

平成30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	8
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	⑦
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

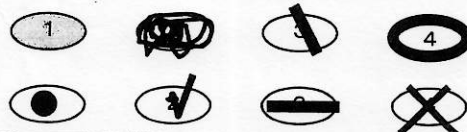
【 解答欄 】

(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）」を推進するための、「国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針」に記載されている国民の健康の増進の目標に関する次の事項のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 平均寿命の延伸と社会格差の<sup>ぜせい</sup>是正
2. 社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上
3. 主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底
4. 健康を支え、守るための社会環境の整備

2 公害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. メチル水銀は四日市ぜんそくの原因物質である。
2. 二酸化硫黄は水俣病の原因物質である。
3. ヒ素は新潟水俣病の原因物質である。
4. カドミウムはイタイイタイ病の原因物質である。

3 「平成29年国民健康・栄養調査」の結果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. 朝食欠食率は、男女ともに30歳代が最も高い。
2. 80歳以上では、男女とも約5割が低栄養傾向にある。
3. 食塩摂取量の平均値は、男女ともに20歳代が最も高い。
4. 20歳代の野菜摂取量の平均値は、男女とも300g未満である。

4 次のうち、一般的に蚊が<sup>ばいかい</sup>媒介しない感染症を1つ選びなさい。

1. ジカウイルス感染症
2. 日本紅斑熱<sup>こうはん</sup>
3. デング熱
4. 日本脳炎

5 わが国の産業保健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. 労働基準法では、労働者の労働時間や休日について定められている。
2. 労働基準法では、政令で定められた有害な業務に従事する労働者を対象にした健康診断について定められている。
3. 厚生労働省による「平成 29 年業務上疾病発生状況等調査」において、労働災害として生じた業務上疾病の発生状況は、負傷に起因する疾病が最も多い。
4. 厚生労働省による「平成 29 年労働災害発生状況」において、労働災害の死亡者数を業種別にみると、建設業が最も多い。

6 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。

日本国憲法第 25 条第 1 項では、「すべて国民は  A 最低限度の生活を営む  B を有する。」と定められている。

- | <input type="text"/> A |    | <input type="text"/> B |
|------------------------|----|------------------------|
| 1. 健康で文化的な             | —— | 権利                     |
| 2. 勤労による安定的な           | —— | 義務                     |
| 3. 安全で衛生的な             | —— | 権利                     |
| 4. 教育による社会的な           | —— | 義務                     |

7 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。

調理師は、調理師免許証の記載事項に変更が生じたときは、免許証の書換交付を申請することができる。申請をするには、申請書に免許証を添え、これを ( ) に提出しなければならない。

1. 就業地の都道府県知事
2. 住所地の都道府県知事
3. 本籍地の都道府県知事
4. 免許を与えた都道府県知事

8 「平成 29 年度学校保健統計」の結果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. 中学生のむし歯の者の割合は、30%以下である。
2. 小学生の肥満傾向児の出現率は、10%以下である。
3. 中学生の肥満傾向児の出現率は、10%以上である。
4. 小学生のむし歯の者の割合は、30%以下である。

9 母子保健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. 妊娠した者は妊娠の届出をすることにより、都道府県知事から母子健康手帳が交付される。
2. 母子保健法において、乳児とは、一歳に満たない者をいう。
3. 母子保健法において、幼児とは、満一歳から小学校就学<sup>しゅうがく</sup>の始期に達するまでの者をいう。
4. 体重が 2500 g 未満の乳児が出生したときは、その保護者は、速<sup>すみ</sup>やかに、その旨をその乳児の所在地の市町村に届け出なければならない。

## 食 品 学

10 次のうち、「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」において、多価不飽和脂肪酸が**最も多く含まれているもの**を1つ選びなさい。

1. 有塩バター      2. あまに油      3. ラード      4. 牛脂

11 機能性表示食品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. 機能性表示食品は、機能性関与成分によって疾病の改善の目的が期待できる旨を表示した食品である。
2. 機能性表示食品は、未成年者を含む全ての年齢を対象にした食品である。
3. 機能性表示食品は、消費者庁長官による個別の審査を受けた食品ではない。
4. 機能性表示食品は、特別用途食品の1つとして位置づけられている。

12 「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」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. 収載食品は、6つの食品群に分類されている。
2. 廃棄部を含めた食品 100 g 中に含まれる標準的な成分値を収載している。
3. 全ての食品のエネルギー値の算出には、アトウォーター係数が統一的に用いられている。
4. 食物繊維量は、水溶性食物繊維、不溶性食物繊維及びその合計の総量が示されている。

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。

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令において、プロセスチーズとは、 A を粉碎し、加熱溶解し、 B したものをいう。

<input type="checkbox"/> A		<input type="checkbox"/> B
1. ナチュラルチーズ	——	酸化
2. 濃縮ホエイ	——	乳化
3. 濃縮ホエイ	——	酸化
4. ナチュラルチーズ	——	乳化

14 次のうち、「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」における大豆（国産、黄大豆、乾）の成分として、**最も多く含まれているもの**を1つ選びなさい。

1. たんぱく質
2. 脂質
3. 食物繊維
4. カルシウム

15 いも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. ジャガイモの芽には、毒性物質のソラニンが含まれる。
2. キャッサバは、タピオカの原料である。
3. こんにやくいもには、グルコマンナンというたんぱく質が含まれる。
4. ながいもには、シュウ酸カルシウムが含まれ、皮膚に触れるとかゆみを生じることがある。

# 栄 養 学

16 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。

インスリンは、□ A □から分泌され、血糖値を□ B □作用がある。

A	□	B
---	---	---

- |        |   |     |
|--------|---|-----|
| 1. 肝臓  | □ | 上げる |
| 2. 肝臓  | □ | 下げる |
| 3. すい臓 | □ | 上げる |
| 4. すい臓 | □ | 下げる |

17 消化器官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. 十二指腸は、小腸の一部である。
2. 空腸は、胃の一部である。
3. 直腸は、小腸の一部である。
4. 食道は、大腸の一部である。

18 食物の成分と消化<sup>こうそ</sup>酵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. でんぷんは、ペプシンによって消化される。
2. トリグリセリド（中性脂肪）は、リパーゼによって消化される。
3. しょ糖は、トリプシンによって消化される。
4. たんぱく質は、スクラーゼによって消化される。

19 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. 体内のカルシウムの約99%は、骨や歯に存在する。
2. 体内のカリウムは神経や筋肉の興奮伝導に関与する。
3. 体内のヨウ素の約80%は、肝臓に存在する。
4. 亜鉛欠乏の症状に、味覚障害がある。

20 次の記述の□に入る数値の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

「日本人の食事摂取基準（2015年版）」における食塩相当量の目標量は、成人男性では、

□Aであり、成人女性では、□Bである。

A		B
1. 8.0 g / 日未満	——	7.0 g / 日未満
2. 8.0 g / 日未満	——	8.0 g / 日未満
3. 9.0 g / 日未満	——	8.0 g / 日未満
4. 9.0 g / 日未満	——	9.0 g / 日未満

21 「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. たんぱく質の推奨量は、成人男性で60 g / 日である。
2. 脂質の総エネルギーに占める割合の目標量は、男女とも成人で20～30%エネルギーである。
3. 炭水化物の総エネルギーに占める割合の目標量は、男女とも成人で30～40%エネルギーである。
4. 食物繊維の目標量は、20歳女性で18 g / 日以上である。

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、細胞膜の構成成分である。
2. リノール酸は、必須脂肪酸である。
3. コラーゲンは、脂質の一種である。
4. n-6系脂肪酸は、多価不飽和脂肪酸である。

23 炭水化物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. ぶどう糖は、単糖類である。
2. でんぷんは、多糖類である。
3. 果糖は、二糖類である。
4. しょ糖は、二糖類である。

24 ビタミンと欠乏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. ビタミンDの欠乏症にくる病がある。
2. ビタミンCの欠乏症に壊血病<sup>かいけつ</sup>がある。
3. ビタミンB12の欠乏症に悪性貧血がある。
4. ビタミンEの欠乏症に脚気<sup>かっけ</sup>がある。

## 食 品 衛 生 学

25 食品添加物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. 食品衛生法において、天然香料とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。
2. 天然香料の1つに、バニラ香料がある。
3. 販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準については、食品表示法で定められている。
4. 食品衛生法に基づき、消費者庁長官が使用を認めた添加物を指定添加物という。

26 食品表示法においてアレルギーとしての表示が義務付けられている特定原材料7品目について、正しいものを1つ選びなさい。

1. 卵、乳、大豆、そば、落花生、さば、かに
2. 卵、乳、小麦、大豆、ごま、えび、かに
3. 卵、乳、小麦、そば、ごま、さば、かに
4. 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに



27 「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うち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
2. 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。
3. 調理従事者等は、毎日作業終了後に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
4. 調理従事者等は、下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創<sup>かのうそう</sup>があった時は調理作業に従事しないこと。

28 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。

□ A □とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の□ B □に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は、低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法のことである。□ A □の導入は、□ C □に沿って進める。

□ A □	□ B □	□ C □
1. HACCP (ハサップ)	—— 出荷	—— 7原則 12手順
2. トレーサビリティー	—— 出荷	—— 7原則 12手順
3. トレーサビリティー	—— 製造	—— 12原則 7手順
4. HACCP (ハサップ)	—— 製造	—— 12原則 7手順

29 健康被害の原因となる寄生虫と主な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. 日本海裂頭条虫 <sup>にほんかいれつとうじょうちゅう</sup>	——	ヒラメ
2. 旋毛虫 (トリヒナ) <sup>せんもうちゅう</sup>	——	熊
3. 旋尾線虫 <sup>せんびせんちゅう</sup>	——	ホタルイカ
4. ウェステルマン肺吸虫 <sup>はいきゅうちゅう</sup>	——	モクズガニ

30 腸炎ビブリオ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. 腸炎ビブリオは、食品中では増殖しない。
2. 腸炎ビブリオは、芽胞<sup>がほう</sup>を形成する。
3. 腸炎ビブリオの潜伏期間は、5日間～7日間程度である。
4. 過去の腸炎ビブリオによる食中毒の原因食品にイカの塩辛がある。

31 ノロウイルスに関する次の記述のうち、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

- |   |
|---|
| ア ノロウイルスは、二枚貝の中で大量に増殖する。                                    |
| イ 厚生労働省による「平成29年食中毒統計」におけるウイルスによる食中毒の事件数は、ノロウイルスによるものが最も多い。 |
| ウ ノロウイルスに感染し、症状が回復した後も、患者の便からノロウイルスが検出されることがある。             |
| エ ノロウイルスの潜伏期間は、5日間～7日間程度である。                                |

1. ア、イ
2. ウ、エ
3. イ、ウ
4. ア、エ

32 アニサキス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. 食酢には、アニサキスを死滅させる効果がある。
2. 過去のアニサキスによる食中毒の原因食品にカタクチイワシがある。
3. 食品を60℃で1分以上加熱しても、アニサキスによる食中毒の予防には効果がない。
4. アニサキスはアフラトキシンという毒素を産生する。

33 植物性自然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. スイセンに含まれる毒性成分にリコリンがある。
2. イヌサフランに含まれる毒性成分にコルヒチンがある。
3. トリカブトに含まれる毒性成分にアコニチンがある。
4. ギンナンに含まれる毒性成分にサキシトキシンがある。

34 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。

マグロ、イワシ等の赤身魚には、□Aとと呼ばれるアミノ酸が多く含まれており、これらの魚を常温で放置する等の不適切な管理が行われると、ヒスタミン生成菌が増殖し、この細菌により□Aからヒスタミンが生成される。このように、ヒスタミンが高濃度に蓄積された魚類やその加工食品を食べると、ヒスタミンによる食中毒を発症することがある。ヒスタミンの潜伏期間は□B程度である。

- | □ A      | □ B     |
|----------|---------|
| 1. チロシン  | 数分間～1時間 |
| 2. ヒスチジン | 数分間～1時間 |
| 3. ヒスチジン | 3日間～5日間 |
| 4. チロシン  | 3日間～5日間 |

35 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。

ウエルシュ菌は、□A性菌で、芽胞を形成するという特徴がある。この芽胞は、100℃、1時間～6時間の加熱で死滅□B。また、ウエルシュ菌は、ヒトの腸内で□Cという毒素を産生し、これにより食中毒が起こる。

- | □ A   | □ B | □ C      |
|-------|-----|----------|
| 1. 嫌気 | する  | ベロ毒素     |
| 2. 好気 | しない | エンテロトキシン |
| 3. 嫌気 | しない | エンテロトキシン |
| 4. 好気 | する  | ベロ毒素     |

36 腸管出血性大腸菌O157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. 腸管出血性大腸菌O157による食中毒は、100個程度の菌数でも発症することがある。
2. 腸管出血性大腸菌O157の産生する毒素により食中毒が起こる。
3. 腸管出血性大腸菌O157の潜伏期間は数分間～1時間程度である。
4. 腸管出血性大腸菌O157は芽胞を形成しない。

37 動物性自然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. ムラサキイガイ（ムール貝）に含まれる毒性成分にムスカリンがある。
2. バラフエダイに含まれる毒性成分にシガトキシンがある。
3. トラフグに含まれる毒性成分にテトロドトキシンがある。
4. ヒメエゾボラに含まれる毒性成分にテトラミンがある。

38 食品安全委員会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. 食品安全委員会を設置することが食品衛生法で定められている。
2. 食品安全委員会は、特定保健用食品の表示の許可を行う。
3. 食品安全委員会は、食品健康影響評価を行う。
4. 食品安全委員会は、農林水産省に設置されている機関である。

39 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。

厚生労働省による「平成29年食中毒統計」において、食中毒発生の原因施設として事件数が最も多いのは（ ）である。

1. 学校            2. 飲食店            3. 製造所            4. 家庭

## 調理理論

40 調味料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. 食酢は、たんぱく質の熱凝固<sup>ぎょうこ</sup>を促進する。
2. 塩蔵食品は、食品に多量の食塩を加えることで食品中の水分活性を上昇させる原理を利用している。
3. 大根おろしに食酢を加えると、辛味が弱まることがある。これは、食酢が大根に含まれる酵素の活性を抑制<sup>よくせい</sup>するためである。
4. 卵白を泡立てる際に、砂糖を加えると泡立ちにくくなるが、安定性とつやがでる。

41 基本味と呈味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. 甘味      ——      テオブロミン
- 2. 酸味      ——      リンゴ酸
- 3. 渋味      ——      タンニン
- 4. 苦味      ——      フムロン

42 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。

小麦粉に含まれている□Aと□Bが結合し、粘弾性のあるグルテンができる。

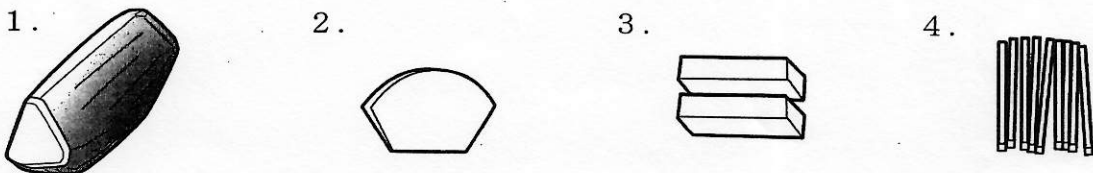
□Cをドウに加えると、ドウの粘弾性を強めるため、麺やパン等を作る際に用いられる。

- | A          | —— | B       | —— | C  |
|------------|----|---------|----|----|
| 1. グルテニン   | —— | グリチルリチン | —— | 塩  |
| 2. グリアジン   | —— | グルテニン   | —— | 塩  |
| 3. グリチルリチン | —— | グルカン    | —— | 砂糖 |
| 4. グルカン    | —— | グロブリン   | —— | 砂糖 |

43 次のうち、一般的に卵白の起<sup>きほう</sup>泡性を利用して<sup>きほう</sup>いるものとして、正しい組合せを1つ選びなさい。

- 1. マヨネーズ      ——      カスタードプリン
- 2. カステラ        ——      カスタードプリン
- 3. マヨネーズ      ——      温泉卵
- 4. カステラ        ——      スポンジケーキ

44 次の図のうち、シャトー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。



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。

カリフラワーを茹でる際に□Aを加えると、カリフラワーを白く仕上げることができる。これは、カリフラワーに含まれる水溶性の色素である□Bの作用によるものである。

- | A    | B      |
|------|--------|
| 1. 塩 | クロロフィル |
| 2. 酢 | カロテノイド |
| 3. 酢 | フラボノイド |
| 4. 塩 | カロテノイド |

46 次の調理操作のうち、切砕・成形でないものを1つ選びなさい。

1. むく      2. 削る      3. そぐ      4. こす

47 次のうち、間接焼きに用いられる器具として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ゆきひら鍋      2. 焼き網      3. 焙烙ほうろく      4. 中華鍋

48 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。

加熱する前のエビの殻には、□Aという脂溶性の色素が□Bと結合して青灰色で存在している。加熱すると、結合していた□Bが熱変性し□Aと離れ、それと同時に□Aは酸化され、鮮紅色のアスタシンとなる。

- | A           | B     |
|-------------|-------|
| 1. アントシアニン  | 脂質    |
| 2. アントシアニン  | たんぱく質 |
| 3. アスタキサンチン | 脂質    |
| 4. アスタキサンチン | たんぱく質 |

49 うま味成分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. 煮干しだしのうま味成分に、アラキドン酸がある。
2. 干しいたけだしのうま味成分に、グアニル酸がある。
3. しじみだしのうま味成分に、コハク酸がある。
4. こんぶだしのうま味成分に、グルタミン酸がある。

50 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。

生のでんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの分子構造がゆるんで大きく膨らみ、粘性を持つようになる。この状態変化を□A□という。また、□A□したでんぷんを冷蔵庫のような低温で放置しておく、粘りがなくなり固くなることもある。この状態変化を□B□という。でんぷんが□B□するのを抑制するためには、□A□したでんぷんに□C□を加えるという方法がある。

A		B		C
1. 糊化	——	老化	——	砂糖
2. 糊化	——	老化	——	食酢
3. 老化	——	糊化	——	食酢
4. 老化	——	糊化	——	砂糖

51 エマルションとその原理を利用している食品の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 水中油滴型エマルション —— マヨネーズ
2. 水中油滴型エマルション —— ショートニング
3. 油中水滴型エマルション —— マーガリン
4. 水中油滴型エマルション —— 牛乳

52 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。

ゼラチン溶液に生パインアップルの果汁を加えると、果汁中に含まれる ( ) 分解酵素の作用で凝固しにくい場合がある。

1. 糖質      2. たんぱく質      3. 脂質      4. 食物繊維

53 次のうち、「日本食品標準成分表 2015 年版 (七訂)」において、次の調味料 100 g 当りに食塩相当量を最も多く含むものを1つ選びなさい。

1. うすくちしょうゆ  
2. 淡色辛みそ  
3. トマトケチャップ  
4. こいくちしょうゆ

54 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。

加熱調理における鍋の温度上昇には、用いる鍋の材質がもつ熱伝導率 ( $W / (m \cdot k)$ ) が影響する。熱伝導率が  A  ほど、熱は伝わりやすく、銅・鉄・アルミニウム・ステンレスの中では、 B  が最も熱伝導率が高く、 C  が最も低い。

- | <input type="text"/> A |    | <input type="text"/> B |    | <input type="text"/> C |
|------------------------|----|------------------------|----|------------------------|
| 1. 高い                  | —— | 銅                      | —— | アルミニウム                 |
| 2. 低い                  | —— | 鉄                      | —— | ステンレス                  |
| 3. 低い                  | —— | 鉄                      | —— | アルミニウム                 |
| 4. 高い                  | —— | 銅                      | —— | ステンレス                  |

55 次のうち、「日本食品標準成分表 2015 年版 (七訂)」に記載されている、まさば (生) の廃棄率として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 10%      2. 30%      3. 50%      4. 70%



56 次のうち、海産魚の生臭みの主な香気成分を1つ選びなさい。

1. トリプシンインヒビター
2. <sup>けいひさん</sup>桂皮酸メチル
3. トリメチルアミン
4. <sup>りゅうか</sup>硫化アリル

## 食文化概論

57 次のうち、沖縄県の郷土料理として、正しいものを1つ選びなさい。

1. きりたんぼ
2. ソーキそば
3. わんこそば
4. ほうとう

58 国名とその代表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. スペイン —— パエリャ (パエリア)
2. イタリア —— ミネストローネ
3. 韓国 —— サムゲタン
4. ベトナム —— タコス

59 次のうち、一般的に精進料理に<sup>しょうじん</sup>使用しない食材を1つ選びなさい。

1. こんにゃく
2. 大豆
3. ごま
4. 豚肉

60 次のうち、「和食」の無形文化遺産登録を認めた機関として、正しいものを1つ選びなさい。

1. UNICEF (国際連合児童基金)
2. WFP (国際連合世界食糧計画)
3. UNESCO (国際連合教育科学文化機関)
4. WHO (世界保健機関)

平成30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	4
	問3	4
	問4	2
	問5	2
	問6	1
	問7	4
	問8	2
	問9	1
食品学 (6問)	問10	2
	問11	3
	問12	4
	問13	4
	問14	1
	問15	3
栄養学 (9問)	問16	4
	問17	1
	問18	2
	問19	3
	問20	1

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

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