

平成 28 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
0	0	0	0
1	●	1	1
2	2	●	2
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	0	●	3	4
2	0	2	3	4
3	0	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



公衆衛生学

1 次の厚生労働省の人口動態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) 新生児死亡率は、戦後から現在に至るまで、低下傾向にある。
- (2) 乳児死亡率とは、出生1,000に対する1歳未満の乳児死亡数をいう。
- (3) 平成26年の死因別死亡率の第1位は、肺炎である。
- (4) 死亡率は、昭和58年頃から人口の高齢化を反映して、上昇傾向にある。

2 次の環境基本法における公害の定義に関する記述について、いずれの()にも入らないものを1つ選びなさい。

環境の保全上の支障のうち、事業活動その他の人の活動に伴って生ずる相当範囲にわたる()、()、土壌の汚染、()、振動、地盤の沈下及び悪臭によって、人の健康又は生活環境に係る被害が生ずることをいう。

- (1) 騒音
- (2) 大気の汚染
- (3) 水質の汚濁
- (4) 廃棄物の蓄積

3 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 糖尿病は、脳卒中、虚血性心疾患等の発症の危険因子である。
- (2) 日本におけるメタボリックシンドロームの診断基準となる項目には、皮下脂肪蓄積に加え、BMI、尿酸値、骨密度がある。
- (3) 生活習慣病予防のための対策として、平成20年4月から特定健康診査・特定保健指導が開始された。
- (4) 健康日本21(第2次)の目標として、成人の喫煙率の減少が掲げられている。

4 次の感染症のうち、「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1類感染症ではないものを1つ選びなさい。

- (1) エボラ出血熱
- (2) コレラ
- (3) ペスト
- (4) クリミア・コンゴ出血熱

5 次の感染症のうち、原因となる病原体がウイルスではないものを1つ選びなさい。

- (1) ジフテリア
- (2) 日本脳炎
- (3) 麻しん
- (4) デング熱

6 次の感染症のうち、予防接種法により接種の努力義務が課せられているA類疾病ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 結核
- (2) 狂犬病
- (3) 風しん
- (4) 急性灰白髄炎

7 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 水道法第4条に基づく水道水の水質基準において、pH値は5.8以上8.6以下とされている。
- (2) 平成26年度末の全国の下水道処理人口普及率は、50%に満たない。
- (3) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律において、事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならないとされている。
- (4) ねずみは、感染症を媒介することがあるため食品取扱施設等では、ねずみの施設への侵入口を閉鎖する等の対策が必要である。

8 次の調理師免許の申請に関する記述について、()に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

調理師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを(ア)の(イ)に提出しなければならない。

(ア) (イ)

- (1) 住所地 — 都道府県知事
- (2) 本籍地 — 都道府県知事
- (3) 住所地 — 市町村長
- (4) 本籍地 — 市町村長

9 次のうち、調理師法施行令第14条に基づき、調理師免許証の再交付を申請することができる場合として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 破ったとき
- (2) よごしたとき
- (3) 失ったとき
- (4) 氏名を変更したとき

食品学

10 次の野菜とその分類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) たけのこ — 葉菜類
- (2) かぼちゃ — 果菜類
- (3) アスパラガス — 茎菜類
- (4) ブロッコリー — 花菜類

11 次の日本食品標準成分表2015年版(七訂)による食品の分類と食品の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 穀類 — さつまいも、じゃがいも
- (2) 果実類 — にんじん、キャベツ
- (3) 乳類 — ヨーグルト、アイスクリーム
- (4) し好飲料類 — マヨネーズ、しょうゆ

12 次の食品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) もち米は、うるち米より粘り気があるが、この粘り気の成分はアミロペクチンである。
- (2) 米には、ビタミンA、Cが多く含まれる。
- (3) そばは、栽培種の普通そば、だったんそば、野生種の宿根そばに大別される。
- (4) 生の大豆には、たんぱく質分解酵素の働きを阻害するトリプシンインヒビターが含まれる。

13 次の食品のうち、発酵食品ではないものを1つ選びなさい。

- (1) こんにゃく
- (2) ビール
- (3) 納豆
- (4) ヨーグルト

14 次の食品の保存方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) くん煙法とは、食品を煙でいぶすことにより、乾燥や煙中の成分により保存性を高める方法である。
- (2) 乾燥法とは、食品を乾燥させることで食品に含まれる水分量を少なくして保存性を高める方法である。
- (3) 缶詰は、食品を缶に入れて脱気、密封、殺菌したもので、比較的長期間の保存に適している。
- (4) 放射線貯蔵法とは、真空状態にすることで果実や野菜の呼吸を抑え鮮度を保つ方法である。

15 次の食品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食酢は、大豆や小麦に、麴や食塩等を加えて熟成させ、蒸留したものである。
- (2) しょうゆは、穀類等を原料としてアルコールと糖分を含む液を作り、これを発酵させて作る。
- (3) みそは、豆乳に凝固剤を加えて固めたものである。
- (4) マヨネーズは、卵とサラダ油・酢等を混ぜ合わせて乳化させたものである。

栄養学

16 次のうち、一般的に熱量源としてエネルギーを供給する栄養素ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 炭水化物
- (2) 無機質
- (3) 脂質
- (4) たんぱく質

17 次のアミノ酸のうち、人の必須アミノ酸とされているものを1つ選びなさい。

- (1) フェニルアラニン
- (2) グリシン
- (3) セリン
- (4) システイン

18 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) 脂質は、水には不溶で、エーテル等の有機溶媒に溶ける性質を持つ。
- (2) 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を助ける。
- (3) 魚類の脂質には、一般に飽和脂肪酸やコレステロールが多く含まれる。
- (4) 不飽和脂肪酸は、一価不飽和脂肪酸と多価不飽和脂肪酸に分けられる。

19 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 炭水化物は、天然に広く分布する有機化合物で、リン、塩素、窒素からなる。
- (2) 単糖類とは、同じ種類の単糖が2つ結合した糖類のことで、スクロースはこれにあたる。
- (3) 二糖類とは、異なる種類の単糖が2つ結合した糖類のことで、グルコースはこれにあたる。
- (4) 多糖類とは、単糖が多数結合したもので、デンプンはこれにあたる。

20 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、体内のpHの調整やカルシウム代謝に関係している。
- (2) 鉄は、赤血球中のヘモグロビン等に含まれ、欠乏すると貧血を起こす。
- (3) ナトリウムは、日本人の食事摂取基準(2015年版)において、食塩相当量として、1日あたり15~20gの摂取が目標量とされている。
- (4) 亜鉛は、欠乏すると皮膚疾患や味覚障害を引き起こす。

21 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ビタミンB₁は、水溶性ビタミンであり、欠乏すると脚気^{かっけ}を起こすことがある。
- (2) ビタミンAは、水溶性ビタミンであり、欠乏すると末梢神経の障害により足に焼けるような痛みを生じることがある。
- (3) ビタミンDは、水溶性ビタミンであり、皮膚や粘膜を健康に保つ。
- (4) 葉酸は、脂溶性ビタミンであり、紫外線に当たることによって生成される。

22 次の消化と吸収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) デンプンが口の中で唾液中のアミラーゼにより加水分解されることは、化学的消化である。
- (2) 食物を胃のぜん動運動によりかゆ状にして十二指腸へ送り出すことは、物理的消化である。
- (3) ラクターゼは、膵臓から分泌され、セルロースを加水分解する。
- (4) 胆汁は、肝臓で作られ、リパーゼの作用を促進する。

23 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 基礎代謝とは、身体的、精神的に安静な状態で心臓を動かす、呼吸をする等、生きるために必要な最小のエネルギー代謝量のことである。
- (2) 1日の基礎代謝量は、基礎代謝基準値に身長をかけることで求められる。
- (3) 日本人の食事摂取基準は、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を示すものである。
- (4) 基礎代謝に影響する因子として、体質、性別、栄養等がある。

24 次のデンプン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) デンプンは、水を加えて加熱すると粘りがでるが、これを糊化という。
- (2) 糊化したデンプンをそのままにしておくと粘りがなくなるが、これを老化という。
- (3) 老化したデンプンの方が糊化したデンプンよりも消化が良い。
- (4) 糊化したデンプンは α デンプン、生のデンプンは β デンプンという。

食品衛生学

25 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11～3月に発生が多く、ノロウイルスによる食中毒は7～9月に発生が多い。
- (2) 厚生労働省「食中毒統計」によると、平成27年の食中毒患者の半数以上がノロウイルスによるものである。
- (3) スイセンやイヌサフランは、植物性自然毒による食中毒の原因となる。
- (4) フグ科魚類やアオブダイは、動物性自然毒による食中毒の原因となる。

26 次の食中毒病因物質の分類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) 感染型食中毒菌 — 腸炎ビブリオ
- (2) 毒素型食中毒菌 — ボツリヌス菌
- (3) 自然毒 — ムスカリン
- (4) ウイルス — ソラニン

27 次のノロウイルス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) ノロウイルスが大量に含まれる患者の便や吐物が原因で二次感染を起こすことがある。
- (2) ノロウイルスに感染しても症状を示さない不顕性感染が認められている。
- (3) ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝等の食品の場合は、中心部の温度が75℃で1分間加熱すればウイルスが失活する。
- (4) 症状が回復した者の便からも、ノロウイルスが検出されることがある。

28 次のヒスタミン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) 原因となるヒスタミンは、赤身魚等に含まれるヒスチジンから、細菌によって生成される。
- (2) 摂取してから、概ね2～3日で発症する。
- (3) 顔面紅潮やじんましん等のアレルギー様の症状が現れることが特徴である。
- (4) ヒスタミンは、熱で分解されにくく、一度生成されると、加熱調理で予防することは困難である。

29 次の寄生虫のうち、主に獣肉から感染するものを1つ選びなさい。

- (1) クドア・セブテンブクタータ
- (2) 横川吸虫
- (3) 旋毛虫
- (4) アニサキス

30 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) |
|-----------------|-------------|
| (1) 発色剤 | － サッカリン |
| (2) 保存料 | － ソルビン酸 |
| (3) 防かび剤 (防ばい剤) | － イマザリル |
| (4) 膨張剤 | － 炭酸水素ナトリウム |

31 次の消毒方法のうち、化学的方法ではないものを1つ選びなさい。

- (1) アルコールによる消毒
- (2) 蒸気による消毒
- (3) 逆性せっけんによる消毒
- (4) さらし粉による消毒

3 2 次のアレルギーのうち、食品表示法の規定により表示が義務付けられているものを1つ選びなさい。

- (1) そば
- (2) いか
- (3) 大豆
- (4) ごま

3 3 次のHACCPシステム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) 食品等の製造工程の段階ごとに、あらかじめ危害を分析し、重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法である。
- (2) 米国の宇宙開発計画のなかで、宇宙食の安全性を高度に保証するために考案されたものである。
- (3) HACCPシステムを導入する際には、7原則12手順に沿って進める。
- (4) HACCPシステムの導入は、大規模な施設にのみ推奨されている。

3 4 次の食品取扱施設の衛生対策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) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、指輪、時計等の装飾品を外す。
- (2) 洗浄剤や消毒剤の取扱いには十分に注意し、別の容器に移した場合は内容物の表示を行う。
- (3) コナダニ等の対策として、作業場の風通しをよくするために、窓やドアには網戸を使用せずに開放しておくといよい。
- (4) 食品への異物混入防止対策として、機械器具類の破損がないか確認したうえで使用することが重要である。

35 次の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

残留農薬等に関する（ ）制度では、原則、全ての農薬等について、残留基準（一律基準を含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等を禁止する。

- (1) ポストハーベスト
- (2) トレーサビリティ
- (3) ポジティブリスト
- (4) マーケットバスケット

36 次の殺菌・消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) パスツリゼーション（低温殺菌法）では、全ての細菌を死滅させることができる。
- (2) 消毒用アルコールは、手指の消毒等に利用され、水分や汚れが残っていると効果が薄れる。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、調理器具、飲料水、生野菜等の消毒に用いられる。
- (4) 乾熱消毒は、高温の乾燥した空気で消毒する方法であり、金属や陶器等に使用する。

37 次の記述に当てはまる食中毒菌として、正しいものを1つ選びなさい。

平成27年に全国で発生した細菌性食中毒の中で、発生件数が最も多い細菌で、原因食品として鶏肉等がある。数百個程度の菌数でも感染し、感染するとギラン・バレー症候群を発症することがある。

- (1) 腸管出血性大腸菌
- (2) 黄色ブドウ球菌
- (3) カンピロバクター
- (4) サルモネラ

38 次の食品表示法に関する記述のうち、いずれの（ ）にも該当しない法律名称を1つ選びなさい。

平成27年4月に施行された食品表示法は、食品を摂取する際の安全性及び一般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、（ ）、（ ）及び（ ）の食品の表示に関する規定を統合したものである。

- (1) 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）
- (2) 食品衛生法
- (3) 農林物資の規格化及び品質表示に関する法律（JAS法）
- (4) 健康増進法

39 次の食品衛生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) 食中毒患者等を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- (2) 食肉製品製造業の許可施設には、食品衛生管理者の設置が必要である。
- (3) 食品衛生責任者には、食品を収去する権限が与えられている。
- (4) 菓子製造業を営もうとする者は、都道府県知事（保健所を設置する市又は特別区にあっては、市長又は区長）の許可を受けなければならない。

調理理論

- 4 0 次のうち、大さじ1杯が15gよりも軽いものを1つ選びなさい。
- (1) 上白糖
 - (2) 牛乳
 - (3) しょうゆ
 - (4) はちみつ
- 4 1 次の調理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) 物理的調理操作には、計量、洗浄、浸漬、切断等がある。
 - (2) 加熱調理操作は、主に湿熱加熱、乾熱加熱、誘電誘導加熱に分類できる。
 - (3) 冷蔵庫の中で食品の解凍を行う方法は、急速解凍に分類される。
 - (4) 調理の目的は、食品の安全性、栄養性、嗜好性を高めることである。
- 4 2 次の調理器具とその機能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) おろし器 - ろ過
 - (2) すり鉢 - 形成
 - (3) 包丁 - 切碎
 - (4) ふるい - 計量
- 4 3 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) 刺身は、素材の持ち味をいかすことができる。
 - (2) 根菜類の煮物の調味料を入れる順番は、浸透しやすいものから、しょうゆ、みそ、食塩、酢、砂糖の順が良いとされる。
 - (3) 蒸し物は、食品の形を損なわず、焦げないという利点がある。
 - (4) 焼き物は、直火焼きと、間接焼きに大別される。
- 4 4 次の野菜類とその一般的なあく抜き方法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) たけのこ - 酢を加え煮る
 - (2) 大根 - 数回の茹でこぼし（渋抜き）を行う
 - (3) ほうれんそう - 酒を噴霧して密封放置する
 - (4) わらび - 重曹等のアルカリ性物質を加えて茹でる

45 次のビーフステーキの加熱の度合い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) レア — 中心部は60℃前後で、内部は鮮赤色
- (2) ベリーウェルダン — 中心部は65～70℃で、内部は淡い赤色
- (3) ミディアム — 中心部は80～90℃で、内部は灰褐色
- (4) ウェルダン — 中心部は90～95℃で、筋繊維がばらばらになる

46 次の揚げ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) コロッケの揚げ温度は、190～200℃が適温である。
- (2) 素揚げとは、材料に何もつけずに直接揚げることをいう。
- (3) 揚げ油の中に衣を落としたときの衣の状態で、油のおおよその温度を知ることができる。
- (4) 使用後の油は、そのまま常温で保存することが望ましい。

47 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 二番だし汁は、吸い物に適している。
- (2) 煮干し魚でだし汁をとる際は、頭と内臓を取り除いてから用いる。
- (3) ブイヨン・ド・ヴォライユとは、牛肉の塊から煮出したブイヨンである。
- (4) ブイヨン・ド・ブフとは、野菜から煮出したブイヨンである。

48 次のソース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) フォンは、ソースのベースとなる煮出し汁のことである。
- (2) ルーは、ソースに濃度をつけるもので、小麦粉と油脂を混ぜて加熱したものである。
- (3) フォン・ド・ヴォーは、子牛の肉や骨等を用いた煮出し汁である。
- (4) 肉料理には、魚の煮出し汁で作ったソースを用いると良い。

49 次の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) アルミニウム鍋は、軽くて熱伝導率が高い利点がある。
- (2) 土鍋は、温まりやすく冷めやすいことが特徴である。
- (3) 電子レンジは、マイクロ波を利用した加熱器具である。
- (4) 電磁調理器（IHヒーター）は、ガスコンロに比べ熱効率が良い。

5 0 次の調味料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、微生物の生育を抑制するため、食品の腐敗を防ぐ効果がある。
- (2) 食塩には、たんぱく質の熱凝固を促進する効果がある。
- (3) 砂糖は、水分保持力が低いため、ゼリーのゲル化を抑制する効果がある。
- (4) 砂糖には、たんぱく質の熱凝固を遅らせる効果がある。

5 1 次の調味料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 一般的に、濃口しょうゆは、薄口しょうゆよりも塩分濃度が高い。
- (2) 一般的に、薄口しょうゆは、関東で多く使われ、旨味が強く、つけしょうゆに適している。
- (3) 食酢には、野菜類の酸化酵素を活性化させ、褐変を促進させる効果がある。
- (4) 食酢には、魚の生臭さを抑制する効果がある。

5 2 次のうち、5つの基本味に含まれないものを1つ選びなさい。

- (1) 辛味
- (2) 塩味
- (3) 甘味
- (4) 酸味

5 3 次の食物の色に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) カロテノイド系色素は、大根やかぶ等に含まれる白色の色素である。
- (2) クロロフィル系色素は、赤かぶ、赤じそ等に含まれる赤色の色素である。
- (3) 肉を加熱すると、ミオグロビンがメトミオクロモーゲンに変化し、色が変わる。
- (4) 中華めんが黄色いのは、小麦粉のフラボノイドが加熱によりメイラード反応を起こすためである。

5 4 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 薄力粉は、パンやマカロニの製造に用いられることが多い。
- (2) スポンジケーキは、イーストの発酵により発生する炭酸ガスの圧力により膨らむ。
- (3) じゃがいもをマッシュポテトにするには、ペクチン質が流動性を失わない熱うちに裏ごしすると良い。
- (4) さつまいもは、加熱時間が長い蒸し加熱に比べ、加熱時間が短い電子レンジ加熱の方が、糖量が増えて甘くなる。

55 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 乾燥大豆を調理する際は、最低5～6時間は吸水させることが必要である。
- (2) 食塩には、小麦粉のグルテンの粘弾性、伸展性を増す効果がある。
- (3) 牛乳は、^{かくはん}攪拌しながら加熱した方が、皮膜が形成されにくい。
- (4) ゼリーを作る際にパイナップルやキウイフルーツの生の果汁を加えると、ゼラチンが固まりやすくなる。

56 牛肉の部位名とその主な調理法の組み合わせについて、適切なものを1つ選びなさい。

- (1) テール — 網焼き
- (2) タン — カツレツ
- (3) サーロイン — ステーキ
- (4) ヒレ — スープ

57 次の料理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) 懐石料理の向付^{むこうづけ}とは、汁と飯に対して向こう側に置く刺身やなます等をいう。
- (2) 懐石料理は、一般的に酒宴席向きの料理である。
- (3) 会席料理の吸い物は、一般的にすまし汁仕立てである。
- (4) 会席料理の止め椀の後は、一般的に水菓子が出される。

食文化概論

58 次の五節句の行事食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) 端午^{たんご}の節句 (5月5日) — ひし餅
- (2) 上巳^{じょうし}の節句 (3月3日) — 5色そうめん
- (3) 七夕^{しちせき}の節句 (7月7日) — ちまき
- (4) 人日^{じんじつ}の節句 (1月7日) — 七草がゆ

59 次の都道府県と郷土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) 沖縄県 — ラフテー
- (2) 群馬県 — いかなごのくぎ煮
- (3) 北海道 — 石狩鍋
- (4) 滋賀県 — ふなずし

60 次の世界の食文化に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) イスラム教では、豚肉を食べることが禁じられている。
- (2) 箸食の文化は、日本で平安時代に発生し、韓国や台湾に伝わった。
- (3) ナイフ・フォーク・スプーンの3つを使用した食事作法は、10世紀にイギリスで確立した。
- (4) ヒンズー教では、全ての指を使って食べる、左手で食べる等の厳しい手食のマナーがある。

平成28年度調理師試験問題 正答

科目	問題番号	正答
公衆衛生学	1	3
	2	4
	3	2
	4	2
	5	1
	6	2
	7	2
	8	1
	9	4
食品学	10	1
	11	3
	12	2
	13	1
	14	4
	15	4
栄養学	16	2
	17	1
	18	3
	19	4
	20	3
	21	1
	22	3
	23	2
	24	3
食品衛生学	25	1
	26	4
	27	3
	28	2
	29	3
	30	1

科目	問題番号	正答
食品衛生学	31	2
	32	1
	33	4
	34	3
	35	3
	36	1
	37	3
	38	1
	39	3
調理理論	40	1
	41	3
	42	3
	43	2
	44	4
	45	1
	46	4
	47	2
	48	4
	49	2
	50	3
	51	4
	52	1
	53	3
	54	3
	55	4
	56	3
57	2	
食文化概論	58	4
	59	2
	60	1