

平成29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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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	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

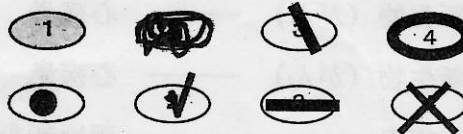
【 解答欄 】

(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）」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. 平均寿命の延伸を目指している。
2. 生活習慣病の一次予防と重症化予防に重点を置いている。
3. 80歳で20歯以上の自分の歯を有する者の割合の目標を設定している。
4. 健康増進法には、「健康日本21（第二次）」を推進するための健康増進計画の策定が規定されている。

2 地域保健法第6条に規定されている保健所の事業内容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. 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
2. 事業場における労働衛生に関する事項
3. 地域保健に関する思想の普及及び向上に関する事項
4. 精神保健に関する事項

3 次の生活習慣病とその危険因子の組合せとして、最も関連性が低いと考えられるものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-----------|----|---------|
| 1. 胃がん | —— | 食塩の過剰摂取 |
| 2. 大腸がん | —— | 肥満 |
| 3. 脳出血 | —— | 低血圧 |
| 4. 虚血性心疾患 | —— | 喫煙 |

4 平成28年人口動態統計の死亡者（総数）における死因順位の1～3位の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (1位) | (2位) | (3位) |
|--------------|--------------|--------------|
| 1. 悪性新生物（がん） | —— 心疾患 | —— 肺炎 |
| 2. 悪性新生物（がん） | —— 心疾患 | —— 脳血管疾患 |
| 3. 脳血管疾患 | —— 悪性新生物（がん） | —— 肺炎 |
| 4. 結核 | —— 脳血管疾患 | —— 悪性新生物（がん） |

5 学校給食法で定める学校給食の目標として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
2. 調理技術の合理的な発達を図ること。
3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
4. 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

6 次の公害病とその原因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. 水俣病 ———— メチル水銀
2. イタイイタイ病 ———— カドミウム
3. 四日市ぜんそく ———— 二酸化窒素
4. 新潟水俣病 ———— メチル水銀

7 次の感染症のうち、病原体が細菌であるものを1つ選びなさい。

1. インフルエンザ
2. 中東呼吸器症候群 (MERS)
3. 後天性免疫不全症候群 (エイズ)
4. 結核

8 平成27年国民健康・栄養調査の結果(20歳以上)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. 現在習慣的に喫煙している者の割合は、この10年間でみると、男女ともに減少傾向である。
2. 食塩摂取量の平均値は、この10年間でみると、男女ともに増加傾向である。
3. 野菜摂取量の平均値は、60歳代が最も多い。
4. 朝食の欠食率は、男性は30歳代、女性は20歳代で最も高い。

9 次のうち、都道府県知事が調理師免許を取り消すことができる要件として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 結核や腸管出血性大腸菌感染症に罹^{かか}った者
2. 調理師が、その責めに帰すべき事由により、調理の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき
3. 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者と診断された者
4. 罰金以上の刑に処せられた者

食 品 学

10 原材料とその加工品の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 大豆 —— きなこ
2. 緑豆 —— ビーフン
3. えん^{ぼく}麦 —— オートミール
4. そら豆 —— トウバンジャン
豆板醬

11 発酵食品に関する語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (発酵食品) | (主要原料) | (利用する微生物) |
|----------|--------|-----------|
| 1. ビール | —— 大麦 | —— 酢酸菌 |
| 2. かつお節 | —— かつお | —— 酵母 |
| 3. 清酒 | —— いも | —— 酵母 |
| 4. ヨーグルト | —— 牛乳 | —— 乳酸菌 |

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。

() の芽や緑変した皮には、ソラニンという有毒物質が含まれる。

1. さつまいも
2. やまのいも
3. キャッサバ
4. じゃがいも

13 魚介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. 魚類の脂質含量は、一般的に産卵後より産卵前の方が高い。
2. 魚油には、エイコサペンタエン酸（イコサペンタエン酸）やドコサヘキサエン酸が含まれるのが特徴である。
3. 魚肉は、死後硬直中はイノシン酸が減少し、うま味が低下する。
4. エビを茹でたときに赤色になるのは、アスタキサンチンを含むためである。

14 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。

わかめは成熟すると茎の基部にひだ状の^{ほうしよう}胞子葉ができる。これを（ ）と呼ぶ。

1. もずく
2. めかぶ
3. てんぐさ
4. ひじき

15 ゲル化食品とその原料の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-----------|----|--------|
| 1. 寒天 | —— | 紅藻類 |
| 2. ゼラチン | —— | 動物の骨や皮 |
| 3. カラギーナン | —— | いも類 |
| 4. ペクチン | —— | 果実・野菜 |

栄 養 学

16 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」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. エネルギーや栄養素の摂取量の基準を示したものである。
2. 策定目的に、生活習慣病の発症予防とともに重症化予防が加わった。
3. 炭水化物の目標量（総エネルギー摂取量に占める割合）は、20～30%とされている。
4. 食塩相当量の目標量は、成人では1日あたり男性8.0g未満、女性7.0g未満である。

17 ライフステージと健康的な食生活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. 幼児期には、消化器官が大きくなり、1日3度の食事だけで必要な栄養素等を十分摂取できるため、間食は控えた方がよい。
2. 妊娠初期に葉酸の摂取が不足すると、胎児の神経管閉鎖障害の発症リスクが高まるため、妊娠の可能性のある女性に対して葉酸の摂取が推奨されている。
3. 乳児期にはちみつを与えることは、乳児ボツリヌス症予防に有効である。
4. 成長期に十分なカルシウムとビタミンCを摂取することは、骨量を高める上で重要である。

18 次のうち、**消化酵素ではないもの**を1つ選びなさい。

1. フルクトース
2. ペプシン
3. スクララーゼ
4. ラクターゼ

19 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。

消化管は、胃→小腸→大腸→肛門の順でつながっている。小腸のうち胃から続く小腸の部位は A である。また、大腸のうち肛門につながっている大腸の部位は B である。

- | | <input type="text"/> A | | <input type="text"/> B |
|----|------------------------|----|------------------------|
| 1. | 回腸 | —— | 結腸 |
| 2. | 回腸 | —— | 直腸 |
| 3. | 十二指腸 | —— | 結腸 |
| 4. | 十二指腸 | —— | 直腸 |

20 次の栄養素と体内で発生するエネルギー量（1gあたり）の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

1. たんぱく質 —— 9 kcal
2. 脂質 —— 4 kcal
3. 糖質 —— 4 kcal
4. ビタミン —— 9 kcal

21 次の食品とその食品に含まれる代表的な食物繊維の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. カニ —— キチン
2. こんぶ —— アルギン酸
3. こんにゃく —— グルコマンナン
4. ごま —— セサミン

22 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. コレステロールは、ステロイドホルモンや胆汁酸の材料になる。
2. 脂質は、細胞膜の構成成分として重要である。
3. 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を阻害する。
4. リノール酸は、必須脂肪酸である。

23 ホルモ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. チロキシン（サイロキシン）は、新陳代謝を活発にする作用がある。
2. インスリンは、血糖値を上昇させる作用がある。
3. グルカゴンは、血糖値を低下させる作用がある。
4. ガストリンは、膵液の分泌を促進する作用がある。

24 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Dは、糖質代謝に関与する。
2. ビタミンAには、血液凝固作用がある。
3. ビタミンKは、たんぱく質代謝に関与する。
4. ビタミンEには、抗酸化作用がある。

食 品 衛 生 学

25 食品衛生関係法令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. 販売の用に供し、又は営業に使用する食品や添加物を輸入する者は、そのつど厚生労働大臣に届け出なければならない。
2. 飲食店を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
3. 特に衛生上の考慮を必要とする食品や添加物の製造又は加工を行う営業者は、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。
4. 都道府県は、条例で、食品衛生責任者について規定している。

26 洗浄及び消毒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. 次亜塩素酸ナトリウムは、食品添加物に指定されているため、一部の食品を除き、食品に直接使用できる。
2. 消毒用エタノールは、100%濃度より約70%濃度の方が消毒力が強い。
3. 中性洗剤は、せっけんより洗浄力が強く、消毒薬としても効果がある。
4. 逆性せっけんは、殺菌力は強いが、洗浄力はほとんどない。

27 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. 亜硝酸ナトリウム | —— | 漂白剤 |
| 3. アスパルテーム | —— | 甘味料 |
| 4. ジブチルヒドロキシトルエン (BHT) | —— | 酸化防止剤 |

28 「大量調理施設衛生管理マニュアル」における二次汚染の防止のために留意すべきこととして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 手指の洗浄及び消毒は、作業開始前だけではなく、食品に直接触れる作業にあたる直前や、微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後などにも行う。
2. 下処理は汚染作業区域で確実にいき、非汚染作業区域を汚染しないようにする。
3. 器具、容器等の使用後は、全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌した後、乾燥させ、保管する。
4. 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から20cm以上の場所で行う。

29 次の記述のうち、食品の衛生的な取り扱いとして、適切ではないものを1つ選びなさい。

1. 作業前に、手の爪は短く切り、指輪や腕時計をはずしてから手洗いをを行う。
2. 原材料は常に新鮮なものを使用するように努め、期限表示のされている食品は、表示を確認する習慣をつける。
3. 微生物による食中毒の予防3原則は、「つけない」、「増やさない」、「殺菌する」である。
4. 手に傷があっても、救急絆創膏で手当を行っていれば、食品を取り扱っても問題ない。

30 次のうち、HACCPの7原則として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 最終製品の抜き取り検査の実施
2. 危害要因の分析
3. 重要管理点の決定
4. 検証方法の設定

31 次のうち、芽胞形成菌として、正しいものを1つ選びなさい。

1. サルモネラ属菌
2. ウエルシュ菌
3. カンピロバクター
4. エルシニア・エンテロコリチカ

32 食品の保存法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。

塩漬け、砂糖漬けは、塩、砂糖の濃度を□A□することにより、食品中の水分活性を□B□し、微生物の増殖を抑える方法である。

- | | A | | B |
|----|----|----|----|
| 1. | 低く | —— | 低く |
| 2. | 高く | —— | 低く |
| 3. | 低く | —— | 高く |
| 4. | 高く | —— | 高く |

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。

我が国の平成28年病因物質別食中毒発生状況の統計によると、患者数が最も多い食中毒は()によるものである。

1. ノロウイルス
2. アニサキス
3. 腸炎ビブリオ
4. カンピロバクター

34 腸管出血性大腸菌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. 100個程度の菌数でも発症することがあり、ヒトからヒトへ二次感染することもある。
2. 75℃、1分間以上の加熱で菌は死滅する。
3. 低温状態には弱く、冷蔵庫に保管すると菌は死滅する。
4. 感染すると、ようけつせいにようどくしょうしょうこうぐん溶血性尿毒症症候群 (HUS) を起こし、重症化することがある。

35 黄色ブドウ球菌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. 黄色ブドウ球菌は、皮膚の化膿巣かのうそうなどに多量に存在しているほか、ヒトの口や鼻の粘膜などに付着していることがある。
2. 黄色ブドウ球菌による食中毒は、にぎりめし、弁当、生菓子などが原因となることが多い。
3. 黄色ブドウ球菌が増殖する時に産生する毒素はペロ毒素といい、熱に弱いので、加熱することで無毒化できる。
4. 黄色ブドウ球菌による食中毒の潜伏期間は1～5時間程度であり、主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などである。

36 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。

ノロウイルスによる食中毒は、我が国では□Aに発生のピークになる傾向が多く、ノロウイルスに対する消毒の効果が高いのは□Bである。また、ノロウイルスは□Cで増殖することが知られている。

- | | A | B | C |
|-------|------------|-------|---|
| 1. 夏季 | 消毒用アルコール | 二枚貝 | |
| 2. 冬季 | 次亜塩素酸ナトリウム | 海水 | |
| 3. 夏季 | 消毒用アルコール | 食品 | |
| 4. 冬季 | 次亜塩素酸ナトリウム | ヒトの小腸 | |

37 食中毒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. 自然毒食中毒 | —— | テトロドトキシン | —— | フグ |
| 2. 自然毒食中毒 | —— | ヒスタミン | —— | 魚介類 |
| 3. 細菌性食中毒 | —— | カンピロバクター | —— | 鶏肉 |
| 4. ウイルス性食中毒 | —— | ノロウイルス | —— | 生牡蠣 ^{かき} |

38 次の動植物とそれに含まれる主な自然毒の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------------|----|---------|
| 1. チョウセンアサガオ | —— | アコニチン |
| 2. 青梅 | —— | アミグダリン |
| 3. ホタテガイ | —— | サキシトキシン |
| 4. ヒメエゾボラ | —— | テトラミン |

39 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. 旋毛虫 ^{せんもうちゅう} (トリヒナ) | —— | サケ、マス |
| 2. 横川吸虫 | —— | アユ、シラウオ |
| 3. クドア・セプテンpunkタータ | —— | ヒラメ |
| 4. アニサキス | —— | サバ、アジ、イカ |

調理理論

40 鶏卵の加熱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. 茶わん蒸しを作るときは、すだちを防ぐため、100℃以上になるように火力を調節する。
2. 温泉卵を作るときは、沸騰した湯に入れて10分加熱し、取り出して急冷する。
3. ポーチドエッグを作るとき、湯の中に酢を加えると、卵の凝固が促進される。
4. 卵白が完全に凝固するには、95℃以上の温度が必要である。

41 小麦粉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. うどんの生地には塩を加えて、グルテンの網目構造を緻密にする。
2. 天ぷらの衣には、グルテンの形成を抑えるために冷水を用いるとよい。
3. 食パンの生地は、よく捏ねることでグルテンの形成が促進される。
4. 小麦粉と油脂を混ぜた後に加水した生地では、グルテンの形成が促進される。

42 次の記述のうち、肉の加熱により起こる現象として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 肉の保水性が高まる。
2. 肉の色素が灰褐色に変化する。
3. アミノカルボニル反応による香ばしい匂いが生ずる。
4. 水中で長時間加熱すると、コラーゲンのゼラチン化が起こる。

43 酢の調理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. 酢を大根おろしに入れると、ミロシナーゼによる辛味の増加を抑制する。
2. 青菜を茹でる時に加えると、鮮やかな緑色を保つ。
3. 魚の生臭みを抑える。
4. 合わせ酢を混ぜた酢飯は、白飯よりも保存性が高まる。

44 魚肉のすり身について述べた次の記述の□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。

魚肉に2%程度の□Aを加えてすりつぶすと、魚肉中の□Bであるアクチンとミオシンが互いにかからまりあってアクトミオシンが形成される。これを副材料と合わせて加熱すると、様々な魚肉練り製品ができる。

- | □A | □B |
|-------|-------|
| 1. 酢 | たんぱく質 |
| 2. 酢 | 脂質 |
| 3. 食塩 | たんぱく質 |
| 4. 食塩 | 脂質 |

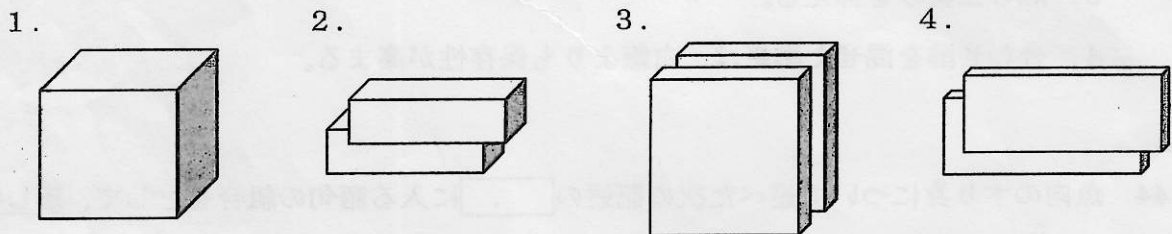
45 新調理システムに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. クックチルシステムは、食品を急速冷却する設備が必要である。
2. ^{しんくう}真空調理法では、食品を高温で加熱調理した後に真空包装し、常温で保管する。
3. クックフリーズシステムでは、調理した食品を0～3℃の温度で保管する。
4. クックチルシステムでは、再加熱時の温度は、食品の風味を損なわないように中心温度75℃未満にする。

46 次の^{しんせき}浸漬の目的とその例の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 吸水 ——— 米を水に浸漬する。
2. 塩抜き ——— 塩かずのこを薄い食塩水に浸漬する。
3. 組織の軟化 ——— いもをみょうばん水に浸漬する。
4. うま味成分の抽出 ——— だし昆布を水に浸漬する。

47 次の図のうち、「^{ひょうしぎ}拍子木切り」と呼ばれる切り方として、正しいものを1つ選びなさい。



48 食品の冷凍に関連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. 野菜や果実は、冷凍により新鮮な歯ざわりを失うことが多い。
2. 冷凍した精肉や鮮魚を解凍すると、ドリップとして水分や可溶性成分が流出しやすい。
3. 急速冷凍は、緩慢冷凍に比べて食品の品質低下が大きい。
4. 野菜を冷凍保存する前に、短時間茹でて、酵素を失活させることをブランチングという。

49 調理における味つ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. ぬめりを除くので、魚類や里いもの洗浄に使う。
2. 生野菜から脱水を促す。
3. 切ったリンゴを食塩水に漬けると、褐変を防ぐことができる。
4. 果汁に食塩を添加すると、ビタミンCの酸化が促進する。

50 次のソースのうち、基本的に冷たいソースを1つ選びなさい。

1. ビネグレットソース
2. ベシヤメルソース
3. ブルーテソース
4. ブラウンソース

51 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。

電磁調理器 (IH 調理器) は、□ A を発生する一種のコンロで、トッププレートの上に鍋を置くと、□ B により発生した□ C のため、鍋自体が熱くなる。

- | □ A | □ B | □ C |
|----------|----------|---------|
| 1. 摩擦熱 | —— マイクロ波 | —— 分子振動 |
| 2. マイクロ波 | —— うず電流 | —— 摩擦熱 |
| 3. 摩擦熱 | —— 誘電加熱 | —— 磁力線 |
| 4. 磁力線 | —— 電磁誘導 | —— うず電流 |

52 味の相互作用の種類とその例の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 対比効果 —— 古漬けの漬物は酸味が増し、塩味を緩和する。
2. 対比効果 —— 甘いデザート後に酸っぱいフルーツを食べると、酸味を強く感じる。
3. 抑制効果 —— すまし汁に少量の食塩を加えると、うま味がひきたつ。
4. 抑制効果 —— こんぶとかつお節の混合だしは、単独のだしよりうま味を強く感じる。

53. 次の調理操作や調理中に起きる現象の説明として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 胴割れ ——— いも類を加熱したときに、でんぷんの糊化が進み、半分に折れてしまうこと。
2. 隠し包丁 ——— 煮崩れを防ぐため、輪切り又は角切りにした材料の角をそぎ取ること。
3. 乳化 ——— 水と油のように本来混じり合わない2種類の液体が、攪拌などにより、分離せずかくはんにうまく混じり合った状態になること。
4. 離漿 りししょう ——— ゼラチンの凝固で、たんぱく質分解酵素を含むものを加えると分解し、固まらなくなること。

54. だしの素材とうま味成分の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. こんぶ ——— グアニル酸
2. かつお節 ——— グルタミン酸
3. 干ししいたけ ——— グアニル酸
4. 煮干し ——— グルタミン酸

55. 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。

生のでんぷんはそのままでは消化がよくないが、水と熱を加えると、でんぷんの分子構造がゆるんで大きく膨らみ、粘性をもつようになる。この状態変化を()という。

1. ペプチド化
2. 糊化 (α 化) こか
3. ゼリー化
4. 老化 (β 化)

56. 次に述べる鍋の説明について、最もあてはまるものを1つ選びなさい。

熱伝導率が小さいので、なかなか温まらないが、厚手で熱容量が大きいので、保温性に優れている。

1. 土鍋
2. 圧力鍋
3. 銅鍋
4. アルマイト鍋

食文化概論

57 欧州の国とその特徴的な料理の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1. ドイツ ——— ボルシチ
- 2. スイス ——— チーズフォンデュ
- 3. スペイン ——— パエリア
- 4. イタリア ——— パスタ料理

58 次の食品のうち、^{ぎょしょう}魚醤ではないものを1つ選びなさい。

- 1. ナンプラー 2. しょうつる 3. ガラムマサラ 4. ヌクナム (ニョクナム)

59 南蛮料理や南蛮菓子として日本に入ってきたものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1. カステラ 2. コンペイトウ 3. 天ぷら 4. うなぎの蒲焼き

60 次の表の□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。

表 我が国の食料自給率の推移 (％)

品目	1975年度	1985年度	1995年度	2005年度	2015年度
□ A □	110	107	104	95	98
□ B □	9	8	5	7	9
□ C □	99	95	85	79	80

- 1. □ A □ 野菜 ——— □ B □ 小麦 ——— □ C □ 米
- 2. 米 ——— 豆類 ——— 野菜
- 3. 豆類 ——— 野菜 ——— 米
- 4. 米 ——— 小麦 ——— 豆類

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

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

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