

# 平成 29 年度調理師試験問題

愛 知 県

試験開始の指示があるまで開いてはいけません。

## 注 意 事 項

- 1 試験問題は 1 ページから 19 ページまでです。試験開始後ページ数を確認してください。
- 2 この問題用紙とは別に平成 29 年度調理師試験解答用紙（以下「解答用紙」という。）を 1 枚配布しますから、**解答は解答用紙に記入してください。**この問題用紙は解答の下書きに使ってください。
- 3 解答用紙の所定欄に氏名及び受験番号を必ず記入してください。下の〔氏名・受験番号の記入例〕を参考にしてください。
- 4 解答用紙の記入は、必ず**HB又はBの鉛筆又はシャープペンシル**を使用してください。
- 5 問題の解答は、正解とする番号に**黒く線を引きマークしてください。**下の〔解答の方法（例）〕を参考にしてください。
- 6 解答は必ず一つの問題で一つの答えとなっています。
- 7 **問題用紙は持ち帰ってください。**
- 8 試験時間中は、すべて試験官の指示に従ってください。

〔氏名・受験番号の記入例〕

氏 名	愛 知 太 郎				
受験番号(1)	1	2	3	4	5

受 験 番 号 拾 壱 (2)	万	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	千	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	百	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	拾	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	壱	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9

〔解答の方法（例）〕

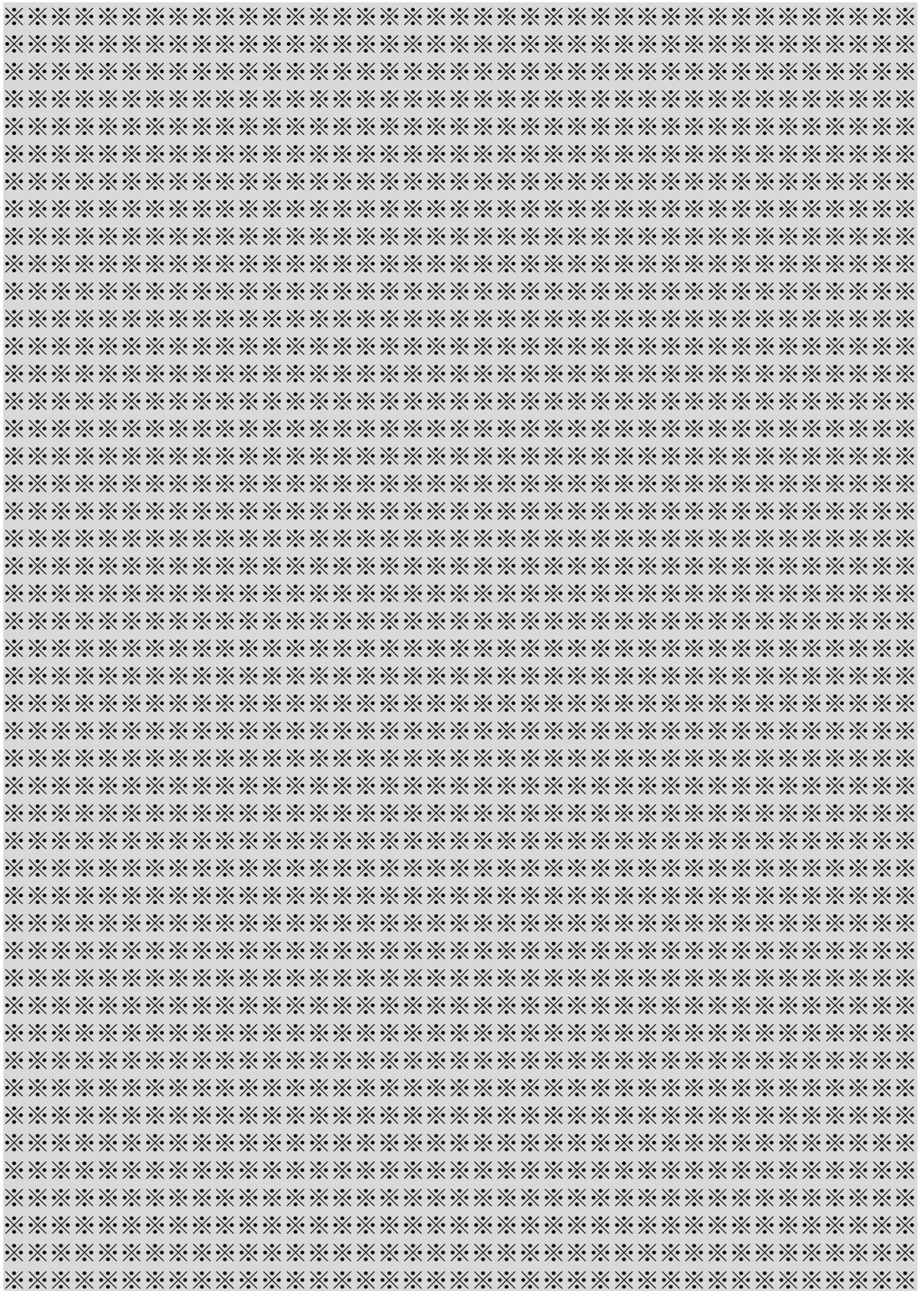
問 1 次のうち、愛知県の県庁所在地はどれか。

- (1) 豊 橋 市
- (2) 岡 崎 市
- (3) 豊 田 市
- (4) 名 古 屋 市

〔解答用紙〕

正解は(4) 名古屋市なので、4にマークします。

公 衆 衛 生 学	問	答			
	1	1	2	3	4



# 公 衆 衛 生 学

**問1** 次は、「日本国憲法」第25条の記述であるが、( )に入る語句の組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む(ア)を有する。(イ)は、すべての生活部面について、社会福祉、(ウ)及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。」

	(ア)	(イ)	(ウ)
(1)	権 利	国	社会保障
(2)	義 務	地方自治体	社会保障
(3)	権 利	地方自治体	安全保障
(4)	義 務	国	安全保障

**問2** 事業活動に伴って生じた次の廃棄物のうち、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」による「産業廃棄物」はいくつあるか。

- (ア) 廃 アル カ リ
- (イ) 廃 プラスチック
- (ウ) 廃 油
- (エ) し 尿

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

**問3** 次の「調理師法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 多数人に対して飲食物を調理して供与する施設においては、調理師を置くように努めなければならない。
- (2) 調理師は、本籍地の都道府県名に変更を生じたときは、30日以内に調理師名簿の訂正を申請しなければならない。
- (3) 調理師の免許申請は、本籍地の都道府県知事に対して行う。
- (4) 調理師でなければ、調理師又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。

**問4** 次のうち、「地域保健法」による保健所の事業とされていないのはどれか。

- (1) 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- (2) 雇用保険に関する事項
- (3) 衛生上の試験及び検査に関する事項
- (4) 公共医療事業の向上及び増進に関する事項

**問5** 次のうち、「予防接種法」で予防接種を行う疾病として定められていないのはどれか。

- (1) ジフテリア
- (2) 狂犬病
- (3) 日本脳炎
- (4) 風しん

**問6** 次の感染症のうち、「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」による二類感染症はどれか。

- (1) 結核
- (2) マールブルグ病
- (3) 南米出血熱
- (4) 痘そう

問7 次の感染症のうち、細菌を原因とするのはどれか。

- (1) デング熱
- (2) マラリア
- (3) エボラ出血熱
- (4) パラチフス

問8 次は、「学校給食法」第1条の記述であるが、( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいのはどれか。

「この法律は、学校給食が(ア)の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、(ア)の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における(イ)を図ることを目的とする。」

(ア)

(イ)

- |            |         |
|------------|---------|
| (1) 児童及び生徒 | 食育の推進   |
| (2) 児童及び生徒 | 衛生管理の確保 |
| (3) 園児及び児童 | 食育の推進   |
| (4) 園児及び児童 | 衛生管理の確保 |

問9 年間乳児死亡数が2,000人で、年間出生数が1,000,000人である場合、人口動態統計における乳児死亡率は、次のうちどれか。

- (1) 0.002
- (2) 0.5
- (3) 0.2
- (4) 2

# 食 品 学

**問10** 次の食品とその原材料の組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ビーフン — 緑 豆
- (2) このわた — サ ケ
- (3) 春 雨 — 米
- (4) 麩 — 小 麦

**問11** 次の記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 卵白に含まれるたんぱく質は、カゼインが主である。
- (2) 魚類に含まれるエイコサペンタエン酸は、多価不飽和脂肪酸である。
- (3) コラーゲンは、水を加えて加熱すると、グリコーゲンになる。
- (4) 牛乳に含まれるたんぱく質は、グリニシンが主である。

**問12** 次の記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 落花生は、ビタミンAを多く含み、ビタミンB群は少ない。
- (2) 大豆は、アズキ（小豆）に比べてたんぱく質を多く含む。
- (3) さつまいもは、脂質に比べて炭水化物を多く含む。
- (4) 米に含まれるたんぱく質は、オリゼニンが主である。

**問13** 次の記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) たんぱく質は、ブドウ糖がペプチド結合した化合物である。
- (2) ビタミンは、体内の代謝調整に不可欠な無機質である。
- (3) ビタミンEは、水溶性ビタミンの一つである。
- (4) 炭水化物は、糖質と食物繊維からなる。

**問14** 次の食品の貯蔵方法に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 燻煙法は、乾燥や煙中の成分の作用などにより食品の保存性を高める方法である。
- (2) 放射線照射法は、食品に放射線をあて、付着している微生物を殺菌する方法で、我が国では香辛料への使用が認められている。
- (3) 乾燥法は、食品中の水分を少なくして細菌などの増殖を抑える方法である。
- (4) 冷蔵・冷凍法では、細菌を死滅させることができないことに注意が必要である。

**問15** 次の野菜とその分類の組み合わせのうち、誤りはどれか。

- (1) 小松菜 — 葉菜類
- (2) タマネギ — 茎菜類
- (3) ブロccoli — 果菜類
- (4) にんじん — 根菜類

# 栄 養 学

**問16** 次の人体を構成する成分に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 人体は、酸素、炭素、水素、窒素、カルシウムの5元素のみで構成されている。
- (2) 体重に占める割合は、脂質より炭水化物の方が高い。
- (3) 体重に占めるミネラルの割合は、約25%である。
- (4) 体重に占める割合が最も高いものは、水である。

**問17** 次の脂肪酸のうち、必須脂肪酸はどれか。

- (1) オ レ イ ン 酸
- (2) ドコサヘキサエン酸
- (3) 酪 酸
- (4) ス テ ア リ ン 酸

**問18** 次の消化に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 口腔では、唾液中のリパーゼと食べ物が混ざることによって他の器官での消化を助ける。
- (2) 胃では、胃液中のアミラーゼが、たんぱく質をプロテオースとペプトンに分解する。
- (3) 小腸の内壁面には、多くのひだがあり、その表面には絨毛じゅうもうが生えている。
- (4) 腸液には、ラクターゼが含まれ、乳糖をブドウ糖と果糖に分解する。

**問19** 次の離乳に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) はちみつは、乳児ボツリヌス症予防のため、満1歳までは与えない。
- (2) 離乳は、通常、生後5、6か月頃から始め、10か月には完了する。
- (3) 離乳を始めたら、母乳や育児用ミルクは与えない。
- (4) 離乳が進むにつれ、与える魚は青皮魚から赤身魚、白身魚へと進めていく。

**問20** 次の記述で、( )に入る語句として**正しい**のはどれか。

「成人の肥満の指標を、BMI（体格指数）25以上とした場合、身長160cmの人が、肥満と判定されるのは体重( ) kg以上である。」

- (1) 54
- (2) 64
- (3) 74
- (4) 84

**問21** 次の疾病と食事に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 脂質異常症の場合は、動物性脂質の摂取を少なめにする。
- (2) 鉄欠乏性貧血の場合は、鉄分の吸収を促進するため、食事の前に緑茶を多く摂るようになる。
- (3) 急性胃炎の場合は、食事制限で胃を守り、しばらくはコーヒー、アルコールなどを避ける。
- (4) 痛風の場合は、プリン体を多く含む鳥や獣の内臓などを避ける。

**問22** 次の食物繊維の働きのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 排便促進
- (2) 血中コレステロール値の低下作用
- (3) 食後の血糖値上昇抑制
- (4) 血圧の上昇促進

**問23** 次の記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 糖尿病の症状は、高血糖、乏尿、のどの渇きである。
- (2) 糖尿病は、1型（インスリン依存型）と2型（インスリン非依存型）があり、日本の糖尿病患者の多くは2型である。
- (3) 血糖値が上昇すると、膵臓からインスリンを分泌し、血糖値を正常に保つ。
- (4) 糖尿病の治療の一つとして、食事の総エネルギー量を症状に応じて制限する方法がある。

**問24** 次の脂質に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 1gの脂質が燃焼して発生するエネルギーは、4kcalである。
- (2) 水に溶けず、加水分解によって脂肪酸を生じる。
- (3) 胃内の停滞時間が長く、腹もちがよい。
- (4) 植物性脂質や魚油は、コレステロールがたまるのを防ぐ。

# 食 品 衛 生 学

**問 25** 次のうち、「食品表示法」に基づき、アレルギー（アレルギー物質）を含む「特定原材料」として必ず表示しなければならないのはどれか。

- (1) りんご
- (2) やまいも
- (3) 大 豆
- (4) そ ば

**問 26** 次の食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 腸管出血性大腸菌による食中毒では、溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症することがある。
- (2) 腸炎ビブリオによる食中毒では、魚介類及び魚介類加工品が原因食品となることが多い。
- (3) ウエルシュ菌による食中毒の主な症状は、発熱及び吐き気で、下痢はほとんどない。
- (4) セレウス菌による嘔吐型の食中毒では、チャーハン、ピラフなどが原因食品となることが多い。

**問 27** 次のノロウイルスに関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 食品中や二枚貝の体内で増殖する。
- (2) 感染した場合の主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢などである。
- (3) 感染してから発病するまでの潜伏期間は長く、通常は一週間以上である。
- (4) ノロウイルスによる食中毒は、細菌性食中毒と同様に夏季に多発する。

**問 28** 次の食品添加物の物質名とその用途の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) イマザリル — 酸化防止剤
- (2) ソルビン酸 — 保存料
- (3) サリチル酸メチル — 着香料
- (4) 亜硝酸ナトリウム — 発色剤

**問 29** 次のHACCPに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 1960年代に米国航空宇宙局（NASA）が、食品の高度な安全性を保証するシステムとして策定したものである。
- (2) HACCPシステムの導入は、大規模な食品製造施設にのみ推奨されている。
- (3) HACCPシステムの7原則のうち、監視方法の設定とは、設定した管理基準から外れないように正しくコントロールされているか否かをチェックする方式を作ることである。
- (4) 我が国では、平成7年の食品衛生法改正において、HACCPシステムを基礎とした食品の総合衛生管理製造過程承認制度を新設した。

**問 30** 次の寄生虫のうち、主に魚介類から人に感染するのはどれか。

- (1) 鞭<sup>べん</sup>虫
- (2) 旋<sup>せん</sup>毛<sup>もう</sup>虫
- (3) クドア
- (4) クリプトスポリジウム

**問 31** 次の食中毒原因菌のうち、芽胞を形成しないのはどれか。

- (1) ボツリヌス菌
- (2) セレウス菌
- (3) ウエルシュ菌
- (4) 黄色ブドウ球菌

**問 32** 次の逆性石けんに関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 低温ほど、殺菌力は強くなる。
- (2) 普通の石けんと同時に使用すると、殺菌力は強くなる。
- (3) 無味、無臭で、刺激性も弱いことから、手指の消毒に使用される。
- (4) 普通の石けんと同様に、洗浄力は強い。

**問 33** 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 感染力は弱く、100 個程度の少量の菌で感染することはない。
- (2) 潜伏期間は、おおよそ、1～6 時間である。
- (3) 鶏肉が、原因食品となることが多い。
- (4) 症状として、必ず関節炎、髄膜炎を起こすことが特徴である。

**問 34** 次のヒスタミン食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 原因となるヒスタミンは、ヒラメ、カレイなどの白身の魚に多く含まれているヒスチジンから、細菌によって生成される。
- (2) 顔面紅潮や頭痛、じんましんなどのアレルギー様症状を示す。
- (3) 潜伏期間は、1～2 日程度である。
- (4) 毎年、死亡事例が報告されている。

**問 35** 次の食中毒とその病因物質の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) トリカブトによる中毒 — ア マ ニ チ ン
- (2) フグによる中毒 — テトロドトキシン
- (3) じゃがいもによる中毒 — ソ ラ ニ ン
- (4) オニカマスによる中毒 — シガトキシン

**問 36** 次の食品の劣化に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 腐敗とは、微生物により、主として食品中の炭水化物や脂質が分解し、悪臭を発生し、有害物質などを生成することをいう。
- (2) 揮発性塩基窒素は、食肉、魚肉の鮮度を示す指標である。
- (3) トリメチルアミンは、魚介類の初期腐敗を示す指標である。
- (4) たんぱく質性食品が劣化すると、初期には pH が下がるが、その後アンモニアなどの生成により上昇する。

**問37** 次の「食品安全基本法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 所管は厚生労働省である。
- (2) 食品の安全性の確保について、3つの基本理念を定めている。
- (3) 食品の安全性の確保について、国、地方公共団体及び食品関連事業者が果たすべき責務を定めている。
- (4) 食品安全委員会の設置を定めている。

**問38** 次の法律のうち、食品表示に関する規定が「食品表示法」に統合されたのはどれか。

- (1) 消費者基本法
- (2) 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）
- (3) 健康増進法
- (4) 計 量 法

**問39** 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 飲食店営業その他政令で定める営業を営もうとする者は、都道府県知事（保健所を設置する市又は特別区にあっては市長又は区長）の許可を受けなければならない。
- (2) 粉乳、食肉製品、食用油脂、マーガリンを製造する営業者は、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。
- (3) 都道府県等は、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生推進員を委嘱することができる。
- (4) 食中毒にかかっているか、又はその疑いのある患者を診断した医師は、7日以内にその旨を、最寄りの保健所長に届け出なければならない。

## 調理理論

**問40** 次の物理的調理操作に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 洗浄は、洗うことで、食品についている有害物等を除き、清潔にすることを目的とする。
- (2) 浸漬は、食品を水や調味液の中に浸すまたは漬け込むことで、吸水、膨潤(軟化)、保存、下味付けなどを目的とする。
- (3) 切断は、切ることで、食品の食べられない部分を除いたり、食べやすい形に整える。
- (4) 解凍とは、冷凍した食品を完全に解かした状態にまですることをいう。

**問41** 次の調理器具に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 土鍋は、温まりにくく、冷めにくいことが特徴である。
- (2) アルミニウム鍋は、軽くて熱伝導率が低い。
- (3) 電子レンジは、マイクロ波を食品に照射し、食品の温度を上昇させる加熱器具である。
- (4) 電磁調理器(IH調理器)は、ガスコンロに比べ熱効率が良い。

**問42** 次の寒天に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 一般に、水につけておく時間が長いほど、加熱したときに溶けやすい。
- (2) 一般に、10%の濃度で使用され、濃度が高いほどゼリー強度は大きい。
- (3) 果汁など強い酸と共に加熱すると、固まりやすい。
- (4) 凝固した寒天ゼリーは、約30℃で溶ける。

**問43** 次の食品とその主なうま味成分の組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 干しいたけ —— イノシン酸
- (2) かつお節 —— グルタミン酸
- (3) 昆布 —— グアニル酸
- (4) 清酒 —— コハク酸

**問44** 次の食塩の調理的特色に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 野菜・果物の褐変を防止する。
- (2) 魚のすり身の粘着力を増す。
- (3) たんぱく質の熱凝固を抑制する。
- (4) 魚類・いも類のぬめりを除く。

**問45** 次のソースに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) フォン・ブルンは、褐色の煮出し汁である。
- (2) フォン・ド・ヴォーは、魚の煮出し汁である。
- (3) ルーは、小麦粉と油脂を混ぜて加熱したものである。
- (4) リエゾンは、ソースなどに適度な濃度をつけたり、つなぎの役割をするものである。

**問46** 次の包丁のうち、和包丁でないのはどれか。

- (1) 菜切り
- (2) 出刃
- (3) 牛刀
- (4) 柳刃

**問47** 次の小麦粉に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 強力粉は、グルテン含量が多く、パンの原材料に適している。
- (2) 食塩を加えると、グルテンの弾力がなくなる。
- (3) アルカリ性の水を加えると、黄色になる。
- (4) 水を加えた生地で、流動性のあるものをバターという。

**問48** 次の特定給食施設に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 厨房は、湿度80%以下、温度25℃以下に保たれていることが望ましい。
- (2) 大量調理の特色は、蒸発率が低く、加熱時間が長いことである。
- (3) 食中毒を防ぐために、加熱調理食品では、中心部が、65℃以上で1分間以上加熱されていることを確認する。
- (4) 手指に化膿性の傷のある人、下痢をしている人は、調理・配食にたずさわらない。

**問49** 次の鶏卵の調理的特色に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 温泉卵は、85～88℃で20～30分の加熱でできる。
- (2) 生の卵は、流動性があり、薄めることができる。
- (3) 卵白に油脂を添加すると、泡立ちが悪くなる。
- (4) 卵黄中のレシチンは、水分と油を結びつける乳化作用がある。

**問50** 次の野菜の調理に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ほうれんそうは、重曹を加えてゆでると緑色が鮮やかになる。
- (2) たけのこは、こめぬか米糠を加えてゆでるとえぐ味が除去される。
- (3) 大根は、米のとぎ汁でゆでると辛みが増す。
- (4) れんこんは、酢を加えてゆでると白く保つことができる。

**問51** 次の乾物とそのもどし倍率（重量比）の目安の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 干ししいたけ —— 3倍
- (2) きくらげ —— 7倍
- (3) 切り干し大根 —— 4.5倍
- (4) 大豆 —— 2倍

**問52** 次の牛乳に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) アミノ・カルボニル反応により、焼き菓子やグラタンなどに焦げ色と香気を付ける。
- (2) 50℃以上での長時間加熱は、硫化水素の不快臭を発生させる。
- (3) コロイドの吸着作用により、魚介類やレバーなどの臭みを除く。
- (4) 牛乳を40℃以上に加熱すると、熱変性により表面に皮膜ができる。

**問53** 次のうち、カロテノイド系色素でないのはどれか。

- (1) えびをゆでると鮮やかな赤色になる色素
- (2) にんじんに含まれる橙色の色素
- (3) ブロッコリーに含まれる緑色の色素
- (4) トマトに含まれる赤色の色素

**問54** 次の香気成分と主にそれを含む食品の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) セダノライド —— バナナ
- (2) ギ酸エチル —— もも
- (3) ギ酸アミル —— りんご
- (4) リモネン —— かんきつ類

**問55** 次の油脂に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 食品に風味を与える。
- (2) 動物油脂には、ラードやヘットがある。
- (3) 水より比重が大きい。
- (4) 加熱すると、100℃以上の高温になる。

**問56** 次の味覚の交互作用（混合効果）に関する組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 抑制効果 —— コーヒーと砂糖
- (2) 相乗効果 —— すいかと食塩
- (3) 抑制効果 —— だし汁と食塩
- (4) 対比効果 —— 果汁と砂糖

**問57** 次の砂糖の主な特性に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) パン作りで、イーストの発酵を助ける。
- (2) 卵白の泡を安定させる。
- (3) たんぱく質の熱凝固を遅らせ、やわらかく固める。
- (4) 砂糖濃度が低いほうが、微生物の発育を妨げ、腐敗を防ぐ。

## 食 文 化 概 論

**問58** 次の各国の代表的料理に関する組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) イギリス料理 ——— ローストビーフ
- (2) メキシコ料理 ——— トルテイヤ
- (3) ベトナム料理 ——— トムヤムクン
- (4) ドイツ料理 ——— ザウアークラウト

**問59** 次の宗教と食物禁忌に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) イスラム教では、魚を食べることが禁じられている。
- (2) ヒンズー教では、飲酒が禁じられている。
- (3) キリスト教では、大豆を食べることが禁じられている。
- (4) ユダヤ教では、豚肉を食べることが禁じられている。

**問60** 次の平成26年度農林水産省「食料需給表」における食料とその自給率（重量ベース）の組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 牛乳・乳製品 ——— 63%
- (2) 鶏 卵 ——— 42%
- (3) 大 豆 ——— 73%
- (4) 牛 肉 ——— 87%