

令和4年度 第1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

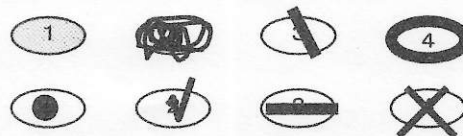
【 解答欄 】

(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 次のうち、「令和2年(2020)人口動態統計(確定数)」において、男性の死因順位として、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

- | | 1位 | | 2位 | | 3位 |
|---|-------|----|-------|----|-------|
| 1 | 悪性新生物 | —— | 心疾患 | —— | 脳血管疾患 |
| 2 | 悪性新生物 | —— | 脳血管疾患 | —— | 心疾患 |
| 3 | 脳血管疾患 | —— | 心疾患 | —— | 悪性新生物 |
| 4 | 心疾患 | —— | 悪性新生物 | —— | 脳血管疾患 |

2 次のうち、「令和元年国民健康・栄養調査」の結果に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 1日当たりの食塩摂取量の平均値は、20歳以上の男女ともに、8gを超えていない。
- 2 1日当たりの野菜摂取量の平均値は、20歳以上の男女ともに、350gを超えている。
- 3 20歳以上の男性で、現在習慣的に喫煙している者の割合は、40%を超えている。
- 4 65歳以上の女性の低栄養傾向の者($BMI \leq 20 \text{kg}/\text{m}^2$)の割合は、15%を超えている。

3 次のうち、疾病とその原因とされている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 イタイイタイ病 —— カドミウム
- 2 水俣病 —— 砒素
- 3 カネミ油症 —— ポリ塩化ビフェニル(PCB)
- 4 四日市ぜん息 —— 二酸化硫黄

4 次のうち、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に規定されている感染性の疾病とその分類の組合せとして、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

- 1 ペスト —— 一類感染症
- 2 結核 —— 二類感染症
- 3 A型肝炎 —— 四類感染症
- 4 腸チフス —— 五類感染症

5 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15条第2項では、「調理師は、免許の取消処分を受けたときは、 A 以内に、免許証を免許を与えた B に返納しなければならない。」と定められている。

- | | <input type="text"/> A <input type="text"/> | | <input type="text"/> B <input type="text"/> |
|---|---|----|---|
| 1 | 5日 | —— | 市町村長 |
| 2 | 5日 | —— | 都道府県知事 |
| 3 | 30日 | —— | 市町村長 |
| 4 | 30日 | —— | 都道府県知事 |

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。

調理師法第1条では、「この法律は、調理師の資格等を定めて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 A の合理的な発達を図り、もつて国民の食生活の B に資することを目的とする。」と定められている。

- | | <input type="text"/> A <input type="text"/> | | <input type="text"/> B <input type="text"/> |
|---|---|----|---|
| 1 | 調理技術 | —— | 向上 |
| 2 | 食文化 | —— | 伝承 |
| 3 | 調理業務 | —— | 普及啓発 |
| 4 | 食産業 | —— | 発展 |

7 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2項では、「国は、すべての生活部面について、 A 、 B 及び C の向上及び増進に努めなければならない。」と定められている。

- | | <input type="text"/> A <input type="text"/> | | <input type="text"/> B <input type="text"/> | | <input type="text"/> C <input type="text"/> |
|---|---|----|---|----|---|
| 1 | 生活習慣 | —— | 医療制度 | —— | 公衆衛生 |
| 2 | 生活習慣 | —— | 社会保障 | —— | 健康管理 |
| 3 | 社会福祉 | —— | 社会保障 | —— | 公衆衛生 |
| 4 | 社会福祉 | —— | 医療制度 | —— | 健康管理 |

8 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。

「令和2年度学校保健統計」の主な疾病・異常等の被患率において、中学校で最も高いのは、（ ）である。

- 1 裸眼視力 1.0 未満の者
- 2 むし歯（う歯）
- 3 ぜん息
- 4 アトピー性皮膚炎

9 次のうち、疾病の一次予防の具体的な手段として、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

- 1 食生活改善
- 2 予防接種
- 3 検診
- 4 健康教育

食 品 学

10 次のうち、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」で乳製品に分類されているものとして、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

- 1 マーガリン
- 2 バター
- 3 加糖練乳
- 4 ラクトアイス

11 魚介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 えびの殻に含まれる色素にアスタキサンチンがある。
- 2 牡蠣にはグリコーゲンが含まれている。
- 3 海産魚の生臭みの原因となる香気成分にトリメチルアミンがある。
- 4 赤身魚に含まれる色素たんぱく質にリボフラビンがある。

12 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たんぱく質である□Aと□Bは加水して練ると、粘弾性のある□Cを形成する。

- | | A | | B | | C |
|---|-------|----|-------|----|-------|
| 1 | グルテニン | —— | グルコース | —— | グルテン |
| 2 | グルカゴン | —— | グルコース | —— | グルテニン |
| 3 | グルテニン | —— | グリアジン | —— | グルテン |
| 4 | グルカゴン | —— | グリアジン | —— | グルテニン |

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。

「日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂)」に掲載されている食品のうち、()の廃棄率は 55%である。

- 1 こめ [水稲穀粒] 精白米 うるち米
- 2 <魚類> (あじ類) まあじ 皮つき 生
- 3 りんご 皮なし 生
- 4 鶏卵 全卵 ゆで

14 次のうち、わかめ等の褐藻類に多く含まれる食物繊維として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 キチン
- 2 ペクチン
- 3 アルギン酸
- 4 グルコマンナン

15 「日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂)」における食品群とそれに分類される食品の例の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-----------|----|-------|
| 1 | 油脂類 | —— | ラード |
| 2 | 調味料及び香辛料類 | —— | 米みそ |
| 3 | いも及びでん粉類 | —— | こんにやく |
| 4 | 豆類 | —— | アーモンド |

栄 養 学

16 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 ショ糖、麦芽糖、乳糖は単糖類である。
- 2 でんぷん、グリコーゲン是多糖類である。
- 3 炭水化物のエネルギー換算係数は、おおよそ9 kcal/g である。
- 4 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、炭水化物のエネルギー産生栄養素バランスは、すべての年齢で13~20%である。

17 次のうち、ミネラル（無機質）とその欠乏によっておこる欠乏症の組合せとして、~~誤~~
っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------|----|------|
| 1 ヨウ素 | —— | 甲状腺腫 |
| 2 鉄 | —— | 貧血 |
| 3 ナトリウム | —— | 骨粗鬆症 |
| 4 亜鉛 | —— | 味覚障害 |

18 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 キモトリプシンは、たんぱく質を分解するはたらきをもつ。
- 2 スクララーゼは、中性脂肪を分解するはたらきをもつ。
- 3 トリプシンは、中性脂肪を分解するはたらきをもつ。
- 4 リパーゼは、たんぱく質を分解するはたらきをもつ。

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 ドコサヘキサエン酸（DHA）は飽和脂肪酸である。
- 2 コレステロールは生体膜の構成成分である。
- 3 レシチンは単純脂質である。
- 4 パルミチン酸は必須脂肪酸である。

20 ビタミン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Eは抗酸化作用をもつ。
- 2 ビタミンAが欠乏すると、夜盲症を発症することがある。
- 3 ビタミンCは鉄の吸収を高める効果がある。
- 4 パントテン酸は脂溶性ビタミンである。

21 次のうち、ホルモンとそのはたらきに関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 副甲状腺ホルモン —— 血中カルシウム濃度を下げる
- 2 アドレナリン —— 血圧を上げる
- 3 甲状腺ホルモン —— エネルギー代謝を低下させる
- 4 インスリン —— 血糖値を上げる

22 次のうち、消化液とそれに含まれる消化酵素の組合せとして、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

- 1 唾液 —— アミラーゼ
- 2 胃液 —— ペプシン
- 3 膵液 —— スクララーゼ
- 4 腸液 —— マルターゼ

23 たんぱく質・アミノ酸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 ロイシンは、可欠アミノ酸（非必須アミノ酸）である。
- 2 筋肉、皮膚、血液、毛髪の構成成分にたんぱく質がある。
- 3 たんぱく質には窒素が含まれている。
- 4 たんぱく質はエネルギー源として利用することができる。

24 次のうち、生活習慣病の食事療法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 骨粗鬆症では、カルシウムを積極的に摂取するとよい。
- 2 脂質異常症では、食物繊維を積極的に摂取するとよい。
- 3 高血圧症では、ナトリウムの摂取が過剰にならないようにするとよい。
- 4 2型糖尿病では、飽和脂肪酸を積極的に摂取するとよい。

食 品 衛 生 学

25 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。

ツブ貝という名称で市販されているヒメエゾボラには、唾液腺に（ ）という毒性成分を含むことがあるため、調理の際には唾液腺を取り除く必要がある。

- 1 スコポラミン
- 2 テトラミン
- 3 シクトキシン
- 4 ムスカリン

26 次のうち、食品に関連する法律についての記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品表示法第十五条の規定による権限の委任等に関する政令で定めるものを除き、食品表示法の規定による権限は消費者庁長官に委任されている。
- 2 食品衛生法は、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されている。
- 3 食品安全基本法の規定により、食品安全委員会は、厚生労働省に設置されている。
- 4 食品衛生法で規定されている「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。

27 次のうち、植物と、それに含まれることがある植物性自然毒の毒性成分の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ジャガイモ —— ソラニン
- 2 イヌサフラン —— サキシトキシン
- 3 トリカブト —— アミグダリン
- 4 スイセン —— アフラトキシン

28 食中毒の原因となる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 トリヒナ(旋毛虫)による食中毒の原因食品に、加熱不十分な熊肉がある。
- 2 サルコシステイス・フェアリーは、 -20°C (中心温度) で48時間以上を保持することで感染性が消失する。
- 3 アニサキスは、わさびや醤油、酢によって完全に死滅する。
- 4 クドア・セプテンpunkタータによる食中毒の原因食品に、ひらめの刺身がある。

29 ヒスタミンによる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 ヒスタミンによる食中毒の主な症状に、顔面紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などがある。
- 2 ヒスタミンによる食中毒の原因食品に、カツオがある。
- 3 ヒスタミンは調理時の加熱では、ほとんど分解されない。
- 4 ヒスタミンによる食中毒の潜伏期間は、食後24時間程度で発症することが多い。

30 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 ノロウイルスは、100個程度のウイルス量でも食中毒を引き起こすことがある。
- 2 ノロウイルスはヒトの小腸で増殖する。
- 3 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、ノロウイルス汚染のおそれのある食品は中心部が $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上の加熱を行うこととされている。
- 4 ノロウイルスはアルコールで完全に不活化する。

31 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。

カンピロバクターは、グラム陰性のらせん菌で微好気性の性質を持ち、芽胞を A 。

また、鶏や豚などの動物の腸管に存在し、 B を食べることにより、食中毒となることがある。

- | <input type="checkbox"/> A | ———— | <input type="checkbox"/> B |
|----------------------------|------|----------------------------|
| 1 形成する | ———— | 生や加熱不十分な食肉 |
| 2 形成する | ———— | 十分に加熱された食肉 |
| 3 形成しない | ———— | 生や加熱不十分な食肉 |
| 4 形成しない | ———— | 十分に加熱された食肉 |

32 食品衛生法に基づく食品中の放射性物質の規格基準のうち、牛乳に含まれる放射性セシウム（放射性物質のうち、セシウム134 及びセシウム137 をいう。）の基準値として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 10 (Bq/kg)
- 2 50 (Bq/kg)
- 3 100 (Bq/kg)
- 4 500 (Bq/kg)

33 食品の保存、細菌の増殖抑制、殺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 食品を冷凍状態（ -15°C 以下）にすることにより、食品に含まれる全ての細菌を死滅させることができる。
- 2 260 nm付近の波長の紫外線は強い殺菌力をもつが、その効果は光線が照射された表面にとどまる。
- 3 コバルト 60 の γ 線^{ガンマ}を利用した放射線の照射は、日本では、ばれいしょの発芽防止の目的のみで認められている。
- 4 脱酸素剤により酸素を除去する方法は、好気性菌の増殖を抑えられる。

34. 次のうち、我が国で「甘味料」として使用が認められている添加物として、~~誤っている~~
ものを1つ選びなさい。

- 1 アセスルファムカリウム
- 2 サッカリンナトリウム
- 3 スクラロース
- 4 ソルビン酸カリウム

35 食品表示法で規定する食品表示基準において、特定原材料として表示が義務付けられて
いる食品として、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

ア そば	イ 大豆	ウ かに	エ いか
------	------	------	------

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

36 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、寄生虫である。
- 2 腸炎ビブリオは、食塩濃度3%程度の環境で完全に死滅する。
- 3 腸炎ビブリオによる食中毒の原因食品に、いかの塩辛がある。
- 4 腸炎ビブリオによる食中毒での死亡例はない。

37 食品衛生法に規定されている内容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 食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分等を含む食品（指定成分等含有食品）が、人の健康に被害を生じさせた場合は、その食品を取り扱う営業者は、厚生労働大臣に届け出なければならない。
- 2 販売の用に供する食品等を輸入しようとする者は、その都度、厚生労働大臣に届け出なければならない。
- 3 飲食店営業等、公衆衛生に与える影響が著しい営業を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- 4 食中毒患者を診断した医師は、直ちに厚生労働大臣へその旨を届け出なければならない。

38 次のうち、コーデックスの HACCP システムの 7 原則として、~~誤っているもの~~を 1 つ選
びなさい。

- 1 危害要因の分析
- 2 重要管理点の決定
- 3 管理基準の設定
- 4 HACCP チームの編成

39 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について、正しい
いものを 1 つ選びなさい。

- 1 検食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、 -20°C 以下で 2 週間以上保存すること。
- 2 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。
- 3 調理従事者等（臨時職員は除く）は、定期的な健康診断及び年に 1 回以上の検便を受けること。
- 4 便所では調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物が汚れないよう十分に注意すること。

調理理論

40 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。

米（うるち米の精白米）を飯に炊き上げる場合に必要となる一般的な加水量は、米の重量の約 A である。炊き上がった飯は米の重量の約 B となる。

- | | A | | B |
|---|--------|----|-------|
| 1 | 1.0 倍量 | —— | 1.8 倍 |
| 2 | 1.2 倍量 | —— | 2.8 倍 |
| 3 | 1.5 倍量 | —— | 2.2 倍 |
| 4 | 1.8 倍量 | —— | 2.1 倍 |

41 次のうち、さつまいもを加熱した際に、でんぷんを分解する働きのある酵素として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ポリフェノールオキシダーゼ
- 2 チロシナーゼ
- 3 プロテアーゼ
- 4 アミラーゼ

42 次のうち、鶏卵の調理特性とその調理例の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 卵黄の乳化性 —— かきたま汁
- 2 卵白の起泡性 —— メレンゲ
- 3 卵黄の起泡性 —— マヨネーズ
- 4 全卵の乳化性 —— ゆで卵

43 豆類の調理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 豆を煮る際に、沸騰後に差し水（びっくり水）を加えることで、沸騰をしずめ、中心まで均一に火を通すことができる。
- 2 豆を煮る際に重曹を加えると、豆がよりやわらかくなる。
- 3 黒豆を煮る際に古釘をいれると、色が鮮やかに仕上がる。
- 4 大豆（乾物）は米よりも吸水が早い。

44 次のうち、主に辛味付けに利用される香辛料として、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

ア サフラン イ さんしょう ウ ナツメグ エ こしょう

- 1 ア、ウ
- 2 イ、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

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。
（ ）というたんぱく質を多く含む魚を、皮や骨がついた状態で煮ると、（ ）
が煮汁に溶け出る。これが冷えて固まると、煮こごりとなる。

- 1 コラーゲン
- 2 キチン
- 3 イヌリン
- 4 デキストリン

46 砂糖の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 水における砂糖の溶解度は、水の温度が高いほど小さくなる。
- 2 でんぷんの老化を抑える働きがある。
- 3 濃度を高めると、ゼラチンのゲルの強度が低くなる。
- 4 塩よりも食品への浸透速度が早い。

47 肉を加熱することで起こる現象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 保水性が向上する。
- 2 色素が灰褐色に変化する。
- 3 アミノカルボニル反応による香ばしい匂いが生ずる。
- 4 たんぱく質が変性、凝固し、肉が収縮する。

48 次の記述により説明される調理方式として、正しいものを1つ選びなさい。

食材を加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供することを前提とした調理方式

- 1 クックフリーズ
- 2 クックチル
- 3 クックサーブ
- 4 ブラストチラー

49 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。

電磁調理器（IH調理器）は、トッププレートの下で発生した□A□により、鍋底で□B□が発生し、□C□によって発熱する仕組みとなっている。

- | | A | | B | | C |
|---|-------|----|-------------------|----|------|
| 1 | 磁力線 | —— | 分子振動 | —— | 摩擦熱 |
| 2 | 磁力線 | —— | 渦電流 ^{うず} | —— | 電気抵抗 |
| 3 | マイクロ波 | —— | 渦電流 | —— | 摩擦熱 |
| 4 | マイクロ波 | —— | 分子振動 | —— | 電気抵抗 |

50 包丁使い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 隠し包丁とは、短冊状に食品を切ることである。
- 2 かつらむきは、洋式の呼び方ではジュリエヌという。
- 3 せん切りは、洋式の呼び方ではシャトーという。
- 4 面取りをすると、野菜は煮くずれしにくくなる。

51 次のうち、調理操作とそれに用いる調理器具の例の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 切碎 —— 牛刀
- 2 磨碎 —— おろし金
- 3 混合 —— ピーラー
- 4 ろ過 —— シノワ（シノア）

52 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□は紅藻が原料なのに対し、□B□は牛や豚の骨や皮などが原料であるため、キウイフルーツのアクチニジンのように□C□を含む果物を生で加えると固まりにくくなる。

- | | A | | B | | C |
|---|------|----|--------|----|-----------|
| 1 | 寒天 | —— | カラギーナン | —— | たんぱく質分解酵素 |
| 2 | ペクチン | —— | ゼラチン | —— | 酸化還元酵素 |
| 3 | ペクチン | —— | カラギーナン | —— | 酸化還元酵素 |
| 4 | 寒天 | —— | ゼラチン | —— | たんぱく質分解酵素 |

53 次のうち、油脂の劣化を防止する方法として、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

- 1 直射日光を当て、紫外線消毒をする。
- 2 使用後の揚げ油は、揚げカスをすぐに取り除く。
- 3 空気にさらさない。
- 4 長時間の加熱を避ける。

54 次のうち、味とその味を呈する物質の例の組合せとして、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

- 1 甘味 —— ショ糖
- 2 酸味 —— アスパルテーム
- 3 渋味 —— カテキン
- 4 苦味 —— カフェイン

55 食酢の味付け以外の作用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 魚に塩をふった後、食酢に浸すと、身が引き締まる。
- 2 昆布は食酢を加えた水に浸すと、やわらかく味が浸透しやすくなる。
- 3 ポーチドエッグを作る際に、茹で水に食酢を加えると、熱凝固が促進される。
- 4 ほうれん草を茹でる際に食酢を加えると、クロロフィルが鮮緑色になる。

56 次の記述のうち、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。

アントシアニンやフラボノイドは野菜や果物に含まれる A の色素である。アントシアニンは B、フラボノイドは無色～淡黄色を示す。

- | | A | B |
|---|-----|----------|
| 1 | 水溶性 | 赤色、青色、紫色 |
| 2 | 脂溶性 | 赤色、青色、紫色 |
| 3 | 水溶性 | 黄色 |
| 4 | 脂溶性 | 緑色 |

食文化概論

57 次のうち、季節の行事とそれにちなんだ食べ物の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 正月（1月） —— 雑煮
- 2 桃の節句（3月） —— 菱餅
- 3 端午の節句（5月） —— 千歳飴
- 4 七夕の節句（7月） —— そうめん

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。
（ ）は、茶事で見られる簡素な料理であり、一汁三菜が基本となっている。

- 1 本膳料理
- 2 普茶料理
- 3 南蛮料理
- 4 懐石料理

59 次のうち、米を使う郷土料理として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 きりたんぼ
- 2 しもつかれ
- 3 なめろう
- 4 ほうとう

60 次のうち、家庭における食品ロスの内訳として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 過剰除去
- 2 輸送距離
- 3 直接廃棄
- 4 食べ残し

令和4年度第1回調理師試験問題正解

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

* 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。