



80問あります。

39

平成28年度

調理師試験 試験問題

試験時間 2時間
試験問題数 80問

※ 指示があるまで開いてはいけません。

注意事項

- 1 解答用紙には、受験番号、氏名を記入すること。
例) 受験番号15番、氏名：鹿児島太郎の場合

| 受験番号 | | | | | | 氏名 | |
|------|---|---|---|---|---|-----|----|
| 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 5 | 鹿児島 | 太郎 |

※婚姻などにより受験票と氏名が異なる場合は、新姓と旧姓の両方記入する。

2 解答の記入方法

- (1) 解答用紙には、鉛筆で、濃く、ていねいに記入すること。
(2) 解答は、1～4のいずれかの番号を、1マスに1つ記入すること。
(3) 番号を○で囲んだり、番号に飾りをつけないこと。

○ 良い例

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|

× 悪い例

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ① | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

- (4) 誤って記入した場合は、消しゴムできれいに消し、そのマスの中に記入し直すこと。
(マスの外に記入した場合は、採点されません。)

鹿児島県

公衆衛生学

問1 次の公衆衛生の定義に関する記述について、() にあてはまる言葉の組み合わせとして正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

公衆衛生とは、個人や集団、あるいは行政機関、民間団体などが (a) して、誤った (b) や公害など種々の健康阻害要因を防ぎ、健康や (c) を守ることである。

- | | | | |
|---|------|--------|--------|
| 1 | a 独立 | b 慣習 | c 衛生 |
| 2 | a 独立 | b 生活習慣 | c 健康格差 |
| 3 | a 協力 | b 生活習慣 | c 衛生 |
| 4 | a 協力 | b 慣習 | c 健康格差 |

問2 次の現代社会における健康阻害要因に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 運動不足 ———— 適度な運動は、心肺機能を保持増進させるが、関節等運動器の障害の原因となる。
- 2 ストレスの増大 - ストレスの増大は、ノイローゼや不眠症など心の健康が阻害される原因となる。
- 3 喫煙 ———— 健康上最も有害な成分は一酸化炭素、ニコチン及びタールとされている。
- 4 飲酒 ———— アルコールは飲み方、量等が問題となるため、適正飲酒という考え方が推奨されている。

問3 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 生活習慣病とは、がん、心疾患、糖尿病など生活習慣のゆがみが長年蓄積して起こる病気である。
- 2 糖尿病は、血糖値の低い状態が続く代謝異常疾患である。
- 3 脂質異常症は、動脈硬化の重要な危険因子となり、自覚症状も強い。
- 4 腎臓病は自覚症状が強く、腎機能障害が重度になることは少ない。

問4 次の地域保健法第6条に規定されている保健所の事業内容のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- 2 歯科保健, 精神保健に関する事項
- 3 エイズ, 性病の感染者への治療に関する事項
- 4 住宅, 水道, 下水道, 廃棄物の処理, 清掃, その他環境の衛生に関する事項

問5 次のヘルスプロモーション(健康増進)に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 ヘルスプロモーションは, WHOがオタワ憲章において提唱した新しい健康観である。
- 2 「人々が自らの疾病を自覚し, 治療することができるようにするプロセス」と定義されている。
- 3 平均寿命の延伸を最終的な目的として, より積極的な健康を求めるものである。
- 4 わが国では, 2000年から始まった「健康日本21(21世紀における国民健康づくり運動)」からヘルスプロモーションの考えが反映されている。

問6 次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、その番号を記入しなさい。

- 1 出生率 ————— 人口1,000人に対する出生数
- 2 合計特殊出生率 ——— 1,000人の女性が一生の間に生む子ども数の合計
- 3 乳児死亡率 ————— 年間の出生数1,000に対する乳児死亡数の割合
- 4 死亡率(粗死亡率) ——— 人口1,000人に対する年間の死亡数

問7 次のシックハウス症候群に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 症状は、眼がちかちかする、吐き気、頭痛、視野狭窄等である。
- 2 住宅建材や家具から発生する化学物質等によっておきる健康障害を総称してシックハウス症候群という。
- 3 原因物質としては、クエン酸、次亜塩素酸ナトリウムなどがある。
- 4 ホルムアルデヒドの建築物環境衛生管理基準は、 0.1 mg/m^3 以下 (0.08 ppm 以下) である。

問8 次の感染症の感染源に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 感染源となるものは、患者、保菌者、接触者、病気にかかっている動物などである。
- 2 いわゆる保菌者は、健康（不顕性）保菌者、潜伏期保菌者、病後保菌者に分けられる。
- 3 健康（不顕性）保菌者とは、感染していても症状を現さず、保菌状態を示す者のことである。
- 4 病気にかかっている動物が感染源となるのは、死亡した動物に接触した場合である。

問9 次のインフルエンザに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 インフルエンザウイルスにはA、B、Cの3つの型がある。
- 2 A型インフルエンザウイルスは、鳥、豚などにも感染する。
- 3 症状としては鼻閉、咽頭痛、せきなどではじまることが多い。
- 4 予防法としては、ウイルスの型に合った抗生物質の服用が有効である。

問10 次の平成26年国民健康・栄養調査結果に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、記入しなさい。

- 1 脂肪エネルギー比率は、男性は25.5%、女性は27.1%と女性の方が比率が高い。
- 2 成人における野菜の摂取量は、70歳以上で238.1gと最も少ない。
- 3 20歳代の朝食の欠食率は、男性37.0%、女性23.5%である。
- 4 糖尿病を強く疑われる者の割合は、男性15.5%、女性9.8%である。

問11 次の疾病構造の状況に関する記述について、()にあてはまる言葉の組み合わせとして正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

わが国の疾病構造をみると、昭和(a)年代後半以降、主要死因であった結核などの(b)が大幅に減少し、かわって、悪性新生物(がん)、心疾患、脳血管疾患等の(c)で死亡する者が増加している。

- | | | | |
|---|------|---------|----------|
| 1 | a 20 | b 遺伝性疾患 | c 生活習慣病 |
| 2 | a 30 | b 遺伝性疾患 | c 代謝異常疾患 |
| 3 | a 20 | b 感染症 | c 生活習慣病 |
| 4 | a 30 | b 感染症 | c 代謝異常疾患 |

問12 次の調理技術審査制度に関する記述について、()にあてはまる言葉の組み合わせとして正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

調理技術審査制度は、(a)に基づき、調理師の資質の向上に資するため、(b)に関する審査を行うもので、昭和57年より職業能力開発促進法に基づく調理に関わる技能検定制度を含めた(c)として行われている。

- | | | | |
|---|-----------|--------|--------------|
| 1 | a 調理師法 | b 調理技術 | c 調理技術技能評価試験 |
| 2 | a 調理能力認定法 | b 調理知識 | c 調理技術技能認定試験 |
| 3 | a 調理師法 | b 調理知識 | c 調理技術技能評価検定 |
| 4 | a 調理能力認定法 | b 調理技術 | c 調理技術技能認定検定 |

食品学

問13 次の食品成分のうち、無機質でないものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 カルシウム
- 2 リン
- 3 炭水化物（糖質）
- 4 ナトリウム

問14 次のアレルギー表示対象品目のうち、特定原材料でないものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 卵
- 2 小麦
- 3 りんご
- 4 そば

問15 次の食品貯蔵の方法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 土中埋蔵 ————— 食品を生のまま土中に貯蔵する方法である。
- 2 紫外線照射法 ————— 紫外線を照射することによって殺菌する方法である。
- 3 塩漬け法・酢漬け法 —— コバルト60などの放射性物質から放出される放射線のうち、ガンマ線を食品に照射して殺菌する方法である。
- 4 びん詰・缶詰法 ————— ほとんどの微生物は熱によって死滅することを応用し、食品をびんまたは缶の中に密閉した後、加熱殺菌する方法である。

問16 次の食用部位による野菜の分類のうち、「みょうが・カリフラワー・ブロッコリー」があてはまるものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 茎菜類
- 2 花菜類
- 3 葉菜類
- 4 果菜類

問17 次の食品の加工に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 ゆば ————— 小豆からつくった豆乳を平鍋で加熱し、表面にできた膜を乾燥させてつくる。乾燥させないものを生ゆばという。
- 2 オートミール ——— えん麦をひき割りにしたもので、消化吸収がよい。
- 3 粉乳 ————— 牛乳をまず濃縮し、噴霧乾燥機で乾燥粉末にする。
- 4 こんにゃく ——— こんにゃくいもを粉にし、多量の水で膨潤させ、石灰乳（水酸化カルシウム）を加えて固める。

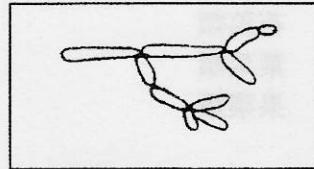
問18 次の香辛料類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 しょうが（ジンジャー） —— 芳香性。クッキー、焼きリンゴなどの菓子に利用される。
- 2 わさび ————— 辛味性。刺身、すし、ドレッシングなどに利用される。
- 3 さんしょう ————— 若葉は汁物、和え物に、実は粉にしてウナギなどに利用される。
- 4 バニラ ————— 香りづけ。クッキー、アイスクリームなど洋菓子の大部分に利用される。

問19 次の酵母の形態の名称のうち、図に示されたものがあてはまるものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 円筒型
- 2 腎臓型
- 3 菌糸型
- 4 卵型

酵母の形態



問20 次のいも類及びでんぷん類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 こんにゃくいも —— ソラニン、チャコニンという糖質が主成分である。
- 2 さつまいも —— 炭水化物が主で、たんぱく質、脂質は少なく、ビタミンCが比較的多く、ビタミンB₁、カロテンも含まれる。
- 3 さといも —— 水分がやや多く、炭水化物は少ない。特有の粘性は、ガラクトサン(糖質)とムチン(たんぱく質)による。
- 4 やまのいも —— ほかのいも類より、たんぱく質がやや多い。生いもをすりおろすと、特有のねばりがでる(とろろ)。これは、マンナン(糖質)とムチンによる。

栄養学

問21 次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- 1 五大栄養素とは炭水化物（糖質）、たんぱく質、脂質、ビタミン、水をいう。
- 2 栄養素のうち活動のエネルギー源になるものは、炭水化物（糖質）、脂質、たんぱく質である。
- 3 炭水化物をエネルギーとして消費するには、ビタミンB₁を必要とする。
- 4 必須脂肪酸は、ヒトの体内では合成できないが、合成されても必要量に満たないため、食物から摂取しなければならない。

問22 次の水の機能に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 成人では、体重の約80%を占め、生命維持のために最も重要な成分である。
- 2 水分を10%失えば健康を保てず、20%を失えば死にいたる。
- 3 体内水分のバランスは、口渇感による水分摂取と腎臓の排尿調節作用によって保たれている。
- 4 水の機能は、食物の消化吸収や体成分の分解・合成などの溶媒、体液の浸透圧の調節、呼吸、発汗等による体温調節に関係している。

問23 次の成分のうち、食物繊維でないものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 果物に多く含まれるペクチン
- 2 こんにゃくの成分のグルコマンナン
- 3 昆布に多く含まれるアルギン酸
- 4 牛乳に含まれる乳糖

問24 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 ビタミンは、微量で体内の代謝を調節する成分である。
- 2 過剰症につながりやすいビタミンは、ビタミンAやビタミンDなどの水溶性ビタミンが多い。
- 3 ビタミン類は、他の栄養素に比べて不安定な性質で、調理・加工による損失が大きい。
- 4 ビタミンCの欠乏症として、壊血病が知られている。

問25 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、その番号を記入しなさい。

- 1 無機質は燃えない成分が多いため、灰分とも言われる。
- 2 亜鉛の代表的な欠乏症に味覚障害がある。
- 3 生体内のヨウ素のほとんどは甲状腺に存在し、甲状腺ホルモンの成分として重要な役割を担っている。
- 4 紅茶や緑茶に含まれるタンニンは、リンの吸収を阻害する。

問26 次の消化酵素に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 でんぷん —— プチアリン —— 唾液
- 2 たんぱく質 —— ペプシン —— 胃液
- 3 デキストリン — アミロプシン —— 膵液
- 4 中性脂肪 —— マルターゼ —— 膵液

問27 次の肝臓の働きに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 エネルギーの貯蔵機能をもち、脂肪として蓄えられる。
- 2 脂質の消化吸収を助ける胆汁酸を生成する。
- 3 体に有害な物質を無害な物質に変える解毒機能がある。
- 4 肝臓は体のなかで一番大きく、多機能な臓器である。

問28 次の母子栄養に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 妊娠中における、妊娠中毒症、肥満、糖尿病などを予防するために、食塩やエネルギーの過剰摂取を避ける。
- 2 母乳には感染抑制作用をもつ免疫グロブリンなどが含まれる。
- 3 はちみつは滋養に富むので、離乳食への積極的な使用をすすめる。
- 4 幼児期には3度の食事では必要な量を満たすことが難しいため、適切な間食を与える必要がある。

問29 次の高齢期の栄養に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 エネルギーは、青・壮年期に比べて少なめでよいが、肥満ややせすぎにならないよう体重をみながら加減する。
- 2 味覚がにぶくなるので、青・壮年期に比べて味付けを濃くする。
- 3 たんぱく質は壮年期と同等でよいが、消化・吸収能力が落ちるため量より質を重視する。
- 4 脂質は特に減らす必要はないが、調理には植物油を用いるほうがよい。えん下障害の調理の工夫として油脂類は効果がある。

問30 次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 常食（普通食）は、病気の回復期にある患者や消化器官に問題がなく、食欲がある患者に用いる。
- 2 軟食は、粥食で、主食はおまじり（一分粥）、三分粥、五分粥、七分粥、全粥に区分し、副食は主食に応じた消化のよい物を組み合わせる。
- 3 流動食は、刺激物や不消化物を含まない液状の食物で、胃腸病の急性期、高熱のある時期、手術後に用いられる。
- 4 治療食（糖尿病、腎臓・肝臓・心臓病などの食事）は、その病気の治療に直接役立つ食事であるが、医師の指示は必要ない。

問31 次の糖尿病の治療食に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 1日の総エネルギーの摂取量を決める際の標準体重は、 $(\text{身長m})^2 \times 22 = \text{体重kg}$ で求められる。
- 2 1日の総エネルギーの摂取量は、標準体重1kg当たり25～30kcalを乗じて決める。
- 3 糖尿病の治療食では、決められたエネルギーであれば、たんぱく質、脂質、炭水化物のバランスは、あまり関係ない。
- 4 食物繊維には血糖値上昇抑制作用があり、積極的な摂取がすすめられる。炭水化物のなかでも、デンプンは消化が必要なため、血糖値上昇がゆるやかである。

問32 次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 脂質異常症は、血液中のHDLコレステロールや中性脂肪が異常に増加したり、LDLコレステロールが低下した状態をいう。
- 2 腎炎に対する食事療法は、低たんぱく質食とし、良質のたんぱく質を含む食材を用いる。
- 3 脂質異常症や動脈硬化症の患者には、魚油に含まれる多価不飽和脂肪酸の摂取がすすめられる。
- 4 骨粗鬆症の原因には、加齢、閉経などが関わっており、女性が圧倒的に多い。

食品衛生学

問33 次の食品安全行政機関に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 内閣府に食品安全委員会が設置され、科学的知見に基づいた食品健康影響評価(リスク管理)を実施している。
- 2 厚生労働省は食品衛生に関するリスク管理を担当している。
- 3 農林水産省は農林、畜産、水産物に関するリスク管理を担当している。
- 4 消費者庁は消費者の権利の尊重、自立支援などの基本理念に基づき、消費者の利益を守る、合理的な選択の確保、品質表示などに関する事務を行う。

問34 次の事項のうち、食品衛生法に定める食品等事業者の責務として、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 各施設で一人以上の調理師の雇用
- 2 食品の安全に関する知識・技術の習得
- 3 廃棄物に対する計画的な減量
- 4 食品の安全性と低価格の確保

問35 次の食品表示法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 販売する食品の表示について、基準の策定その他必要な事項を定めている。
- 2 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がなされていない食品の販売をしてはならない。
- 3 新たな規定に基づく表示の施行には、経過措置期間が定められている。
- 4 食品表示基準の遵守に反した場合は、厚生労働大臣は食品関連事業者に遵守事項を遵守するよう指示できる。

問36 次のカンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 感染型食中毒に分類される。
- 2 鶏の刺身、焼き鳥、バーベキュー、牛内臓などの加熱不足によるものからの感染が多い。
- 3 潜伏期間は8～12時間で非常に短い。
- 4 主な症状は、下痢、腹痛、発熱（38～39℃）などで、まれに関節炎、髄膜炎がある。

問37 次のウエルシュ菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 人の腸管内に常在する嫌気性の芽胞形成菌である。
- 2 潜伏期間は8～20時間で、普通12時間前後が多い。
- 3 主な症状は、下痢、腹痛、吐き気、嘔吐で、発熱がある。
- 4 ウエルシュ菌食中毒の予防は、大量調理する場合は食品をかき混ぜて酸素を送り込むことと、急速に冷却することである。

問38 次のボツリヌス菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 土壌の中に存在する偏性嫌気性の芽胞形成菌で、毒素型の食中毒菌である。
- 2 菌自体も、菌から出た毒素も熱に対して強く、食前に十分に加熱調理してもこの食中毒を予防することはできない。
- 3 原因食品としては、缶詰、飯鮓、からしれんこんなどがある。
- 4 主症状は、めまい、吐き気などで、さらに進むと言語障害、えん下障害などが起こる。

問39 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 飲食に起因する健康被害であっても、化学物質を病因物質とするものは食中毒に該当しない。
- 2 患者を食中毒と診断した医師は、最寄りの保健所長への届け出が義務付けられている。
- 3 一般に細菌性食中毒及びウイルス性食中毒ともに、高温多湿の夏に発生のピークがある。
- 4 我が国における食中毒事件数に対する病因物質及び原因食品の判明率は、平成26年でそれぞれ90%以上となっている。

問40 次の食中毒病因物質のうち、「平成26年厚生労働省食中毒発生状況」において、最も発生件数の多いものを選び、その番号を記入しなさい。

- 1 サルモネラ属菌
- 2 ブドウ球菌
- 3 カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
- 4 ノロウイルス

問41 次の自然毒による食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 バラハタ、バラフエダイなどの魚が含有する大量のワックスによりシガテラ中毒になることがある。
- 2 きのはソラニンという毒成分を含むものがあるので、はっきりしないものは食べない。
- 3 食品にカビが付着して産生する毒はエンテロトキシンといい、発がん性が強い。
- 4 フグの毒成分はテトロドトキシンといい、フグの種類や、フグの部位によって毒の強さが違う。

問42 次の細菌に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 細菌は、それぞれの形によって球菌類、桿菌類、らせん菌類の3つの種類に大別される。
- 2 細菌は、酸素要求性により、好気性菌、通性嫌気性菌、偏性嫌気性菌の3つの種類に大別される。
- 3 細菌が増殖するには、栄養素、適当な温度、光の3つの条件が必要である。
- 4 ある種の細菌がつくる芽胞は、熱、乾燥や化学薬品などに対する抵抗性が、増殖型の菌に比べ強い。

問43 次の寄生虫と感染源食品に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- | | | | |
|---|----------------|-------|-------|
| 1 | アニサキス | _____ | 牛肉 |
| 2 | サルコシスティス・フェアリー | _____ | 馬刺し |
| 3 | クドア・セプテンククタータ | _____ | 養殖ヒラメ |
| 4 | トキソプラズマ | _____ | 豚肉 |

問44 次の大量調理施設衛生管理マニュアルの記載内容に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。
- 2 フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1週間に1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- 3 このマニュアルは、同一メニューを1回300食以上または1日750食以上提供する調理施設に適用される。
- 4 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。

問45 次のレトルトパウチ食品（レトルト食品）の製造時に用いられる保存方法として、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 乾燥法
- 2 燻煙法
- 3 加圧加熱殺菌法
- 4 びん詰め・缶詰め法

問46 次の食品残留農薬に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 ポジティブリスト制度により残留基準が定められていない農薬の残留基準は、一律10ppmとされている。
- 2 有機塩素系農薬のDDTは、現在、国内で製造され使用されている。
- 3 有機リン系農薬のメタミドホスは、毒性が弱く、国内でも使用されている。
- 4 農薬の使用目的別の分類としては、殺虫剤、殺菌剤、除草剤、殺そ剤などがある。

問47 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 食品添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料、食品として使われる添加物の4つに分類される。
- 2 食品添加物については、表示基準が定められている。
- 3 食品添加物の摂取量は、ADI（許容1日摂取量）の100倍を超えないよう基準が定められている。
- 4 食品添加物は、食品の製造、加工、保存等の目的で食品に添加されるものをいう。

問48 次の食品添加物に関する記述と例示のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 甘味料は、食品に甘味を与え、食品の低カロリー化に有効である。
例) アスパルテーム、キシリトール、ソルビトール
- 2 酸化防止剤は、油脂などの酸化を防ぐ。
例) 安息香酸、ソルビン酸
- 3 発色剤は、肉類の色調を保持する。
例) 亜硝酸ナトリウム、亜硝酸カリウム
- 4 調味料は、食品に旨味を与える。
例) L-グルタミン酸ナトリウム

問49 次のHACCP（危害分析重要管理点）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 HACCPは、製造した食品の安全性について最終製品のみ検査し検証する方法である。
- 2 HACCPは、発生する可能性のある危害を事前に分析し、重点的に管理することにより安全性を確保する衛生管理の方法である。
- 3 HACCPによる衛生管理は、給食施設や飲食店等の調理施設にも導入することができる。
- 4 給食施設に適用される大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCPの考え方に基づき策定されている。

問50 次の調理場等の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 手洗い所は、便所、調理場の入り口などなるべく多く設け、共用のタオルをおく。
- 2 調理場は、湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。
- 3 調理・加工台の高さは、床面からのはね水による汚染を防止するため、60cm以上の高さにする。
- 4 前日調理した食品でも、翌日再加熱すれば大丈夫というのは間違いである。

問51 次の食品の鑑別法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 鮮度が良好な魚類は、外部から圧しても腹部に軟弱感がない。
- 2 良いみそは、水によく溶け、煮たときに長くにごっている。
- 3 缶詰で、缶が膨らんだものは腐敗してガスが出たものであり、食用不可である。
- 4 肉類は、鮮度が低下するとpHは低くなる(酸性に向かう)。

問52 次の逆性石けんに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 人に対する毒性はきわめて弱い。
- 2 殺菌力が非常に強い。
- 3 洗浄力が弱いので、普通の石けんと混合して使用する。
- 4 アルコールと同様にウイルスなどには消毒効果がない。

調理理論

問53 次の調理の意義と目的に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 食品材料に調理操作を加え食物に変えることは、他の動物にはない人間だけの行為である。
- 2 飽食の時代にあるわが国では、食生活が多様化し、生活習慣病が増加した。これを予防するためには、正しい食生活により、健康を維持・増進することが必要不可欠である。
- 3 調理は、加工に先立って行う処理で、調理された食品はあくまでも加工の素材である。
- 4 調理の役割は、食品の栄養効率を高め、同時に安全性や嗜好性を向上させることにある。

問54 次の調理面からみた日本の食事の特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 主食中心型献立パターン
- 2 和・洋・中国混合型食事パターン
- 3 和・洋・中国折衷型調理パターン
- 4 副食中心型献立パターン

問55 次の和・洋・中国3様式の調理の特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 日本料理は、汁と菜を基本に、数種類の料理を並列にして、一人分ずつの食膳を構成する。魚を主材料とするため、鮮度と季節性を大切にす素材中心の料理である。
- 2 西洋料理は、スープに始まり、数種の料理を1~2種ずつ順を追って食卓に出す。素材の種類が比較的限られた肉を主材料とし、季節性も乏しいため、部位、加熱法とスパイスやソースの組み合わせがポイントとなる。
- 3 中国料理は、多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。
- 4 和・洋・中国3様式調理の性格は和食が素材中心、洋食が調味中心、中国料理は加熱法中心である。

問56 次の行事食、供応食、特別食に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 行事食、供応食はその時1回限りで、特定の目的を持った食事である。
- 2 行事食、供応食は、視覚、嗜好が中心の食事である。
- 3 行事食、供応食は、宴の進行に影響され、調理のタイミングはあまり問題ではない。
- 4 特別食は、食事であると同時に、治療としての性格もあわせ持つ。

問57 次の調理操作に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 調理操作とは、調理過程に中心となる洗う、切る、煮る、焼くなどの処理を言う。
- 2 非加熱調理操作は、ほぼ下ごしらえにおける調理操作である。
- 3 加熱調理操作は、食品に熱エネルギー（または電波エネルギー）を与えて温度を上昇させ、外観、性状、各種の成分に、広く物理的・化学的变化を起こさせる調理操作である。
- 4 調味操作は、食品のモチ味を引き出し、テクスチャーに変化を与え、風味を向上させる、仕上げの決め手となる調理操作である。

問58 次の非加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 洗浄という調理操作は、調理の出発点であり、食品の安全性、嗜好性の向上などは目的でない。
- 2 浸漬とは、固形の食品を水またはその他の液体（調味料、酒類、油など）につける調理操作をいう。
- 3 水と油のように混ざり合わない2つの液体を攪拌（かくはん）し、乳化させたものをエマルジョンという。
- 4 切碎・成形とは、刃物やその他の道具を用いて食品を分割する操作の総称である。

問59 次の乾物のもどし倍率に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 大豆のもどし倍率は、10倍である。
- 2 きくらげのもどし倍率は、7倍である。
- 3 干しいたけのもどし倍率は、5.5倍である。
- 4 即席わかめのもどし倍率は、10倍である。

問60 次の切碎・成形に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 主な切り方には、押し切り、引き切り、たたき切りがある。
- 2 日本料理の飾り切りは、むき物と呼ばれる。
- 3 松笠イカは、飾り切りの技法であるとともに、隠し包丁の技法の一つである。
- 4 和式のせん切りは、洋式・中国式では、ジュリエヌ・片（ピエン）である。

問61 次の磨砕の目的に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 食品に力を加えて、パルプ状、ペースト状に変形させる。
- 2 食品成分が互いに接触しあって、酵素反応などがすみやかに起こる。
- 3 舌ざわりや粘弾性、その他の物理的な性質に好ましい変化を与える。
- 4 外観や組織上、味覚的にも心理的にも好まれるように変化させる。

問62 次の冷却・凍結に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 食品の温度を下げるための処理を冷却という。
- 2 冷却によって水分が氷結することを凍結という。
- 3 寒天は2～3%以上、ゼラチンは0.5～1%以上の濃度になると冷やせば凝固してゼリー状になる。
- 4 青菜類は製造する際に、色を保持するためにブランチングを行う。

問63 次の加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 熱エネルギーを食品に移行させて、たんぱく質の熱変性、でんぷんの糊化などの望ましい変化を期待する調理法である。
- 2 安全、栄養、嗜好の条件を実現することが目的である。
- 3 熱による変化は、形や性質の物理的変化から、各種成分の化学変化まで多岐にわたる。
- 4 加熱をしても、栄養素の損失や嗜好的価値の低下は見られない。

問64 次の湿式加熱に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 水を中間体として用いた場合、100℃を保つことができ、また沸とうにより、その温度に到達したことが分かる。
- 2 熱源の温度が100℃を超えて上昇しても、水温は100℃を超えない。
- 3 上下左右から一様に加熱することはできない。
- 4 熱効率が良く、熱源の種類が自由になる。

問65 次のだしに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 うま味を引き出した汁を日本料理ではだし汁、西洋料理ではスープストック、中国料理では湯(タン)という。
- 2 日本料理のだしは、目的のうま味成分を汁の方へ短時間に引き出し、残りは捨てる。
- 3 西洋料理のだしは、骨やすね肉などを何時間もかけてゆっくりと水中で加熱し、うま味成分やエラスチンなどを汁の方に引き出す。
- 4 中国料理の湯は、鶏や豚骨などを長時間煮出してとる。

問66 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、その番号を記入しなさい。

- 1 調味料は、甘・酸・塩・うま味などの呈味物質を含み、食物を嗜好に合わせた味付けにするために使用する食品である。
- 2 砂糖は、ミネラル源になる。
- 3 食塩には、防腐作用やたんぱく質・組織・酵素への作用などがある。
- 4 食酢は、たんぱく質の熱凝固を促進したり、酵素の働きをおさえる作用を持つ。

問67 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、その番号を記入しなさい。

- 1 加熱容器の材質は、熱伝導率と比熱の大きいことが望ましい。
- 2 オーブン（天火）は、熱源からの熱と内部に入れた食品から出る水蒸気を利用して、蒸し焼きにする器具である。
- 3 スチームコンベクションオーブンは、オーブンにスチームが組み込まれ、それぞれの単機能と同時併用機能を持つ。
- 4 電磁調理器は、マグネトロンから発生するマイクロ波を食品に照射し、そのエネルギーが食品中で熱に代わり、非常に速い速度で発熱が起こる。

問68 次の調理施設・設備に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 調理場の基本的条件には、安全面、機能面、衛生面の条件がある。
- 2 排水・汚物処理設備として、グリストラップを設備し、たまった汚物を定期的に除く。
- 3 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、調理室内の室温は25℃以上、室内湿度は90%以下が望ましいとしている。
- 4 換気設備には、排気フード、排気ダクト、ファン（換気扇）などがある。

問69 次の調理に使う食材の特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 調理特性とは、調理上の用途を支配する決め手となるような食品の性質をいう。
- 2 嗜好成分とは、嗜好性、すなわちおいしさを支配する成分のことをいう。
- 3 香気成分の多くは、時間が経つと次第に失われるので、香りを求める食品は早めに供する。
- 4 5つの基本味と言え、甘味、酸味、塩味、辛味、うま味である。

問70 次の味の相互作用に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 調理では、味の相互作用をうまく利用して、それぞれの料理に望む味を経験的に作り出している。
- 2 対比効果とは、2種類以上の異なる味を混合したとき、一方が他方の味を消失する現象である
- 3 抑制効果とは、2種類以上の異なる味を混合したとき、一方が他方の味を抑え、緩和する現象である。
- 4 相乗効果とは、同じ味を持つ2種類以上の呈味物質を混合したとき、相互に味を強め合う現象である。

問71 次の食品中の色素に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 クロロフィルは、脂溶性の色素で、光、酸、加熱により退色し、黄褐色になる。酸性では色があせ、アルカリ性では色が鮮やかになる。
- 2 カロテノイドの一部は、体内でビタミンAに変化する。
- 3 アントシアニンは、水溶性の色素で、酸性で赤色、アルカリ性で青、紫色になる。
- 4 フラボノイドは、アルカリ性で白くなり、酸性で黄色くなる。

問72 次の調理による褐変に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 野菜、果実、いもなどは、皮をむき空気中に放置しておくと褐色になる。
- 2 ポリフェノール系の物質は、空気に触れると、酸化酵素の作用で酸化され、褐色物質に変化する。
- 3 酵素による褐変を防止するには、酸素を遮断するか酵素作用を抑える必要がある。
- 4 アミノ・カルボニル反応は、酵素による褐変である。

問73 次の調理による食品成分の変化に関する記述のうち、誤っているものを 1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 アルブミンは、塩類の溶液に溶ける性質を持つ。
- 2 カルシウムやマグネシウムなど無機質は、たんぱく質を凝固しやすくする。
- 3 コラーゲンは、冷水には溶けないが、長時間加熱を続けると次第に溶けてゼラチンになる。
- 4 生のでんぷんは、冷水には溶けず、そのままでは食べられないが、水を加えて加熱して、糊化したでんぷんは食べられる。

問74 次の年齢別・性別による献立に関する記述のうち、誤っているものを 1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 学齢前までの小児の献立では、成長、発育のため、エネルギーの必要量を体重1kgあたりに換算すると大人の10倍以上になることを考慮する。
- 2 児童・生徒は、成長が急速なので、特に動物性たんぱく質を十分に摂取させ、カルシウムやビタミンの必要量も成人期よりずっと多くなることを考慮する。
- 3 高齢期の献立は、一般に内臓機能もある程度おとろえ、エネルギー消費量も少なくなるので、生活活動レベルに見合ったエネルギー、咀嚼力や消化吸収機能に応じた食事を摂取できるようにする。
- 4 妊婦・授乳中の献立は、胎児、乳児の発育に必要な栄養素と母体の消耗を補うため、エネルギー、たんぱく質、無機質、ビタミンを十分に摂取できるように配慮する。

問75 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 小麦は、粒の構造上、必ず粉食する。
- 2 小麦粉に水を加えて攪拌（かくはん）していると、小麦のたんぱく質は水を吸収して分子がからみ合い、グルテンを形成する。
- 3 小麦粉に水を加えてこねた流動性のない生地をバター、バターよりゆるい流動性のある生地をドウという。
- 4 小麦粉には、とろみをつける、肉や魚にまぶし、水分を吸収する、粘りを防ぐなどといった役割もある。

問76 次の給食と新調理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、その番号を記入しなさい。

- 1 新調理システムとは、クックサーブに加え、クックチルおよびクックフリーズシステム、真空調理法、外部加工品の活用という4つの調理、保存、食品活用を組み合わせ、システム化した集中計画生産方式である。
- 2 新調理システム導入のためには、専用機器の使用と厳密な温度と時間の管理に基づいた作業工程の衛生管理が必要である。
- 3 クックフリーズシステムとは、クックチルシステムの急速冷却の工程から、さらに冷却を続け、最終の品温を -18°C 以下としたものである。
- 4 クックチルシステムにより提供する場合は、中心温度 65°C 以上で1分間以上、ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上の再加熱をする。

食文化概論

問77 次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 ハレの食事は、集落や村落など社会集団の仕事の節目に神に祈願したり、ともに祝うもので、神人共食という思想から始まっている。
- 2 直会（なおらい）とは、祭りの日に神饌（しんせん）として、神に供えた食べ物を下げて人々が合同で食することをいう。
- 3 年中行事の五節句は、明治時代に定められた。
- 4 ハレの日の食事は、各時代の食文化の水準を表しており、現代の日本料理の文化的特徴を作り出している。

問78 次の西洋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、その番号を記入しなさい。

- 1 フランス料理 ——— エスカルゴ、フォアグラ
- 2 イタリア料理 ——— オリーブオイル、ザウアークラウト
- 3 スペイン料理 ——— パエリア、サンタリア
- 4 ロシア料理 ——— ボルシチ、ピロシキ

問79 次の中国料理の4つの系統に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 北方系 — 黄河流域地帯 — 北京、山東料理 — 餃子
- 2 南方系 — 亜熱帯海岸地帯 — 広東、福建料理 — 飲茶点心
- 3 西方系 — 揚子江上流地帯 — 四川、雲南料理 — 麻婆豆腐
- 4 東方系 — 揚子江下流地帯 — 上海、江蘇料理 — 搾菜（ザーツァイ）

問80 次の日本の食文化に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 懐石料理 — 茶道
- 2 貝原益軒 — 養生訓
- 3 隠元禅師 — 普茶料理
- 4 江戸恵い — 糖尿病

平成28年度 調理師試験解答用紙 (鹿児島県)

| | | | | | | | | |
|---|---|------|---|--|--|---|----|--|
| | | 受験番号 | | | | | 氏名 | |
| 1 | 2 | | | | | 7 | | |
| D | 0 | 0 | 0 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 公衆衛生学 | 問1 | 問2 | 問3 | 問4 | 問5 | 問6 | 問7 | 問8 | 問9 | 問10 | 問11 | 問12 |
| 8 | 9 | | | | | | | | | | | 20 |
| A | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 2 | 3 | 4 | 4 | 2 | 3 | 1 |

| | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 食品学 | 問13 | 問14 | 問15 | 問16 | 問17 | 問18 | 問19 | 問20 |
| 8 | 9 | | | | | | | 16 |
| B | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 3 | 1 |

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 栄養学 | 問21 | 問22 | 問23 | 問24 | 問25 | 問26 | 問27 | 問28 | 問29 | 問30 | 問31 | 問32 |
| 8 | 9 | | | | | | | | | | | 20 |
| C | 1 | 1 | 4 | 2 | 4 | 4 | 1 | 3 | 2 | 4 | 3 | 1 |

| | | | | | | | | | | | | |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 食品衛生学 | 問33 | 問34 | 問35 | 問36 | 問37 | 問38 | 問39 | 問40 | 問41 | 問42 | 問43 | 問44 |
| 8 | 9 | | | | | | | | | | | 20 |
| D | 1 | 2 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 4 | 3 | 1 | 2 |

| | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 問45 | 問46 | 問47 | 問48 | 問49 | 問50 | 問51 | 問52 |
| 21 | | | | | | | 28 |
| 3 | 4 | 3 | 2 | 1 | 1 | 4 | 3 |

| | | | | | | | | | | | | |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 調理理論 | 問53 | 問54 | 問55 | 問56 | 問57 | 問58 | 問59 | 問60 | 問61 | 問62 | 問63 | 問64 |
| 8 | 9 | | | | | | | | | | | 20 |
| E | 3 | 4 | 4 | 3 | 2 | 1 | 1 | 4 | 1 | 3 | 4 | 3 |

| | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 問65 | 問66 | 問67 | 問68 | 問69 | 問70 | 問71 | 問72 | 問73 | 問74 | 問75 | 問76 |
| 21 | | | | | | | | | | | 32 |
| 3 | 2 | 4 | 3 | 4 | 2 | 4 | 4 | 1 | 1 | 3 | 4 |

| | | | | |
|-------|-----|-----|-----|-----|
| 食文化概論 | 問77 | 問78 | 問79 | 問80 |
| 8 | 9 | | | 12 |
| F | 3 | 2 | 4 | 4 |