

58

令和2年度 調理師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

福井県

令和2年8月2日 13:00~15:00

－ 受験上の注意事項 －

- 1 試験問題と解答用紙は、別々になっています。
問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 2 解答用紙には、必ず受験番号と氏名を記入してください。
- 3 解答は、該当するものを1つだけ選んで、その番号を解答用紙に記入してください。
1つのマスに2つ以上記入したり、番号が判別できない場合、また、番号以外のものを記入したときは無効となります。

(例) 問1 福井県の県庁所在地はどこか、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 越前市
- 2 福江市
- 3 敦賀市
- 4 あわら市

| |
|----|
| 問1 |
| 2 |

- 4 解答は黒の鉛筆で記入してください。
訂正する場合は、消しゴムで丁寧に消してから記入してください。
- 5 問題の内容についての質問はできません。
- 6 印刷が不鮮明で文字が読めないときは、手をあげてから試験係員に質問してください。
- 7 この問題用紙は、解答するときの下書きに使って差し支えありません。
- 8 この問題用紙は、持ち帰ることができます。
- 9 合格発表は、令和2年8月27日(木)午前10時です。

1 食文化概論

問1 食事のおいしさに関与する要因の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 化学的要因 — 甘味、酸味、塩味などの呈味物質による刺激
- 2 物理的要因 — 温度、食感、歯ごたえなどの口腔内に与えられる刺激
- 3 生理的要因 — 外観、形状、色彩、香りなどの条件
- 4 文化的要因 — 気候、風土、歴史、宗教

問2 時代と食文化の組み合わせで、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

- 1 鎌倉・室町時代 — 精進料理
- 2 安土桃山時代 — ^{だいぎょう}大饗料理
- 3 江戸時代初期 — ^{しっぽく}卓袱料理
- 4 江戸時代中期～後期 — ^{ふぢや}普茶料理

問3 都道府県と郷土料理の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 秋田県 — だし
- 2 青森県 — たらのじゃっば汁
- 3 石川県 — ^{じぶに}治部煮
- 4 高知県 — ^{さわか}皿鉢料理

問4 中国料理の代表料理とその料理に関する記述のうち、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

- 1 ^{シャンハイ}上海、^{こうそ}江蘇料理 — ^{かに}上海蟹、東坡肉
- 2 ^{しせん}四川、^{うんなん}雲南料理 — 麻婆豆腐、餃子
- 3 ^{カントン}広東、^{ふっけん}福建料理 — 飲茶点心、^{ザーツァイ}搾菜
- 4 ^{ベキン}北京、山東料理 — ^{カオヤー}北京烤鴨、酢豚

問5 次の食料のうち、農林水産省食料需給表による、2018年度の国内食料自給率最も低いものを1つ選びなさい。

- 1 豆類
- 2 果実
- 3 鶏卵
- 4 野菜

2 公衆衛生学

問1 公衆衛生に関わる統計に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 労働力人口比率とは、20歳以上の人口に占める労働力人口の割合である。
- 2 合計特殊出生率とは、女性1,000人に対する年間の出生数である。
- 3 通院者率とは、高齢者100人に対する医療施設に通院している者の割合である。
- 4 粗死亡率とは、人口1,000人に対する年間の死亡数である。

問2 生活習慣病に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 平成30年における死亡者の死因をみると、老衰よりも悪性新生物（がん）の死亡者の方が多い。
- 2 肥満の中でも、腹囲が男性で90cm以上、女性で85cm以上の者を内臓脂肪型肥満と呼ぶ。
- 3 糖尿病の合併症である糖尿病性腎症による慢性腎不全の患者が増えてきている。
- 4 肝臓病の原因として、ウイルスの感染や、アルコールの過剰摂取、肥満などがある。

問3 調理師免許に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理師は、婚姻などで氏名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。
- 2 調理師は、免許証を紛失したときは、免許を与えた都道府県知事に免許証の再交付を申請することができる。
- 3 調理師が失踪したときは、戸籍法による失踪の届出義務者は、30日以内に名簿の登録の削除を申請しなければならない。
- 4 免許の取消処分を受けた調理師は、30日以内に免許を与えた都道府県知事に免許証を返納しなければならない。

問4 大気汚染物質に関する説明のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 二酸化硫黄は、無色で刺激臭がある。四日市ぜんそくの原因物質である。
- 2 窒素酸化物は、工場のボイラーや車などから発生する。酸性雨の原因物質にもなる。
- 3 ダイオキシン類は、プラスチック類が燃えるときなどに発生する。体内では特に脂肪組織に蓄積する。
- 4 光化学スモッグは、大気中のオゾンが分解して発生する。冬の寒い日に多く発生しやすい。

問5 学校保健に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 児童生徒に対して、就学3か月前までに実施する「入学時健康診断」と、毎学年9月30日までに実施する「定期健康診断」の実施が義務付けられている。
- 2 校長は、感染症にかかっている児童生徒に対して、出席を停止させることができない。
- 3 学校給食法では、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること等の学校給食の目標が定められている。
- 4 平成30年の学校保健統計によると、裸眼視力1.0未満の割合は、小学生、中学生ともに10%未満である。

問6 健康づくり対策に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 厚生労働省が策定した「健康づくりのための身体活動指針(アクティブガイド)」では、「+10(プラステン):今より10分多く体を動かそう」等の指針が示されている。
- 2 労働安全衛生法にもとづき、職場においてストレスチェックの実施が義務化されている。
- 3 健康日本21(第二次)では、未成年者の飲酒や喫煙をなくすことを目標の一つとしている。
- 4 アクティブ80ヘルスプランでは、20歳以上の特定健康診査の実施率80%以上を目標に掲げている。

問7 感染症の対応・措置に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 SARS（重症急性呼吸器症候群）は、1類感染症に分類されるため、感染者は第1種感染症指定医療機関に入院しなければならない。
- 2 結核は、2類感染症に分類されるため、感染者の入院に係る医療費は、国が全額公費負担しなければならない。
- 3 細菌性赤痢は、3類感染症に分類されるため、医師は診断後直ちに最寄りの保健所長を経由して都道府県知事に届け出なければならない。
- 4 日本脳炎は、4類感染症に分類されるため、保健所長は感染者に対してあらゆる業務への就業制限を通知しなければならない。

問8 第3次食育推進基本計画における2020年度までの目標値に示されたものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------------------------|---|--------|
| 1 子供の朝食の欠食率 | — | 20%以下 |
| 2 朝食または夕食を家族と一緒に食べる共食の回数 | — | 週11回以上 |
| 3 推進計画を作成・実施している市町村の割合 | — | 70%以上 |
| 4 食育に関心を持っている国民の割合 | — | 50%以上 |

問9 上下水道に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水道水（飲料水）の水質基準として、大腸菌は100個/mL未満と定められている。
- 2 水道法では、次亜塩素酸ナトリウムなど塩素剤を使用する塩素消毒が規定されている。
- 3 工場排水については、水質汚濁防止法に基づく排水基準が定められている。
- 4 平成29年度末における日本の下水道の普及率は、上水道の普及率に比べて低い。

問10 健康増進法において規定されているものとして、誤っているものを1つ選ばさい。

- 1 国民健康・栄養調査の実施
- 2 受動喫煙の防止
- 3 食育推進基本計画の策定
- 4 特定給食施設における栄養管理

30分以下

—

単発式の食器の廃止

1

土曜日に1回

—

食卓の食共さへ食二餅一と遊楽多食で食式を食器

2

10分以下

—

合議の林漢市るの了J産次・食のき園情基新

3

30分以下

—

台所の用器るの了て例さ心補つ食食

4

上下水道に関する施設は、間違った記述を1つ選ばさい。

1 浄水(ろ過水)のpHは7.0以上7.5以下とし、消毒剤として、次亜塩素酸ナトリウムを用いる。

1

2 浄水(ろ過水)のpHは7.0以上7.5以下とし、消毒剤として、次亜塩素酸ナトリウムを用いる。

2

3 浄水(ろ過水)のpHは7.0以上7.5以下とし、消毒剤として、次亜塩素酸ナトリウムを用いる。

3

4 浄水(ろ過水)のpHは7.0以上7.5以下とし、消毒剤として、次亜塩素酸ナトリウムを用いる。

4

3 栄養学

問1 炭水化物に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 炭水化物はエネルギー源として重要であり、1gで9kcalのエネルギーをもつ。
- 2 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、1歳以上のすべての年齢で総エネルギーの45～60%が炭水化物の目標量として示されている。
- 3 炭水化物をエネルギーとして消費するには、ビタミンB₆が必要である。
- 4 ペクチン、グルコマンナンなどの難消化性炭水化物（食物繊維）は、便秘を予防する。

問2 ナトリウムに関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ナトリウムは、体内の約50%が細胞外液に、約40%が骨に、約10%が細胞内液に存在する。
- 2 ナトリウムは神経伝達や筋収縮、体液の浸透圧の維持、体液の酸塩基平衡の維持などに関与している。
- 3 ナトリウムの主な摂取源である食塩の過剰摂取は、高血圧、胃がんなどのリスクになる。
- 4 極度の減塩は、味覚への影響から食欲増強を促す。

問3 脂質に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 脂質は、脂溶性ビタミン（A、D、E、K）の吸収を促進する作用がある。
- 2 脂質は、生体膜の構成素である。
- 3 飽和脂肪酸には血中LDLコレステロール低下作用がある。
- 4 中鎖脂肪酸は水溶性であり、消化吸収により門脈に入っていく。

問4 ビタミンの種類と化学名および欠乏症について、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

- 1 ビタミンA — レチノール — 夜盲症
- 2 ビタミンD — カルシフェロール — 新生児メレナ
- 3 ビタミンB₆ — チアミン — 口角炎
- 4 ビタミンE — トコフェロール — くる病

問5 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1つ選びなさい。

- 1 脂肪 — ペプシン
- 2 たんぱく質 — トリプシン
- 3 炭水化物 — リパーゼ
- 4 ビタミン — マルターゼ

問6 日本人の食事摂取基準（2020年版）において、生活習慣病の予防を目的に設定されている栄養素の指標として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 推定平均必要量
- 2 推奨量
- 3 耐容上限量
- 4 目標量

問7 生活習慣病に関する記述で、()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

生活習慣病は、生活習慣が発症の原因となる病気で、()、糖尿病、脂質異常症などがある。

- 1 高血圧症
- 2 結核
- 3 花粉症
- 4 食物アレルギー

問8 病態と栄養に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 糖尿病食事療法のための食品交換表では、1単位を80kcalとしている。
- 2 高血圧症では、病態に合わせて食塩摂取量を6g/日未満に制限する。
- 3 痛風とは、尿酸値が異常に低くなり、多くは足の親指の関節に激しい痛みをともなう。
- 4 食物アレルギーの症状としては、じんましんや嘔吐、下痢、アナフィラキシーショックなどがある。

問9 肥満に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 肥満とは体脂肪が過剰に蓄積した状態であり、多くの生活習慣病の原因となる。
- 2 脂肪細胞の数が多いほうが減量しやすいと言われている。
- 3 体格指数であるBMI (kg/m²) が25以上を肥満と判定する。
- 4 肥満の治療は、食事療法を主体に運動療法を取り入れながら行う。

問10 ライフステージと栄養について誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 妊娠期は、妊娠高血圧症候群を防ぐため、食塩を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- 2 思春期は、一生で最も多くのエネルギーと栄養素を必要とするため、脂肪由来のエネルギーは35%以上必要である。
- 3 成人期は健康を妨げる要因が増え、生活習慣病のリスクが高くなる時期である。
- 4 高齢期は、消化・吸収能力が落ちるため、たんぱく質は量より質を重視する。

4 食品学

問1 食品に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品の種類は、大別すると植物性食品と動物性食品の2つに分類できる。
- 2 野菜類、果実類、きのこ類、海藻類はビタミンおよび無機質源となる植物性食品である。
- 3 動物性食品は、一般的に炭水化物、ビタミン、無機質に富み、たんぱく質や脂質は少ない。
- 4 消化吸収率とは、食品が消化器官内でどれだけ消化されて、腸壁から吸収されるかを表したものである。

問2 鶏卵に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 鶏卵はアミノ酸価が優れ、すべての栄養素が含まれた食品である。
- 2 卵の脂質の99%以上は卵白に含まれる。
- 3 卵黄の熱凝固は70～80℃であり、卵白は65～67℃で完全に凝固する。
- 4 卵黄の色素はカロテノイドである。

問3 食品表示に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 「機能性表示食品」とは「特定保健用食品」と同様に国が個別に許可した食品である。
- 2 原則としてすべての消費者向けの加工食品および添加物に義務付けられている栄養成分表示項目は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量）である。
- 3 アレルギー表示が義務付けられている特定原材料は、卵、乳、小麦、そば、大豆、えび、かにの7品目である。
- 4 遺伝子組換え食品の表示は任意表示である。

問4 食品の貯蔵に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 乾燥法 — 干しいたけ、切干大根
- 2 紫外線照射法 — 清涼飲料水
- 3 放射線照射法 — 大豆の発芽防止
- 4 CA貯蔵 — 青果物

問5 米に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アミロペクチン100%の米をもち米という。
- 2 うるち米を加工した粉は白玉粉である。
- 3 米には、必須アミノ酸であるリシン、トレオニンが多く含まれる。
- 4 米は、15～20℃で長期間貯蔵するとビタミンB₁が増加する。

問6 野菜の食用部位の組み合わせについて、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 葉菜類 — キャベツ、ほうれんそう、みつば
- 2 茎菜類 — アスパラガス、たけのこ、たまねぎ
- 3 花菜類 — アーティチョーク、みょうが、ブロッコリー
- 4 根菜類 — ごぼう、しょうが、にんにく

問7 発酵食品について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ブルーチーズは、青かびを利用して熟成する。
- 2 納豆は、がび類を利用して作られる。
- 3 ヨーグルトや漬物は、乳酸菌を利用して作られる。
- 4 ワインは、酵母を利用して作られる。

5 食品衛生学

問1. 次の（ ）に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

食品の（ア）とは、主に食品中のたんぱく質が微生物によって分解され、アンモニアなどの悪臭を生じるような現象である。一方（イ）とは、食品中の糖質や脂肪が分解され、風味が悪くなり可食性を失う現象である。

- | | （ア） | — | （イ） |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 酸敗 | — | 変敗 |
| 2 | 腐敗 | — | 酸敗 |
| 3 | 変敗 | — | 腐敗 |
| 4 | 腐敗 | — | 変敗 |

問2 平成30年の食中毒統計調査（厚生労働省）について、最も事件数が多かった病因物質を1つ選びなさい。

- 1 アニサキス
- 2 病原性大腸菌
- 3 ノロウイルス
- 4 カンピロバクター・ジェジュニ/コリ

問3 ノロウイルス食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 汚染された食品を摂取した場合、通常、24～48時間で発症する。
- 2 平成30年における病因物質別の患者数は第1位である。
- 3 年間を通じて発症するが、特に冬季に多い。
- 4 汚染された環境を消毒する際には、消毒用アルコールを用いる。

- 問4 カンピロバクター食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。
- 1 生きたまま摂取された原因細菌が、腸管内でさらに増殖して組織や細胞に侵入して発病する。
 - 2 4℃以下の低温では生存できないため、冷蔵保管されたサラダは感染原因食品にならない。
 - 3 主な症状は、下痢、腹痛、発熱である。
 - 4 予防するためには、鶏肉をはじめとする食肉の生食を避け、十分に加熱する。

- 問5 腸炎ビブリオ食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。
- 1 魚介類を飲用適の流水でよく洗うことで予防することができる。
 - 2 激しい上腹部痛と水様性下痢、ときに血便も起こり、まれに死亡する。
 - 3 細菌の発育速度はきわめて遅い。
 - 4 海水域に生息する細菌である。

- 問6 ウェルシュ菌食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。
- 1 ウェルシュ菌芽胞は熱に弱いため、加熱により容易に死滅する。
 - 2 カレーやシチューなどの前日調理した食品が原因となることが多い。
 - 3 酸素が少ない環境を好むため、食品をかき混ぜて酸素を送り込むことが食中毒の発生を防止する方法の一つである。
 - 4 調理後冷却する場合は小分けし、素早く冷却することが食中毒の発生を防止する方法の一つである。

問7 アニサキス食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 -20℃で24時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。
- 2 60℃で1分以上加熱すると死滅する。
- 3 サバを酢でしめる方法はアニサキス食中毒の発生を防止する方法の一つである。
- 4 寄生虫であるアニサキスは、胃腸壁に寄生し、腹痛等の胃腸症状を呈する。

問8 フグに関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 フグの毒は、卵巣、肝臓に多く含まれている。
- 2 フグの毒成分をテトロドトキシンという。
- 3 フグの毒は、同一種類でも季節によって強さが異なるが、熱には弱く、煮沸により無毒化できる。
- 4 フグ毒は神経毒で、30分～3時間で発症する。

問9 有毒植物の毒成分とその原因の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 アミグダリン — 青梅
- 2 アコニチン — トリカブト
- 3 コルヒチン — ギンナン
- 4 アルカロイド — スイセン

問10 寄生虫と感染源となる食品の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------------|---|----------------|
| 1 | クドア・セプテンブクタータ | — | ヒラメ |
| 2 | トキソプラズマ | — | 豚肉 |
| 3 | 旋尾線虫 | — | 馬肉 |
| 4 | クリプトスポリジウム | — | 家畜の糞便で汚染された飲料水 |

問11 食品衛生法第1条に関する記述について、()に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

この法律は、食品の(ア)の確保のために(イ)の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

- | | | | |
|---|-----|---|------|
| | (ア) | — | (イ) |
| 1 | 信頼性 | — | 公衆衛生 |
| 2 | 信頼性 | — | 健康増進 |
| 3 | 安全性 | — | 公衆衛生 |
| 4 | 安全性 | — | 健康増進 |

問12 食品衛生法第52条に関する記述について、()に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

食品衛生法第51条に規定する飲食店営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、(ア)の許可を受けなければならない。(ア)は、許可に(イ)を下らない有効期間その他必要な条件を付けることができる。

- | | | | |
|---|--------|---|-----|
| | (ア) | — | (イ) |
| 1 | 厚生労働大臣 | — | 3年 |
| 2 | 厚生労働大臣 | — | 5年 |
| 3 | 都道府県知事 | — | 3年 |
| 4 | 都道府県知事 | — | 5年 |

問13 次のうち、食品表示法に基づく食品表示基準に規定されている表示事項ではないものを1つ選びなさい。

- 1 名称
- 2 アレルゲン（アレルギー原因物質）
- 3 製造年月日
- 4 保存の方法

問14 HACCP（ハサップ）に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 HACCPの基本概念は、1960年代のアメリカのNASAで高度な安全性の確保をめざした宇宙食開発のなかから考案された。
- 2 食材の受け入れから調理・喫食までの過程ごとに食中毒等の健康障害を発生させる原因となる危害を分析し、特に注意が必要な衛生管理を行う重要管理点を定め、安全措置などの実施記録を残す方法である。
- 3 HACCPシステムにおける自主的衛生管理を行うためには、7つの原則を含めた12の手順を実施する必要がある。
- 4 HACCPによる衛生管理を実施するにあたって、一般的衛生管理プログラムは重要ではない。

問15 調理場の衛生管理に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理場の内部は調理室と処理室（下ごしらえ室）に区分する。
- 2 手洗い設備は、調理台や加工作業台から60cm以上離して設置する。
- 3 床面はコンクリートで高低のないように作り、できるだけ湿式（ウェットシステム）にするのが好ましい。
- 4 調理台や加工作業台は床面から60cm以上の高さにする。

問16 調理従事者の衛生管理に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 清潔な仕事着、帽子を着用する。
- 2 他の作業に移るときは使い捨て手袋を交換する。
- 3 便所に行った後は、手を洗い、消毒する。
- 4 腸管出血性大腸菌保菌者は、下痢などの症状が出ていなければ調理に従事してもよい。

問17 食品の衛生管理に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生肉は、サルモネラなどの食中毒菌にすでに汚染されているものがあるので、まな板、包丁、バット、ボウルなどは生肉専用とし、使用後は十分な洗浄と消毒を行う。
- 2 肉類の加熱は、中心部温度が¹⁷⁵60℃で1分間以上行う。
- 3 加熱済みの食品を取り扱うときは、消毒済みの器具を用いて2次汚染が発生しないよう注意する。
- 4 調理後30分以内に喫食しない場合は、¹⁵60分間以内に²10℃付近に冷却し10℃以下で保管するか、冷却しないものは65℃以上で保温が必要である。

問18 食品添加物に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 甘味料として用いられるスクラロースには使用基準が定められていない。
- 2 着色料として用いられるタール色素は、食品衛生法に基づく登録検査機関の行う検査を受け、合格の表示が付されているものでなければ販売できない。
- 3 安息香酸ナトリウムを清涼飲料水の保存料として用いる場合には、その使用量は、1kgあたり0.6g以下としなければならない。
- 4 食品の色をきれいにするために用いられる漂白剤については、すべて使用基準が定められている。

6 調理理論

問1 乾物をもどした時の重量増加について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 干しいたけは2倍に増加する。
- 2 ひじきは8.5倍に増加する。
- 3 切り干し大根は7.5倍に増加する。
- 4 大豆は5.5倍に増加する。

問2 食品とそれに含まれる天然色素に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 青菜に含まれるクロロフィルは、長い加熱と酸により退色するので、汁物に青菜を入れるのは火からおろす間際にする。
- 2 カニやエビなどに含まれるアスタシンは、動物性のカロテノイドである。
- 3 ナスに含まれるアントシアニンは、アルカリ性で青または紫色になる。
- 4 小麦に含まれるカロテノイドは、脂溶性で加熱に対して安定している。

問3 味と温度に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 酸味と苦味は、常温（15℃）で強く、温度の上昇に伴い弱く感じる。
- 2 甘味は、60℃で最も強く感じる。
- 3 塩味は、低温で弱く、温度が高くなると強く感じる。
- 4 呈味物質の濃度が同じであれば、料理、飲み物に感じる味の強さは同じである。

問4 魚のおろし方に関する組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 背開き — 背びれの上に包丁を入れ、中骨に沿って尾びれまで切り開く
- 2 5枚おろし — 幅の広い魚に用いられるおろし方で、2枚おろしの上身、下身をそれぞれ背身、腹身の2枚に切り分ける
- 3 2枚おろし — 包丁を中骨に添わせて、上身と下身（中骨つき）におろす
- 4 腹開き — 腹から包丁を入れ、中骨に沿って尾びれまで切り開く

問5 味の相互作用の記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 抑制効果とは、2種類以上の異なる味を混合したとき、一方が他方の味を引き立てる現象である。
- 2 相乗効果とは、同じ味を持つ2種類以上の呈味物質を混合したとき、相互に味を強め合う現象である。
- 3 味の相互作用には、大別すると4つの効果がある。
- 4 対比効果とは、2種類以上の異なる味を混合したとき、一方が他方の味を抑え、緩和する現象である。

問6 次のうち、片刃の包丁を1つ選びなさい。

- 1 牛刀
- 2 三徳
- 3 菜切り
- 4 出刃

問7 次の記述の（ ）に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

炊飯の水加減については、重量で米の（ ア ）倍、容量で米の（ イ ）倍である。炊きあがりの米飯の量は、もとの米の重量の、（ ウ ）倍になる。

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|---|-----------|-----------|-----------|
| 1 | 1. 1~1. 2 | 1. 4~1. 5 | 2. 1~2. 3 |
| 2 | 1. 4~1. 5 | 2. 1~2. 3 | 3. 1~3. 3 |
| 3 | 1. 4~1. 5 | 1. 1~1. 2 | 2. 1~2. 3 |
| 4 | 2. 4~2. 5 | 2. 1~2. 2 | 4. 1~4. 3 |

問8 スチームコンベクションオープンに関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 蒸す、焼く、煮るなどの加熱調理を1台で行える。
- 2 自動調理が可能であるが、料理ごとに調理機能の選択と加熱温度および時間のなどのマニュアル化が必要である。
- 3 蒸気と熱風を調節するスチームモードと呼ばれる機能をもっていることが特徴である。
- 4 コンビモードで煮物や炒め物を調理することができる。

問9 調味料の味付以外の役割について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食塩には、フラボノイドに作用し色を白くする働きがある。
- 2 食酢には、大根おろしに含まれるミロシナーゼをおさえ、辛みを防ぐ作用がある。
- 3 砂糖には、小麦粉生地の弾力を増す作用がある。
- 4 食酢には、アスコルビナーゼをおさえ、果汁のビタミンCを保持する作用がある。

問10 特殊な労働環境、運動時の献立に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 運動時は、運動に伴うエネルギー消費量の増加分を主食と副食でバランスよく増やす。
- 2 運動時は、水分補給に気をつけ、ビタミン、無機質を少なく摂取する。
- 3 エネルギーを多く使う肉体労働には、食事の量を増やし、高エネルギーとする必要がある。
- 4 エネルギーを使わず、疲労の激しい精神労働には、エネルギーを控え、良質なたんぱく質とビタミンの豊富な食事を快適な環境で摂取できるよう配慮が必要である。

問11 調味料の使用時期に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ジャムや煮豆など、大量の砂糖を加える場合は、数回に分割し、急速な脱水を防ぐ。
- 2 味を内部まで浸透させたいが、長時間の加熱を避けたい焼き物などは、あらかじめ下味をつける。
- 3 加熱中、変形や脱水を避けたい野菜の炒め物などは、最初に調味料を加える。
- 4 複数の調味料を別々に加える場合、分子量が大きく浸透の遅い砂糖は、食塩より先に加える。

問12 小麦粉に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 強力粉のグルテン含量は薄力粉より少ない。
- 2 グルテンは、小麦粉に含まれるたんぱく質で、攪拌するほど強度が減少する。
- 3 小麦粉には水分を吸収する働きがあるため、ムニエルに用いられる。
- 4 小麦粉に水を加えてこねた生地をバター、バターよりゆるい生地をドウという。

問13 ソースの種類と名称および調理例について、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

- | | | | | | |
|---|------|---|-----------|---|-------|
| 1 | 温ソース | - | ブラウンソース | - | 野菜サラダ |
| 2 | 冷ソース | - | マヨネーズソース | - | 野菜サラダ |
| 3 | 冷ソース | - | ブルーデソース | - | 鶏肉料理 |
| 4 | 温ソース | - | ビネグレットソース | - | 野菜サラダ |

問14 牛乳に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳は、油の中に水が分散した油中水滴型のエマルジョンである。
- 2 牛乳に酸を加えると、たんぱく質であるカゼインが凝固する。
- 3 75℃以上で長時間加熱すると、牛乳たんぱく質が変質して不快臭を発生させる。
- 4 牛乳でホワイトルウを伸ばしたものがホワイトソースである。

問15 豚肉の部位とその適切な調理例の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-----|---|------|
| 1 | ロース | - | スープ |
| 2 | ばら | - | カツレツ |
| 3 | かた | - | 焼き肉 |
| 4 | もも | - | 角煮 |

問16 動物性の脂質に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 バターは40℃～50℃で融解するが、冷えて固まると口に入れても融解しない。
- 2 動物性の脂質は固体で、温めても融解しない。
- 3 ラードは28℃～40℃で融解する。
- 4 ヘットは28℃～36℃で融解する。

問17 加熱調理の適温の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 かつおだし - 95℃～100℃
- 2 茶碗蒸し - 65℃～70℃
- 3 パン - 200℃～220℃
- 4 カラメル - 170℃～190℃

問18 次の文章の()に入る数字、語句の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

肉のたんぱく質は(ア)℃付近で凝集・凝固が起こり、肉が収縮して小さくなる。また、加熱により、色素たんぱく質が変性し、灰褐色になる。スープストックや煮込み料理のように水中で長く加熱するときは、すじの多いかたい部分を使ったほうが、(イ)のゼラチン化により普通の肉と比べてやわらかくなる。

- | | (ア) | (イ) |
|---|-----|-------|
| 1 | 80 | グルテン |
| 2 | 80 | コラーゲン |
| 3 | 60 | コラーゲン |
| 4 | 60 | グルテン |

問19 食酢の調味以外の作用に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 微生物の発育を抑える。
- 2 酸化酵素を抑えて褐変を防ぐ。
- 3 でん粉の老化を防ぐ。
- 4 フラボノイドに作用し色を白くする。

問20 大量調理の特徴に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 加熱中の蒸発率が低いため、加える水分量は少量調理より少ない。
- 2 調理後から喫食までの時間が長いため、衛生的安全性の面でも十分な考慮が必要である。
- 3 煮物は、煮くずれ防止のため、余熱を考慮した加熱条件にする。
- 4 炒め物は、一回に炒める量を多くすると仕上がりが良い。

令和2年度 福井県調理師試験解答

| | | | | | |
|-------|----|----|----|----|----|
| 食文化概論 | 問1 | 問2 | 問3 | 問4 | 問5 |
| | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 |

| | | | | | | | | | | |
|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 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 | 2 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 2 | 1 | 3 |

| | | | | | | | | | | |
|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 栄養学 | 問1 | 問2 | 問3 | 問4 | 問5 | 問6 | 問7 | 問8 | 問9 | 問10 |
| | 4 | 4 | 3 | 1 | 2 | 4 | 1 | 3 | 2 | 2 |

| | | | | | | | |
|-----|----|----|----|----|----|----|----|
| 食品学 | 問1 | 問2 | 問3 | 問4 | 問5 | 問6 | 問7 |
| | 3 | 4 | 2 | 3 | 1 | 4 | 2 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 食品衛生学 | 問1 | 問2 | 問3 | 問4 | 問5 | 問6 | 問7 | 問8 | 問9 | 問10 | 問11 | 問12 | 問13 | 問14 | 問15 | 問16 | 問17 | 問18 |
| | 4 | 1 | 4 | 2 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 2 | 1 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 調理理論 | 問1 | 問2 | 問3 | 問4 | 問5 | 問6 | 問7 | 問8 | 問9 | 問10 | 問11 | 問12 | 問13 | 問14 | 問15 | 問16 | 問17 | 問18 | 問19 | 問20 |
| | 2 | 4 | 1 | 2 | 2 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 1 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 4 |