

平成29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枚配ってありますので、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(番号を塗りつぶす)と、その問題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行ってください。
- 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、解答用紙にマークしてください。
1問に2つ以上マークすると、その問題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	7
①	①	●	①
●	②	②	②
③	③	③	③
④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥
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）で1日当たりの摂取量の目標（平成34年度）が設定されている食品として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 魚

2. 穀類

3. 野菜

4. 乳製品

2 疾病予防活動の段階とその具体的な活動の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 1次予防 —— 食生活改善。

2. 2次予防 —— 予防接種。

3. 2次予防 —— がん検診。

4. 3次予防 —— 機能回復訓練。

3 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（感染症法）において、三類感染症に分類される疾病として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 重症急性呼吸器症候群（SARS）。

2. ペスト。

3. インフルエンザ。

4. 腸管出血性大腸菌感染症。

4 次の調理師法第一条の条文の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

この法律は、調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより調理技術の合理的な発達を図り、もつて（ ）を目的とする。

1. 国民の食生活の向上に資すること。

2. 食育の推進を図ること。

3. 食品の表示の適正化を審査すること。

4. 国民の食の安全を守ること。

5 次の日本国憲法第二十五条の条文の 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。

すべて国民は、 A な最低限度の生活を営む権利を有する。
国は、すべての生活部面について、社会福祉、 B 及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。

- | <input type="text"/> A <input type="text"/> | —— | <input type="text"/> B <input type="text"/> |
|---|----|---|
| 1. 平和で社会的 | —— | 社会保障 |
| 2. 平和で社会的 | —— | 生存保障 |
| 3. 健康で文化的 | —— | 社会保障 |
| 4. 健康で文化的 | —— | 生存保障 |

6 世界保健機関（WHO）のオタワ憲章（1986年）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、「人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセス」と定義される。

1. プライマリー・ヘルス・ケア
2. ノーマライゼーション
3. スローフード
4. ヘルスプロモーション

7 学校保健と食育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. 平成28年度学校保健統計調査によると、肥満傾向児の割合は、小学生高学年、中学生ともに16～20%である。
2. 学校給食法では、学校給食の目標の1つとして、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うことがあげられている。
3. 第3次食育推進基本計画によると、学校給食における地場産物を使用する割合の現状値（平成26年度）は約45%である。
4. 第3次食育推進基本計画によると、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合の現状値（平成26年度）は、約30%である。

8 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、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（感染症法）で二類感染症に分類され、勧告による入院は医療費の公費負担がある。
2. E型肝炎は、動物の臓器や肉の生食により感染するが、わが国での感染例は報告されていない。
3. 日本脳炎は、日本脳炎ウイルスの感染により引き起こされる感染症であり、蚊を介して感染する。
4. 細菌性赤痢は、保菌者の場合、無症状であっても、飲食物に直接接触する業務への就業制限がある。

9 上水道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。

水道事業者は、水源の水を沈殿→ろ過→□A消毒し、人の飲用に適する水として家庭・事業所などに供給している。

なお、通常、給水栓における水の遊離残留^{ゆうりざんりゅう}□A濃度は□Bと定められている。

- | | A | | B |
|--------|----|---------|-----|
| 1. フッ素 | —— | 0.1mg/L | 以上* |
| 2. フッ素 | —— | 0.1mg/L | 以下* |
| 3. 塩素 | —— | 0.1mg/L | 以上* |
| 4. 塩素 | —— | 0.1mg/L | 以下* |

食 品 学

10 小麦粉の種類とその用途の組合せとして、適していないものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------------|----|----------|
| 1. 強力粉 | —— | 天ぷらの衣* |
| 2. 中力粉 | —— | うどん* |
| 3. 薄力粉 | —— | スポンジケーキ* |
| 4. デュラム・セモリナ | —— | マカロニ* |

11 次の製法によって作られる乳製品として、正しいものを1つ選びなさい。

牛乳から得られたクリームを攪拌し乳脂肪の塊にし、さらに練り上げる。

1. チーズ。 2. スキムミルク。 3. バター。 4. エバミルク。

12 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、でんぷんを酸または酵素で分解し、糖化させたでんぷん糖の一種である。

1. 上白糖 2. 水あめ 3. グラニュー糖 4. メープルシロップ

13 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。

果物に含まれる A は、 B や酸とともに煮るとゲル化する性質がある。

- | <input type="text"/> A | — | <input type="text"/> B |
|------------------------|---|------------------------|
| 1. アミラーゼ | — | でんぷん |
| 2. アルギン酸 | — | 水。 |
| 3. ペクチン | — | 砂糖。 |
| 4. ゼラチン | — | 水。 |

14 肉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. 豚肉には、ビタミンB₁が含まれる。
2. 食肉は魚肉と同様、死後硬直中にうま味が増す。
3. 生後1年未満の子羊肉をラムという。
4. 牛肉は、肉色が鮮赤色できめが細かく締まって弾力があるものを選ぶとよい。

15 次のうち、種実類に分類されているものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ごま 2. 緑豆 3. アーモンド 4. ぎんなん

栄 養 学

16 栄養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. たんぱく質は、酵素を合成する材料となる。
2. ビタミンは、エネルギー源になる。
3. 炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、および食物繊維を五大栄養素という。
4. 無機質（ミネラル）は、生体内に吸収されない。

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。

たんぱく質はアミノ酸が多数ペプチド結合したものであり、体の構成にかかわるアミノ酸は□A□種類といわれている。□B□はアミノ酸の一つである。

- | | A | B |
|----|----|-----------|
| 1. | 9 | リシン（リジン）。 |
| 2. | 9 | トリプシン。 |
| 3. | 20 | リシン（リジン）。 |
| 4. | 20 | トリプシン。 |

18 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. ショ糖は、グルコース（ブドウ糖）が2分子結合したものである。
2. 麦芽糖は、フルクトース（果糖）が2分子結合したものである。
3. でんぷんは、ラクトース（乳糖）が多数結合したものである。
4. グリコーゲンは、グルコース（ブドウ糖）が多数結合したものである。

19 たんぱく質またはアミノ酸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. たんぱく質を構成するアミノ酸は、全て体内で合成される。
2. アミノ酸には、窒素が含まれている。
3. ヘモグロビンには、鉄が含まれている。
4. たんぱく質は、1g当たり約4kcalのエネルギーを発生する。

20 脂質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. 必須脂肪酸は、飽和脂肪酸である。
2. リノール酸は、不飽和脂肪酸である。
3. 脂質は、エネルギーとして利用される時、炭水化物に比べビタミン B₁ を多く必要とする。
4. 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を阻害する作用がある。

21 ビタミン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. 一部のビタミンは、体内で腸内細菌により合成される。
2. 過剰に摂取すると、水溶性ビタミンの方が脂溶性ビタミンに比べ過剰症になりやすい。
3. 葉酸は、脂溶性ビタミンである。
4. ビタミンDは、水溶性ビタミンである。

22 ビタミンとその代表的な欠乏症の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ビタミン B₂ —— 口角炎
2. ビタミン A —— 血液凝固不良
3. ビタミン C —— 壊血病
4. ビタミン D —— くる病

23 無機質（ミネラル）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. ナトリウムは、細胞外液の主要な陽イオンである。
2. カリウムは、細胞内液の主要な陽イオンである。
3. カルシウムは、甲状腺ホルモンの構成成分である。
4. 亜鉛の欠乏症として、味覚障害がある。

24 ホルモンに関する次の□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は、□Bから分泌されるホルモンであり、□C作用がある。

- | □A | □B | □C |
|-----------|------|------------|
| 1. インスリン | 肝臓 | 血糖値を上昇させる。 |
| 2. グルカゴン | 腎臓 | 血圧を低下させる。 |
| 3. ガストリン | 甲状腺 | 血糖値を低下させる。 |
| 4. アドレナリン | 副腎髄質 | 血圧を上昇させる。 |

食 品 衛 生 学

25 食品の腐敗を防ぐ保存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. 冷凍することで微生物の増殖を抑え、食品の長時間保存を可能とするが、微生物を死滅させるわけではない。
2. 食品を乾燥することで、食品に含まれる水分量が少なくなり、微生物の増殖が抑えられる。
3. 砂糖の濃度を低くすることで、水分活性が高くなり、微生物の増殖が抑えられる。
4. 食品を酢に漬けることで、食品のpHが下がり、微生物の増殖が抑えられる。

26 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. ノロウイルスによる食中毒の発生は、冬期に多く報告される。
2. ノロウイルスによる食中毒の主症状は、腹痛、吐き気、下痢などである。
3. 10~100個程度のウイルス量でも発症することがある。
4. 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒は効果が認められない。

27 カンピロバクター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、冷蔵庫温度の1～10℃でも長時間生存し、数百個程度の菌量で発症することがある。
2. わが国の平成28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、飲食店で提供された生または加熱不十分な鶏肉を原因とする事件が多数を占める。
4. カンピロバクター食中毒は、潜伏期間が数時間と短い。

28 腸管出血性大腸菌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. 食品中で増殖した菌が産生したエンテロトキシンが食中毒の原因となる。
2. 潜伏期間は1～5時間である。
3. 感染すると、ようけつせいにようどくしやうしやうこうぐん溶血性尿毒症症候群 (HUS) を起こし、死亡することもある。
4. 100個程度の菌数では発症しない。

29 次の食品とその食品に関連する有害物質の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|------------|----|---------|
| 1. フグ | —— | テトラミン |
| 2. サンマの干物 | —— | ヒスタミン |
| 3. じゃがいもの芽 | —— | ソラニン |
| 4. あさり | —— | サキシトキシン |

30 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. アニサキス | —— | 豚肉 |
| 2. クドア・セプトンブクタータ | —— | ヒラメの刺身 |
| 3. サルコシステイス・フェアリー | —— | 馬刺し |
| 4. <small>せんびせんちゅう</small> 旋尾線虫幼虫 | —— | ホタルイカ |

31 食物アレルギ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. 食品表示法で表示義務がある特定原材料は、卵、乳、小麦などの7品目である。
2. 食品表示法で表示義務がある特定原材料以外に、食物アレルギーを引き起こすものはない。
3. 食物アレルギーによって、生命にかかわる重篤な状態になることはない。
4. 食物アレルギーは、食後すぐに発症するもので、30分以上経ってから発症することはない。

32 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。

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、その食品の販売等が禁止されている。

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

33 食品添加物の使用目的として、認められていないものを1つ選びなさい。

1. 食品の保存性をよくする。
2. 食品の栄養価を補充・強化する。
3. 食品の風味・外観をよくする。
4. 疾病の治療など医療効果を高める。

34 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. ソルビン酸 | —— | 保存料 |
| 2. プロピレングリコール | —— | 防かび(防ばい)剤 |
| 3. エリソルビン酸 | —— | 酸化防止剤 |
| 4. 亜塩素酸ナトリウム | —— | 漂白剤 |

35 消毒方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. 煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯の中で煮る方法で、ふきんやタオルの消毒に適している。
2. 紫外線消毒は、殺菌灯により包丁、まな板などに紫外線を照射する方法で、紫外線が直接当たらない部分には殺菌効果がない。
3. 逆性せっけんは、食品添加物として指定されており、無色、無味、無臭のため食品の消毒に適している。
4. アルコール消毒は、70%程度の濃度のエタノール溶液が強い殺菌効果を持ち、手指や器具の消毒に適している。

36 容器包装とその原材料の組合せとして、適切ではないものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-------------|----|----------------------|
| 1. 弁当箱 | —— | ポリプロピレン (PP)・ |
| 2. 電子レンジ用容器 | —— | シリコン樹脂 (SI)・ |
| 3. オープン用容器 | —— | ポリ塩化ビニル (PVC)・ |
| 4. 飲料ボトル | —— | ポリエチレンテレフタレート (PET)・ |

37 食品に混入する恐れのある異物やその対策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. 食品中に本来あるべきではないもののうち、人体に害を与えるもののことを異物という。
2. 昆虫の体やその一部、排泄物等の混入防止のため、網戸の設置や清掃など、施設の衛生管理に留意する必要がある。
3. 金属片の混入防止や早期発見のため、調理器具等の部品が外れたり、劣化したりしていないか等の点検を行う必要がある。
4. もうはつ毛髪の混入防止のため、帽子、三角きん、ネット等で毛髪を覆う必要がある。

38 肉類を調理または保存する際に、留意すべきこと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. 生肉を取り扱う時は、まな板、包丁、バット、ボウルなどは専用とする。
2. 加熱は、中心部の温度 65℃で1分間以上行う。
3. 冷蔵保存する場合は、肉汁が漏れないように、蓋付容器みたまやポリ袋に入れて10℃以下で保存する。
4. やきとりなど、調味液（たれ）をつけて加熱する時は、加熱前や加熱中につけるたれと、加熱済みのものにつけるたれを区別する。

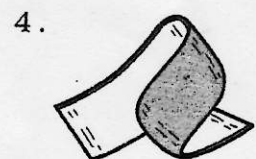
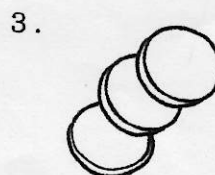
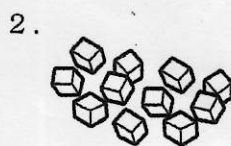
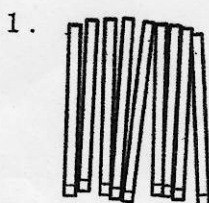
39 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載されている次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに□A□g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、□B□℃以下で□C□週間以上保存する。

- | | A | | B | | C |
|----|----|---|-----|---|---|
| 1. | 50 | — | -20 | — | 2 |
| 2. | 50 | — | -10 | — | 1 |
| 3. | 30 | — | -20 | — | 2 |
| 4. | 30 | — | -10 | — | 1 |

調 理 理 論

40 次の図のうち、洋式で「ジュリエヌ」と呼ばれる切り方として、正しいものを1つ選びなさい。



41 調理器具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. フードプロセッサは、刃の交換により、切る、刻む、すりおろすなどの作業ができる。
2. ステンレス製の器具はさびにくい。
3. シノワは、食品を細かくすりおろす時に使う。
4. ハンドミキサーは、卵白やクリームの泡立てなどに用いる。

42 焼き物の調理に関する次の記述のうち、間接焼きではないものを1つ選びなさい。

1. 鉄板の上でステーキを焼く。
2. 串に刺した魚を炭火にかざして焼く。
3. ローストビーフをオーブンで焼く。
4. 白身魚をアルミホイルで包みオーブンで焼く。

43 電子レンジによる加熱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. 庫内の食品にマイクロ波を照射することで食品自体が発熱するしくみで加熱する。
2. 食品の量が増えても加熱時間はほとんど変わらない。
3. 食品の温度上昇が遅く、加熱時間が長い。
4. 食品全体の温度上昇が均一なため、加熱むらがない。

44 湿式加熱の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 煮る、焼く、揚げる
2. 蒸す、焼く、炒める
3. ゆでる、煮る、蒸す
4. 炒める、揚げる、焼く

45 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、鉄の表面にガラス質のうわ薬をかけて高温で焼きつけたもので、酸や塩分に強いが衝撃に弱い。

1. ステンレス鍋・ 2. 耐熱ガラス鍋・ 3. ほうろう鍋・ 4. アルマイト鍋・

46 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。

食品を冷凍すると食品中の水分が凍り、水が氷になることで体積が増加する。このことにより食品組織の損傷^{そんしょう}が起こり、解凍すると A がみられる。これを防いで冷凍食品の品質を保つには、 B をすることが適する。

- | | | | |
|----|------------------------|-------|------------------------|
| | <input type="text"/> A | _____ | <input type="text"/> B |
| 1. | ドリップ | _____ | 急速冷凍・ |
| 2. | ドリップ | _____ | 緩慢冷凍 ^{かんまん} ・ |
| 3. | 油焼け | _____ | 緩慢冷凍・ |
| 4. | 油焼け | _____ | 急速冷凍・ |

47 カラメルを作るときの砂糖の加熱温度として、適切なものを1つ選びなさい。

1. 60~80℃・ 2. 80~100℃・ 3. 130~150℃・ 4. 170~190℃・

48 調理における味付け以外の食塩の役割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. 魚肉のすり身の粘着力を増す。
2. 糊化^{こか}でんぷんの老化を防ぐ。
3. 小麦粉の生地(ドウ)の弾力を増す。
4. 生野菜から脱水を促す。

49 味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. 昆布とかつお節の混合だしは、味の抑制効果を利用している。
2. 5つの基本味とは、甘味、塩味、酸味、辛味、うま味である。
3. 苦味は、食品の嗜好性を高めることはない。
4. 酸味の強いものに砂糖を加えると、酸味が緩和される。

50 食品の分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. 3色食品群では、食品を赤色、黄色、緑色の3つのグループに分類している。
2. 4つの食品群では、穀物といも類は同じグループに分類されている。
3. 6つの基礎食品では、緑黄色野菜と淡色野菜は異なるグループに分類されている。
4. 日本食品標準成分表 2015年版（七訂）では、食品を18の食品群に分類している。

51 白飯の標準的な炊飯方法として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 加水量の目安は、米の重量の1.5倍、容量の1.2倍である。
2. 点火から10分程度で沸騰させる。
3. 米粒中のでんぷんの糊化を完了させるためには、沸騰後、90℃以上の温度を5分程度保つ。
4. 火を止めた後、蓋を開けずに10～15分間そのままにして蒸らす。

52 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。

そば粉を熱湯でこねて餅状にしたものを□A□といい、江戸時代に現在の麺状の□B□が普及するまでは、□A□の形で食べられていた。

- | □A□ | □B□ |
|---------|------|
| 1. むきそば | そばがき |
| 2. そばがき | そば切り |
| 3. そば切り | そばがき |
| 4. そばがき | むきそば |

53 いも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. マッシュポテトや粉ふきいもにする時は、粉質の男爵などが適している。
2. 皮をむいたじゃがいもの褐変は、水につけることにより抑えることができる。
3. じゃがいもを加熱調理すると、含まれていたビタミンCは酸化してすべて失われる。
4. じゃがいもは水からゆっくり沸騰させるような条件で加熱すると、煮くずれが起りにくい。

54 魚の調理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. 魚は切り身にしてからよく洗う。
2. 魚に2~10%の食塩を振りかけて塩締めする方法を立て塩法という。
3. 魚を直火で焼く時は、弱い火力で火を近づけて焼くとよい。
4. 煮魚を作る時は、うま味が煮汁に溶けるのを防ぐため、煮汁が煮立ってから魚を入れるとよい。

55 卵の乳化性を利用した調理例として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 茶碗蒸し
2. メレンゲ
3. スープのあく取り
4. マヨネーズ

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。

大量調理では、少量調理に比べて加熱による水分の蒸発率が□A□ため、煮物では材料に対して加える水(だし汁)の割合が□B□。そのため、加熱むらや調味の不均一が□C□。

- | | A | | B | | C |
|----|----|----|-----|----|--------|
| 1. | 低い | —— | 少ない | —— | 起りやすい。 |
| 2. | 高い | —— | 少ない | —— | 起りにくい。 |
| 3. | 高い | —— | 多い | —— | 起りやすい。 |
| 4. | 低い | —— | 多い | —— | 起りにくい。 |

食文化概論

57 次の郷土料理のうち、東北地方のものを1つ選びなさい。

1. ずんだ餅・ 2. 柿の葉寿司・ 3. 五平餅・ 4. ふな寿司・

58 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。

中国料理の南方系料理である () 料理には、飲茶の習慣があり、点心の種類が多
さにも特徴がある。代表料理として焼乳猪(子豚の丸焼き)、酢豚などがある。

1. 上海・ 2. 四川・ 3. 広東・ 4. 北京・

59 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。

江戸時代には、都市の市民の食生活が向上したが、一方では白米食が進み、江戸わすら
いと呼ばれる () の増加がみられた。

- ①. 夜盲症・ ②. 糖尿病・ ③. 高血圧・ ④. 脚気・

60 宗教と食物禁忌(禁じられている飲食物)の組合せとして、誤っているものを1つ選
びなさい。

1. イスラム教 —— アルコール類・
2. イスラム教 —— 豚肉・
3. ヒンズー教 —— 牛肉・
4. ヒンズー教 —— 豆・

平成29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	3
	問2	2
	問3	4
	問4	1
	問5	3
	問6	4
	問7	2
	問8	2
	問9	3
食品学 (6問)	問10	1
	問11	3
	問12	2
	問13	3
	問14	2
	問15	2
栄養学 (9問)	問16	1
	問17	3
	問18	4
	問19	1
	問20	2

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

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