

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)

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 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	2	0
○1	○1	○1	○1
●	○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	○8
○9	○9	○9	○9
○0	●	○0	●

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

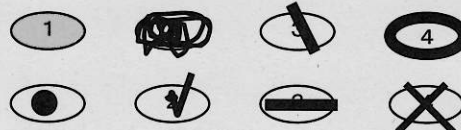
【 解答欄 】

(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 次のうち、疾病の発症・重症化予防活動の段階とその具体的な行動の組合せとして、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

1. 一次予防 — 予防接種
2. 二次予防 — がん検診
3. 二次予防 — リハビリテーション
4. 一次予防 — 禁煙

2 公衆衛生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. ペストは、ノミによってばいかい媒介されることがある。
2. 水俣病の原因物質はメチル水銀である。
3. 石綿（アスベスト）を吸入することにより発生する疾病に、ちゅうひしゅ中皮腫がある。
4. 水道法において、一般細菌は水道により供給される水で検出されないことと規定されている。

3 次の感染症のうち、**病原体が細菌であるもの**を1つ選びなさい。

1. エボラ出血熱
2. 重症急性呼吸器症候群（SARS）
3. 狂犬病
4. 結核

4 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。

調理師法施行令第1条では、「調理師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを□Aの□Bに提出しなければならない。」と規定されている。

- | | |
|--------|----------|
| □A | □B |
| 1. 本籍地 | — 都道府県知事 |
| 2. 住所地 | — 都道府県知事 |
| 3. 本籍地 | — 市町村長 |
| 4. 住所地 | — 市町村長 |

5 「平成 30 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. 1日当たりの野菜摂取量の平均値は、性・年齢階級別にみると、男性の20歳代では350gを超えていない。
2. 肥満者（BMI \geq 25 kg/m²）の割合は、性・年齢階級別にみると、男性では20歳代が最も高い。
3. 1日当たりの平均睡眠時間が5時間未満の者の割合は、性・年齢階級別にみると、男性では60歳代が最も高い。
4. 現在習慣的に喫煙している者の割合は、性・年齢階級別にみると、男性の30歳代では50%を超えている。

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。

「令和元年（2019）人口動態統計（確定数）」において、男性の死因別死亡数の順位の第1位は□A□、第2位は□B□である。

- | □ A □ | □ B □ |
|----------|---------|
| 1. 悪性新生物 | — 心疾患 |
| 2. 脳血管疾患 | — 悪性新生物 |
| 3. 脳血管疾患 | — 心疾患 |
| 4. 悪性新生物 | — 脳血管疾患 |

7 次のうち、母子保健法で規定されている内容として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 市町村は、妊娠の届出をした者に対して、母子健康手帳を交付しなければならない。
2. 「新生児」とは、出生後28日を経過しない乳児をいう。
3. 学校においては、毎学年定期に、児童生徒等の健康診断を行わなければならない。
4. 「幼児」とは、満1歳から小学校就学の始期に達するまでの者をいう。

8 次のうち、学校給食法第2条に規定されている学校給食の目標として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
2. 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
3. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
4. 給食施設で調理の業務に従事する者の資質を向上させること。

9 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。

調理師法第5条の2第1項では、「多数人に対して飲食物を調理して供与する施設又は営業で厚生労働省令の定めるものにおいて調理の業務に従事する調理師は、厚生労働省令で定める2年ごとの年の□A現在における氏名、住所その他厚生労働省令で定める事項を、当該年の翌年1月15日までに、その□Bに届け出なければならない。」と規定されている。

- | □A | □B |
|-----------|--------------|
| 1. 12月31日 | — 本籍地の都道府県知事 |
| 2. 4月1日 | — 本籍地の市町村長 |
| 3. 12月31日 | — 就業地の都道府県知事 |
| 4. 4月1日 | — 就業地の市町村長 |

食 品 学

10 次の記述が説明している語句として、最も適切なものを1つ選びなさい。

各事業者が食品を取り扱った際の記録を作成し保存しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故等の発生時に、問題のある食品がどこから来たのか、また、どこへ行ったのかを調べることができる。

1. 食品トレーサビリティ
2. コールドチェーン
3. 食品ロス
4. フード・マイレージ

11 次のうち、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令において、乳製品であるものの組合せを1つ選びなさい。

- | | | |
|-------------|-----------|----------|
| 1. ナチュラルチーズ | — マヨネーズ | — バター |
| 2. プロセスチーズ | — 脱脂粉乳 | — マーガリン |
| 3. プロセスチーズ | — アイスクリーム | — 加糖練乳 |
| 4. ナチュラルチーズ | — バター | — オートミール |

12 食品に含まれる成分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. 大豆に含まれる炭水化物に、グリシニンがある。
2. こんにゃくいもに含まれる炭水化物に、グルコマンナンがある。
3. 牛乳に含まれる炭水化物に、カゼインがある。
4. 米に含まれる炭水化物に、オリゼニンがある。

13 次のうち、「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」における食品群とそれに分類され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. 穀類 — そば
2. 藻類 — ところてん
3. 野菜類 — トウモロコシ（豆苗）
4. 肉類 — ラード

14 食品の原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. うるち米は、ビーフンの原料として用いられることがある。
2. 片栗粉は、ゼラチンの原料として用いられることがある。
3. 小麦粉は、麩の原料として用いられることがある。
4. 大豆は、湯葉の原料として用いられることがある。

15 次のうち、「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」において、食品の可食部 100 g 当たりに**脂質を最も多く含むもの**を1つ選びなさい。

1. ズッキーニ（生）
2. あずき（乾）
3. アーモンド（乾）
4. きくらげ（乾）

栄 養 学

16 人体を構成する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. たんぱく質には窒素が含まれる。
2. コレステロールは、細胞膜の構成成分である。
3. 人体に含まれるたんぱく質の総重量は、人体に含まれる水分の総重量よりも重い。
4. 血液中にはグルコースが含まれる。

17 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. 脂質はエネルギー源として利用することができる。
2. 飽和脂肪酸の化学構造には、炭素間に二重結合がある。
3. 魚油に含まれる脂肪酸に、ドコサヘキサエン酸がある。
4. 脂質は脂溶性^{しようれい}ビタミンの吸収を助ける働きがある。

18 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. 鉄はヘモグロビンの構成成分である。
2. カルシウムの欠乏症に、骨粗鬆症^{こつそしょうしょう}がある。
3. ヨウ素は甲状腺ホルモンの構成成分である。
4. 「日本人の食事摂取基準（2020年版）」における食塩相当量の目標量は、成人男性で10g/日以上である。

19 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。

炭水化物のうち、□ A □と□ B □は単糖類に、□ C □は多糖類に分類される。

- | | □ A □ | □ B □ | □ C □ |
|----|-------|-------|--------|
| 1. | ぶどう糖 | — しょ糖 | — でんぷん |
| 2. | ぶどう糖 | — 果糖 | — でんぷん |
| 3. | 乳糖 | — 果糖 | — 麦芽糖 |
| 4. | 乳糖 | — しょ糖 | — 麦芽糖 |

20 消化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. 唾液に含まれる消化酵素に、リボフラビンがある。
2. 胃液には、たんぱく質の消化酵素が含まれている。
3. 胆汁には、炭水化物の消化酵素が含まれている。
4. ^{すいえき}膵液に含まれる消化酵素に、インスリンがある。

21 たんぱく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. 不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）の1つに、ロイシンがある。
2. 毛の構成成分に、ケラチンがある。
3. 不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）は、30種類以上ある。
4. 皮膚の構成成分に、コラーゲンがある。

22 ビタミン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. 皮膚に紫外線しがいせんがあたると、ビタミンEが合成される。
2. ビタミンB₂の欠乏症かっけに、脚気がある。
3. ビタミンCは、脂溶性ビタミンである。
4. ビタミンKは、血液の凝固を促進する働きがある。

23 ホルモン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. グロブリンは、^{すいぞう}膵臓で分泌されるホルモンである。
2. ガストリンは、胃酸の分泌を促進する働きをもつホルモンである。
3. セレンは、胃で分泌されるホルモンである。
4. モリブデンは甲状腺機能を亢進こうしんさせる働きをもつホルモンである。

24 次のうち、ビタミンAの欠乏症であるものを1つ選びなさい。

1. ^{やもうしょう}夜盲症
2. ^{かいけつびょう}壊血病
3. ペラグラ
4. ^{こつなんかしょう}骨軟化症

食 品 衛 生 学

25 次のうち、食品衛生法で規定されている内容として、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

- ア 食品衛生法で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- イ 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの保健所にその旨を届け出なければならない。
- ウ 飲食店営業を営もうとする者は、食品安全委員会から営業の許可を受けなければならない。
- エ 販売の用に供する食品を輸入しようとする者は、その都度農林水産大臣に輸入の届出をしなければならない。

1. ア、イ 2. ウ、エ 3. ア、エ 4. イ、ウ。

26 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。

食品衛生法に基づき、（ ）は50ベクレル/kgを超える濃度のセシウム（放射性物質のうち、セシウム134及びセシウム137をいう。）を含有してはならない。

1. じゃがいも 2. ひじき 3. 牛乳 4. 小麦

27 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は、食品等事業者自らが食品衛生上の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷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である。また、□Bでは、□Aの概念に基づき調理過程における重要管理事項が示されている。

- | | |
|----------|-------------------|
| □A | □B |
| 1. HACCP | — 食事バランスガイド |
| 2. HACCP | — 大量調理施設衛生管理マニュアル |
| 3. ADI | — 大量調理施設衛生管理マニュアル |
| 4. ADI | — 食事バランスガイド |

- 28 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は毒素を産生しない。
 3. 厚生労働省は、腸管出血性大腸菌O157による食中毒の予防として、食品を中心部の温度が75℃で1分間以上加熱することを推奨している。
 4. 過去の腸管出血性大腸菌O157による食中毒の原因食品に、牛レバーの刺身がある。
- 29 カンピロバクター・ジェジュニ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. 過去のカンピロバクター・ジェジュニによる食中毒の原因食品に、鶏肉の刺身がある。
 2. カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒の主な症状に下痢、腹痛、発熱がある。
 3. カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒の潜伏期間は、1～7日間程度である。
 4. カンピロバクター・ジェジュニは寄生虫である。
- 30 動植物に含まれる毒性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. ジャガイモに含まれる毒性成分に、オカダ酸がある。
 2. 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。
 3. 青梅に含まれる毒性成分に、アミグダリンがある。
 4. オニカマスに含まれる毒性成分に、シガトキシンがある。
- 31 次のうち、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載されている内容として、誤っているものを1つ選びなさい。
1. 調理従事者は、便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
 2. 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
 3. フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
 4. 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに5g程度ずつ清潔な容器に入れ、密閉し、-20℃以下で3日間保存すること。

32 次のうち、食品安全基本法で規定されている内容として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

1. 内閣府に、食品安全委員会を置く。
2. 食育推進基本計画を作成する。
3. 国勢調査を実施する。
4. 食品衛生監視員は食品衛生に関する指導を行う。

33 食品に用いられる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、添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、しんじゅん浸潤その他の方法によって使用する物をいう。
2. 食品に用いられる添加物を、実際にどの程度摂取しているか推定する調査として、国民生活基礎調査がある。
3. 我が国で、発色剤として食品に用いられる添加物に、あししょうさん亜硝酸ナトリウムがある。
4. 我が国で、甘味料として食品に用いられる添加物に、キシリトールがある。

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。

食品表示法に基づく食品表示基準で、アレルギーの表示が義務付けられている特定原材料7品目には、えび、□**A**□、小麦、□**B**□、卵、乳、□**C**□がある。

- | A | B | C |
|----------|----------|----------|
| 1. かに | — そば | — 落花生 |
| 2. いか | — 大豆 | — 落花生 |
| 3. いか | — そば | — ごま |
| 4. かに | — 大豆 | — ごま |

35 寄生虫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. 過去の旋毛虫による食中毒の原因食品に、熊肉の刺身がある。
2. アニサキスによる食中毒の主な症状に、腹部の痛みがある。
3. 厚生労働省による「令和元年食中毒統計」における寄生虫による食中毒の事件数は、クドア・セプテンブククタータによるものが最も多い。
4. 過去の日本海裂頭条虫れつとうじょうちゅうによる食中毒の原因食品に、サクラマスの刺身がある。

36 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。

カビが産生する毒性成分に () があり、この毒性成分が食中毒を引き起こすことがある。

1. サキシトキシン
2. アフラトキシン
3. クリプトスポリジウム
4. トキソプラズマ

37 食品の保存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. 低温貯蔵法は、保存温度を低くすることで、食品中の全ての細菌を死滅させる方法である。
2. 無酸素状態による保存方法は、食品を無酸素状態にすることで、食品中の全ての嫌気性菌を死滅させる方法である。
3. 我が国では、大豆のみが発芽防止を目的として放射線照射が認められている。
4. 我が国で、保存料として食品に用いられる添加物に、安息香酸ナトリウム^{あんそくこうさん}がある。

38 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。

腸炎ビブリオは、 A であり、食塩濃度3%程度の食品中では、 B する。

- | | <input type="text"/> A <input type="text"/> | | <input type="text"/> B <input type="text"/> |
|---------|---|-------|---|
| 1. ウイルス | — | 完全に死滅 | |
| 2. ウイルス | — | よく増殖 | |
| 3. 細菌 | — | よく増殖 | |
| 4. 細菌 | — | 完全に死滅 | |

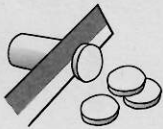
39 厚生労働省による「令和元年食中毒統計」における食中毒の原因施設として、家庭、旅館、飲食店のうち、事件数の多い順となっているものを1つ選びなさい。

- | | 多い | | | | 少ない |
|--------|----|-----|---|-----|-----|
| 1. 飲食店 | — | 家庭 | — | 旅館 | |
| 2. 家庭 | — | 飲食店 | — | 旅館 | |
| 3. 飲食店 | — | 旅館 | — | 家庭 | |
| 4. 家庭 | — | 旅館 | — | 飲食店 | |

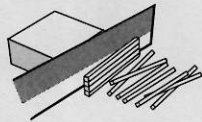
調理理論

40 次の図のうち、「半月切り」と呼ばれる切り方を選びなさい。

1.



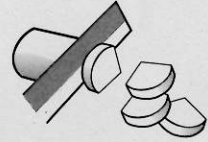
2.



3.



4.



41 色素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. クロロフィルは、脂溶性の色素である。
2. クロロフィルがヒトの体内に入るとビタミンCに変化する。
3. カロテンは、脂溶性の色素である。
4. にんじんに含まれる色素にカロテンがある。

42 次のうち、卵白の起泡性を利用して作られるものを1つ選びなさい。

1. かきたま汁
2. ポーチドエッグ
3. スポンジケーキ
4. 卵焼き

43 次のうち、調理器具に使われる材質を、熱伝導率が高い順に並べたものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | 高い | | 低い |
|----|--------|------------|--------|
| 1. | 銅 | — アルミニウム — | 鉄 |
| 2. | 鉄 | — 銅 — | アルミニウム |
| 3. | 銅 | — 鉄 — | アルミニウム |
| 4. | アルミニウム | — 銅 — | 鉄 |

44 次の図のうち、「ペティナイフ」を選びなさい。

1.



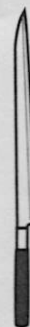
2.



3.



4.



45 加熱調理器具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 IH調理器は、マイクロ波を利用する加熱調理器具である。

イ 電子レンジは、磁力発生コイルによる誘導電流を利用する加熱調理器具である。

ウ スチームコンベクションオーブンは、スチーム加熱とオーブン加熱の機能をもつ加熱調理器具である。

エ IH調理器で使用することができる鍋の材質に、鉄がある。

1. ア、イ

2. イ、ウ

3. ア、エ

4. ウ、エ

46 次のうち、甘味を呈する物質として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ソルビトール

2. サッカリン

3. アスパルテーム

4. テオブロミン

47 味や味覚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. だし汁に少量の塩を加えらうま味が強まる現象は、相乗効果によるものである。

2. こんぶだしのうまみ成分に、グルタミン酸ナトリウムがある。

3. ヒトの口腔内には、味覚の感覚受容器である味蕾^{みらい}がある。

4. コーヒーに砂糖を加えるとコーヒーの苦味が弱まる現象は、抑制効果によるものである。

48 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。

主に褐変防止を目的に、野菜や果物等を熱湯又は蒸気で加熱処理し、酵素を不活性化させることを () という。

1. ブランチング 2. ジュリエンヌ 3. シャトー 4. ロザンジュ

49 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. 生のじゃがいもは、切り口を空気にさらしておくと、酵素の働きにより褐変することがある。
2. じゃがいもは、粉質いもと粘質いもに大別され、粉質いもの品種に、男爵いもがある。
3. さつまいもに含まれる酵素であるペクチンは、でんぷんを分解して甘味を増す働きをもつ。
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。

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。

水と油のように本来互いに混ざり合わない2つの液体が、乳化剤等の働きによって混ざり合った状態のことを A という。 A には、「水中油滴型」と「油中水滴型」があり、マヨネーズは、 B に分類される。

- | <input type="text"/> A <input type="text"/> | <input type="text"/> B <input type="text"/> |
|---|---|
| 1. エマルション | — 水中油滴型 |
| 2. エマルション | — 油中水滴型 |
| 3. マリネ | — 水中油滴型 |
| 4. マリネ | — 油中水滴型 |

51 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. 味噌は、揮発性^{きはつせい}香气成分を含む調味料である。
2. 砂糖は、でんぷんの老化を抑制する。
3. 塩漬けは、食品に多量の食塩を加えることで食品中の水分活性を高くする調理法である。
4. 食塩は、ドウ（小麦粉に水を加えてこね、流動性のない生地にしたもの）の粘弾性^{ねんだんせい}を増加させる。

52 次のうち、食品の摩碎まささいに用いる器具として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. すり鉢 2. おろし金 3. マッシャー 4. シノワ

53 米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. 洗米後に浸漬しんせきを行う目的に、米の吸水がある。
2. 炊飯の目的に、米に含まれるたんぱく質の糊化こかがある。
3. 炊飯における加熱操作は湿式加熱である。
4. うるち米の品種に、あきたこまちがある。

54 次のうち、乾式加熱の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 煮る — 炒める
2. 蒸す — 揚げる
3. 揚げる — 焼く
4. 炒める — 蒸す

55 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。

クッキーを作る際に、小麦粉にバターなどの油脂を多く混ぜると、クッキーに、もろく砕けやすい性質を与えることができる。このような油脂の性質を（ ）という。

1. 伸展性しんてんせい
2. ショートニング性
3. 可塑性かそせい
4. クリーミング性

56 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。

生肉をパイナップルやキウイフルーツのすりおろし液に漬けておいた後に加熱すると、肉が柔らかく仕上がることもある。これは、果汁に含まれる（ ）分解酵素による作用である。

1. 脂質 2. でんぷん 3. たんぱく質 4. 食物繊維

食文化概論

57 次のうち、沖縄県の郷土料理を1つ選びなさい。

1. わんこそば
2. しょつつる鍋
3. ずんだ餅
4. ソーキそば

58 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。

桃の節句の代表的な行事食として（ ）がある。

1. 七草がゆ
2. 恵方巻き
3. 千歳飴
4. ひなあられ

59 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。

我が国の「令和元年度食料需給表」において、令和元年度の品目別自給率のうち、米の自給率は（ ）である。

1. 97%
2. 78%
3. 57%
4. 38%

60 次のうち、国名とその国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. 中国 — 麻婆豆腐
2. 韓国 — タンドリーチキン
3. ロシア — ピロシキ
4. スイス — チーズフォンデュ

令和2年度調理師試験問題正解

	正解
問1	3
問2	4
問3	4
問4	2
問5	1
問6	1
問7	3
問8	4
問9	3
問10	1
問11	3
問12	2
問13	4
問14	2
問15	3

公衆衛生学

食品学

	正解
問16	3
問17	2
問18	4
問19	2
問20	2
問21	3
問22	4
問23	2
問24	1
問25	1
問26	3
問27	2
問28	2
問29	4
問30	1

栄養学

食品衛生学

	正解
問31	4
問32	1
問33	2
問34	1
問35	3
問36	2
問37	4
問38	3
問39	1
問40	3
問41	2
問42	3
問43	1
問44	1
問45	4

食品衛生学

調理理論

(正解は1問5点、総合点300点)

	正解
問46	4
問47	1
問48	1
問49	3
問50	1
問51	3
問52	4
問53	2
問54	3
問55	2
問56	3
問57	4
問58	4
問59	1
問60	2

調理理論

食文化概論

* 試験の結果、試験の問題及び解答についてのお問い合わせにはお答えできません。