

平成28年度 第2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)

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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

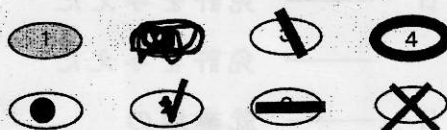
【 解答欄 】

(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 健康日本21（第二次）における目標（平成34年度）に関する語句の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1. 日常生活における1日の歩数（20～64歳男性） ——— 9,000歩
- 2. 20歳代女性のやせの者の割合 ——— 20%
- 3. 1日の野菜摂取量の平均値 ——— 250g
- 4. 80歳で20歯以上の自分の歯を有する者の割合 ——— 50%

2 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。

介護保険制度において、（ ）に設置される介護認定審査会により、要介護（要支援）状態の審査・判定が行われる。

- 1. 保健所
- 2. 市町村
- 3. 地域包括支援センター
- 4. 厚生労働省

3 調理師業務従事者届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。

多数人に対して飲食物を調理して供与する施設等において調理の業務に従事する調理師は、2年ごとの年の□A現在における氏名、住所、その他厚生労働省令で定める事項を、当該年の翌年1月15日までに、その□B都道府県知事に届け出なければならない。

- | □ A | □ B |
|-----------|------------|
| 1. 12月31日 | ——— 免許を与えた |
| 2. 4月1日 | ——— 免許を与えた |
| 3. 12月31日 | ——— 就業地の |
| 4. 4月1日 | ——— 就業地の |

4 喫煙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. 喫煙により身体に悪影響を及ぼす主な成分として、一酸化炭素、ニコチン及びタールがある。
2. 妊娠中の喫煙は、胎児の成長が制限されることもあるため、低出生体重の可能性が増加する。
3. 平成 26 年国民健康・栄養調査によると、習慣的に喫煙している者の割合（20 歳以上）は、約 20%である。
4. 健康増進法において、受動喫煙を防止するために必要な措置を講ずるよう努めなければならない施設に飲食店は含まれない。

5 次の公害病とその原因物質の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 四日市ぜんそく ——— ダイオキシン類
2. イタイイタイ病 ——— 二酸化硫黄 (SO_2) 読 P.20
3. 水俣病 ——— メチル水銀
4. 新潟水俣病 ——— ポリ塩化ビフェニル (PCB)

6 人口動態統計における用語の説明として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 出生率 ——— 人口 1,000 人に対する年間の出生数
2. 死亡率 ——— 人口 1,000 人に対する年間の死亡数 読 9
3. 合計特殊出生率 ——— 15~49 歳の女性の年齢別出生率の合計
4. 乳児死亡率 ——— 年間の出生 1,000 人に対する生後 6 ヶ月未満の乳児死亡数

7 感染症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. 結核は、わが国では現在ほとんど発生しておらず、平成 27 年の新登録結核患者数は約 30 人であった。
2. 中東呼吸器症候群 (MERS) は、中東地域で広く発生しているウイルス性の呼吸器感染症である。 読 27
3. コレラは、患者を診断した医師による届出が義務付けられている。
4. ジカウイルス感染症は、一般的にジカウイルスをもった蚊 (ネッタイシマカ、ヒトスジシマカなど) に刺されることによって感染する。

8 次のそ族・衛生害虫と関連する感染症の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1. ネズミ —— ペスト
- 2. ハエ —— 腸チフス
- 3. 蚊 —— 日本脳炎
- 4. ダニ —— デング熱

9 建築物における衛生的環境の確保に関する法律で定められている、空気調和設備を設けている場合の居室における空気環境の基準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. 浮遊粉じんの量 —— $0.15\text{mg}/\text{m}^3$ 以下
- 2. 相対湿度 —— 20%以上 50%以下
- 3. 気流 —— $0.5\text{m}/\text{秒}$ 以下
- 4. 二酸化炭素の含有率 —— 100万分の1,000以下 (1,000ppm以下)

食 品 学

10 調味料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. 食塩は塩化ナトリウムが主成分である。
- 2. 西京みそは、麦みその一種である。
- 3. 薄口醤油は、一般的に濃口醤油より塩分濃度が高い。
- 4. バルサミコ酢は、ぶどうを原料にした果実酢である。

11 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。

動物油脂のうち、() は、多価不飽和脂肪酸のイコサペンタエン酸 (エイコサペンタエン酸) やドコサヘキサエン酸を多く含む。

- 1. ラード
- 2. ヘット
- 3. 魚油
- 4. バター

12 嗜好飲料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. アルコール分が1度以上の飲料は、酒税法では酒類とされている。
2. みりんは、酒税法では混成酒類に分類される。
3. 番茶は緑茶の一種である。
4. 紅茶は不(非)発酵茶である。

13 次の魚とその関連する食品の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. チョウザメ ———— キャビア
2. スケトウダラ ———— たらこ
3. ニシン ———— かずのこ
4. ボラ ———— とびこ

14 鶏卵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. 卵黄の色は、主に飼料中のカロテノイドに由来する。
2. 鮮度が低下するにつれて濃厚卵白の粘度が増加する。
3. 卵殻、卵黄、卵白それぞれの重量比率はおよそ1 : 6 : 3である。
4. 水分含量は卵白より卵黄の方が多い。

15 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^{しゃじゆく}を煮熟したあと、焙乾^{ばいかん}(ホイロに入れていぶしながら乾燥させる)、カビ付け、日干しを繰り返し乾燥させできるものは□Bである。うま味成分の□Cを多く含んでいる

- | □A | □B | □C |
|---------|-----------|--------|
| 1. 豚バラ肉 | ベーコン | イノシン酸 |
| 2. 鰹 | かつお節 | イノシン酸 |
| 3. 大豆 | 納豆 | グルタミン酸 |
| 4. 牛乳 | カマンベールチーズ | グルタミン酸 |

栄 養 学

- 16 人体と水分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. 人体を構成する水分は、成人では体重の約30%を占める。
 2. 体内の水分は、体温の調節には関係しない。
 3. 運動時に発汗によって失われる主な成分は、水分と糖分である。
 4. 体内の水分が不足すると、血液の浸透圧に影響が出る。
- 17 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. レシチンは、リン脂質の一種である。
 2. 飽和脂肪酸は、炭素原子間に二重結合が存在しない。
 3. リノール酸は、n-3系脂肪酸である。
 4. コレステロールは、胆汁酸合成の原料となる。
- 18 消化管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. 大腸は消化酵素を分泌しない。
 2. 消化管ホルモンのガストリンは、主に胃から分泌される。
 3. 小腸の部位のうち、胃につながっている部位を結腸という。
 4. 口腔と胃をつないでいるのは食道である。
- 19 日本人の食事摂取基準（2015年版）に関する次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。
- 炭水化物の目標量（総エネルギー摂取量に占める割合）は、1歳以上の全ての年齢で、（ ）%とされている。
1. 20~30
 2. 35~50
 3. 50~65
 4. 65~80

20 栄養素とその主な働き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. 脂質は、体の組織を作る。
2. ビタミンは、体の機能を調節する。
3. たんぱく質は、体の組織を作る。
4. 無機質（ミネラル）は、エネルギー源になる。

21 ビタミンとその主な働き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. ビタミンB₁には、抗酸化作用がある。
2. ビタミンB₆は、たんぱく質代謝に関与する。
3. ビタミンCには、夜盲症を防ぐ作用がある。
4. ビタミンEは、コラーゲンの合成に関与する。

22 カルシウム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. 体内のカルシウムの約99%が骨や歯の構成成分となっている。
2. 体内のカルシウムは、出血を止める血液凝固に関係している。
3. 牛乳・乳製品に含まれるカルシウムは、緑黄色野菜と比べて吸収率が高い。
4. リンの摂取量が多くなればなるほど、カルシウムの吸収率が高くなる。

23 消化酵素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. リパーゼは、たんぱく質消化酵素である。
2. ペプシンは、脂肪消化酵素である。
3. アミラーゼは、でんぷん消化酵素である。
4. マルターゼは、乳糖消化酵素である。

24 BMIを算出する式として、正しいものを1つ選びなさい。

1. $BMI = \text{体重 (kg)} \times \text{体重 (kg)} \div \text{身長 (m)}$
2. $BMI = \text{体重 (kg)} \div \text{身長 (m)} \div \text{身長 (m)}$
3. $BMI = \text{身長 (m)} \times \text{身長 (m)} \div \text{体重 (kg)}$
4. $BMI = \text{身長 (m)} \div \text{体重 (kg)} \div \text{体重 (kg)}$

食 品 衛 生 学

25 食品表示法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. 内閣府が所管し、不当な景品類の提供や消費者の誤認を招く不当な表示について必要な規制を行っている。
2. 消費者庁が所管し、食品を摂取する際の安全性の確保及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するために必要な規制を行っている。
3. 厚生労働省が所管し、消費者の健康を守るために加工食品や添加物の表示について必要な規制を行っている。
4. 農林水産省が所管し、消費者の食品選択の際の消費者利益を確保するために加工食品の表示について必要な規制を行っている。

26 食品安全基本法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. この法律では、食品等に起因して中毒した患者を診断した医師は、ただちに保健所長にその旨を届け出ることが規定されている。
2. この法律では、食品健康影響評価を行うための機関として、食品安全委員会の設置が規定されている。
3. この法律では、製造物の欠陥により生じた損害の賠償責任について規定されている。
4. この法律では、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示や広告の禁止が規定されている。

27 次のうち、異物混入防止対策に該当しないものを1つ選びなさい。

1. 清潔な帽子または三角きん、ネットなどの着用
2. 厨房設備及び調理器具の清潔保持
3. 厨房の窓への網戸の設置
4. 原材料の温度管理

28 食中毒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. じゃがいも | —— ソラニン | —— 自然毒食中毒 |
| 2. ふぐ | —— テトロドトキシン | —— ウイルス性食中毒 |
| 3. 赤身魚 | —— ヒスタミン | —— 化学性食中毒 |
| 4. 生牡蠣 ^{かき} | —— ノロウイルス | —— ウイルス性食中毒 |

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. 日本海裂頭条虫 | —— サクラマス |
| 2. アニサキス | —— 馬刺し |
| 3. 横川吸虫 | —— アユ |
| 4. 肺吸虫 | —— サワガニ |

30 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。

わが国の2015年病因物質別患者数の統計によると、細菌性食中毒の患者のうち、()による食中毒が最も多い。

- | | |
|-------------|------------|
| 1. カンピロバクター | 2. 腸炎ビブリオ |
| 3. ウエルシュ菌 | 4. サルモネラ属菌 |

31 食品衛生法に基づく食品中の放射性セシウムの基準値に関する次の記述の () に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

() の放射性セシウムの基準値は10ベクレル/kgに設定されている。

- | | | | |
|-------|-------|--------|----------|
| 1. 牛肉 | 2. 牛乳 | 3. 飲料水 | 4. 乳児用食品 |
|-------|-------|--------|----------|

32 食品の保存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. 急速凍結は、緩慢凍結に比べて精肉や鮮魚等の細胞膜の破壊が起こりやすく、品質低下が大きい。
- 2. 酢漬けは、食品中の水分活性が低くなることにより、微生物の増殖が抑えられる。
- 3. 缶詰は、缶に食品を詰めた後、脱気し、すぐに密封して加熱殺菌し保存性を高めたものである。
- 4. 食品を長時間^{くんえん}燻煙すると保存性が高まるが、これは水分活性の低下によるもので、煙の成分は関係しない。

33 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。

食品の安全を確保するために、栽培や飼育から加工・製造・流通などの過程を明確にする仕組みを () という。

- 1. ポストハーベスト
- 2. HACCP (ハサップ)
- 3. ポジティブリスト
- 4. トレーサビリティ

34 食品添加物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. 指定添加物は、食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が指定したものをいう。
- 2. 既存添加物は、長年使用されていた実績があるものとして厚生労働大臣が認め、既存添加物名簿に記載されているものをいう。
- 3. 天然香料は、食品添加物に含まれない。
- 4. 一般飲食物添加物の例としては、オレンジジュースを着色の目的で使用する場合などがある。

35 食品添加物とその用途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. アスパルテーム _____ 甘味料
- 2. オルトフェニルフェノール _____ 防かび剤
- 3. 銅クロロフィリンナトリウム _____ 着色料
- 4. 亜硝酸ナトリウム _____ 漂白剤

頭紙

36 魚類の鮮度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. 死後硬直しているものは、鮮度が低いといえる。
2. うろこがしっかりついていて、みずみずしい光沢があるものは、鮮度が高いといえる。
3. 眼球が陥没し、著しく混濁しているものは、鮮度が低いといえる。
4. えらが美しい赤色を示しているものは、鮮度が高いといえる。

37 逆性せっけん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. 洗浄力が弱いため、汚れを落とした後に使用するようになる。
2. においや刺激性がなく、殺菌力が強いため、手指の消毒に使われる。
3. 手洗いせっけんと同時に使うと、逆性せっけんの効果が弱まる。
4. 水中で陰イオンとなり、陰性せっけんともいう。

38 次のうち、食品表示法に規定されているアレルギーとして表示が義務付けられている原材料に該当するものを1つ選びなさい。

1. さば 2. 落花生 3. 大豆 4. キウイフルーツ

39 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載されている次の記述の□に入る語句組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が□A□以上（二枚貝等、ロウウイルス汚染のおそれのある食品の場合は□B□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するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

- | □A□ | □B□ |
|------------|--------------|
| 1. 65℃で5分間 | 85～90℃で90秒間 |
| 2. 75℃で1分間 | 85～90℃で90秒間 |
| 3. 65℃で5分間 | 95～100℃で30秒間 |
| 4. 75℃で1分間 | 95～100℃で30秒間 |

調理理論

40 砂糖の調理性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。

・スクランブルエッグを作る際に砂糖を加えると、□Aの熱凝固が抑制され、やわらかい食感に仕上がる。

・和菓子の求肥では、砂糖が□Bの老化を抑制し、やわらかさを保っている。

- | | | |
|----------|----|--------|
| □A | | □B |
| 1. たんぱく質 | —— | 糊化でんぷん |
| 2. 脂質 | —— | 糊化でんぷん |
| 3. たんぱく質 | —— | 生でんぷん |
| 4. 脂質 | —— | 生でんぷん |

41 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。

じゃがいものでんぷんは□Aとして利用されているが、水を加えて加熱すると□B付近で糊化する。

- | | | |
|----------|----|-----|
| □A | | □B |
| 1. 上新粉 | —— | 65℃ |
| 2. かたくり粉 | —— | 65℃ |
| 3. 上新粉 | —— | 90℃ |
| 4. かたくり粉 | —— | 90℃ |

42 卵白の起泡性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. 水様卵白は濃厚卵白より泡立ちにくい。
2. 卵白にレモン汁を少量加えると泡立ちやすくなる。
3. 卵白を泡立てる温度により泡の安定性が異なる。
4. 砂糖を加えて泡立てると、安定性の高い泡ができる。

43 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を順に並べたものとし、正しいものを1つ選びなさい。

(生焼け)

(完全加熱)

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

44 煮魚の調理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. 煮汁を煮立ててから魚を入れると、魚のうま味が煮汁に溶けるのを防ぐことができる。
2. 皮や骨付きの魚を長時間煮ると、コラーゲンがゼラチンに変化して煮汁に溶け出し、煮えた時に煮こごりができやすい。
3. みそ煮では、みそが魚臭成分を吸着する。
4. 魚の身が崩れるため、落としぶたは用いない。

45 ゼリー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. 凝固した寒天ゼリーは、加熱して溶かし、再び冷却して固めることができる。
2. 寒天ゼリーは、砂糖を加えて作ると透明度が低くなる。
3. ゼラチンゼリーを冷蔵庫に保存すると、翌日には離水がみられる。
4. ゼリー調製時のゼラチンの使用濃度は、10%前後が適している。

46 野菜の色と調理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。

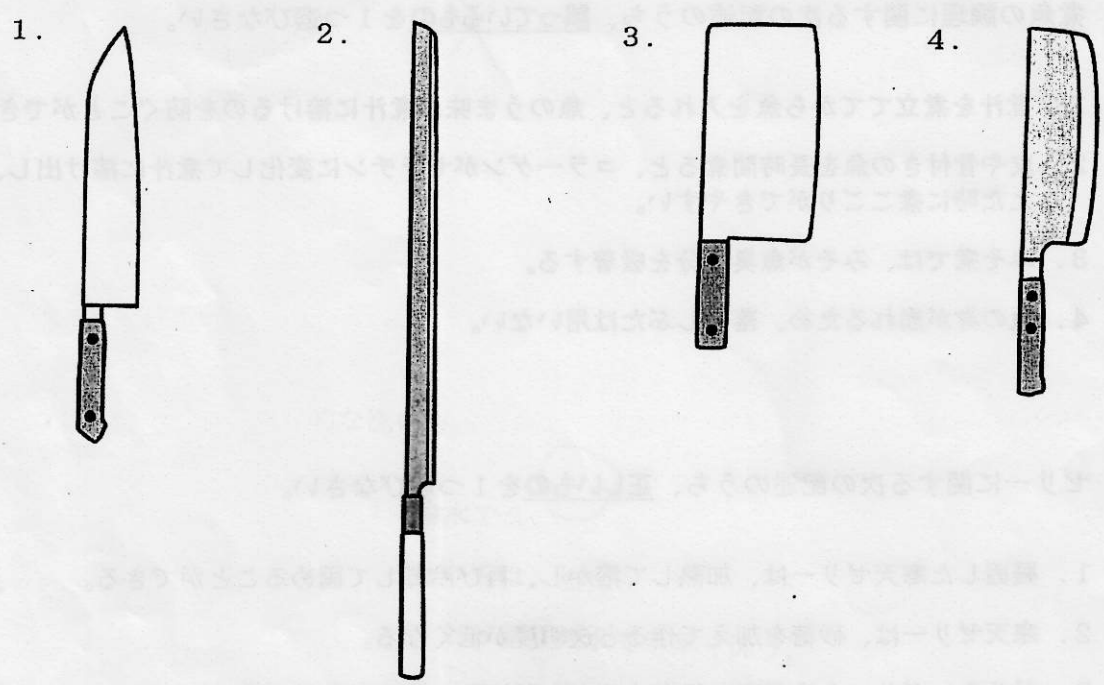
1. 青菜はたっぷりの湯で短時間で茹で、冷水で急冷すると、鮮やかな緑色を保つ。
2. れんこんを酢の入った湯で茹でると、白く仕上げるができる。
3. 青菜を重曹の入った湯で茹でると、緑色が鮮やかになる。
4. 紫キャベツの色は、酢を加えると白くなる。

47 油脂の調理性に関する次の記述の () に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

クッキーのように、小麦粉にバターなどの油脂を練り込んで作った菓子は、油脂の皮膜がでんぷんやたんぱく質を包みグルテン形成を抑制するため、もろく砕けやすくなる。この性質を () という。

- 1. 乳化性 2. ショートニング性 3. クリーミング性 4. ^{かそ}可塑性

48 次の包丁の中から、^{ぎゅうとう}生刀を選びなさい。



49 鍋の素材について、熱伝導率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. 銅 | —— | アルミニウム | —— | 鉄 | —— | ステンレス |
| 2. アルミニウム | —— | 鉄 | —— | 銅 | —— | ステンレス |
| 3. ステンレス | —— | 銅 | —— | 鉄 | —— | アルミニウム |
| 4. 鉄 | —— | ステンレス | —— | 銅 | —— | アルミニウム |

50 電磁調理器（IH調理器）に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びな

1. 鍋自体に熱が発生するので、熱効率はガス加熱に比べてよい。
2. 温度管理が容易である。
3. 二酸化炭素などが発生しないため、周囲の空気を汚さない。
4. 磁性の強い鉄やステンレス製の鍋は、適さない。

51 食器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. 磁器は、高温で焼いたもので、素地が緻密で叩くと金属音がする。
2. 銀食器は、全く使用せずに空気に触れていると黒く変色しやすい。
3. メラミン樹脂製食器は、熱で変形しやすい。
4. 漆器は、傷が付きやすいため、たわしで洗ったりすることは避ける。

52 食品の一般的な洗い方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. 切り身の肉は、冷水で洗う。
2. ぬめりのあるさといもは、塩を使って洗う。
3. 洗米の1回目は、たっぷりの水で手早く洗う。
4. たけのこ、ふきなどアクの強いものは、加熱後に洗う。

53 合わせ酢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. 吉野酢は、二杯酢や三杯酢にくず粉を加え、とろみをつけた酢である。
2. 二杯酢は、甘味のない合わせ酢である。
3. 三杯酢は、酢、みりん、砂糖を合わせて作る。
4. ぼん酢は、かんきつ類の汁を使用したものである。

54 味の相互作用に関する次の記述の () に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

コーヒーに砂糖を入れると、コーヒーの苦みが緩和される現象を () という。

- | | |
|---------|---------|
| 1. 対比効果 | 2. 抑制効果 |
| 3. 相乗効果 | 4. 変調効果 |

55 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。

加熱しながら水分を飛ばしていく煮方で、焦げ付きやすいため攪拌する必要がある。

- | | |
|--------|--------|
| 1. 揚げ煮 | 2. 含め煮 |
| 3. 青煮 | 4. いろ煮 |

56 磨砕用器具として、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|---------|----------|
| 1. シノワ | 2. マッシャー |
| 3. おろし金 | 4. すり鉢 |

食文化概論

57 ^{じょうし} 上巳の節句 (3月3日) とつながりのある食べ物として、誤っているものを1つ選
い。

1. ^{ちとせあめ} 千歳飴
3. ひなあられ

2. ひし餅
4. はまぐりの吸い物

58 郷土料理と主要な材料の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 石狩鍋 ——— さんま
2. ずんだ餅 ——— 枝豆
3. 深川めし ——— うなぎ
4. 千枚漬け ——— ナス

59 日本の料理様式に関する次の記述の () に入る語句として、正しいものを1つ
選びなさい。

() は、茶の湯の茶事で作られる簡素な料理であり、鎌倉時代から安土桃山時代
かけて茶道と結び付きながら原型が作られた。

1. ^{しっぽく} 卓袱料理 2. ^{ふぢや} 普茶料理 3. 南蛮料理 4. 懐石料理

60 わが国の食料自給率 (平成 26 年度) が 50%以下の食品として、正しいものを1つ選
ばさい。

1. 米 2. 豆類 3. 野菜 4. 海藻類

平成28年度第2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	3
	問2	2
	問3	3
	問4	4
	問5	3
	問6	4
	問7	1
	問8	4
	問9	2
食品学 (6問)	問10	2
	問11	3
	問12	4
	問13	4
	問14	1
	問15	2
栄養学 (9問)	問16	4
	問17	3
	問18	3
	問19	3
	問20	4

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

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