

34

# 平成 28 年度調理師試験問題

平成 28 年 7 月 27 日

千 葉 県

指示があるまで開いてはいけません。

## 受験の際の注意事項

- 1 この問題用紙とは別に、答案用紙を 1 枚配ってありますので、問題の解答は必ず答案用紙の解答欄(マークシート)に記入してください。
- 2 答案用紙には、氏名、ふりがな、生年月日、受験番号を忘れずに記入してください。
- 3 記入は、すべて鉛筆(HB)を使用して、濃くはっきりと記入してください。
- 4 正解は、1 問につき 1 つですから、2 つ以上マークすると、その解答は無効となります。
- 5 解答をまちがえた時は、消しゴムで完全に消してからマークしてください。

## 解答例

〔問題〕 1 千葉県庁所在地として **正しいものは次のうちどれか。**

A 市川市 B 船橋市 C 千葉市 D 松戸市

〔解答〕 1 ~~A~~ ~~B~~ **C** ~~D~~

# I 公衆衛生学

1. 調理師法の規定内容に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 調理師の免許は、厚生労働大臣があたえる。
- B 調理師でなければ、調理業務に従事できない。
- C 飲食店には調理師を必ず置かなければならない。
- D 調理に従事する調理師は、2年ごとに就業地の都道府県知事に就業届を提出しなければならない。

2. 平成26年における日本人の死因順位で、正しいものは、次のうちどれか。

- |   |       |    |       |    |       |    |       |
|---|-------|----|-------|----|-------|----|-------|
|   | 1位    | —— | 2位    | —— | 3位    | —— | 4位    |
| A | 悪性新生物 | —— | 心疾患   | —— | 肺炎    | —— | 脳血管疾患 |
| B | 悪性新生物 | —— | 脳血管疾患 | —— | 心疾患   | —— | 肺炎    |
| C | 心疾患   | —— | 肺炎    | —— | 悪性新生物 | —— | 脳血管疾患 |
| D | 心疾患   | —— | 悪性新生物 | —— | 脳血管疾患 | —— | 肺炎    |

3. 平成26年におけるわが国の高齢化率(総人口における65歳以上の割合)で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 12.8%
- B 26.0%
- C 42.4%
- D 61.3%

4. わが国の成人における栄養・食生活の現状で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 肥満者の割合は、男性より女性の方が高い。
- B 朝食の欠食は、20歳代で最も多い。
- C 食塩摂取量は、増加傾向にある。
- D 野菜類摂取量平均値は、350gを超えている。

5. 廃棄物に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 一般廃棄物は、都道府県が処理する。
  - B 産業廃棄物は、排出した事業者が自らの責任で処理する。
  - C 1人1日あたりの一般廃棄物排出量は、増加傾向にある。
  - D 現在のダイオキシン類の環境への排出は、自動車排気ガス由来が最も多い。
6. 感染症と主な感染経路となる衛生害虫の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A デング熱 ———— 蚊
  - B 日本脳炎 ———— ダニ
  - C ペスト ———— ハエ
  - D ツツガムシ病 ———— シラミ
7. 水道水の水質と衛生管理に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 外観は、ほとんど無色透明であること。
  - B 大腸菌は、1mlの検水で形成される集落数が100以下であること。
  - C 異常な酸性またはアルカリ性を呈しないこと。
  - D 給水栓における水が、遊離残留塩素を0.1 mg/l以上保持すること。
8. 疾病の2次予防にあたるものは、次のうちどれか。
- A 予防接種
  - B 禁煙
  - C 健康診断
  - D リハビリテーション(機能回復)
9. 特定健康診査に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 母子保健法に基づき行われている。
  - B メタボリック・シンドロームに着目した健康診査である。
  - C 20歳以上全員に行う。
  - D がんの早期発見を目的とした健康診査である。



## II 食品学

- 10 1. 食品成分に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A うるち米は、トランス脂肪酸を多く含む。
  - B 小麦のたんぱく質の主成分は、コラーゲンである。
  - C 大豆は、豆類の中でもたんぱく質、脂質が多く含まれている。
  - D たまねぎに含まれる多糖は、グルコマンナンである。
- 11 2. 調味料に関する記述のうち、正しいものは、次のうちどれか。
- A 食酢は、黒酢と合成酢に大別される。
  - B かつお節の旨味成分は、グルタミン酸である。
  - C しょうゆは、小豆を原料としている。
  - D 砂糖は、甘シヨ糖とてんさい糖に大別される。
- 12 3. 発酵食品のうち、カビを使わないものは、次のうちどれか。
- A しょうゆ
  - B パン
  - C かつお節
  - D みそ
- 13 4. 食品と、その食品に含まれる成分の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A 食肉 ——— ミオグロビン
  - B 卵黄 ——— ルチン
  - C そば ——— レシチン
  - D ごま油 ——— ビタミンB<sub>2</sub>
- 14 5. 魚の種類に関する組み合わせで、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 淡水魚 ——— あゆ、こい
  - B 海水魚 ——— わかさぎ、ふな
  - C 甲殻類 ——— かに、えび
  - D 頭足類 ——— たこ、いか

6. 加工品に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 上新粉は、無加熱うるち米を水洗、乾燥、粉碎したものである。
  - B アイスクリームの乳脂肪分は 3.0% 以下である。
  - C 小麦粉のうち中力粉は、てんぷらに適している。
  - D ゆばは、豆乳を加熱した際、表面に浮き上がるカルシウムの膜である。

### Ⅲ 栄養学

- 16 1. 三大栄養素(エネルギー産生栄養素)に含まれない栄養素は、次のうちどれか。
- A 脂質
  - B ビタミン
  - C 炭水化物
  - D たんぱく質
- 17 2. 炭水化物に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A デキストリンは、多糖類の一種である。
  - B グリコーゲン、主に肝臓に貯蔵される。
  - C 炭水化物は、1g 当たり 9kcal のエネルギーになる。
  - D アミロースは、ぶどう糖が直鎖状に結合している。
- 18 3. 脂質に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A レシチンは、乳化剤である。
  - B 中性脂肪は、単純脂質に分類される。
  - C 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を妨げる。
  - D 魚油は、体内にコレステロールがたまるのをふせぐ。
- 19 4. たんぱく質に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A たんぱく質は、窒素を含まない。
  - B ヘモグロビンは、色素たんぱく質である。
  - C たんぱく質は、9種類のアミノ酸によってつくられている。
  - D たんぱく質の栄養価は、構成するアミノ酸の種類に影響されない。
- 20 5. ビタミンに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A ビタミンは、微量で栄養効果を現す。
  - B 脚気は、ビタミンDの欠乏症である。
  - C ペラグラは、ナイアシンの欠乏症である。
  - D 生卵白の多量摂取は、ビオチン欠乏を引き起こす。



- 21 6. 腸内細菌の働きに関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 腸内細菌は、十二指腸に多く存在する。
  - B 腸内細菌による食物繊維の分解を物理的消化という。
  - C 食物繊維の分解で生じた有機酸は、体内でエネルギーにならない。
  - D ヨーグルトに含まれる乳酸菌には、腸内細菌のバランスを保つ働きがある。
- 22 7. ライフステージ別の栄養に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 母乳栄養では、調製粉乳を用いて保育する。
  - B はちみつは、乳児ボツリヌス症予防のため、満1歳までは与えない。
  - C ビタミンCの摂取は、胎児の神経管閉鎖障害のリスクを低減させる。
  - D 男子の発育急進期(思春期スパート)は、女子(10～11歳)より早い。
- 23 8. 消化器官の働きに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 胆汁は、肝臓で生成される。
  - B アミラーゼは、たんぱく質の消化酵素である。
  - C 小腸は十二指腸、空腸、回腸に分けられる。
  - D インスリンは、膵臓の $\beta$ -細胞から分泌される。
- 24 9. 代謝性疾患に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 痛風の症状としては、関節に激しい痛みを生じる。
  - B インスリンは、血糖値が上昇すると分泌される。
  - C 痛風では、プリン体を多く含む食品の摂取をさける。
  - D 1型糖尿病は、インスリン非依存型の糖尿病である。

## IV 食品衛生学

- 25 1. 大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 対象施設は、同一メニューを1回300食以上、または1日750食以上を提供する調理施設である。
  - B 原材料の納入に際して、生鮮食品は1回で使い切る量を当日に仕入れる。
  - C フードカッター等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して、洗浄・殺菌する。
  - D 調理後の食品は、調理終了後から6時間以内に喫食することが望ましい。
- 26 2. 微生物と疾病との組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A 原生動物(原虫) ————— 日本脳炎
  - B 細菌 ————— ボツリヌス症
  - C リケッチア ————— オウム病
  - D ウイルス ————— 狂牛病(BSE)
- 27 3. 植物性自然毒食中毒に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 毒きのこによる食中毒の発生は、3月から5月にかけての春先に多くみられる。
  - B ジャガイもの芽には、テトロドトキシンという有毒成分が含まれている。
  - C スイセンの葉を誤って喫食して食中毒を起こすことがある。
  - D トリカブトによる食中毒はアミグダリンによるものである。
- 28 4. 腸管出血性大腸菌症に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 汚染された飲食物を食べることにより発症する。
  - B 診察した医師は保健所に届け出る義務がある。
  - C 溶血性尿毒症症候群(HUS)を呈し、重症化することがある。
  - D 原因となる食品は、鶏や馬の生肉のみである。



5. 消毒と消毒方法に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 煮沸消毒は、80℃のお湯で5分間消毒する方法である。
  - B 乾熱消毒は、高熱の乾燥した空気消毒する方法である。
  - C 物理的消毒法は、消毒剤を使用して微生物を殺滅する方法である。
  - D 紫外線殺菌法は、赤外線による消毒方法である。
- 30 6. 食品添加物に関する組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A 着色料 ————  $\beta$ -カロテン
  - B 漂白剤 ———— ソルビン酸
  - C 保存料 ———— アルギン酸ナトリウム
  - D 酸化防止剤 ———— 次亜塩素酸ナトリウム
- 31 7. 食品中の放射性セシウムの基準に関する組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A 一般食品 ———— 50Bq/kg
  - B 乳児用食品 ———— 10Bq/kg
  - C 牛乳 ———— 50Bq/kg
  - D 飲料水 ———— 100Bq/kg
- 32 8. アレルギー物質を含む食品の表示が義務付けられている、特定原材料の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A 大豆、そば、牛肉、鶏肉、豚肉、卵、さけ
  - B 大豆、あわび、いか、いくら、もも、やまいも、りんご
  - C 乳、小麦、さば、卵、くるみ、えび、かに
  - D 乳、小麦、そば、卵、落花生、えび、かに
- 33 9. 施設設備の衛生管理に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 食品倉庫は、原料と製品、乾燥食品と生鮮食品などを区別して保管する。
  - B 冷蔵庫で、食品を保存する場合は、15～20℃に保持する。
  - C 手洗い設備は、専用の設備を設置し、石けん、つめブラシ、使い捨てペーパータオル、消毒液などを用意しておく。
  - D 調理場への出入りは、従業員以外の出入りを禁止する。

34 10. HACCPシステムに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 米国の宇宙航空局(NASA)が宇宙食の安全性を保証するために開発したシステムである。
- B 製造工程において、有害微生物や異物などの混入を分析する危害分析は、7原則の一つである。
- C 食品衛生管理者が設置されていれば、一人で管理することができる。
- D 厚生労働省では、一般の飲食店営業においてもHACCPシステムの導入を奨励している。

35 11. 細菌が増える条件に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A ほとんどの菌は、0～10℃で発育する。
- B 増殖には、栄養と水分が必要である。
- C 偏性嫌気性菌の増殖には、酸素が必要である。
- D 発育が可能なpHは、一般的に2.0～4.0である。

36 12. 食品表示法に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A この法律は、計量法、不正競争防止法の食品表示に関する規定を統合して一つにまとめたものである。
- B この法律は、消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保持増進、食品の流通の円滑化、食品生産の振興に寄与することを目的としている。
- C 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされている食品を販売しなければならない。
- D 食品表示基準では、生鮮食品の場合、原産地の表示が義務付けられている。

37 13. ヒスタミンによるアレルギー様食中毒に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A さば、いわし、まぐろなどヒスチジンを多く含む魚類で起きる。
- B 潜伏期は24時間～48時間である。
- C 症状は、激しい頭痛、悪心で、ときに嘔吐や下痢をともなう。
- D 抗アレルギー剤で治療する。

14. 飲食により感染する寄生虫と症状の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

- A アニサキス ————— 急性胃腸炎
- B クドア ————— せき、血痰
- C サルコシステイス ————— 肝障害
- D 赤痢アメーバ ————— 神経障害

3915. 食品への異物混入防止策に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 製品保管庫において、ねずみや昆虫の侵入防止を図る。
- B 従業員の衛生教育を実施し、帽子または頭巾を着用する。
- C 製造ラインに金属探知機を設置する。
- D 密封包装できない食品は、包装紙に1mmの穴をあける。



## V 調理理論

- 40 1. 砂糖の調理的特色に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A ゼリー強度を高める。
  - B すり身の粘着力を増す。
  - C 魚類、いも類のぬめりを除く。
  - D 緑色野菜の緑色を鮮やかにする。
- 41 2. 小麦粉のうち薄力粉を原料とした食品として、正しいものは、次のうちどれか。
- A パン
  - B めん
  - C マカロニ
  - D スポンジ生地
- 42 3. ゼラチンに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 生パイナップル汁を加えると固まらない。
  - B ゲル化(凝固)温度は35℃である。
  - C 原料は動物の骨や皮に含まれるたんぱく質である。
  - D いろいろなゼリーを接着できる。
- 43 4. 食物の色素に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A ごぼうは酢で煮ると白くなる。
  - B なすの漬物にミョウバンを入れると色が安定する。
  - C アルカリ性のかん水により、中華麺が黄色くなる。
  - D れんこんを油で短時間の加熱をすると、鮮やかな緑色になる。
- 44 5. 酵素的褐変を予防する方法の記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 水で水溶性の酵素を洗い流す。
  - B 加熱により酵素作用を止める。
  - C 塩水に浸し、酵素の働きを止める。
  - D すりおろして空気に触れるようにする。

- 45 6. 給食施設における献立の条件に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 栄養のバランスがとれている。
  - B 献立を立てる人の好みに合わせる。
  - C 食材料費の予算内で料理を組み合わせ、食品の選択を行う。
  - D 調理担当者が十分に技術を生かすことができ、おいしい食事が作れる内容である。
- 46 7. 食材の検収についての記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 食材の品質、量、規格を確認する。
  - B 冷蔵、冷凍食品の温度を確認する。
  - C 生鮮食品の納入は、1日で使い切る量にする。
  - D 検収は屋外で行う。
- 47 8. 糊化（アルファ化）したでんぷんの老化を防ぐ調味料で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 食塩
  - B 食酢
  - C 砂糖
  - D しょうゆ
- 48 9. 油脂の調理的特色に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 乳化作用がある。
  - B 水より比重は重い。
  - C 食品に風味を与える。
  - D 100℃以上の高温になる。
- 49 10. 味覚の相互作用の組み合わせで、誤っているものは、次のうちどれか。 X
- A 対比効果 ———— しるこに少量の食塩
  - B 相乗効果 ———— だし汁に食塩
  - C 抑制効果 ———— 合わせ酢
  - D 抑制効果 ———— コーヒーと砂糖

11. 調理操作の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

- 50
- A 物理的調理操作 ———— 切断
  - B 化学的調理操作 ———— 攪拌
  - C 加熱調理操作 ———— 発酵
  - D 美的調理操作 ———— 凝固

12. 化学的な調理操作の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

- 51
- A 乳化 ———— にがりを使って豆腐を作る。
  - B 凝固 ———— ベーキングパウダーを使って、スポンジケーキを作る。
  - C 防腐 ———— 砂糖を使って、ジャムを作る。
  - D 膨張 ———— 卵黄を使って、マヨネーズを作る。

13. 煮物料理に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- 52
- A 煮魚は水から煮る。
  - B 落とし蓋は、煮汁がたっぷりある材料の上に乗せる。
  - C 煮物の調味は、塩を入れ、次に砂糖を入れる。
  - D 煮物は、水溶性ビタミンや無機質が煮汁に溶け出す。

14. 揚げ物料理に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- 53
- A 素揚げは、小麦粉をまぶして揚げる料理である。
  - B 揚げる温度は、約 100℃ 前後である。
  - C 衣揚げは、水や卵で溶いた粉をつけて揚げる料理である。
  - D 揚げ物は湿式加熱である。

15. 炊飯に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- 54
- A おこわは、うるち米を炊いたものである。
  - B 飯の水分は、約 60% である。
  - C 飯のおいしさは、米の品質だけで決まる。
  - D 洗米は、熱湯で素早く洗う。



16. 和風だしに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- 35 A だしを取る時は、鍋に蓋はしない。  
B 混合だしは、かつお節と昆布で取る。  
C 煮干だしは、煮干を粉末にするとカルシウムが効果的に摂取できる。  
D かつおだしは、かつお節を煮立たせる。

36 17. ソースに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A ソースの基本材料は、フォン、ルー、リエゾンである。  
B フォンは、日本のだしに相当する。  
C ルーは、小麦粉と油脂を混ぜて加熱したものである。  
D リエゾンは、茶色のルーである。

## VI 食文化概論

- 57 1. 行事と行事食の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A 七草 ————— 赤飯
  - B 桃の節句 ————— 月見団子
  - C 端午の節句 ————— ちまき
  - D 冬至 ————— おはぎ
- 58 2. わが国の平成 26 年度の食料自給率と食品の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A 米 ————— 97%
  - B 大豆 ————— 50%
  - C 小麦 ————— 80%
  - D 野菜 ————— 20%
- 59 3. ユネスコ無形文化遺産に登録されている料理で、正しいものは、次のうちどれか。
- A イタリアの美食術
  - B メキシコのケシケキ(麦がゆ)の伝統
  - C 和食(日本の伝統的な食文化)
  - D 韓国の焼き肉文化
- 60 4. 中国料理についての組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A 麻婆豆腐 ————— 四川料理
  - B 酢豚 ————— 上海料理
  - C 餃子 ————— 広東料理
  - D トンポーロウ東坡肉 ————— 北京料理

平成28年度調理師試験問題 正解表

I 公衆衛生学

1	1	D
2	2	A
3	3	B
4	4	B
5	5	B
6	6	A
7	7	B
8	8	C
9	9	B

III 栄養学

16	1	B
17	2	C
18	3	C
19	4	B
20	5	B
21	6	D
22	7	B
23	8	B
24	9	D

IV 食品衛生学

35	11	B
36	12	A
37	13	B
38	14	A
39	15	D

V 調理理論

54	15	B
55	16	D
56	17	D

II 食品学

10	1	C
11	2	D
12	3	B
13	4	A
14	5	B
15	6	A

IV 食品衛生学

25	1	D
26	2	B
27	3	C
28	4	D
29	5	B
30	6	A
31	7	C
32	8	D
33	9	B
34	10	C

V 調理理論

40	1	A
41	2	D
42	3	B
43	4	D
44	5	D
45	6	B
46	7	D
47	8	C
48	9	B
49	10	B
50	11	A
51	12	C
52	13	D
53	14	C

VI 食文化概論

57	1	C
58	2	A
59	3	C
60	4	A