

令和4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)

- 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。

【記入例】

受 験 番 号			
2	0	2	2
○1	○1	○1	○1
●	○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	○0

- 1 次のうち、神奈川県の県庁所在地として
正しいものを1つ選びなさい。

1 川崎市 2 相模原市 3 横浜市 4 藤沢市

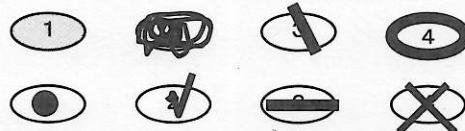
【 解答欄 】

(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 次の事項のうち、地域保健法第6条に規定されている保健所の事業として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 人口動態統計その他地域保健に係る統計に関する事項
- 2 歯科保健に関する事項
- 3 衛生上の試験及び検査に関する事項
- 4 食品添加物の指定、使用基準・成分規格の設定に関する事項

2 次のうち、厚生労働統計に用いる主な比率及び用語の解説において、生産年齢人口として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 0～14歳
- 2 15～49歳
- 3 15～64歳
- 4 65歳以上

3 次のうち、第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
- 2 フード・マイレージの大きい農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- 3 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす
- 4 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす

4 次のうち、感染症成立の三要因の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 感染源 ——— 感染経路 ——— 疾患
- 2 感染経路 ——— 疾患 ——— 感受性
- 3 感染源 ——— 感染経路 ——— 感受性
- 4 感染源 ——— 疾患 ——— 感受性

5 インフルエンザに関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 発熱、頭痛、筋肉痛などの症状がある。
- 2 病原体は、細菌である。
- 3 主な感染経路は、飛翔虫による媒介である。
- 4 予防接種法により、保健所長の指示を受けて行う予防接種の対象者は、10歳未満の者である。

6 母子保健法で規定されている母子保健の向上に関する措置として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 妊産婦の保健指導の実施
- 2 未熟児の養育医療の給付
- 3 満3歳児の健康診査の実施
- 4 障がい児の育成医療の給付

7 調理師法に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 調理師法の目的は、調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより食文化の効率的な普及を図り、もって利用客の食生活の向上に資することである。
- 2 「調理師」とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として厚生労働大臣の免許を受けた者をいう。
- 3 調理師試験は、厚生労働大臣の定める基準により、調理、栄養及び衛生に関して必要な知識及び技能について、都道府県知事が行う。
- 4 都道府県知事は、調理師の資質の向上に資するために、調理技術に関する審査を行うことができる。

8 調理師法で規定されている就業地の都道府県知事に対して行う手続きとして、正しいものを1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 調理師免許証の書換交付
- 4 調理師名簿の訂正申請

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。

「二十一世紀における第二次国民健康づくり運動（健康日本21（第二次）」では、基本的な方向として、「□A□の延伸と健康格差の□B□」や「生活習慣病の発症□C□と重症化□C□の徹底」等が挙げられる。

- | | A | | B | | C |
|---|------|----|----|----|----|
| 1 | 健康寿命 | —— | 縮小 | —— | 予防 |
| 2 | 平均寿命 | —— | 根絶 | —— | 阻止 |
| 3 | 平均余命 | —— | 縮小 | —— | 阻止 |
| 4 | 生存期間 | —— | 根絶 | —— | 予防 |

食 品 学

10 次のうち、「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」において、可食部 100g 当たりに飽和脂肪酸を最も多く含むものを1つ選びなさい。

- 1 えごま油
- 2 オリーブ油
- 3 牛脂
- 4 大豆油

11 次のうち、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第2条における、乳製品に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 「バター」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものをいう。
- 2 「プロセスチーズ」とは、ナチュラルチーズを粉碎し、加熱溶融し、乳化したものをいう。
- 3 「加糖練乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳にしよ糖を加えて濃縮したものをいう。
- 4 「脱脂粉乳」とは、生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものをいう。

12 次のうち、魚と、その魚に関連す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 ボラ —— とびこ
- 2 ニシン —— かずのこ
- 3 スケトウダラ —— たらこ
- 4 サケ —— いくら

13 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。

（ ）は軟質小麦から製粉され、たんぱく質含量が少なく、てんぷらの衣やケーキなどに利用される。

- 1 強力粉
- 2 上新粉
- 3 薄力粉
- 4 デュラム・セモリナ

14 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。

（ ）の茎基部付近にできる、ひだ状の胞子葉のことを、「めかぶ」という。

- 1 わかめ
- 2 てんぐさ
- 3 こんぶ
- 4 ひじき

15 次のうち、「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 各成分値は、可食部と不可食部を含めた食品 100g 当たりの数値で示されている。
- 2 収載食品数は 2,478 食品となっている。
- 3 すべての食品のエネルギー値の算出には、Atwater 係数を用いている。
- 4 40 種類のビタミンの成分値が記載されている。

栄 養 学

16 次のうち、「食生活指針」（平成 12（2000）年策定、平成 28（2016）年一部改正）の項目として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
- 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、脂肪の少ない食生活を。

17 次のうち、エネルギーを産生する熱量素として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質
- 2 脂質
- 3 ビタミン
- 4 糖質

18 炭水化物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 ぶどう糖は単糖類である。
- 2 でんぷんは二糖類である。
- 3 しょ糖は単糖類である。
- 4 果糖は多糖類である。

19 脂質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 脂質のエネルギー換算係数は、4 kcal/g である。
- 2 コレステロールは、細胞膜の構成成分となっている。
- 3 胃内の滞留時間が短く、消化吸収が早い。
- 4 動物性脂肪には、飽和脂肪酸が含まれない。

20 次のうち、ビタミンと、その主な機能の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ビタミンA —— 視覚の機能を保持する
- 2 ビタミンC —— コラーゲン合成に関与する
- 3 ビタミンE —— 酸化を促進する
- 4 ビタミンB₁ —— 糖質代謝に関与する

21 カルシウム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 「日本人の食事摂取基準（2020年版）」における、18～29歳の男女のカルシウムの食事摂取基準の推奨量は、500mg/日である。
- 2 体内のカルシウムの約99%は骨と歯に存在し、残りの約1%が体液や血液等に存在している。
- 3 ビタミンDは、カルシウムの吸収を促進する。
- 4 無機質（ミネラル）の中で、人体に最も多く存在している。

22 消化・吸収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 消化には、物理的（機械的）消化、化学的（酵素的）消化、細菌学的（生物学的）消化がある。
- 2 小腸から吸収された栄養素のうち、脂溶性成分は毛細血管へ、水溶性成分はリンパ管へ流入する。
- 3 しよ糖はスクラーゼにより、ぶどう糖と果糖に分解される。
- 4 脂溶性ビタミンは、脂質とともに摂取することで吸収が良くなる。

23 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。

脂質異常症は、□Aとの関連が深く、□B コレステロール 140mg/dL 以上、□C コレステロール 40mg/dL 未満等の診断基準がある。

- | | A | | B | | C |
|---|------|----|-----|----|-----|
| 1 | 動脈硬化 | —— | HDL | —— | LDL |
| 2 | 骨粗鬆症 | —— | LDL | —— | HDL |
| 3 | 骨粗鬆症 | —— | HDL | —— | LDL |
| 4 | 動脈硬化 | —— | LDL | —— | HDL |

24 次のうち、主に卵巣から分泌されるホルモンとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 インスリン
- 2 エストロゲン
- 3 ガストリン
- 4 テストステロン

食 品 衛 生 学

25 HACCP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 HACCPは、ILO（国際労働機関）が考案した衛生管理手法である。
- イ HACCPに基づく衛生管理は、7原則12手順に沿って行う。
- ウ HACCPに基づく衛生管理では、最終的に出来上がった製品の抜き取り検査のみを実施することで、安全性の確認を行う。
- エ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したものである。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

26 大量調理施設衛生管理マニュア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 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。
- 2 器具・容器等の使用後は、全面を流水で洗浄し、75℃1分間以上の加熱又は同等の効果をもつ方法で十分殺菌した後、乾燥させれば、保管庫内の保管を必要としない。
- 3 野菜および果物を加熱せずに供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。
- 4 使用水は、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1 mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

27 次のうち、耐熱性（100℃で1時間の加熱でも生存）をもつ芽胞を形成する食中毒菌として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 ウエルシュ菌
- 2 腸炎ビブリオ
- 3 サルモネラ・エンテリティディス
- 4 カンピロバクター・ジェジュニ

28 食品添加物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 食品添加物は、人の健康を損なうおそれがない物質は、すべて使用が認められている。
- 2 既に使用実態のないことが判明した既存添加物であっても、既存添加物名簿から削除されることはない。
- 3 消費者庁長官は、公衆衛生の見地から添加物の成分につき規格を定めなければならない。
- 4 厚生労働省は、使用が認められた食品添加物についても、国民一人当たりの摂取量を調査するなど、継続的な安全確保に努めている。

29 食中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 ヒスタミンは、カビが産生する代謝物で、強い発がん性を持つ物質である。
- 2 黄色ブドウ球菌は、調理従事者の化膿創などを介し、食品を汚染すると考えられている。
- 3 1歳未満の乳児がハチミツを食べることによって、乳児ボツリヌス症を発症することがある。
- 4 野生のシカの肉を生又は加熱不十分な状態で食べると、E型肝炎ウイルスによる食中毒を引き起こすことがある。

30 次のうち、我が国で発芽防止を目的として放射線（コバルト 60 の^{ガンマ}γ線）照射が認められている食品として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 さつまいも
- 2 ばれいしょ
- 3 大豆
- 4 たまねぎ

31 食品の保存方法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 燻煙による方法は、木材を不完全燃焼させて生じた煙を食品に付着させることによって殺菌する方法である。
- 2 低温貯蔵法は、保存温度を低くすることで、食品中のすべての細菌を死滅させる方法である。
- 3 乾燥法は、食品を乾燥させて水分活性を高くすることで、食品中の細菌の繁殖を抑える方法である。
- 4 酢漬けによる方法は、食品の pH を上げることで、食品中の細菌の増殖を抑える方法である。

32 食品表示法で規定する食品表示基準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 生鮮食品を販売する場合は、適用されない。
- 2 賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれがない期限である。
- 3 特定保健用食品は、栄養成分の補給を目的として摂取する者に対し、含まれる栄養成分の機能を表示する食品をいう。
- 4 アレルゲンとして表示義務のある特定原材料は、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目である。

33 黄色ブドウ球菌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 黄色ブドウ球菌による食中毒の潜伏期間は、30分～6時間程度である。
- 2 黄色ブドウ球菌による食中毒の主な症状に、激しい吐き気、嘔吐などがある。
- 3 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は熱に弱いですが、黄色ブドウ球菌は100℃で20分間の加熱でも完全に死滅しない。
- 4 黄色ブドウ球菌による食中毒の原因食品に、おにぎりがある。

34 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 アニサキスが産生するエンテロトキシンという毒素が、食中毒の原因となる。
- 2 食酢を用いた一般的な調理法には、アニサキスを死滅させる効果がある。
- 3 アニサキスは60℃で1分以上加熱しても死滅しないため、この程度の加熱処理では食中毒の予防には効果がない。
- 4 アニサキスによる食中毒の原因食品に、サバがある。

35 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 は、100 個程度の菌数でも食中毒を引き起こすことがある。
- 2 腸管出血性大腸菌 O157 は、産生する毒素によって、食中毒を引き起こすことがある。
- 3 腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒の予防として、食品の中心温度を 65℃で1分間加熱する方法がある。
- 4 腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒は、重症化すると、溶血性尿毒症症候群(HUS)を引き起こすことがある。

36 ノロウイルス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 大量調理施設衛生管理マニュアルにおいて、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、中心部が 85～90℃で 90 秒間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認する。
- 2 ノロウイルスは食品中で増殖することで食中毒を引き起こすため、食品を冷蔵保存することで増殖を抑え、食中毒を予防することができる。
- 3 ノロウイルス食中毒による症状が消失してから 1 週間が経過した患者の糞便からも、ウイルスが検出されることがある。
- 4 ノロウイルスによる食中毒の原因食品に、パンがある。

37 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「令和3年食中毒統計」において、年間の患者総数は、病因物質別では□Aによるものが最も多く、原因施設別では□Bによるものが最も多かった。

- | | A | | B |
|---|---------|----|-----|
| 1 | ノロウイルス | —— | 仕出屋 |
| 2 | アニサキス | —— | 学校 |
| 3 | ボツリヌス菌 | —— | 仕出屋 |
| 4 | サルモネラ属菌 | —— | 学校 |

38 次のうち、食品衛生法に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 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生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発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- 2 この法律で規定する「食品」とは、医薬部外品を含む全ての飲食物をいう。
- 3 この法律で規格基準が定められている食品を輸入する場合、製造国の基準を満たしていても、規格基準を満たさないものを輸入してはならない。
- 4 茶碗、箸等の飲食器の製造者は、食品等事業者である。

39 カンピロバクター・ジェジュニ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 カンピロバクター・ジェジュニはペロ毒素を産生する。
- 2 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、3時間程度である。
- 3 カンピロバクター・ジェジュニは偏性嫌気性菌である。
- 4 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、鶏の刺身がある。

調理理論

40 次のうち、食品の磨碎^{まさい}に用いる器具として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 まな板
- 2 泡だて器
- 3 すり鉢
- 4 レードル

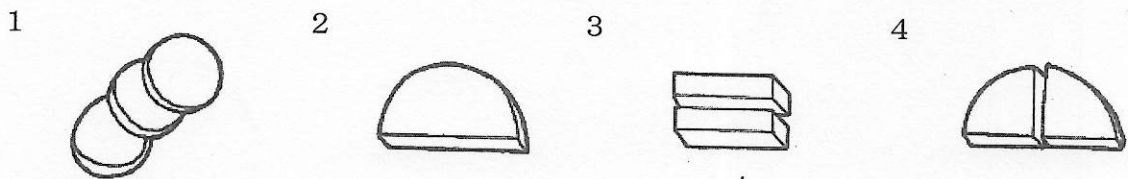
41 次のうち、砂糖を含む食品の調理例と、砂糖の調理特性の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 プディング —— たんぱく質の熱変性を遅らせ、柔らかく固める
- 2 求肥 —— でんぷんの老化を抑制させる
- 3 ジャム —— ペクチンと酸の存在でゲル化させる
- 4 砂糖漬け —— 微生物の繁殖を促進させる

42 電磁調理器（IH 調理器）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 磁性のある鉄やステンレス製の鍋は適していない。
- 2 二酸化炭素などを発生させないため、周囲の空気を汚さない。
- 3 マイクロ波を食品に照射し、そのエネルギーが食品中で熱に変わり、発熱する。
- 4 熱効率はガス調理器に比べて悪い。

43 次の図のうち、拍子木切り^{ひょうしぎ}と呼ばれる切り方として、正しいものを1つ選びなさい。



44 次のうち、調理工程の中で加熱を行わないソースとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ビネグレットソース
- 2 ベシャメルソース
- 3 ブルーテソース
- 4 ブラウンソース

45 次のうち、味の対比効果の例として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 餡に少量の塩を加えると、甘味が強く感じられる。
- 2 だし汁に少量の塩を加えると、うま味が強く感じられる。
- 3 甘いものを食べた後に酸味のあるものを食べると、酸味がより強く感じられる。
- 4 こんぶとかつお節を併用すると、うま味がより強く感じられる。

46 次のうち、乾式加熱として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ゆでる
- 2 蒸す
- 3 揚げる
- 4 炊く

47 次のうち、主に甘味を呈する物質として、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

ア	サッカリン	イ	アスパルテーム	ウ	塩化ナトリウム	エ	クエン酸
---	-------	---	---------	---	---------	---	------

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、ウ
- 4 ア、エ

48 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を促進させる。
- 2 りんごを食塩水に浸すと、酸化酵素が活性化され、褐変を抑えられる。
- 3 大根おろしに食酢を加えると、辛味が弱まることもある。これは、食酢が大根に含まれる酵素の活性を抑制するためである。
- 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。

49 次のうち、調理で用いられる機器と、その用途の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-----------|----|------|
| 1 | シンク | —— | 計量 |
| 2 | ティルティングパン | —— | 下処理 |
| 3 | ウォーマーテーブル | —— | 加熱調理 |
| 4 | ブラストチラー | —— | 冷却 |

50 いも類の調理特性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 ジャがいもをゆでる際には、外部の過加熱を防ぐために水を沸騰させてから入れる。
- 2 粉ふきいもを調理するには、新じゃがいもが適している。
- 3 さつまいもの煮崩れ防止にミヨウバンを使用する。
- 4 さつまいもの甘さを引き出すには、電子レンジで短時間加熱するとよい。

51 卵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 凝固開始温度は、卵白に比べて卵黄の方が高い。
- 2 「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」では、いくらは卵類に分類される。
- 3 ピータンは、アヒルの卵などをアルカリ処理することで卵の内容物を凝固させたものである。
- 4 スープのあく取りとして、卵白を使用することがある。

52 次のうち、食品と、その食品が含む主なうま味成分の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 あさり —— コハク酸
- 2 玉露 —— テアニン
- 3 干し椎茸 —— グアニル酸
- 4 こんぶ —— イノシン酸

53 次のうち、ほうれん草などに含まれる緑色を示す脂溶性の色素として、正しいものを1つ選びなさい。

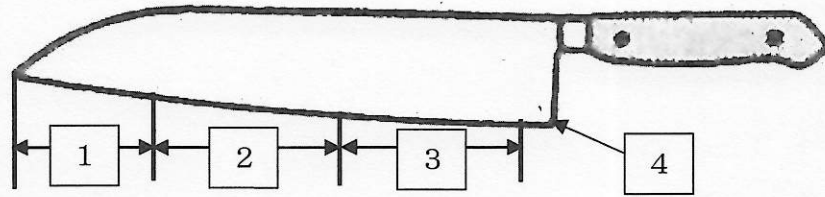
- 1 クロロフィル
- 2 アントシアニン
- 3 フラボノイド
- 4 カロテノイド

54 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。

牛乳を 75℃以上で加熱すると、乳清たんぱく質の主成分の熱変性により加熱臭が生じる。加熱臭の主な成分に（ ）がある。

- 1 二酸化炭素
- 2 硫化水素
- 3 アンモニア
- 4 アルデヒド

55 包丁の取扱いについて、芽を取るのに適している部位は次のうちどれか、正しいものを1つ選びなさい。



56 次の料理のうち、その調理工程の中で一般的には、材料をすり身状にする工程を含まないものを1つ選びなさい。

- 1 ムニエル
- 2 つみれ
- 3 しんじょう
- 4 テリーヌ

食文化概論

57 次のうち、東京都の郷土料理として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ます寿司
- 2 石狩鍋
- 3 皿うどん
- 4 深川めし

58 次の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

（ ）では、行事食として「ちまき」が食べられることが知られている。

- 1 節分
- 2 春分（春の彼岸）
- 3 端午の節句
- 4 冬至

59 次のうち、農林水産省による「食料需給表」の中の「食料自給率の推移」において、令和2年度の自給率が40%以下となっている品目として、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

ア	米	イ	小麦	ウ	豆類	エ	魚介類
---	---	---	----	---	----	---	-----

- 1 ア、ウ
- 2 イ、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

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 インド ——— ナシゴレン
- 2 スペイン ——— パエリア
- 3 メキシコ ——— タコス
- 4 タイ ——— トムヤムクン

令和4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			正解			正解			正解
公衆衛生学	問1	4	栄養学	問16	4	食品衛生学	問31	1	調理理論	問46	3
	問2	3		問17	3		問32	4		問47	1
	問3	2		問18	1		問33	3		問48	2
	問4	3		問19	2		問34	4		問49	4
	問5	1		問20	3		問35	3		問50	3
	問6	4		問21	1		問36	2		問51	2
	問7	3		問22	2		問37	1		問52	4
	問8	2		問23	4		問38	2		問53	1
	問9	1		問24	2		問39	4		問54	2
食品学	問10	3	食品衛生学	問25	3	調理理論	問40	3	食文化概論	問55	4
	問11	4		問26	2		問41	4		問56	1
	問12	1		問27	1		問42	2		問57	4
	問13	3		問28	4		問43	3		問58	3
	問14	1		問29	1		問44	1		問59	2
	問15	2		問30	2		問45	4		問60	1

* 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。