. クレープの生地はバターである。
3. うどんの生地はバターである。
4. パンの生地はドウである。

51 豆類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 大豆は、少なくとも5～6時間程度水に浸漬して十分吸水させてから加熱するとよい。
2. あずきは、吸水が非常に遅く、長時間水に浸しておくとう腐敗することがあるため、水に浸漬せずにそのまま加熱することが多い。
3. 黒豆を色鮮やかに仕上げるために、加熱する際に鉄釘を入れて煮るとよい。
4. 煮豆をやわらかく煮るために、煮汁にみょうばんを加えるとよい。

52 肉類に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. ビーフステーキには、脂肪が少ないすね肉などが適している。
2. ひき肉は、脂質が酸化しやすく、細菌が付きやすいので、保存に注意する。
3. 鶏肉は、牛肉や豚肉に比べて結合組織が多い。
4. 豚の肝臓は、豚ヒレ肉に比べてビタミンAが少ない。

53 鶏卵の調理性と調理例の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 卵白の起泡性 —— メレンゲ
2. 卵白の乳化性 —— スープのあく取り
3. 卵黄の起泡性 —— マヨネーズ
4. 卵黄の乳化性 —— 厚焼き卵

54 食品の色の変化に関わる成分について述べた次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 肉の赤色の成分であるミオグロビンは、加熱により灰褐色に変わる。
2. にんじんの赤色やかぼちゃの黄色の成分であるβ-カロテンは、熱に安定であるため加熱による変化は少ない。
3. れんこんに含まれるフラボノイドは、酸性でゆでると褐色になる。
4. 野菜類に含まれるポリフェノール類は、切ったりおろしたりすることで酸化酵素が働き褐変する。

55 調味料と香辛料に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. しょうゆは、煮魚や焼き魚に用いると、魚の生臭みを抑えるとともに、加熱により香ばしい風味が生じる効果をもたらす。
2. 食塩を茶わん蒸しの卵液に加えると、たんぱく質の熱凝固を抑制する。
3. 酢を大根おろしに入れると、ミロシナーゼによる辛味の増加を促進する。
4. ローリエは、主に色づけに利用される。

56 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

クックチルシステムとは、食材を□A□後、冷水または冷風による□B□を行い、冷蔵により運搬・保管し、提供時に□C□する調理方式である。

- | □A□     | □B□  | □C□  |
|---------|------|------|
| 1. 下処理  | 緩慢冷却 | 加熱調理 |
| 2. 下処理  | 急速冷却 | 加熱調理 |
| 3. 加熱調理 | 緩慢冷却 | 再加熱  |
| 4. 加熱調理 | 急速冷却 | 再加熱  |



# 食文化概論

57 次の郷土料理のうち、関東地方のものを1つ選びなさい。

1. ます寿司                      2. あんこう鍋                      3. 船場汁                      4. <sup>さわち</sup>皿鉢料理

58 食文化に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. シュラスコはイタリアの代表的な肉料理である。
2. ベトナムでは、米を原料に麺やライスペーパーが作られている。
3. イスラム教徒は食肉に関する宗教上のタブーがある。
4. ヌクナム (ニョクナム)、ナンプラー (ナムプラー) は東南アジアで使われる魚醤である。

59 食の伝播<sup>でんぱ</sup>として、地中海農耕文化の地域から世界に広まった農作物として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 大麦                      2. えんどう                      3. ビート                      4. じゃがいも

60 日本の食文化に関する時代と語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |            |    |                         |
|------------|----|-------------------------|
| 1. 縄文・弥生時代 | —— | 肉食禁止令                   |
| 2. 奈良・平安時代 | —— | <sup>いちぜんめしや</sup> 一膳飯屋 |
| 3. 鎌倉・室町時代 | —— | <sup>だいきょう</sup> 大饗料理   |
| 4. 江戸時代    | —— | <sup>しっぽく</sup> 卓袱料理    |

平成28年度第1回調理師試験問題正解 (正解は1問5点、総合点300点)

		正解
公衆衛生学 (9問)	問1	4
	問2	2
	問3	3
	問4	3
	問5	3
	問6	2
	問7	2
	問8	1
	問9	3
食品学 (6問)	問10	2
	問11	3
	問12	4
	問13	1
	問14	2
	問15	4
栄養学 (9問)	問16	3
	問17	2
	問18	3
	問19	4
	問20	4

		正解
栄養学 (9問)	問21	3
	問22	2
	問23	4
	問24	2
食品衛生学 (15問)	問25	2
	問26	3
	問27	4
	問28	3
	問29	1
	問30	4
	問31	2
	問32	3
	問33	1
	問34	3
	問35	2
	問36	4
	問37	3
	問38	4
	問39	4
	問40	3

		正解
調理理論 (17問)	問41	3
	問42	1
	問43	2
	問44	4
	問45	2
	問46	3
	問47	1
	問48	3
	問49	4
	問50	3
	問51	4
	問52	2
	問53	1
	問54	3
	問55	1
	問56	4
食文化概論 (4問)	問57	2
	問58	1
	問59	4
	問60	4