

49

指示があるまで開いてはいけません

公益社団法人調理技術技能センター

平成 30 年度

調理師試験問題

◆ 受験の際の注意事項 ◆

- 1 試験問題は 16 ページで全 60 問です。
- 2 携帯電話などの通信・電子機器を時計の代わりに使用することは禁止します。
必ず電源を切ってカバン等にしまってください。
- 3 解答用紙の氏名・受験番号が誤っていないかを確認してください。
- 4 問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 5 解答は、HB の鉛筆を使ってマークしてください。
訂正するときは、消しゴムで完全に消してください。
- 6 正解は一つの問題について一つだけです。
2 か所以上にマークすると、その解答は無効になります。
- 7 試験終了後、試験問題はお持ち帰りください。
- 8 この試験問題の著作権は公益社団法人調理技術技能センターにあります。
取り扱いには十分注意してください。

※解答用紙の記入例

問 題

1 我が国の首都として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 東京
- 2 名古屋
- 3 京都
- 4 大阪

解 答

1	○	○	○	○
---	---	---	---	---

 →

1	●	○	○	○
---	---	---	---	---

良い例：● 悪い例：○ ● W ⊖ ✓ ①

問題の内容や解答についてのお問い合わせには一切お答えできません。

公衆衛生学

1 我が国の健康水準に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 昭和 35 年代 (1960 年代) の平均寿命は、男女ともに 50 歳未満であった。
- 2 現在の 65 歳以上の人口は、総人口の 40% を超えている。
- 3 平成 28 年 (2016 年) の平均寿命は、男女ともに 80 歳を超えている。
- 4 現在の健康寿命は、平均寿命より長い。

2 「受動喫煙の防止」を規定した法律として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 健康保険法
- 2 地域保健法
- 3 母子保健法
- 4 健康増進法

3 図の許可証票を消費者庁長官の許可を受け、表示することができる食品として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 特定保健用食品
- 2 特別用途食品
- 3 栄養機能食品
- 4 機能性表示食品



4 地球規模で取組まれている環境課題として、~~誤っているもの~~を一つ選びなさい。

- 1 地球温暖化
- 2 大規模地震
- 3 オゾン層の保護
- 4 酸性雨

5 調理師免許の申請先として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 調理師試験に合格した地の都道府県知事
- 2 就業地の都道府県知事
- 3 本籍地の都道府県知事
- 4 住所地の都道府県知事

6 我が国における公害病と主な原因物質の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《公害病》 | 《主な原因物質》 |
|-------------------------|-----------------|
| 1 水俣病 | ダイオキシン |
| 2 イタイイタイ病 | カドミウム |
| 3 四日市喘息 ^{ぜんそく} | 窒素酸化物 |
| 4 光化学スモッグ | ポリ塩化ビフェニル (PCB) |

7 我が国の健康水準に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 我が国の平成 28 年 (2016 年) の平均寿命は、男女ともに世界一である。
- 2 平均寿命を左右するのは、合計特殊出生率である。
- 3 死亡率 (粗死亡率) は、人口 1,000 人に対する 1 年間の死亡数である。
- 4 乳児死亡率は、出生 1,000 人に対する 3 歳未満の 1 年間の乳児死亡数である。

8 労働基準法における母性保護に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 使用者は、生理日の就業が著しく困難な女性から休暇の請求があったときは、就業させてはならない。
- 2 使用者は、産後 4 週間を経過しない女性を就業させてはならない。
- 3 使用者は、妊産婦が請求した場合においては、時間外労働、休日労働又は深夜業をさせてはならない。
- 4 生後満 1 年に達しない生児を育てる女性は、使用者に育児時間の請求ができる。

9 放射線に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 非電離放射線には、レントゲン撮影に利用されている X 線がある。
- 2 非電離放射線には、ジャガイモの発芽防止に使用される^{ガンマ}γ 線がある。
- 3 紫外線は、目に見える光で、太陽光線に含まれる量が多い。
- 4 赤外線は、目に見えない光で、その太陽光線が地上に熱を与える。

10 国民健康・栄養調査の糖尿病に関する記述について、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『厚生労働省が実施した平成28年（2016年）国民健康・栄養調査の結果によると、糖尿病の可能性を否定できない者は、全国で A と推測され、平成19年以降 B している。』

- | | A | | B |
|---|----------|---|----|
| 1 | 約1,000万人 | — | 減少 |
| 2 | 約1,000万人 | — | 増加 |
| 3 | 約2,000万人 | — | 減少 |
| 4 | 約2,000万人 | — | 増加 |

食品学

11 食品とその主要な色素成分の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《食品》 | 《主要な色素成分》 |
|---------|-------------|
| 1 かぼちゃ | アスタキサンチン |
| 2 トマト | ミオグロビン |
| 3 温州みかん | クリプトキサンチン |
| 4 豚ロース肉 | リコペン (リコピン) |

12 米に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- うるち米のでんぷんは、アミロペクチンが約 20%含まれている。
- インド型の米 (インディカ) の粒形は、短粒で丸みを帯びている。
- 精白米のビタミン B₁含有量は、玄米よりも多い。
- 精白米の搗精の程度 (歩留まり) は、約 90%である。

13 いも類に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- じゃがいもの緑化した皮には、有毒成分のソラニンが含まれる。
- さつまいもには、プロテアーゼが含まれており、加熱すると甘みが増す。
- さといもの粘質物は、グルコマンナンである。
- こんにゃくいもの主成分は、食物繊維のイヌリンである。

14 きのこと類に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- きのこ類に含まれる主要なうま味成分は、グルタミン酸である。
- 冬菇は、傘が完全に開いた干しいたけである。
- 市場に多く出回るえのきたけは、天然のものである。
- きくらげは、他のきのこ類に比べビタミン D₂が多く含まれる。

15 鶏卵に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 卵白には、ビタミン C が多く含まれる。
- 鮮度の低下とともに、濃厚卵白の水様化が起こる。
- 卵黄には、溶菌作用を持つリゾチームが含まれる。
- 卵黄係数とは、卵黄の乳化性の度合いを示すものである。

16 牛乳に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 牛乳にキモシンを添加し、凝固沈殿するたんぱく質をカゼインという。
- 2 牛乳中の脂質の大部分は、乳清たんぱく質と結合して存在する。
- 3 無脂肪牛乳は、加工乳に分類される。
- 4 コンデンスミルクは、牛乳をそのまま濃縮したものである。

栄養学

17 栄養素に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 三大栄養素は、無機物（無機化合物）である。
- 2 栄養素は、体内に貯蔵することはできない。
- 3 無機質（ミネラル）は、骨や歯に存在しない。
- ④ ビタミンは、体の機能を調節する。

18 「食生活指針」（平成12年（2000年）策定、平成28年（2016年）一部改正）の大項目について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- 2 ごはんなどの穀類をしっかりと。
- 3 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。
- ④ 食塩は控えめに、脂肪はしっかりと。

19 単糖類として、正しいものを一つ選びなさい。

- ① 果糖（フルクトース）
- ② ショ糖（スクロース）
- 3 乳糖（ラクトース）
- 4 麦芽糖（マルトース）

20 たんぱく質に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 たんぱく質は、9種類のアミノ酸が多数結合している。
- ② たんぱく質は、成分として窒素を含んでいる。
- 3 複合たんぱく質は、アミノ酸だけでつくられている。
- 4 食品たんぱく質の栄養価は、可欠アミノ酸（非必須アミノ酸）の量で決まる。

21 脂溶性ビタミンに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンAは、カルシウムの腸管吸収を促進する。
- 2 ビタミンDは、血液凝固に必要である。
- ③ ビタミンEは、抗酸化作用を示す。
- 4 ビタミンKは、欠乏すると夜盲症を発症する。

22 欠乏すると味覚障害を発症する無機質（ミネラル）として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 亜鉛
- 2 カルシウム
- 3 鉄
- 4 ヨウ素

23 栄養素とその消化酵素の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《栄養素》 | 《消化酵素》 |
|---------|---------|
| 1 脂肪 | 唾液アミラーゼ |
| 2 でんぷん | ペプシン |
| 3 たんぱく質 | トリプシン |
| 4 ショ糖 | 膵リパーゼ |

24 成人におけるエネルギー代謝に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 BMI（体格指数）は、エネルギー収支の指標となる。
- 2 BMIは、体重と身長を用いて計算する。
- 3 基礎代謝量は、体表面積の大きさに比例して大きくなる。
- 4 1日の総エネルギー消費量を基礎代謝量で除した身体活動レベル（PAL）は、10である。

25 脂質に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 体内で1g当たり4kcalのエネルギーを発生する。
- 2 生体膜の構成成分である。
- 3 胃内の滞留時間が短く、消化・吸収は速い。
- 4 動物性脂肪には、飽和脂肪酸は含まれていない。

食品衛生学

26 食品添加物の用途名とその物質名の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《用途名》	《物質名》
1 保存料	硫酸第一鉄
2 発色剤	ステビアエキス
3 酸化防止剤	カテキン
4 甘味料	ヒノキチオール

27 メチル水銀に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 メチル水銀による典型的な慢性中毒として、腎機能障害がある。
- 2 成人は、胎児に比べてメチル水銀の影響を受けやすい。
- 3 メチル水銀の摂取量が多い食品は、獣肉類である。
- 4 食物連鎖によりメチル水銀が濃縮されたものを喫食することで健康被害が起こる。

28 カンピロバクター食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 潜伏期は、8～15時間と短い。
- 2 原因菌は、乾燥に強い細菌である。
- 3 主な症状は、腹痛、下痢で発熱をとみなわない。
- 4 原因食品では、加熱不十分な鶏肉料理が多い。

29 淡水産の魚介類から感染する寄生虫として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 トキソプラズマ
- 2 有鉤条虫ゆうこう
- 3 無鉤条虫むこう
- 4 ウェステルマン肺吸虫

30 食品の期限表示に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 消費期限は、品質状態が急速に劣化する食品に表示されている。
- 2 即席めん類には、賞味期限が表示される。
- 3 賞味期限を過ぎてしまった食品は、危険となるので速やかに廃棄する。
- 4 製造日から賞味期限までの期間が3ヵ月を超える食品は、年月で表示することができる。

31 食品添加物に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品添加物は、食品衛生法で定義されている。
- 2 食品添加物の指定基準は、ポジティブリスト制度による。
- 3 天然香料は、動植物から得られる天然のもので、食品の着香の目的で使用される。
- 4 一般飲食物添加物は、長年の使用実績がある添加物のことである。

32 食品と植物性自然毒の有毒成分の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《食品》	《有毒成分》
1 ドクゼリ	—— ソラニン
2 青ウメ	—— リナマリン
3 トリカブト	—— アコニチン
4 ビルマ豆	—— アミダクリン

33 我が国において、遺伝子組み換え表示の対象となる農作物として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 大豆
- 2 パイナップル
- 3 ばれいしょ
- 4 とうもろこし

34 食中毒の分類に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 有害性金属が混入した食品を摂取して起こる健康被害は、食中毒ではない。
- 2 寄生虫による食中毒は、動物性の自然毒食中毒に分類される。
- 3 細菌性食中毒には、感染型と毒素型がある。
- 4 毒素型の細菌性食中毒とは、細菌が食品中で産生する毒素によるものである。

35 細菌性食中毒予防の3原則に関する記述で、に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

『細菌性食中毒予防の一般的な原則は、第1に「付けない」（清潔、汚染させない）、第2に、第3に「やっつける」（加熱、殺菌）である。』

- 1 「見逃さない」（目視確認、検査）
- 2 「増やさない」（温度管理、迅速）
- 3 「広げない」（分別保管、区画）
- 4 「油断しない」（日常点検、記録）

36 ノロウイルス食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 原因となるノロウイルスを完全に失活化するには、消毒用アルコールが有効である。
- 2 ノロウイルスは感染力が強く、食品に付着したものが少量でも発症することがある。
- 3 5月から10月頃にかけて、気温が高い時期に集中的に発生する。
- 4 原因食品は、未加熱または加熱不十分の二枚貝（カキなど）に限られる。

37 食中毒の原因となる寄生虫とその主な媒介食物の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

《寄生虫》	《主な媒介食物》
1 旋毛虫（トリヒナ）	鶏肉
2 アニサキス	サバ
3 サルコシステイス・フェアリー	馬肉
4 クドア・セプテンブクタータ	ヒラメ

38 加工食品の表示に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 輸入食品の場合には、製造者名の代わりに輸入者名を表示する。
- 2 消費期限又は賞味期限は、科学的・合理的な根拠に基づき設定したものを表示する。
- 3 添加物は、使用した全添加物に占める重量の割合の低いものから順に表示する。
- 4 アレルゲンとして表示が義務付けられている特定原材料は、7品目である。

39 大量調理施設衛生管理マニュアルによる検食（検査用保存食）に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『食材は鮮度や衛生状態を確認し、検食用として、材料ごとに A 程度ずつ清潔な容器に入れて密封し、 -20°C 以下で B 以上保存する。』

A	B
1 30g	1 週間
2 30g	2 週間
3 50g	1 週間
4 50g	2 週間

40 HACCP (ハサップ) に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『HACCP システムによる衛生管理を行う場合、危害分析 (HA) の実施や重要管理点 (CCP) の設定など A の原則を盛り込んだマニュアルを作成する必要がある。また、この原則に基づいた HACCP の実施には、HACCP チームの編成など事前に B の手順が必要である。』

- | | A | | B |
|---|----|---|-----|
| 1 | 5つ | — | 3段階 |
| 2 | 5つ | — | 5段階 |
| 3 | 7つ | — | 3段階 |
| 4 | 7つ | — | 5段階 |

調理理論

41 チーズの調理性に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ナチュラルチーズは、加熱しても容易に溶けない。
- 2 ナチュラルチーズは、熟成させたものだけである。
- 3 プロセスチーズは、ナチュラルチーズをミックスして作られる。
- 4 プロセスチーズは、軟質、半硬質、硬質、超硬質チーズに分類される。

42 卵の熱凝固性に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食塩は、茶碗蒸しの凝固を抑制する。
- 2 砂糖は、プリン^①の凝固を促進する。
- 3 酢は、おとし卵^②の凝固を抑制する。
- 4 牛乳は、オムレツ^③の凝固を促進する。

43 調理用語とその調理内容の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《調理用語》

《調理内容》

- 1 皮霜 —— 魚の皮目に湯をかけてから冷水をかけること
- 2 あらい —— 魚介類に塩をまぶしつけること
- 3 レア —— 肉の内部温度が70~80℃になるまで焼くこと
- 4 渋切り —— 柿の渋みを除くこと

44 呈味物質に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 グルタミン酸ナトリウムは、苦味を呈する。
- 2 グアニル酸ナトリウムは、うま味を呈する。
- 3 コハク酸ナトリウムは、渋味を呈する。
- 4 イノシン酸ナトリウムは、塩味を呈する。

45 電磁調理器に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 コンロの上面から発する熱によって加熱する。
- 2 温度管理がむずかしい。
- 3 熱効率は、ガスや電気コンロの加熱法より高い。
- 4 マグネトロンから発生するマイクロ波で加熱する。

46 砂糖の性質に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 砂糖溶液を 170~190℃に加熱すると、カラメル化する。
- 2 砂糖溶液に食酢を加えて加熱しても加水分解しない。
- 3 砂糖濃度が 30%あると防腐効果がある。
- 4 砂糖には、糊化でんぷんの老化防止効果はない。

47 小麦粉の調理性に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 小麦粉中の炭水化物が水分を吸収して、弾力性のあるグルテンを形成する。
- 2 強力粉中には、グルテンが多いので天ぷらの衣に適する。
- 3 薄力粉を用いたスポンジケーキの生地は、^{かくはん}攪拌するほど粘りが増す。
- 4 小麦粉生地に食塩を添加すると、弾力性が失われる。

48 油脂の性質に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 油の比熱は、水の約 2 倍である。
- 2 油の水中油滴型エマルションには、バター、マーガリンがある。
- 3 天板やプリン型に塗ることで、食品が接着するのを防ぐ。
- 4 油の酸化は、飽和脂肪酸の方が不飽和脂肪酸より起こりやすい。

49 ゲル状食品とその原料の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《ゲル状食品》

《原料》

- | | | |
|----------|-----|-----------|
| 1 ゼラチン | ——— | パイナップルの果肉 |
| 2 カラギーナン | —— | 動物のすじ肉 |
| 3 寒天 | ——— | わかめ |
| 4 ペクチン | ——— | かんきつ類の果皮 |

50 基本味の種類「五味」の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 甘味、酸味、塩味、渋味、うま味
- 2 甘味、酸味、塩味、苦味、辛味
- 3 甘味、酸味、塩味、苦味、うま味
- 4 甘味、えぐ味、塩味、苦味、うま味

51 切り方の種類とその主な材料の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《切り方の種類》 | 《主な材料》 |
|----------|--------|
| 1 かつらむき | はくさい |
| 2 たづな切り | こんにゃく |
| 3 菊花切り | れんこん |
| 4 蛇腹切り | たまねぎ |

52 味付け飯に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「合わせ酢」は、炊きあがった飯をあおいで冷ましてから、少しずつ加えて混ぜる。
- 2 米を炒めてピラフを作る時のバターは、米重量の約30%である。
- 3 炊き込みご飯の塩分濃度は、米重量の1.5%（炊き水の1%）である。
- 4 炒飯をパラリと仕上げるには、火加減を弱火にして時間をかけて炒める。

53 加熱調理操作の熱の伝わり方に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 魚を直火で焼く場合の熱の伝わり方は、主として放射伝熱である。
- 2 フライパンで肉を焼く場合の熱の伝わり方は、対流伝熱である。
- 3 食材をゆでる場合の熱の伝わり方は、伝導伝熱である。
- 4 オーブンをを使ってパンを焼く時の熱の伝わり方は、放射伝熱のみである。

54 乾燥豆の調理性に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 大豆は、たっぷりの水を加えて、すぐに加熱をはじめめる。
- 2 小豆は、一晩水に浸漬してから煮る。
- 3 黒豆は、水に酢を加えて煮ると色よく煮あがる。
- 4 赤飯には、胴割れ（腹切れ）しにくい「ささげ」が用いられる。

55 鶏肉の調理に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 骨付きのまま加熱すると、肉の収縮が大きくなる。
- 2 解体後、冷蔵4～5日が食べ頃である。
- 3 一番固い部位は、ささみである。
- 4 脂肪の融解温度は、30～32℃である。

56 しいたけの調理性に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 うま味成分は、イノシン酸が主成分である。
- 2 干しいたけは、生しいたけよりもうま味が強い。
- 3 うま味のよく出る戻し方は、沸騰水に入れて加熱するのがよい。
- 4 戻し汁は、うま味成分を含まない。

食文化概論

57 農業を中心として発展した農耕文化とその作物の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《農耕文化》

《作物》

- 1 地中海農耕文化 —— 大麦、ビート、小麦
- 2 根栽農耕文化 —— ジャガイモ、かぼちゃ、とうもろこし
- 3 サバンナ農耕文化 —— さとうきび、ヤムイモ、バナナ
- 4 新大陸農耕文化 —— ごま、ささげ、ひょうたん

58 塩さけの頭、いり大豆、大根、人参、酒粕きげかすを入れた煮込み料理の郷土料理名として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 のっぺい汁
- 2 いぶりがっこ
- 3 しもつかれ
- 4 石狩鍋

59 日本の料理様式に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 精進料理は、仏教伝来の奈良時代に広まった様式である。
- 2 本膳料理は、膳ひとつのみで饗応きょうおうする様式である。
- 3 大饗料理だいきょうは、貴族の宴会料理で酒と肴さかなのみの様式である。
- 4 懐石料理は、茶の湯とのかかわりで生じた様式である。

60 西洋料理に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『 A は、地域ごとの郷土料理に特徴があり、特色ある料理は B やバリエーションがある。』

A

B

- 1 フランス料理 —— エスカルゴ
- 2 イタリア料理 —— ミネストローネ
- 3 スペイン料理 —— ガスパチョ
- 4 スイス料理 —— ラクレット

1-3 11-3 21-3 31-4
2-4 12-4 22-1 32-3
3-2 13-1 23-3 33-2
4-2 14-4 24-4 34-3
5-4 15-2 25-2 35-2
6-2 16-1 26-3 36-2
7-3 17-4 27-4 37-1
8-2 18-4 28-4 38-3
9-4 19-1 29-4 39-4
10-1 20-2 30-3 40-4

41-3 50-3 56-2
42-4 51-2 57-1
43-1 52-3 58-3
44-2 53-1 59-4
45-3 54-4 60-3
46-1 55-4
47-3
48-3
49-4