

44

平成 29 年 度

静岡県調理師試験問題

試験科目






- | | | |
|---------|---------|--------|
| 1 食文化概論 | 2 公衆衛生学 | 3 栄養学 |
| 4 食品学 | 5 食品衛生学 | 6 調理理論 |

指示があるまで開いてはいけません。

= 受験上の注意事項 =

- 1 問題は全部で 60 問、解答時間は午後 1 時から午後 3 時までです。
- 2 問題の解答は必ず解答用紙（マークシート）に記入してください。
- 3 各問題とも正解は 1 つです。2 つ以上記入した場合は無効とします。
誤って記入した場合には、消しゴムでよく消してから記入してください。
- 4 筆記用具は「HB 黒鉛筆」だけを使用してください。
- 5 解答用紙は折り曲げたり、丸めたり、汚したりしないでください。
- 6 解答用紙の記入方法
解答用紙には、氏名、受験番号を正確に記入し、受験番号は、各位の該当する数字を裏表紙<解答用紙の記入例>のように「HB 黒鉛筆」でマークしてください。
マークが薄い場合には、無解答とみなされる場合があります。

<マーク記入例>

良い例	悪い例
	 はみだし
	 短い
	 斜め
	 細い

*忘れずに記入すること↓

受験番号	氏名

1 食文化概論

問 1 次の食文化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生活文化のうち、食物摂取行動に関する文化を食文化あるいは食生活文化と呼ぶ。
- 2 人類の食文化を象徴しているのは、道具の使用、火の利用、食物の味付けの3つである。
- 3 日本の食文化は他国の食文化の影響を受けずに独自に発展してきた。
- 4 食事の役割には、飢えを満たす、健康を保つ、生活を充実させるという3段階がある。

問 2 次の各時代とその時代に確立された日本料理についての組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (時代) | (日本料理) |
|----------|---------------------|
| 1 奈良時代 | —— 精進料理 (しょうじんりょうり) |
| 2 鎌倉時代 | —— 卓袱料理 (しっぽくりょうり) |
| 3 安土桃山時代 | —— 本膳料理 (ほんぜんりょうり) |
| 4 江戸時代 | —— 普茶料理 (ふちやりょうり) |

問 3 次の調理師と食文化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食生活と文化のかかわりは、調理によって実現し、この調理を職業として行うのが調理師である。
- 2 職業としての料理人が増加する江戸期以前から、宮中や大名に仕える、いわゆるお抱え料理人が存在していた。
- 3 江戸期に入り貨幣経済が発達すると、都市を中心に屋台や料亭が増えたことから、料理人が少しずつ職業として成り立つようになった。
- 4 大正期には、国内各地の有名レストランやホテルの厨房にはコックが置かれるようになり、日本語で調理師と呼ばれた。

問 4 次のエスニック料理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 特色ある料理や食材は、ボルシチ、ピロシキ、キャビアである。
- 2 移住した人々がつくった自国料理を食べられる料理店にその起源があり、移民料理ともいえる。
- 3 日本では、主にヨーロッパや中国の料理の総称としていわれることが多い。
- 4 カレーの場合は、明治期にエスニック料理として日本に伝わり、今や日本にすっかり定着している。

問 5 次の都道府県と郷土料理についての組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | (都道府県) | (郷土料理) |
|----------|----------|
| 1 北海道 | —— 石狩鍋 |
| 2 岩手県 | —— わんこそば |
| 3 和歌山県 | —— なれ寿司 |
| 4 沖縄県 | —— だご汁 |

2 公衆衛生学

問 6 次の日本国憲法第25条に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「すべて国民は、健康で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、社会保障及びBの向上及び増進に努めなければならない。」

(A)

(B)

- | | | |
|-------|---|------|
| 1 社会的 | — | 地域社会 |
| 2 精神的 | — | 社会生活 |
| 3 文化的 | — | 公衆衛生 |
| 4 衛生的 | — | 健康管理 |

問 7 次の公衆衛生に関わる統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 従属人口指数とは、100人の労働者が支える子どもと高齢者の数のことである。
- 2 合計特殊出生率とは、人口1,000人に対する年間の出生数のことである。
- 3 死亡率(粗死亡率)とは、人口1,000人に対する年間の死亡数のことである。
- 4 平均寿命とは、0歳の生存者が平均してあと何年生きられるかを示した平均余命のことである。

問 8 次の生活環境に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 空気（大気）は、酸素（約21%）、二酸化炭素（約0.03%）、窒素（約78%）およびその他の少量の気体でできている。
- 2 わが国の下水道処理人口普及率は、全人口に対して100%を達成している。
- 3 ネズミや衛生害虫の駆除は、広範囲にわたって一斉に行うことなどが大切である。
- 4 ダイオキシン類は、ごみ焼却場でプラスチック類やポリ塩化ビフェニルなどの有機塩素系化合物が燃えるときなどに発生する。

問 9 次の感染症に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 腸チフスやコレラは2類感染症に分類され、感染症法（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）に基づき患者は直ちに入院の防疫措置がとられる。
- 2 日本脳炎は4類感染症に分類され、蚊によって人体に入り起こる病気で、わが国では年間200人以上の患者が報告されている。
- 3 エイズは3類感染症に分類され、HIV（ヒト免疫不全ウイルス）の感染によって引き起こされるが、予後は良好である。
- 4 破傷風は5類感染症に分類され、破傷風菌芽胞が創傷から体内に入ることにより発病し、致命率が高い。

問 10 次の疾病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 疾病予防対策の二次予防として、早期発見・早期治療や重症化予防があり、一般健康診査、人間ドック、合併症の再発防止がこれに当たる。
- 2 平成27年の死因別死亡数は、悪性新生物（がん）、肺炎、心疾患（心臓病）、脳血管疾患（脳卒中）の順である。
- 3 食塩の過剰摂取や野菜の摂取不足が長年続くと、悪性新生物（がん）や脳血管疾患（脳卒中）のリスクが高まる。
- 4 糖尿病は、膵臓から分泌されるインスリンの不足や機能低下による代謝異常疾患である。

問 11 次の学校給食法第1条の目的に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「学校給食が、児童および生徒の心身の健全な発達に資するものであり、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要であることをふまえ、学校給食の普及充実および学校におけるの推進を図る。」

- 1 食 育
- 2 安 全
- 3 健康増進
- 4 食品衛生

問 12 次の調理師法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 この法律の目的は、調理師の資質を向上させることにより、国民の食生活の向上に資することとされている。
- 2 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として、都道府県知事の免許を受けた者をいう。
- 3 調理業務に関し、食中毒等により免許の取り消し処分を受けた後、2年を経過しない者に対しては、調理師免許は与えられない。
- 4 調理師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に対し、名簿の訂正を申請しなければならない。

問 13 次の調理師の業務と役割に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 調理師の資格は、業務及び名称の独占と解することができる。
- 2 給食においても、喫食者の嗜好を優先するべきで、健康保持のための栄養管理の必要性は低い。
- 3 調理師の仕事の場として、家庭の外で調理された食品を購入して持ち帰り、家庭の食卓にそのまま提供する外食という形態が増えてきた。
- 4 調理師が食文化の担い手として伝統的な調理方法を学び、その技術を磨き、次の世代に引き継いでいくことは、文化的作業といえる。

3 栄 養 学

問 14 次の食物繊維に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ヒトの消化酵素では分解されない難消化性の成分である。
- 2 植物性では、野菜や豆類に多いペクチン、果実に多いセルロースが該当する。
- 3 動物性では、カニの殻の成分のキチンが該当する。
- 4 水溶性食物繊維には、コレステロール低下作用がある。

問 15 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 オリーブ油から発見されたオレイン酸は、動物性脂肪や植物油に多く含まれる不飽和脂肪酸である。
- 2 リノール酸は、ヒマワリ油、綿実油に多く、リノレン酸は、シソ油、エゴマ油、アマニ油に多い。
- 3 アラキドン酸は、成長や健康を保つ上で重要であり、必要に応じて我々の体内でも合成できる。
- 4 コレステロールは、食事から摂取するよりも肝臓で合成されるほうが多い。

問 16 次のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 必要に応じて体内で合成可能なアミノ酸を不可欠アミノ酸という。
- 2 単純たんぱく質、複合たんぱく質の2つに大別される。
- 3 不足すると、発育不良、免疫低下、貧血、活力低下などの障害が現れることがある。
- 4 リポたんぱく質とは、粘質多糖類とたんぱく質の結合した物質で、ムコたんぱく質ともいう。

問 17 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 一部は、体内で腸内細菌により合成できるが、基本的には食物から摂取する必要がある。
- 2 他の栄養素に比べて性質が安定しており、調理、加工による損失は小さい。
- 3 ビタミンEの代表的な欠乏症としては、子どものくる病、成人の骨軟化症、骨粗鬆症などがある。
- 4 ビタミンDは、血液凝固因子の合成や骨の形成に必要なビタミンである。

問 18 次の無機質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生体内の亜鉛は、主に、歯、骨、肝臓、腎臓、筋肉に含まれ、核酸やたんぱく質の合成などに関与している。
- 2 生体内の銅は、そのほとんどが甲状腺に存在する。
- 3 生体内のリンは、その約85%がカルシウムと結合し、骨や歯に含まれている。
- 4 生体内のマグネシウムは、約25g存在し、その約60%は骨に存在する。

問 19 次のホルモンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 グルカゴンは、血糖の上昇にともなって分泌され、血中のグルコースを筋肉、脂肪組織、肝臓に取り込み、血糖を低下させる。
- 2 インスリンは、血糖の低下にともなって分泌され、肝臓のグリコーゲンの分解を促進し、血糖を上昇させる。
- 3 膵臓ホルモンは、膵臓のランゲルハンス島の各細胞から分泌されるペプチドホルモンである。
- 4 セクレチンは、インスリンやグルカゴンの分泌を抑制するときに分泌される。

問 20 次の消化吸収に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「摂取した食物を消化管内で吸収できる状態まで分解することを消化という。消化された物質が、腸粘膜（主に小腸）を経て、血液やリンパ液に取り込まれることを吸収という。消化には、物理的消化、化学的消化、的消化がある。」

- 1 機械
- 2 細菌学
- 3 蠕動
- 4 咀嚼

問 21 次の乳児・幼児期の栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 母乳には、感染抑制作用をもつ免疫グロブリンなども含まれる。
- 2 離乳の意義として、乳汁のみによるエネルギーや各種栄養素（特に鉄）の不足を防ぐことがある。
- 3 はちみつは、満1歳までは、ボツリヌス菌による食中毒の危険から与えない。
- 4 幼児期は、3度の食事が必要量を満たすことは難しいが、間食は与えてはいけない。

4 食品学

問 22 次の米または麦に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 米は、必須アミノ酸であるリシン、トレオニンが少ない。
- 2 米は、長期間貯蔵するとビタミンB₁が減少し、脂質が酸化して味が落ちる。
- 3 一般に、小麦粉は、たんぱく質の多いものほど粘り気が強い。
- 4 大麦は、オートミールの原料で、消化もよく、たんぱく質、脂質は小麦より多い。

問 23 次のいも類及びでん粉類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ジャガイモは、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。
- 2 さつまいもは、発芽時の芽、緑変した皮に、ソラニン、チャコニンというアルカロイド配糖体の毒素があるので、取り除く必要がある。
- 3 やまのいもは、水分がやや多く、炭水化物は少ない。特有の粘性は、ガラクトタンとムチンによる。
- 4 こんにゃくいもは、グルコマンナンという糖質が主成分である。

問 24 次の豆類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 植物性食品のなかでは栄養価が高く、たんぱく質の供給源として大切である。
- 2 豆類のなかで最もよく利用されるのは、大豆とその加工品である。
- 3 大豆は、炭水化物を30%程度含むが、でん粉はほとんど含まれない。
- 4 大豆以外の豆は、大豆よりアミノ酸価が優れるが、その量は少ない。

問 25 次の卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 鶏卵は、アミノ酸価が優れ、ビタミンCなど各種の栄養素を含む。
- 2 卵の脂質の99%以上は、卵黄に含まれる。
- 3 卵黄の色素は、カロテノイドである。
- 4 卵白は水分が多く、脂質は含まれない。

問 26 次のアレルギー表示に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「食品表示基準において、アレルギー物質は、重篤度・症例数の多い A など B 品目を特定原材料として表示を義務付けし、 C 品目を特定原材料に準ずるものとして表示が推奨されている。」

	(A)	(B)	(C)
1 大豆	—	3	16
2 やまいも	—	5	18
3 落花生	—	7	20
4 さば	—	9	22

問 27 次の食品の流通に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「食品の生産から加工、流通、販売を経て、消費者に届くまでの過程を記録し、食品の移動ルートを把握できるようにすることをという。」

- 1 ハサップシステム
- 2 トレーサビリティ
- 3 ギャップ
- 4 フードチェーン

5 食品衛生学

問 28 次の食品安全行政機構に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品安全委員会は、科学的知見に基づき食品健康影響の評価を行う。
- 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 消費者庁は、食品表示法に基づく食品表示を担当している。
- 4 農林水産省は、農林、畜産、水産物に関するリスク評価を担当している。

問 29 次の食品の腐敗・変敗に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品の腐敗とは、主に食品のたんぱく質が徐々に複雑な化合物となっていくことである。
- 2 食品の変質とは、食品の糖質や脂質が分解し、風味が悪くなることである。
- 3 油脂の酸敗とは、油脂が空気中の酸素、金属などにより酸化されて、品質が低下することをいう。
- 4 食品の腐敗の多くは、食品についてのウイルスが作用して起こる。

問 30 次のサルモネラ属菌食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 体のなかに入ったサルモネラ属菌が増殖して起こる。
- 2 サルモネラ属菌は熱に強いので、75℃1分の加熱では予防は難しい。
- 3 症状は、腹痛、下痢、嘔吐、発熱などだが、比較的軽いことが多い。
- 4 生の魚を原因とする発生が多い。

問 31 次の腸炎ビブリオ食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 腸炎ビブリオは海水域に生息していて、海水温度が15℃以下になると急速に増殖する。
- 2 腸炎ビブリオ食中毒の症状は、激しい上腹部痛と水様性下痢であるが、死亡することはない。
- 3 腸炎ビブリオ食中毒の予防のためには、魚介類を飲用適の流水でよく洗うこと、低温（5℃以下）で保存することが重要である。
- 4 腸炎ビブリオは最適条件下でも分裂・増殖に要する時間が長く、発育速度は比較的遅い。

問 32 次のボツリヌス食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ボツリヌス菌は、土壤中に存在する芽胞形成菌である。
- 2 菌自体は熱に強いが、毒素は熱に弱く、食前に十分に加熱調理すれば予防することができる。
- 3 缶詰やソーセージなどで発生することはない。
- 4 症状が進行すると、神経系がおかされ、言語、嚥下（えん下）、視力障害が起こる。

問 33 次の寄生虫と感染源の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(寄生虫)		(感染源)
1 旋毛虫	——	ホタルイカ
2 アニサキス	——	サバ
3 クドア・セブテンpunkタータ	——	養殖ヒラメ
4 サルコシスティス・フェアリー	——	馬肉

問 34 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 85～90℃で90秒間以上の加熱で不活性化する。
- 2 幼少児童や高齢者が感染すると、腎臓障害（溶血性尿毒症症候群）を起こし、死亡することもある。
- 3 回復して1週間が経過した患者の糞便から検出されることがある。
- 4 食品中で増殖することはない、人の小腸のみで増殖する。

問 35 次の食品衛生法の規格基準に基づく食品中の放射性セシウム基準値の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(食品群)	(基準値 (Bq/kg))
1 一般食品	100
2 乳児用食品	50
3 牛乳	50
4 飲料水	100

問 36 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品添加物には、毒性のあるものはない。
- 2 着色料は、合成着色料のみである。
- 3 保存料は、腐敗細菌の繁殖を防止し、殺菌力も非常に強い。
- 4 発色剤は、食肉製品の色を赤く保つために使用される。

問 37 次の食品の鮮度の簡易鑑別法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 魚の腐敗が進行すると、アンモニア、トリメチルアミンなどの揮発性塩基窒素量が増加する。新鮮魚は、100g中10mg以下。
- 2 魚肉中に含まれる核酸関連物質は、鮮度の低下とともに減少する。すし用の新鮮なものは、K値が40～60%。
- 3 肉類は、鮮度が低下するとpHが高くなる。正常肉では、5.5前後。
- 4 卵の鮮度判定の目安として、鮮度が良好なものは、卵の殻の表面がザラザラして光沢がない。

問 38 次の消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消毒とは、すべての微生物を死滅または除去し、完全に無菌状態にすることをいう。
- 2 逆性せっけんは、洗浄力はほとんどないが、殺菌力が強い。
- 3 クレゾール石けん液は、芽胞やウイルスに対して効果がある。
- 4 アルコールは、水分がついていても殺菌効果が強い。

問 39 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品等事業者に対し、安全性を確保するため、知識および技術の習得に努めることを規定している。
- 2 定められた基準・規格に合わない食品・食品添加物を販売してはならない。
- 3 食品衛生監視員は、主として保健所に配置され、食品衛生関係営業施設などの監視・指導を行なっている。
- 4 食品衛生管理者の設置が必要な施設は、食肉処理業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業のみである。

問 40 次の消費者政策関連法規に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消費者基本法では、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めている。
- 2 食品表示法は、食品衛生法、健康増進法、農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）の表示に関する措置を統合（一元化）したものである。
- 3 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）に係る表示は、厚生労働大臣が指定する。
- 4 製造物責任法（PL法）では、製造者に過失がある場合にのみ、製造物の欠陥により生じた人の生命、身体または財産に係る被害について、製造者に賠償責任を負わせている。

問 41 次の調理場の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理場は、湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。
- 2 調理・加工台の高さは、床面からはね水による汚染を防止するため、床面から60cm以上の高さにする。
- 3 蒸気消毒により食器等の消毒を行う場合、100℃（沸騰点）に達してから15分以上消毒後、タオルで拭いてから保管庫へしまう。
- 4 食器や調理器具は、使用后、完全に洗ってから消毒するのがよい。

問 42 次の食品の衛生管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 魚の保存は、内臓を取り除かずに行うことが望ましい。
- 2 生肉は食中毒菌に汚染されていることがあるので、包丁、まな板などは生肉専用を使用する。
- 3 殻つき卵は、生食用のものであれば、賞味期限を過ぎても食べるときに加熱する必要はない。
- 4 野菜類の殺菌には、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用することはできない。

問 43 次の自然毒による食中毒の原因食品と毒成分の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (原因食品) | | (毒成分) |
|---------|---|------------|
| 1 フグ | — | テトロドトキシン |
| 2 ジャガイモ | — | シアン(青酸)配糖体 |
| 3 五色豆 | — | コルヒチン |
| 4 イシナギ | — | ソラニン |

6 調理理論

問 44 次の和式調理（日本料理）の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 視覚的要素が重視され、包丁さばきが料理のポイントである。
- 2 水もどしと煮物の技術を中心とした料理である。
- 3 使用する油脂は、植物油が主体である。
- 4 器具として、丸底鍋や多種類の包丁を使用する。

問 45 次の浸漬の目的と例の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(目的)		(例)
1 食品中の成分の抽出	——	野菜のあく抜き
2 味付け・防腐	——	酢漬け
3 褐変防止	——	魚の塩出し
4 吸水・膨潤	——	乾物の水戻し

問 46 次の混合・攪拌操作に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 混合・攪拌の目的には、放熱・放湿や成分の移行などがある。
- 2 小麦粉を水でこねると、たんぱく質がグルテンを形成し、粘弾性を増す。
- 3 マヨネーズは、油の中に水（酢）が粒子となって分散している油中水滴型のエマルションである。
- 4 卵白の泡立ては、たんぱく質の表面変性を利用したものである。

問 47 次の包丁の使い方に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 いかの切り身の片面だけにあらかじめ、包丁を入れて線維を短くしておく、後で焼いたときに反り返るのを防げる。
- 2 もち、のり巻きなどを切るときには、刃を湿らせて摩擦を少なくすると切れやすい。
- 3 やわらかく粘着力のあるチーズやようかんを切る場合には、細い針金より鋭利な包丁のほうがよく切れる。
- 4 野菜を切るときは「押し切り」、魚の頭を切るときは、「引き切り」にする。

問 48 次のゼラチンの凝固に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ゼラチンは2～3%以上の濃度になると、冷やせば凝固してゼリー状になる。
- 2 ゼラチンで2色ゼリーをつくる時、下層を完全に冷やし固めてから上層を入れると、うまく2層が接着する。
- 3 ゼラチンは、キウイフルーツの果汁のようにたんぱく質分解酵素を含むものを加えると、固まらなくなる。
- 4 ゼラチンゼリーは時間が経つと、ゼリーから水が出てくる。

問 49 次の衣による揚げ温度の判定に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「油の適温は、衣の1粒を油中に落とし、その浮き沈みで判断することができる。落ちた瞬間の水の蒸発状態が温度によって異なり、℃では、なかほどまで沈み、すっと浮き上がる。」

- 1 150
- 2 170
- 3 190
- 4 210

問 50 次の砂糖の作用に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 微生物の発育をおさえる。
- 2 卵白の泡を安定させる。
- 3 でんぷんの老化を防ぐ。
- 4 たんぱく質の熱凝固を促進させる。

問 51 次の調味料の食品内への浸透速度に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「浸透速度は、温度が A 、食品内外の濃度差が B 、食品の表面積が C ほど速い。」

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-------|----|-------|----|-------|
| 1 | 高く | —— | 大きく | —— | 広い |
| 2 | 低く | —— | 小さく | —— | 広い |
| 3 | 高く | —— | 小さく | —— | 狭い |
| 4 | 低く | —— | 大きく | —— | 狭い |

問 52 次の調味料の使用時期に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 揮発性香気成分を含む酢、しょうゆ、みそは、加熱直前に加える。
- 2 食品内外の味の分布を均一にしたい煮物は、加熱後、十分に軟化してから調味料を加える。
- 3 みそ煮のように脱臭が目的の場合は、みその大部分をあらかじめ加えておき、残りを仕上げに加える。
- 4 ジャムなど、大量の砂糖を加える場合は、急速な脱水を防ぐため、数回に分割して砂糖を入れる。

問 53 次の鍋類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 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 熱伝導率は、温まりにくさ、冷めにくさを示す。
- 3 アルミニウム鍋は、鉄より熱伝導が遅い。
- 4 比熱の小さい材料で冷めにくい鍋をつくるには、薄手にする。

問 54 次の食品と香気成分の組合せのうち、正しいものはどれか。

(食品)		(香気成分)
1 たまねぎ	—	プロピルメチルジスルフィド
2 にんにく	—	β -ヘキサナール
3 大根	—	ギ酸エチル
4 バナナ	—	リモネン

問 55 次の味に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 味の種類は、甘味、酸味、塩味の3つが基本味とされる。
- 2 料理の味見は、舌の一部にのせるのではなく、口全体に含ませ、すばやく味わう。
- 3 糖類とは無関係な化学物質に強い甘味をもつものが発見されている。アスパルテームなどがその例である。
- 4 酸味は、甘味を引き立て、塩味をおだやかにするなどの効果をもつ。

問 56 次の調理によるたんぱく質の変化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 塩を入れた卵焼きは固く、砂糖を入れた卵焼きは軽くフワリと固まる。
- 2 水中に塩や酢を加えておくと落とし卵（ポーチドエッグ）は固まりやすい。
- 3 カルシウムやマグネシウムのような無機質は、たんぱく質を凝固しにくくする。
- 4 たんぱく質は、熱凝固により消化時間が多少長くなるが、吸収率にはほぼ変化がない。

問 57 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品中の脂質のほとんどは油脂である。
- 2 植物性の油脂は液体で、サラダ油、天ぷら油などに使われる。
- 3 動物性の脂質は固体で、バター、ヘット、ラードなど調理一般に用いられる。
- 4 ヘットは28～36℃、ラードは28～40℃で溶けるので、口に入れると体温で軟化する。

問 58 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンCは、空気中の酸素により酸化されやすい。
- 2 ビタミンB₂は、アルカリに強く、光にも強い。
- 3 ビタミンAは、光、酸素に強いが、熱に対しては不安定である。
- 4 ナイアシンは、化学的に不安定で、調理による変化も大きい。

問 59 次の食酢に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 主成分は酢酸で、食塩や砂糖のような純粋物質ではない。
- 2 揮発性成分が少なく、加熱しても味、香りに変化がない。
- 3 食酢の酢酸濃度は、30～50%である。
- 4 大根おろしに酢を入れると、ミロシナーゼによる辛味の増加を促進する。

問 60 次の衛生管理の基本に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「厚生労働省は、食中毒発生防止を目的として、平成年に「大量調理施設衛生管理マニュアル」を作成した。このマニュアルは、同一メニュー1回300食以上、または1日750食以上を提供する調理施設に適用されるが、それ以外の施設であってもこのマニュアルに基づいた衛生管理に取り組むことが望ましい。」

- 1 3
- 2 9
- 3 15
- 4 20

調理師試験問題正答

平成29年度

科目	問題No.	正解	科目	問題No.	正解
食文化概論	1	3	食品衛生学	31	3
	2	4		32	3
	3	4		33	1
	4	2		34	2
	5	4		35	4
公衆衛生学	6	3		36	4
	7	2		37	2
	8	2		38	2
	9	4		39	4
	10	2		40	2
	11	1		41	3
	12	3		42	2
	13	4		43	1
栄養学	14	2	調理理論	44	2
	15	3		45	3
	16	3		46	3
	17	1		47	2
	18	2		48	4
	19	3		49	2
	20	2		50	4
	21	4		51	1
	食品学	22		4	52
23		4		53	1
24		4		54	1
25		1		55	1
26		3		56	3
27		2		57	4
食品衛生学	28	4		58	1
	29	3		59	1
	30	1		60	2