

指示があるまで開いてはいけません

2019. 10/12

公益社団法人調理技術技能センター

2019 年度

調理師試験問題

◆ 受験の際の注意事項 ◆

- 1 試験問題は 15 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	②	③	④
---	---	---	---	---

→

1	●	②	③	④
---	---	---	---	---

良い例：● 悪い例：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 地域における公衆衛生を取り扱う保健所の設置を規定している法律として、正しいものを一つ選びなさい。
- 1 健康増進法
 - 2 国民健康保険法
 - 3 食品衛生法
 - 4 地域保健法
- 2 介護保険制度に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。
- 1 保険者は、市町村（特別区を含む）である。
 - 2 第1号被保険者は、40歳以上65歳未満の者である。
 - 3 第2号被保険者は、65歳以上の者である。
 - 4 要介護認定の申請は、都道府県知事に行う。
- 3 調理師免許に関して就業地の都道府県知事に対して行う申請または届出として、正しいものを一つ選びなさい。
- 1 調理師免許の申請
 - 2 調理師就業の届出
 - 3 調理師名簿の訂正
 - 4 調理師免許証の書換
- 4 ゴキブリが媒介する疾病として、正しいものを一つ選びなさい。
- 1 日本脳炎
 - 2 マラリア
 - 3 赤痢
 - 4 デング熱
- 5 ウイルスによる感染症として、正しいものを一つ選びなさい。
- 1 コレラ
 - 2 麻しん（はしか）
 - 3 結核
 - 4 腸管出血性大腸菌感染症

6 我が国の四大公害病のうち、水質汚染の主な原因物質として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 メチル水銀
- 2 PM2.5
- 3 二酸化硫黄
- 4 一酸化炭素

7 公衆衛生に関係のある活動を行っている国際機関とその略号の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《国際機関》 | 《略号》 |
|------------|---------|
| 1 経済協力開発機構 | — FAO |
| 2 国連食糧農業機関 | — ILO |
| 3 国際労働機関 | —— OECD |
| 4 世界保健機関 | —— WHO |

8 「使用者は、労働時間が六時間を超える場合においては少くとも四十五分、八時間を超える場合においては少くとも一時間の休憩時間を労働時間の途中に与えなければならない。」の記述がある法律として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 労働組合法
- 2 労働基準法
- 3 労働安全衛生法
- 4 労働関係調整法

9 人口動態調査に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ある時点における人口の状況を10月1日に5年に一度実施される全数調査である。
- 2 国民の生活実態を明らかにすることを目的に毎年実施される調査である。
- 3 出生・死亡、入国・出国などの動きを他の人口関連の資料を得て、毎月1日現在の男女別、年齢階級別の人口を推計する調査である。
- 4 出生、死亡、死産、婚姻、離婚に関する全数調査で、毎年市区町村への届出をもとに集計される調査である。

10 生活習慣病とその主なリスク要因の組み合わせとして、最も適切なものを一つ選びなさい。

- | 《生活習慣病》 | 《リスク要因》 |
|-------------------|--------------|
| 1 肺がん | ヘリコバクター・ピロリ菌 |
| 2 大腸がん | 高脂肪食 |
| 3 糖尿病 | 塩辛いもの |
| 4 慢性閉塞性肺疾患 (COPD) | ウイルス感染 |

食品学

11 米の加工品に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 無洗米は、玄米を水に浸して発芽させ、乾燥したものである。
- 2 α 化米は、米飯を密閉容器に入れ、加圧加熱殺菌したものである。
- 3 上新粉は、うるち米を洗って水切りし、粉碎、乾燥したものである。
- 4 道明寺粉は、うるち米を蒸して乾燥させ、荒く挽いたものである。

12 豆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 大豆の成分で最も多いものは、脂質である。
- 2 小豆の炭水化物で最も多いものは、でんぷんである。
- 3 いんげん豆の若いさやからは、グリーンピースが得られる。
- 4 完熟した緑豆は、小豆の代用として用いられる。

13 出世魚に関する組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《成魚》 《幼魚》

- 1 ぶり ——— いなだ
- 2 まさば ——— ごまさば
- 3 すずき ——— わらさ
- 4 かんばち — はまち

14 食肉に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 と体から皮と内臓、頭や四肢先端、尾の部分を除去したものを精肉という。
- 2 食肉に含まれるミオグロビンの量は、肉の色に関係する。
- 3 エラスチンは、食肉の主要なうま味成分である。
- 4 生後1年未満の子羊肉をマトンと呼ぶ。

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。

- 1 鶏卵には、すべての栄養素が含まれている。
- 2 卵黄には、溶菌作用を持つたんぱく質が含まれている。
- 3 卵黄の色は、飼料に由来するカロテノイド色素によるものである。
- 4 鮮度の低下とともに、濃厚卵白の粘度が上昇する。

16 油脂に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 オリーブ油は、乾性油である。
- 2 てんぷら油は、サラダ油より精製度が高い。
- 3 ラード（豚脂）は、ヘッド（牛脂）に比べ融点が高い。
- 4 褐色のごま油は、ごまを焙煎した後に圧搾したものである。

栄養学

17 無機質（ミネラル）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 人体を構成する元素の約4%を占める。
- 2 体内で作ることができる。
- 3 骨と歯の構成成分となる。
- 4 体液の浸透圧を調節する。

18 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 食品中の脂質の大部分は、コレステロールである。
- 2 中性脂肪は、複合脂質である。
- 3 中性脂肪は、ホルモンの合成材料となる。
- 4 脂質には、リンを含むものがある。

19 食物繊維に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ヒトの消化酵素で分解される。
- 2 水溶性と不溶性がある。
- 3 動物性食品には存在しない。
- 4 生活習慣病予防のために、成人では1日1g以下の摂取を目標とする。

20 脂質と結合したたんぱく質として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カゼイン
- 2 ミオグロビン
- 3 リポたんぱく質
- 4 ムチン

21 小腸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 盲腸・結腸・直腸からなる。
- 2 膵液すいえきが分泌される。
- 3 でんぷんが消化される。
- 4 アミノ酸が吸収される。

22 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」において、生活習慣病の予防を目的に「目標量」が設定されている栄養素として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンA
- 2 葉酸
- 3 ナトリウム
- 4 鉄

23 「食事バランスガイド」における区分と1つ（SV）の基準の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

	《区分》	《1つ（SV）》
1	主食	炭水化物約 200g
2	副菜	主材料の重量約 70g
3	主菜	たんぱく質約 6g
4	牛乳・乳製品	カルシウム約 100mg

24 脂溶性ビタミンの供給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、皮膚で作られる。
- 2 ビタミンDは、 β -カロテンの摂取で生成する。
- 3 ビタミンEは、エルゴステロールに紫外線が当たると生成する。
- 4 ビタミンKは、納豆に多く含まれる。

25 水分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 発汗は、体温調節に重要である。
- 2 主たる摂取は、飲料水と食物中の水分による。
- 3 体重に占める水分重量の割合は、年齢で変わらない。
- 4 体水分量が少なくなると、喉の渇きを感じる。

食品衛生学

26 寄生虫に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 肝吸虫は、加熱が不十分な豚肉の摂取により感染する。
- 2 サルコシステイス・フェアリーは、鶏肉の生食により感染する。
- 3 クドア・セプテンpunkタータは、ひらめの生食により感染する。
- 4 さば中のアニサキスは、食酢の作用で死滅する。

27 サルモネラ属菌による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、1~3時間と短い。
- 2 食品内毒素型食中毒である。
- 3 主な原因食品は、生食する魚介類である。
- 4 二次汚染に注意する必要がある。

28 食品とその食中毒の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。

《食品》	《原因物質》
1 オニカマス	シガトキシン
2 アサリ	テトロドトキシン
3 イシナギ	ビタミンE
4 フグ	エンテロトキシン

29 冷凍食品に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 保存温度は、食品衛生法で -10°C 以下と定められている。
- 2 輸送中の場合は、冷蔵の温度帯を保てばよい。
- 3 冷凍により、細菌を完全に死滅させることができる。
- 4 低温で急速に冷凍することにより、品質劣化を防止する。

30 食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 磁器は、陶器に比べ透光性がある。
- 2メラミン樹脂製の食器は、電子レンジの加熱に向いている。
- 3 ガラス器は、急激な温度変化に強い。
- 4 ポリプロピレン製の食器は、熱硬化性樹脂である。

31 加熱後食材の再調理を行う作業区域として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 検収場
- 2 原材料保管場
- 3 下処理場
- 4 調製場

32 食品添加物とその用途の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《食品添加物》 《用途》

- 1 保存料 —— かびの増殖を抑える。
- 2 着色料 —— 食品中の成分と反応して色調を安定させる。
- 3 殺菌料 —— 食品製造機器の消毒に利用する。
- 4 防ばい剤 —— 微生物の増殖を抑える。

33 加熱による殺菌・消毒法とその加熱温度・時間及び適している用途の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《殺菌・消毒法》	《加熱温度・時間》	《適している用途》
1 熱湯消毒 ——	80℃の熱湯で1分間以上 ——	ふきん
2 煮沸消毒 ——	沸騰した状態で30秒間以上 ——	調理器具
3 低温殺菌法 ——	50℃で10分間 ——	牛乳
4 加圧加熱殺菌法 ——	120℃で4分間以上 ——	レトルトパウチ食品

34 食中毒の発生状況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 細菌性食中毒が7～9月に多いのは、高温多湿の気候に関係する。
- 2 自然毒食中毒は、季節とは関係なく発生する。
- 3 化学性食中毒は、有毒な化学物質の摂取によって起こる。
- 4 ウイルス性食中毒は、ノロウイルスによる発生が多い。

35 ノロウイルスによる食中毒の予防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 調理従事者は、感染を避けるため定期的に検便を行う。
- 2 調理従事者は、正しい手洗い方法を習慣化する。
- 3 食品は、4℃以下で保存する。
- 4 食品は、中心温度85～90℃、90秒以上で加熱する。

36 アレルギー物質の表示に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 特定原材料5品目、それに準ずるもの18品目が食品表示法で規定されている。
- 2 特定原材料には、症例数の多いものとして「いか」が含まれている。
- 3 特定原材料に準ずるものとして、可能な限り表示する食品に「あじ」が含まれている。
- 4 表示では、個々の原材料名ごとに記載される「個別表示」を原則としている。

37 食品安全基本法における食品供給工程と同一語として、最も適切なものを一つ選びなさい。

- 1 フードチェーン
- 2 フードバンク
- 3 HACCPプラン
- 4 HACCPチーム

38 食品衛生行政に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品関係の営業施設の基準は、都道府県知事が条例で定めている。
- 2 飲食店を営む場合、厚生労働大臣の許可が必要である。
- 3 保健所は、厚生労働省の附属機関である。
- 4 食品安全委員会は、農林水産省の附属機関である。

39 食品営業施設・設備の衛生管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 床面をウェットに保つことで、湿度が低くなり細菌の増殖を抑えられる。
- 2 手洗い設備は、自動給水方式にすると手指の汚染リスクを減らせる。
- 3 採光、換気、通風をよくするため、調理作業中は扉や窓を開放する。
- 4 冷蔵庫内の温度は、庫内にできるだけ隙間なく食品を入れた方が安定する。

40 食品添加物の表示に関する記述で、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。

『保存料、甘味料、酸化防止剤、A、Bなどの8種類の用途のものには、その用途名と物質名を併記することが食品表示法で定められている。』

- | | A | B |
|---|-----|------|
| 1 | 乳化剤 | 防かび剤 |
| 2 | 着色料 | 酸味料 |
| 3 | 糊料 | 苦味料 |
| 4 | 発色剤 | 漂白剤 |

調理理論

41 焼き物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 焼き物は、湿式加熱で直火焼きと間接焼きがある。
- 2 魚の切り身を調味してから串に刺して、炭火の上で加熱するのは、間接焼きである。
- 3 鶏肉をアルミ箔で包み、オーブンで焼くのは、直火焼きである。
- 4 食パンをオーブントースターで焼くのは、直接焼きである。

42 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 照り焼き —— 表面に卵黄を塗り、乾く程度にあぶったものである。
- 2 立て塩 —— 材料に塩を振りかけ、下味をつける操作である。
- 3 煮こごり —— 魚の煮汁が冷えてゼリー状に固まったものである。
- 4 煮きり —— 汁がほとんどなくなるまで煮詰める操作である。

43 香辛料に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 香辛料とは、辛味をつける目的だけに使われる。
- 2 ペッパーには、食欲増進効果がある。
- 3 ターメリックやサフランは、主に料理の香り付けに使われる。
- 4 ブーケガルニは、香辛料を粉末にしたもので、料理に色を付けるために使われる。

44 ゼラチンゼリーに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ゼラチンの主成分は、脂質である。
- 2 ゼラチンは、水に浸漬して吸水膨潤させてから加熱溶解する。
- 3 砂糖の添加によりゼリー強度は低下する。
- 4 酸性条件下 (pH4 以下) でもゼリー強度は低下しない。

45 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 加熱して 40℃にすると表面にたんぱく質の皮膜を張る。
- 2 有機酸の多い野菜類の煮込みに適する。
- 3 牛乳中のカルシウムイオンは、卵のたんぱく質の熱凝固を阻害する。
- 4 ムニエルでは、牛乳に浸しておくで焼き色がよくなる。

46 合わせ調味料とその材料の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《合わせ調味料》

《材料》

- 1 三杯酢 ————— 砂糖・酢
- 2 割りしょうゆ ———— しょうゆ・だし汁・酒
- 3 田楽みそ ————— みりん・砂糖・酒
- 4 吉野酢 ————— 卵黄・酢・塩・砂糖・葛でんぷん

47 浸漬に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品を浸漬する操作には、酢や食塩は用いない。
- 2 うどやごぼうを浸漬する目的は、塩分を除くことである。
- 3 乾物を浸漬する目的は、水分を含ませて柔らかく戻すことである。
- 4 じゃがいもを浸漬する目的は、乾燥を防ぐためである。

48 ^{いた}炒め物に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 油脂を使用し高温で加熱するため、栄養成分の損失が煮物より多い。
- 2 食品の表面に油脂の膜ができるため、調味料が浸透しやすい。
- 3 高温短時間で加熱を行うため、形や大きさをそろえて切る。
- 4 材料を混ぜながら加熱するので、材料は中華鍋一杯に入れてもよい。

49 米粉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 粒度が細かいほど吸水率は高い。
- 2 ぎゅうひは上新粉に水を加えて加熱後、砂糖を加えて練ったものである。
- 3 上新粉に白玉粉を加えて練ると生地は硬くなる。
- 4 上新粉に片栗粉を加えて練ると生地は柔らかくなる。

50 小麦粉生地の調製時に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ドウは、小麦粉1に対して水分を10%程度加えたものである。
- 2 バッターは、小麦粉1に対して水分を1~4倍程度加えたものである。
- 3 牛乳の換水値は、水を1とした場合、0.5である。
- 4 中華めんが黄色になるのは、練る時に加える水が酸性だからである。

51 いも類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 とろろは、やまのいもの皮を剥き、ゆでてからすりおろすとよい。
- 2 さといもを剥く時、手にかゆみを感じることは、いも中の硝酸ナトリウムの結晶が手に刺さるためである。
- 3 ごりいもとは、じゃがいもなど加熱中断により組織が硬化したものである。
- 4 さつまいもは、みょうばん溶液でゆでると白く仕上がる。

52 豚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 豚肉が牛肉より肉色が薄いのは、ヘモグロビン量が少ないからである。
- 2 豚肉の熟成期間は牛、豚、鶏のうち豚が最も短い。
- 3 豚肉をしょうが汁に漬けてから焼くと軟らかくなるのは、しょうが中の酵素の働きによる。
- 4 豚肉の脂肪は、口中の温度で溶けないので冷めたい肉料理には適さない。

53 バターの調理性に関する記述で、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。

『バターのエマルションは A であり、小麦粉の中に練り込んでから焼くとサクサク感が得られ、この性質を B という。』

- | A | | B |
|---------|----|----------|
| 1 水中油滴型 | —— | ショートニング性 |
| 2 水中油滴型 | —— | クリーミング性 |
| 3 油中水滴型 | —— | 可塑性 |
| 4 油中水滴型 | —— | ショートニング性 |

54 れんこん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 鉄の包丁で切ってしばらくおくと、表面が変色する。
- 2 食塩を入れて煮ると、色が白くなる。
- 3 酢水でゆでると、歯切れが悪くなる。
- 4 すりおろす時に砂糖を加えると、褐変が抑制される。

55 鍋に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 丸底の中華鍋は、炒め物には適するが、蒸し物・煮物には不適である。
- 2 圧力鍋は、内部温度が 150°C までの高温加熱が可能である。
- 3 ホーロー鍋は、酸・アルカリに強く、ジャム等の調理に適する。
- 4 表面を樹脂でコーティングしたフライパンは、十分に空焼きしてから用いる。

56 食品の冷蔵・冷凍・解凍に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 急速冷凍は、最大氷結晶生成帯の通過時間を長くして冷凍する方法である。
- 2 葉菜類を冷凍する場合は、洗浄後ただちに冷凍する。
- 3 魚介類の解凍は、必ず急速解凍で行う。
- 4 さつまいもは冷蔵 (5°C) で保存すると、低温障害を起こす。

食文化概論

57 厚生労働省の国民健康・栄養調査による食品群別摂取量の数値において、昭和50年（1975年）と平成27年（2015年）を比較して減少した食品類を一つ選びなさい。

- 1 緑黄色野菜
- 2 牛乳・乳製品
- 3 肉類
- 4 魚介類

58 都道府県とその地域に発達したすしの名称の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《都道府県》 《すし》

- 1 東京都 — バッテラ
- 2 岡山県 — ばらずし
- 3 滋賀県 — 柿の葉ずし
- 4 大阪府 — ふなずし

59 とうもろこし粉を使用している料理として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 トルティージャ（メキシコ料理）
- 2 カーシャ（ロシア料理）
- 3 ロティ（ネパール料理）
- 4 ほうとう（日本料理）

60 和食器に関する記述で、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。

『食器具類の中で A は、素地が緻密で高温の窯で焼くため硬く、たたくと金属のような音が特徴であり、石川県の B 焼など、日本の代表的な食器具類として海外でも人気が高い。』

- | | A | | B |
|---|----|---|----|
| 1 | 漆器 | — | 益子 |
| 2 | 陶器 | — | 常滑 |
| 3 | 磁器 | — | 九谷 |
| 4 | 土器 | — | 有田 |

2019. 10/12

2019 年度調理師試験 解答番号

公衆衛生学									
問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	問 7	問 8	問 9	問 10
4	1	2	3	2	1	4	2	4	2

食品学					
問 11	問 12	問 13	問 14	問 15	問 16
3	2	1	2	3	4

栄養学								
問 17	問 18	問 19	問 20	問 21	問 22	問 23	問 24	問 25
2	4	2	3	1	3	1	4	3

食品衛生学									
問 26	問 27	問 28	問 29	問 30	問 31	問 32	問 33	問 34	問 35
3	4	1	4	1	4	3	4	2	3
問 36	問 37	問 38	問 39	問 40					
4	1	1	2	4					

調理理論									
問 41	問 42	問 43	問 44	問 45	問 46	問 47	問 48	問 49	問 50
4	3	2	2	4	2	3	3	1	2
問 51	問 52	問 53	問 54	問 55	問 56				
3	3	4	1	3	4				

食文化概論			
問 57	問 58	問 59	問 60
4	2	1	3