

## 平成 29 年度調理師試験問題

平成 29 年 7 月 26 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、濃くはつ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. 日本人の死因別の粗死亡率で、平成10年以降、減少傾向にあるのは、次のうちどれか。
- A 悪性新生物
  - B 心疾患
  - C 脳血管疾患
  - D 肺炎
2. 水道水の水質基準で「検出してはならない」のは、次のうちどれか。
- A 大腸菌
  - B ヒ素及びその化合物
  - C カドミウムとその化合物
  - D ベンゼン
3. 平成27年における日本人成人男性の肥満者(Body Mass Index 25以上)の割合で、最も近いものは、次のうちどれか。
- A 5%
  - B 15%
  - C 30%
  - D 45%
4. 日本人成人における栄養・食生活の現状に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 朝食の欠食率は、60歳代で最も高い。
  - B 食塩摂取量は、減少傾向にある。
  - C 脂肪からのエネルギー摂取比率は、女性に比べて男性で高い。
  - D 野菜類摂取量は、増加傾向にある。

5. メタボリックシンドロームに関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 皮下脂肪型肥満である。
  - B 進行すると主に認知症になりやすい。
  - C わが国の該当者の割合は、男性に比べて女性で高い。
  - D 予防には食生活と運動習慣の改善が重要である。
6. 高血圧の者に対する生活習慣の修正項目に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 減塩する。
  - B 野菜、果物の摂取を控える。
  - C 適正体重を維持する。
  - D アルコールを制限する。
7. 健康増進法の規定内容で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 健康増進計画の策定
  - B 受動喫煙の防止
  - C 特定給食施設における栄養管理
  - D 感染症の予防
8. 調理師法第1条「目的」に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 国民の栄養改善に資する。
  - B 国民の食生活の向上に資する。
  - C 調理技術の合理的な発達を図る。
  - D 調理の業務に従事する者の資質を向上させる。
9. 調理師法の規定内容に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 調理師とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者である。
  - B 調理師免許は、都道府県知事が与える。
  - C 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、調理師の免許が取り消されることがある。
  - D 飲食店には調理師を必ず置かなければならない。

## II 食品学

10

1. 発酵の特性を利用した加工食品で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A パン
- B ようかん
- C 漬物
- D 清酒

11

2. きのこと類に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 生のきのこは、変質しにくい。
- B たんぱく質が主成分である。
- C 水分含量が30%前後である。
- D 旨味成分であるグアニル酸を含む。

12

3. いも類に関する記述について、正しいものは、次のうちどれか。

- A ジャガイモの芽や緑化した皮にはソラニンが含まれ、多く食べると中毒をおこす。
- B さといもによる皮膚のかゆみは、イヌリンを含むためである。
- C さつまいもは、貯蔵中にたんぱく質が分解されて甘味が増す。
- D こんにゃくいもからこんにゃくを作る際には、酢を加えて固める。

13

4. 食品の分類の組み合わせで、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 穀類           ———   とうもろこし、そば
- B 豆類           ———   あずき、きなこ
- C きのこと類   ———   きくらげ、なめこ
- D 乳類           ———   マーガリン、チーズ

14

5. 食品の貯蔵方法に関する記述のうち、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 塩蔵法は、塩による脱水作用を用いた貯蔵法であり、微生物の繁殖を防ぐ。
- B 食品の凍結点以下で貯蔵することを冷凍法といい、微生物を死滅させることができる。
- C 日本では、ジャガイモの発芽抑制のために、放射線の照射が認められている。
- D CA貯蔵は、酸素を少なくし、炭酸ガスなどを多くした空気の中で、密閉して貯蔵する方法である。

15

6. 野菜と食用部位による分類の組み合わせで、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 葉菜類 —— レタス
- B 根菜類 —— アスパラガス
- C 花菜類 —— カリフラワー
- D 茎菜類 —— ねぎ

### Ⅲ 栄養学

16  
1. 炭水化物に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A ぶどう糖は、単糖類である。
- B 乳糖は、麦芽に多く含まれる。
- C ショ糖は、ガラクトースと果糖からできている。
- D ガラクトースは、人の血液中に血糖として存在する。

17  
2. 食物繊維に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A アルギン酸は、不溶性食物繊維である。
- B 食物繊維は、ヒトの消化酵素で消化できる。
- C キチンは、海藻に含まれる食物繊維である。
- D 水溶性食物繊維には、血清コレステロール抑制作用がある。

18  
3. 脂質に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 脂質は、有機溶媒に溶けない。
- B アラキドン酸は、n-3系脂肪酸である。
- C コレステロールは、単純脂質に分類される。
- D ドコサヘキサエン酸(DHA)は、魚油に含まれる。

19  
4. たんぱく質に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A ロイシンは、必須アミノ酸である。
- B 鶏卵のアミノ酸価は、精白米に比べて低い。
- C アミノ酸は、エネルギー源として利用される。
- D 牛肉の赤身に含まれる色素たんぱく質は、ミオグロビンである。

20  
5. ミネラルに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A ナトリウムの主な摂取源は、食塩である。
- B ミネラルには、体内生理や代謝を調整する働きがある。
- C ヨウ素は、ヘモグロビンの構成成分である。
- D 鉄は、ビタミンCにより吸収が促進される。

21/ 6. ビタミンに関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A クル病は、ビタミンCの欠乏症である。
- B カロテンは、緑黄色野菜に多く含まれる。
- C ビタミンCは、脂溶性ビタミンに分類される。
- D ビタミンKの欠乏は、血液凝固時間を短くする。

22/ 7. 消化酵素の働きに関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A アミラーゼは、脂質の消化酵素である。
- B ペプシンは、デンプンの消化酵素である。
- C マルターゼは、麦芽糖の消化酵素である。
- D リパーゼは、たんぱく質の消化酵素である。

23/ 8. ライフステージ別の栄養に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 貧血は、思春期に多くみられる。
- B 乳児期の栄養法としては、人工栄養が最良である。
- C 高齢期は、味覚がにぶくなるため、薄味に満足しないことが多く、味付けが濃くなりがちである。
- D 離乳食は、乳汁栄養から固形栄養に移行するまでの食事である。

24/ 9. 肥満症に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 肥満症は、糖尿病の原因となる。
- B 肥満症の治療では、食事制限の必要がある。
- C 成人の肥満の指標は、BMI(体格指数)25以上である。
- D 肥満症は、消費エネルギーが摂取エネルギーを上回った結果生じる。

## IV 食品衛生学

- 25
1. 食中毒の発生状況に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 食中毒による死者の多くは、寄生虫によるものである。
  - B 従来、患者数の多くを細菌性食中毒が占めていたが、最近ではウイルス性食中毒によるものが増えてきている。
  - C 事件数の上位を占める施設は、一回の調理で多数の人に食事を提供する学校給食である。
  - D 細菌性食中毒は例年12月～3月にかけて多く発生している。
- 26
2. 食中毒の分類に関する組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A 感染型食中毒 ————— ぶどう球菌
  - B 毒素型食中毒 ————— サルモネラ属菌
  - C 化学性食中毒 ————— ヒスタミン
  - D 自然毒食中毒 ————— クドア・セブテンブクタータ
- 27
3. ノロウイルス感染症(感染性胃腸炎)に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A ノロウイルスは、食中毒として発症する場合と感染症として発症する場合がある。
  - B ノロウイルスの不活化には消毒用アルコールが最も効果的である。
  - C ノロウイルス感染症は、感染者の嘔吐物や便などからヒトが直接感染する場合をいう。
  - D ノロウイルスは、回復後1週間過ぎた者の便から検出されることもある。
- 28
4. 細菌性食中毒予防の三原則の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A 整理 ————— 十分な加熱 ————— 冷凍
  - B 清潔 ————— 清掃 ————— 洗浄・消毒
  - C 整理 ————— 冷凍 ————— 迅速・冷却
  - D 清潔 ————— 迅速・冷却 ————— 十分な加熱



29  
5. 食中毒菌による症状と主な原因食品の組合せとして、正しいものは、次のうちどれか。

- |   |            |      |      |
|---|------------|------|------|
| A | 乳児ボツリヌス症   | ———— | はちみつ |
| B | ギラン・バレー症候群 | ———— | おにぎり |
| C | 溶血性尿毒症症候群  | ———— | 鶏卵   |
| D | サルモネラ症     | ———— | 刺し身  |

30  
6. カンピロバクター食中毒に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A ごく少量の菌数でも発症することがある。
- B 潜伏期間は、ほかの食中毒より短く3～6時間である。
- C 主な症状は、吐き気、嘔吐である。
- D 重症化した場合は溶血性尿毒症症候群を併発する。

31  
7. 食品から感染する寄生虫と原因となる食品との組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

- |   | 《寄生虫》      |      | 《原因となる食品》 |
|---|------------|------|-----------|
| A | トキソプラズマ    | ———— | 淡水魚       |
| B | 肝吸虫(肝ジストマ) | ———— | 牛肉        |
| C | アニサキス      | ———— | いか        |
| D | クドア        | ———— | 豚肉        |

32  
8. 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒方法の記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 飲料水、野菜、果物及び加熱が不適当な容器・器具などの消毒に用いる。
- B 皮膚に対する刺激が弱いので、手指の消毒に適している。
- C 溶液に希釈すると、時間の経過や温度の上昇又は日光によって有効塩素量が減少し効果が低下する。
- D 調理での使用にあたり、有効塩素濃度50～200ppmに希釈して用いる。

33  
9. 消毒と消毒方法に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 消毒とは、病原微生物を殺菌することをいう。
- B 物理的消毒方法は、消毒薬を使用しないで微生物を殺滅する方法をいう。
- C 乾熱消毒は、水を煮沸させ、その蒸気を用いる方法をいう。
- D 紫外線殺菌法は、調理室の空気やまな板等の殺菌によい。

34  
10. 食品の劣化に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 腐敗とは、食品中のたんぱく質が分解し、悪臭を発生して有害物質などを生成することをいう。
- B 変敗とは、微生物により、食品中の炭水化物や脂質が分解し、食用に適さなくなることをいう。
- C 酸敗とは、脂質が酸化により劣化した状態をいう。
- D 水分活性が低いほど、微生物が増殖しやすくなる。

35  
11. 食品添加物の主要用途に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A ソルビン酸は、着香料として使用される。
- B デヒドロ酢酸ナトリウムは、保存料として使用される。
- C 過酸化水素は、酸化防止剤として使用される。
- D 亜硝酸ナトリウムは、甘味料として使用される。

36  
12. 残留農薬に関する用語の説明の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

- A ポストハーベスト農薬 ——— 収穫前に使用する農薬
- B ポジティブリスト制度 ——— 基準値を定めていない農薬等の残留を一律基準とする制度
- C 許容1日摂取量(ADI) ——— (毒性試験の無毒性量 × 100)で求める。
- D マーケットバスケット調査 ——— 全世界で使用される農薬量の調査

37  
13. アレルギー物質を含む食品の表示の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

《特定原材料(義務)》 《特定原材料に準じるもの(推奨)》

- A 乳 ——— いか
- B あわび ——— そば
- C 落花生 ——— 卵
- D いか ——— えび

38  
14. HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)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 プランの作成には7つの原則を盛り込む必要がある。
- B 日本独自のシステムである。
- C 効果的に機能させるためには、一般的衛生管理プログラムが確実に実行されていることが前提である。
- D 大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCPの概念に基づいて作成されている。

39  
15. 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 原材料の納入時には、検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行う。
- B 包丁、まな板などの器具容器は用途別、食品別に専用のものを用意する。
- C 加熱後に食品を冷却する場合は、自然放冷で1時間以内に30℃付近まで下げようとする。
- D 配送過程においては、10℃以下または65℃以上で温度管理を行う。

## V 調理理論

40 1. 食酢の調理特性に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。

- A でんぶんの老化を防ぐ。
- B 卵白の泡を安定させる。
- C 骨など組織を軟化させる。
- D すり身の粘着力を増す。

41 2. でんぶんの調理特性を利用した料理は、次のうちどれか。

- A 果汁かん
- B ごま豆腐
- C 卵豆腐
- D カスタードプリン

42 3. ひき肉の調理に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 旨味成分等の溶出が少ない。
- B 酸化されにくく劣化の進みが遅い。
- C 食塩を添加し攪拌すると結着しやすくなる。
- D 結着したひき肉の塊は中心部に熱が伝わりやすい。

43 4. 油脂の調理特性に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 折り込みパイ生地が伸びやすく整形しやすい状態を $\alpha$ 化という。
- B クッキーやパイがサクサクした食感に仕上がる性質をショートニング性という。
- C パウンドケーキのように攪拌により空気を抱き込む性質をクリーミング性という。
- D 油脂と水に乳化剤を添加し攪拌すると乳濁して混ざる性質を乳化性という。

44 5. 調理によるビタミンの損失に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 脂溶性ビタミンは損失が多い。
- B ビタミンB<sub>1</sub>は洗米で損失することはない。
- C 水溶性ビタミンはアルカリ性溶液中で加熱すると損失率は小さくなる。
- D ビタミンB<sub>2</sub>は熱に強く、煮汁に残るので煮汁の利用も大切である。

45  
6. ジャガイモの調理に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 新ジャガイモはマッシュポテトに適さない。
- B 粉質タイプのジャガイモはシチューに適している。
- C 粘質タイプのジャガイモは粉ふきいもに適している。
- D 生から牛乳で煮ると、軟らかく煮ることができる。

46  
7. 調理室の設備に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 壁は吸湿性がある材質がよい。
- B 調理室の床の勾配は5/100程度とする。
- C 調理室の床はウェットシステムが望ましい。
- D 厨房の湿度は80%以下、温度は25℃以下に保たれていることが望ましい。

47  
8. 大量調理の特徴に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 煮物は、食材が煮崩れしにくい。
- B 炊飯による水分の蒸発量が多い。
- C 炒め物は、食材全てを一度に加熱すると仕上がりが良い。
- D 和え物は、材料からの放水量が増し、料理が水っぽくなりやすい。

48  
9. 食物に含まれる色素と調理による変化の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

- × A さつまいもを鉄鍋で煮ると緑色になる ——— カロテノイド系色素
- × B えびを加熱すると鮮やかな赤色になる ——— クロロフィル系色素
- C 食酢を加えて煮るとフェオフィチンに変化する ——— フラボノイド系色素
- D 黒大豆を煮る時に鉄くぎを加えて煮ると紫色が安定する ——— アントシアニン系色素

49  
10. 給食の調理システムに関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A クックチルは、食材を加熱調理後、冷蔵や冷凍をせず、速やかに提供する方法である。
- B クックフリーズは、食材を加熱調理後、急速に冷凍し、提供時に再加熱して提供する方法である。
- C 真空調理は、食材を調理加工後、冷水か冷風で急速冷却し、提供時に再加熱して提供する方法である。
- D クックサーブは、食材を真空包装し、低温で加熱後、急速に冷却または冷凍し、提供時に再加熱して提供する方法である。

50  
11. 野菜のあく抜きの組み合わせで、誤っているものは、次のうちどれか。

- A たけのこ ———— ぬか
- B だいこん ———— 米のとぎ汁
- C わらび ———— 重曹
- D ぜんまい ———— 酢

51  
12. 揚げ物料理に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 脂溶性ビタミンの吸収が良くなる。
- B 一度に多量を揚げるのが難しい。
- C かき揚げは、てんぷらに比べ吸着・付着する油が少ない。
- D 衣を落とした時、沈みかけすぐに浮き上がる油の温度は約 170 ~ 180℃である。

52  
13. 炊飯に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 飯のおいしさは、米の品質、水加減、火加減で決まる。
- B 100gの米は、炊飯により約 210 ~ 230gの飯になる。
- C 飯の水分量は、約 60%である。
- D おこわ(強飯)は、うるち米で作る。

53  
14. 和食のだしに関する記述で、誤っているものは、次のうちのどれか。

- A 混合だし(一番だし)は、昆布と鰹節を同時に加え加熱する。
- B 煮干しだしは、煮干しの頭と内臓を取り除いて用いる。
- C だしを取る時の加熱では、鍋の蓋をしない。
- D 二番だしは、煮物、みそ汁に適している。

54  
15. ブイヨンに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A ブイヨンは、日本のだし汁に相当する。
- B 魚のブイヨンは、牛のブイヨンに比べ加熱時間が長い。
- C ブイヨンを作る過程で、あくを丁寧にとることが重要である。
- D 牛のブイヨンは、主に肉料理に利用される。

55  
16. 鍋の種類と特徴の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

- A 土鍋 ——— 温まりにくい、冷めやすい。
- B 鉄鍋 ——— 冷めにくく、錆びにくい。
- C アルミニウム鍋 ——— 軽く、温まりやすい。
- D ステンレス鍋 ——— 温まりやすく、さびが生じやすい。

56  
17. 塩味調味料の記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 食塩の主成分は塩化ナトリウムである。
- B 濃口しょうゆは、薄口しょうゆよりも食塩量が多い。
- C しょうゆと味噌の調味は、食塩相当量に換算して決める。
- D 食塩は、たんぱく質の熱凝固を促進する。

## VI 食文化概論

57  
1. 郷土料理に関する組み合わせで、誤っているものは、次のうちのどれか。

- A 太巻き(飾り)寿司 \_\_\_\_\_ 山梨県
- B 石狩鍋 \_\_\_\_\_ 北海道
- C しもつかれ \_\_\_\_\_ 栃木県
- D ふなずし \_\_\_\_\_ 滋賀県

58  
2. ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」とは、次のうちどれか。

- A 懐石料理
- B 日本人の伝統的な食文化
- C 日本人の食事作法
- D 日本の家庭料理

59  
3. 日本料理に関する組み合わせで、正しいものは、次のうちのどれか。

- A 本膳料理 \_\_\_\_\_ 自由に楽しむ宴会料理
- B 精進料理 \_\_\_\_\_ 植物性食品のみを食材にした料理
- C 懐石料理 \_\_\_\_\_ 中国の食事様式が取り入れられた料理
- D 袱紗料理 \_\_\_\_\_ 本膳料理を豪華にした料理

60  
4. 世界の料理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 ザウアークラウト \_\_\_\_\_ ドイツ料理
- B タコス \_\_\_\_\_ メキシコ料理
- C ピロシキ \_\_\_\_\_ ロシア料理
- D トムヤムクン \_\_\_\_\_ インド料理



平成29年度調理師試験問題 正解表

I 公衆衛生学

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

III 栄養学

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

IV 食品衛生学

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

V 調理理論

54	15	B
55	16	C
56	17	B

II 食品学

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

IV 食品衛生学

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

V 調理理論

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

VI 食文化概論

57	1	A
58	2	B
59	3	B
60	4	D