平成２９年度

調理師試験　試験問題

試験時間　２時間
試験問題数　８０問

※　指示があるまで開いてはいけません。

注　意　事　項

１　解答用紙には，受験番号，氏名を記入すること。
例）　受験番号１５番，氏名：鹿児島太郎の場合

受験番号						氏名
0	0	0	0	1	5	鹿児島　太郎

※婚姻などにより受験票と氏名が異なる場合は，新姓と旧姓の両方記入する。

２　解答の記入方法
(1)解答用紙には，**鉛筆で，濃く，ていねいに**記入すること。
(2)解答は，１～４のいずれかの番号を，１マスに１つ記入すること。
(3)番号を○で囲んだり，番号に飾りをつけないこと。

○　良い例

1	2	3	4

×悪い例

①	2	3	4		7	5

(4)誤って記入した場合は，消しゴムできれいに消し，そのマスの中に記入し直すこと。
（マスの外に記入した場合は，採点されません。）

鹿　児　島　県

公 衆 衛 生 学

問１　次のヘルスプロモーションに関する記述について，（　　）にあてはまる言葉の組み合わせとして正しいものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

ＷＨＯが（ ａ ）において提唱した新しい健康観であり，「人々が自らの健康を（ ｂ ）し，改善することができるようにするプロセス」とし，（ ｃ ）を最終的な目的として，より積極的な健康を求めるものである。

１	ａアルマ・アタ宣言	ｂコントロール	ｃ健康寿命の延伸
２	ａアルマ・アタ宣言	ｂフォーカス	ｃ生活の質の向上
３	ａオタワ憲章	ｂフォーカス	ｃ健康寿命の延伸
４	ａオタワ憲章	ｂコントロール	ｃ生活の質の向上

問２　次の産業保健に関する記述のうち，正しいものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　労働衛生に関する法律は，環境基本法と労働安全衛生法の２つがあり，作業環境管理，作業管理，健康管理の３つの基本対策が行われている。
２　職業に特有な環境条件，作業方法によって引き起こされる疾患を職業病といい，これを防止するには，定期健康診断を受けることや作業環境の整備などが必要になる。
３　労働災害として生じた業務上疾病の発生状況は，負傷に起因する疾病が最も多く，その中で最も多いのは災害性肩痛である。
４　労働安全衛生法第６６条に基づき，事業者は全労働者に対して特殊健康診断を，有害な業務に従事する者に対しては一般健康診断を実施することとなっている。

問３　次の感染症の分類に関する組み合わせのうち，正しいものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　鳥インフルエンザ　――　１類感染症
２　ジカウイルス感染症　――　２類感染症
３　腸管出血性大腸菌感染症　――　３類感染症
４　ノロウイルス感染症　――　４類感染症

問４　次の学校保健に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　近年，身長・体重は伸びつつも体力が低下し，肥満児の割合は小学校高学年，中学生ともに７～１０％である。
２　学校の設置者は，感染症予防上必要があるときは，臨時に学校の全部または，一部の休業を行うことができる。
３　就学時健康診断とは，就学４カ月前までに実施するものである。
４　学校給食は，学校保健安全法に基づいて実施されている。

問５　次の公衆衛生行政の活動に関する記述のうち，正しいものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　人口の高齢化や地域住民のニーズの多様化など公衆衛生行政を取り巻く状況が著しく変化していることで，サービス提供者の中心である医療機関等の視点を重視することが求められている。
２　保健所の設置数は，地域保健法が制定されて以降，保健所の集約化が急速に進み，減少している。
３　都道府県にて，特に対人保健分野については，地域包括支援センター等を設置し，地域住民の保健衛生に対する直接サービスを行っている。
４　国際的な公衆衛生の中心機関としてＷＨＯがあるが，公衆衛生問題の一部またはこれに深い活動を行っているものとして，ＦＢＩなどがある。

問６　次の衛生行政の分野に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　公衆衛生行政 ―――― 厚生労働省，内閣府
２　学校保健行政 ―――― 文部科学省
３　労働衛生行政 ―――― 経済産業省
４　環境衛生行政 ―――― 環境省

問７　次のわが国における生活習慣病に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　がんによる死亡率において，部位別で最も多いのは，胃がんである。
２　脳疾患の死亡率を病型別にみると，脳出血の低下が著しく，くも膜下出血および脳梗塞はゆるやかな低下傾向を示している。
３　心疾患の３大危険因子は，高コレステロール血症，高血圧，喫煙である。
４　肝臓病には，大酒家に多い肝硬変症やさまざまな原因で起こる肝炎などがあるが，ほとんどがウイルス性肝炎である。

問８　次の環境衛生に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　調理室の照度は，労働安全衛生規則に従い，全体照明を１５０ルクス以上に保つことが必要である。
２　水道は下水道と区別するために上水道ともいい，その事業の担い手は市町村が原則となっている。
３　ネズミ，衛生害虫の駆除は，広範囲にわたって一斉に行うこと，目的の動物の生態，習性に応じて行うことなどが必要である。
４　わが国では，排ガス規制の努力により，窒素酸化物の環境中の濃度が改善されている。

問９　次の疾病予防対策に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　疾病の予防は，発病の阻止だけではなく，疾病の進行段階における予防活動全体も含まれる。
２　早期発見・早期治療や，重症化予防といった対策が，一次予防に当たる。
３　機能回復とは，能力低下を最小限にするための対策である。
４　社会復帰とは，障害者の残された能力を最大限に活用し，個人を社会生活に再び復帰させる対策である

問10　次の平成２７年の国民健康・栄養調査結果をもとにしたわが国の食生活の現状と課題のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　１人１日あたりの栄養素等摂取量の推移は全般的にわずかながら減少傾向を示している。
２　成人における食物繊維の目標摂取量は，男性２０ｇ以上，女性１８ｇ以上である。
３　朝食の欠食率が高いのは，男性は３０代，女性は２０代である。
４　脂質のエネルギー摂取比率は，男性の方が女性より高い。

問11　次の調理師の責務に関する記述のうち，（　　）にあてはまる言葉の組み合わせとして**正しいもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

・　調理師の資格は，業務の独占ではなく（ａ）の独占である。
・　家庭の外で調理されたものを購入してもち帰り，家庭の食卓にそのまま提供される形態を（ｂ）という。
・　調理師は，国民の保健衛生上重要な役割を持つ（ｃ）であることを自覚し，職務に従事しなければならない。

１	ａ名称	ｂ外食	ｃ健康管理者
２	ａ名称	ｂ中食	ｃ専門技術者
３	ａ役職	ｂ中食	ｃ健康管理者
４	ａ役職	ｂ外食	ｃ専門技術者

問12　次の調理技術審査制度の技術審査に関する記述のうち，（　　）にあてはまる言葉の組み合わせとして<u>正しいもの</u>を１つ選び，その番号を記入しなさい。

技術審査は，学科試験および実技試験によって行い，学科試験の試験科目は，調理一般，調理法，（ａ）等であり，実技試験は，日本料理，西洋料理，麺料理，（ｂ）等の中から１科目選択して受験する。 両試験とも合格すると，（ｃ）から受験した試験科目の専門調理師の称号を記載した認定証書が与えられる。

１	ａ材料	ｂすし料理	ｃ厚生労働大臣
２	ａ食文化概論	ｂ懐石料理	ｃ厚生労働大臣
３	ａ材料	ｂ懐石料理	ｃ都道府県知事
４	ａ食文化概論	ｂすし料理	ｃ都道府県知事

食　品　学

問13　次の食品分類で植物性食品のうち，エネルギー源に分類されるもの**ではないもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　穀類
2　いも類
3　植物油類
4　大豆類

問14　次の食品群と食品の組み合わせとして**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

1	穀類	米，小麦，大麦
2	豆類	大豆，大豆製品，その他の豆類
3	し好飲料類	みそ，しょうゆ，ソース，食酢
4	野菜類	にんじん，かぼちゃ，大根，ごぼうなど

問15　次の食品成分値の表し方で**正しいもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

1	キロカロリー	――――――	〔μｇ〕
2	ミリグラム	――――――	〔ｋｃａｌ〕
3	キロジュール	――――――	〔ｋＪ〕
4	マイクログラム	――――――	〔ｍｇ〕

問16　次の食品の特徴と性質（魚介類）に関する記述のうち**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　甲殻類
　えび，かに，しゃこ類をさす。ゆでたときに紅色になるのは，アスタキサンチンというカロテノイドを含むためである。
　うま味は，グリシン，アラニン，プロチンなどのアミノ酸である。
２　魚肉の塩蔵品・乾燥品・加工品
　たんぱく質やカルシウムが多いが，脂質が酸化しやすい。
　魚肉を原料にした練り製品は種類が多い。
３　棘皮動物
　くらげ類（腔腸動物），ほや（原索動物）なども食用とされる
４　軟体動物〔貝類〕
　一般にビタミンＢ２やＢ１２，タウリンが多い。
　牡蠣には，グリコーゲンが約５％含まれ，消化がよく，栄養価が高い。

問17　次の中でアレルギー表示対象品目（特定原材料）として，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　卵
２　小麦
３　そば
４　鶏肉

問18　次の保健機能食品（健康食品）特定保健用食品に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　おなかの調子を整える成分
　カルシウムの吸収率を高めるＣＣＭ（クエン酸リンゴ酸カルシウム）など
２　虫歯になりにくい成分
　虫歯の原因菌が利用しにくいパラチノースやマルチトール，キシリトールなどが含まれるガム，チョコレートなど
３　血圧の調整成分
　血圧の上昇をおだやかにおさえるカゼインドデカペプチド，杜中葉配糖体などが含まれる飲料など
４　コレステロールの調整成分
　血中コレステロールが高めの場合に適すると評価された大豆たんぱく質やキトサンを含む清涼飲料水など

問19　次の食品貯蔵の方法に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　土中埋蔵
　食品を生のまま土中に貯蔵する方法で，一般に大根やにんじんなどの根菜類の保存に応用される。
２　燻製法
　一般に，肉類，魚類，卵類を一度塩蔵した後に燻煙する方法で，塩蔵の防腐効果に加えて，燻煙による乾燥，またその煙の成分により表面の細菌の増殖を抑えることで，防腐の役割を果たすとともに，一種の風味を与えて食味を増やすことができる。
３　びん詰め・缶詰め法
　ほとんどの微生物は熱によって死滅する。これを応用し，食品をびんまたは缶のなかに密閉した後，加熱殺菌すれば長く保蔵することができる。
４　放射線照射法
　紫外線を照射することによって殺菌する方法である。清涼飲料水などは薄い層にして流し，その上を照射する。

問20　次の香辛料類に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　さんしょう　　若葉は汁物，和え物に，実は粉にしてウナギなどに。
2　バニラ　　香りづけ。クッキー，アイスクリームなど洋菓子の大部分に。
3　赤とうがらし　辛味性。南蛮焼き，そばなど，和，中国料理に。
4　シナモン　　辛味性。食欲増進，味の引き立て，におい消しなどに。

栄　養　学

問21　次の記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　栄養とは，生物が食べ物を摂取し，代謝と排泄を繰り返しながら生命を維持していく営みである。
2　摂取した物質を材料として，生命維持のために生体成分の合成と分解を繰り返す生物としての特徴の一つを代謝という。
3　人体は約３０種の元素で構成されており，含有率が一番高いのは，炭素である。
4　健康の維持・増進は「栄養」,「運動」,「休養」のバランスの上に成り立っている。

問22　次の記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　食生活指針は平成２８年６月に一部改正され，よりわかりやすく具体例が示された。
2　食事バランスガイドは「何を」,「どれだけ食べたら良いか」の目安が示され，1日にとる料理の量を,「つ」またはサービングサイズ（ＳＶ）の単位で示している。
3　コレステロールは細胞膜やステロイドホルモン，胆汁酸，ビタミンＤの材料として大切な成分で，食事から摂取するよりも肝臓で合成される方が多い。
4　アミノ酸スコアが高い穀類などと，動物性食品や大豆と組み合わせると，体たんぱく質としての利用率（たんぱく蓄積効率）が高まる。

問23　日本人の食事摂取基準（２０１５年度版）に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　日本人の食事摂取基準（２０１５年版）では，１歳以上のすべての年齢で，炭水化物（成人ではアルコールを含む）の目標量を，総エネルギーの５０～６５％としている。
２　日本人の食事摂取基準（２０１５年版）は２０１５～２０１９年までの５年間使用するものである。
３　日本人の食事摂取基準（２０１５年版）では，策定目的として，生活習慣病の発症予防とともに重症化予防を加えた。
４　日本人の食事摂取基準（２０１５年版）では成人一人あたりの食塩の目標摂取量は男性・女性ともに８ｇ／日未満である。

問24　消化吸収に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　摂取した食べ物を消化管内で吸収できる状態まで分解することを消化という。
２　消化には消化酵素による栄養素の加水分解のみでなく，咀嚼や嚥下，蠕動運動などの物理的消化や，腸内細菌による発酵や腐敗などの細菌学的消化もさしている。
３　胆汁は消化酵素を含まないが，脂質の消化吸収に重要な役割を果たしている。
４　アルコールは腸で吸収される。

問25　乳児期の栄養に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　初乳は乳糖を多く含み，タンパク質，ナトリウム，塩化物などは少ない。この他，リゾチーム，ラクトフェリン，免疫グロブリンＡ，（ｌｇＡ），等の免疫物質を多く含む。
２　離乳は母乳又は母乳代替品の乳汁栄養から幼児食に移行する過程をいう。
３　離乳は通常生後５～６ヶ月頃からはじめ１２～１８ヶ月頃には離乳を完了する。
４　分娩後５～９日頃の乳汁を移行乳と言う。たんぱく質や無機質が減り，乳糖が増える。

問26　離乳食に関する記述でのうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　乳汁のみによるエネルギーや各種栄養素の不足を防ぐ。
２　乳児が他の食べ物に関心をもち，乳以外の食べ物とスプーンに慣れさせる。
３　他の食べ物を与えることによって咀嚼の学習や消化器官の発達や嗜好を養い，固形食への移行がスムーズにできるよう促す。
４　離乳食が始まるとともに母乳や粉乳はできるだけ少なくし，離乳食中心とする。

問27　ビタミンに関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　ビタミンＤは腸管からのカルシウムやリンの吸収を促進し，骨の代謝に関わり，腎臓でのカルシウムの再吸収を促す。
２　ビタミンＥが不足すると溶血が起こりやすい。
３　ビタミンＫは血液凝固因子の合成や骨の形成に必要なビタミンである。
４　ビタミンＢ２は糖質代謝などの補酵素として働く。

問28　基礎代謝の要因に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　同年齢では，女性より男性のほうが，基礎代謝が高い。
２　季節・気温では，夏のほうが冬よりも基礎代謝が低くなる。
３　病気などで体温が上昇すると基礎代謝が上昇する。
４　栄養状態では，低栄養状態の時に基礎代謝は高くなる。

問29　腎臓病に関する食事療法に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　エネルギー量は原則として各腎疾患に合った適切量を与える。
２　食塩の基本は６ｇ／日未満とし，高血圧や浮腫が強いほど制限を厳しくする。
３　水分は病態によって制限する。
４　腎炎は高たんぱく質食とし，良質のたんぱく質を含む食材を用いる。

問30　貧血症に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　鉄欠乏性の貧血は鉄，たんぱく質，エネルギーの不足などから起こる。
2　ビタミンDは鉄の吸収を促すので十分摂取する。
3　レバーは貧血の予防と治療に効果的である。
4　茶類に含まれるタンニンは鉄の吸収を阻害する。

問31　カルシウムに関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　体内カルシウムの約９９％が骨や歯に存在し，残り１％は体液や血液中に存在する。
2　ビタミンD，乳糖，たんぱく質などの組み合わせはカルシウムの吸収を高める。
3　リンとカルシウムの望ましい摂取比率は１：１とされ牛乳はこの比に近く，優れている。
4　カルシウムの吸収率は牛乳・乳製品が８０％と高く，小魚が２０％である。

問32　次の脂肪酸とそれを多く含む食品との組み合わせについて，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1	リノール酸	ひまわり油，綿実油
2	アラキドン酸	菜種油，大豆油
3	ＤＨＡ	マグロ，カツオ，ハマチ，ブリ，サバ，イワシ
4	リノレン酸	シソ油，エゴマ油，アマニ油

食 品 衛 生 学

問33　次の食品の安全・衛生に関係する法律に関する組み合わせのうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　食品安全基本法	食品安全委員会の設置
２　食品表示法	新開発食品の販売禁止
３　食品衛生法	総合衛生管理製造過程承認制度
４　不当景品類及び不当表示防止法	優良誤認表示の禁止

問34　次の食品衛生法に関する記述のうち，**正しいもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　食品や添加物の製造加工工程で有害物質の混入を防ぐため，都道府県知事は，必要な基準を定めることができる。
２　飲食店や食品製造業など，政令で定める業種には営業許可規定が設けられ，厚生労働省が設置基準を定めることとなっている。
３　営業者が食品衛生法に違反，または食中毒を起こすと，営業の禁止・停止等を命じられることがある。
４　飲食店や食品製造業などの営業許可業種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。

問35　次の食品安全基本法に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　食品安全委員会は，自ら食品健康影響評価を行う。
２　食品関連事業者は，食品の安全性の確保について最も重要な責任を有している，と規定している。
３　厚生労働省が所管している。
４　消費者は，食品の安全性について知識と理解を深め，施策に意見を表明することで，食品の安全性の確保の役割を担っている。

問36　次の食中毒に関する記述のうち，正しいものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　食中毒は，感染型と毒素型に分類されるが，細菌性食中毒は全て感染型である。
2　細菌性食中毒は，特に冬季に多く発生している。
3　自然毒による食中毒は，植物性と動物性に分類される。
4　「食品衛生法」では，食品中の化学物質に起因する健康被害は，食中毒には含まない。

問37　次の黄色ブドウ球菌によって起こる食中毒に関する記述のうち，正しいものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　潜伏時間は，８～１５ 時間である。
2　主な原因食品は，近海産魚介類の刺身である。
3　毒素(エンテロトキシン)は，加熱調理によって無害になる。
4　主な汚染源は，ヒトの手指や顔の化膿巣である。

問38　次のノロウイルスに関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　ノロウイルスは，食中毒の原因になるばかりでなく，感染症の原因にもなる。
2　ノロウイルスは，下痢等の症状がなくなった後，１週間過ぎた者の便から検出されることがある。
3　ノロウイルスによる食中毒の原因食品は，生カキのみである。
4　ノロウイルスによる食中毒の潜伏期間は，通常２４～４８時間である。

問39　次のカンピロバクターに関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　人の鼻腔内や化膿巣などに常在している。
２　４℃以下の低温でもかなり長い間生存し，菌数が少量でも発症する。
３　鶏肉の湯引き，バーベキューなど，生のままや加熱不十分な食肉による食中毒が多く起こっている。
４　食中毒の症状は，２～７日間の潜伏期間のあと，下痢，腹痛，発熱などが現れる。

問40　次のヒスタミンによる食中毒についての記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　サバ，イワシ，マグロなどが原因食品となる。
２　アレルギー様食中毒といわれている。
３　食中毒発生に細菌は関与しない。
４　食後1時間以内に起こることが多い。

問41　次のアニサキスに関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　わが国では，サバ，アジ，スルメイカ，タラ，ニシンなどに寄生が見られる。
２　成虫は全長３～８m，最大幅１５～２０㎜の大型の条虫で，サナダムシとも呼ばれる。
３　人の体内に入った幼虫は，数時間後胃壁や腸壁に侵入しようとするため，上腹部痛，悪心，嘔吐おうとを伴う。
４　冷却した場合，－２０℃で２４時間以内に死滅する。

問42　次のフグ毒による食中毒に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　フグ毒の成分は，エンテロトキシンという神経毒で致死率が高い。
2　潜伏時間は，大体３０分～３時間くらいである。
3　フグの毒は，肝臓，卵巣において強毒であることが多いが，フグの種類によっては，精巣，皮，肉にも毒を持っているものがある。
4　フグの喫食が多い都道府県では，フグを調理・提供する際には，フグ調理師制度など条例で制定している。

問43　次の食品添加物の種類と品名の組み合わせのうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1	着色料	銅クロロフィリンナトリウム
2	酸化防止剤	ソルビン酸
3	防カビ（ばい）剤	オルトフェニルフェノール
4	殺菌料	過酸化水素

問44　次の食品添加物に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　原則として，食品に使用した食品添加物は，すべて表示しなければならない。
2　食品添加物には，天然のものと化学的に合成されたものがある。
3　食品添加物の使用目的は，風味，外観をよくする，保存性をよくする，栄養価を補充強化するなどが挙げられる。
4　どの食品添加物もすべての食品に使用できる。

問45　次の食品汚染物質に関する組み合わせのうち，正しいものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1	かび毒	アフラトキシン
2	ＰＣＢ	水俣病
3	メチル水銀	イタイイタイ病
4	カドミウム	カネミ油症

問46　次の「大量調理施設衛生管理マニュアル」の記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　保存検食は－２０℃以下で３日間保存する。
２　二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は，中心部が８５～９０℃で９０秒間以上加熱する。
３　調理後直ちに提供される食品以外は，１０℃以下または６５℃以上で保管する。
４　同一メニューを１回３００食以上または1日７５０食以上提供する調理施設に適用される。

問47　次の調理従事者の衛生管理に関する記述のうち，正しいものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　体調に異常を感じない場合は，定期的に健康診断や検便を受けなくてもよい。
２　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７の保菌者は，法律の定めにより直接食品を扱うことができない。
３　衛生に関する知識，技術の習得は，法令により規定されているものではない。
４　同居家族に下痢や嘔吐の症状が見られても，特に注意する必要はない。

問48　次の病原性大腸菌Ｏ１５７の特徴に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　腸管内で増殖した菌が産生するベロ毒素により，激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
２　潜伏期間は，３～５日程度である。
３　子どもや高齢者が感染すると腎臓障害を起こし死亡することもある。
４　海水域に生息し，海水温が２０℃以上になると急速に増殖する。

問49　次の消毒薬に関する記述のうち，正しいものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　逆性せっけん(陽イオン界面活性剤)は，普通のせっけんと混合して使用することで殺菌効果が高まる。
２　次亜塩素酸ナトリウムは，金属に対する腐食作用がないので，金属器具の消毒に適している。
３　アルコールは，濃度１００%のものが最も強い殺菌効果をもつといわれている。
４　オゾン水は，残留性が少ないので，調理器具などの殺菌に利用されている。

問50　次の食品の保存方法に関する記述のうち，正しいものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　塩，砂糖の濃度が高くなることで，水分活性が高くなることにより，微生物の増殖が抑えられる。
２　冷蔵，冷凍で，細菌を死滅させることができるので，再び常温にしても腐敗することはない。
３　芽胞の抵抗性は，微生物のなかで最も強く，芽胞の不活性化には１００℃で８～１０分の加熱殺菌が必要である。
４　日本では，食品に放射線を照射してはならないが，じゃがいもの発芽防止には使用が許可されている。

問51　次の食品の簡易鑑別法に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　鮮度が良好な卵は，殻の表面がツルツルして光沢がない。
２　缶詰は，缶の上下両面がへこんでいるものが良品で，缶が膨らんだものは，腐敗してガスが出たものであり食用不可である。
３　食用油は，一般に透明でにごりがなく，食用油独特の香りがあり，淡黄色で粘り気の少ないものがよい。
４　よいみそは水によく溶け，煮たとき長くにごっている。

問52　次のＨＡＣＣＰに関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　システムによる衛生管理とその前提となる施設設備の衛生管理などを行うことにより，総合的に衛生管理された食品の製造，加工工程である。
２　原材料については，購入時の規格を設定して，受入時に適合していることをチェックする。
３　加熱するものについては，適切な時間と温度条件で加熱し，加熱時間と中心温度を測定する。
４　今までの経験を生かして，つくった食品の一部について出荷前に検査を行い確認する。

調　理　理　論

問53　次の調理の意義と目的に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　人間は，自然界に存在する動植物（食品材料）を火や道具の利用によって調理・加工して食べる習慣を，食文化として持っている。
２　近年，大量調理・流通・消費のシステムが進展したことにより，外食や調理済み食品を利用すれば，食べるという行為のための家庭内調理は不要にもなってきている。
３　米のでんぷん，大豆のたんぱく質のように生では消化されない栄養成分も，加熱により消化可能になる。また，包丁は人間の手や歯の機能を助け，鍋・釜は胃の延長として食品の利用効率を高める。
４　調理技術や器具の進歩により生まれた新しい調理のコツも多く，これらを科学的に解明していくことが，貴重な生活文化の伝承に役立つが，調理技術の発展にはつながらない。

問54　次の調理の種類と特徴に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　食事の洋風化，あるいは米離れが叫ばれているが，現在でも，日本における家庭の夕食の多くは，米飯を主食にしている。
２　日本料理は，肉を主材料とすることも多いため，鮮度と季節性を大切にする素材中心の料理である。そのため，視覚的要素が重視され，包丁さばきが料理のポイントになる。
３　中国料理は，多種類の料理を大皿で食卓に並べ，自由に取り分ける。海産物の乾燥品や塩蔵品など，水もどしと煮物の技術を中心に，味つけを重視する料理である。
４　西洋料理は，スープにはじまり，数種の料理を１～２種ずつ順を追って食卓に出す。素材の種類が比較的限られた肉を主材料とし，季節性も乏しいため，部位，加熱法及びスパイスやソースの組み合わせが料理のポイントになる。

問55　調理操作に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　調理操作とは，献立作成にはじまり，盛りつけ・配膳に至る一連の調理過程の中心となる，洗う，切る，煮る，焼くなど，１つ１つの処理をいう。
２　調理操作は，大きく２つに分けられ，それはさらに細かく分類される。
３　非加熱調理操作は，食品に力学的エネルギーを加え，外観や物理性を変化させる調理操作である。
４　加熱調理操作は，食品に熱エネルギーを与えて温度を上昇させ，外観，性状，各種の成分に，広く物理的・化学的変化を起こさせる調理操作である。

問56　非加熱調理操作に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　洗浄は，食品表面に付着した汚れを水で除去する操作で，調理の出発点となる。食品の安全性，嗜好性の一方または，両方の向上を目的とする。
２　浸漬の目的には，物理性の改善・向上などがある。
３　混合・撹拌の目的には，放熱・放湿，成分の移行などがある。
４　水と油のように，混ざり合わない２つの液体を攪拌などにより，強制的に混合させると，水の中に油が分散した状態(油中水滴型)，あるいは油の中に水が分散した状態（水中油滴型）となる。これを乳化という。

問57　切砕・成形に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　皮むきからみじん切りまで，刃物やその他の道具を用いて食品を分割する操作で，実用性と嗜好性を大きく支配する。
２　形や大小を整え，食べやすく外観のよいものにする目的がある。
３　食品成分が互いに接触しあって，酵素反応などがすみやかに起こる。
４　食品の表面積を広げ，熱伝導や調味料の浸透，食品成分相互の移行を容易にする目的がある。

問58　切砕・成形に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　包丁を使った切り方には，引き切り(野菜など)，押し切り（魚，肉など)，たたき切り(魚の頭，骨など)がある。
2　やわらかく粘着力のある材料は，切れ味より摩擦の小さいことが大切で，鋭利な包丁より細い糸や針金のほうがよく切れる。
3　日本料理の飾り切りは，むき物と呼ばれる。
4　隠し包丁は，内部まで熱を伝え，味をムラなく浸透させたいときに，見えない部分に包丁で切り目を入れることをいう。

問59　粉砕・磨砕に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　粉砕とは，固形の食品に力を加えて，粉状，ペースト状（大根おろしなど)，パルプ状（ひき肉など）に変形させる操作である。
2　磨砕の目的である，食品の有効利用，物理性の改善を利用したものに，小麦の製粉がある。
3　わさびや大根をすりおろしておくと，ミロシナーゼという酵素の作用で辛味が出るのは，化学反応の促進を目的としたものである。
4　外観や組織上，味覚的にも心理的にも好まれるように変化させる嗜好性の向上も目的の１つである。

問60　加熱調理操作に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　熱源の熱エネルギーを食品に移行させて温度を上昇させ，でん粉の熱変性，たんぱく質の糊化など，望ましい各種の変化を期待する調理法である。
2　調理そのものの役割である安全，栄養，嗜好の条件を実現することが，加熱調理操作の目的である。
3　中間体の役割は，温度の急変を防ぎ，熱源からの加熱方向を調節し，ときには上限温度を設定して温度制御を容易にすることにある。
4　中間体に水を用いる場合，温度管理や味付けがきわめて容易になる。

問61　加熱調理操作に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　加熱調理操作は，水を直接の熱媒体としない乾式加熱と水を主な熱媒体とする湿式加熱に大別することができる。
２　マイクロ波（電子レンジ），やIH方式（電磁調理器）による加熱は，湿式加熱と乾式加熱の中間的な特徴を持つ。
３　焼く操作は，火の発見とともに始まった最古の加熱法である。
４　焼きものには，どんな食材でも利用できる。

問62　揚げ物に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　揚げ油は，熱媒体にとどまらず，素材の一部として吸収され，栄養的，嗜好的価値を高める。
２　揚げ物は１８０℃という高温で加熱され，この間に食品および衣の脱水・吸油が行われる。
３　揚げ物は加熱時間が短いため，栄養成分の損失や形状，組織などの変化が大きい。
４　揚げ物の温度は１６０～１９０℃，特に１８０℃前後が適温とされる。

問63　揚げ物に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　食用油は水に比べて比熱が大きく，温まりやすく冷めやすいので，適温を保つのはかなり難しい。
２　揚げ物中に起こる最大の変化は水分の蒸発であり，これを防ぐのが衣の役割である。
３　天ぷらの衣は，粘りの少ない薄力粉を低温であまり撹拌せずに溶き，グルテンの粘性を抑え，溶いたらすぐに揚げる。
４　衣付きの揚げ物は，揚げ終わりで，約20%の水分が蒸発し，5～15%の油を吸収している。

問64　煮物に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　液体の対流を利用して食品を加熱する操作である。
２　熱源も材料の範囲も広く，自由に好みの味をつくり出せるので加熱調理の中心となっている。
３　大量調理では容易にできる調理操作のひとつになる。
４　日本料理のだしのとり方は，目的のうま味成分を汁のほうへ短時間に引き出し，残りは捨てるというぜいたくなとり方をする。

問65　調理操作に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　加熱調理の温度管理には，一定温度を保持する，望みの温度に調節する，温度分布を均一にするなどが含まれる。
２　調味料は，素材になかった味を付加する，素材の持ち味を強調または抑制する，素材の持ち味との複合により新しい味を創造するなどの目的がある。
３　調味料には，砂糖はたんぱく質の老化を防ぎ，ペクチンと結合してゼリー化する，食塩は酸化酵素を抑える，アスコルビナーゼを抑える，食酢はフラボノイドに作用し色を白くし，アントシアニンに作用し色を赤くするなどといった味付け以外の役割がある。
４　加工食品や料理において適度と感じる調味料の量は，ヒト体液の浸透圧に近いといわれる。

問66　調理器具に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　包丁の種類には，両刃（中華包丁，ペティナイフ，三徳包丁など）と片刃（出刃包丁，やなぎ刃，薄刃など）の包丁がある。
２　鍋など加熱容器の材質は，熱伝導と比熱の小さいものが望ましい。
３　オーブンには，熱源がガスと電熱のものがあるが，ガスの場合はバーナーからの熱の取入れ方により，直火式，半直火式，間接式がある。
４　コンベクション式のオーブンは，電磁弁で温度を自動調節したり，ファンにより熱風が循環して庫内温度を均一化し，タイマーで加熱の自動化を図ったものである。

問67　スチームコンベクションオーブンに関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　オーブンにスチームが組み込まれ，それぞれの単機能と，併用機能を持つ。
2　付属機能として，マイコン，調理センサーがついており，庫内温度や料理の芯温など，調理中の調理要素がデジタル表示され，自動調理が可能である。
3　オーブン加熱の最高温度は２５０℃，スチームでは１００℃，コンビモードでは設定温度１００～２７０℃に対してスチーム量を調節できる。
4　品質管理は容易であるが，料理ごとに調理機能の選択と加熱温度および時間などのマニュアル化が必要である。

問68　電子レンジに関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　マグネトロンから発生する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，非常に速い速度で発熱が起こる。
2　マイクロ波は，金属に当たると通過し，木，紙，プラスチックなどに当たると反射し，いずれも発熱しない。
3　水や水分を含む食品に当たると吸収され，その分のエネルギーが熱に変わる。
4　温度上昇はきわめて速く，加熱時間は短い。また容器や包装のまま食品内部までムラなく加熱でき，栄養損失や色，香りの変化も少ない。ただし，表面に焦げ目がつかないこと，小刻みな温度調節がしにくいこと，食品の量や質などで加熱時間が変わることなどがある。

問69　ＩＨ調理器に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　磁力線を発生する一種のコンロで，硬質セラミックのトッププレート上に磁性体を置くと，電磁誘導により発生したうず電流のため，磁力線のエネルギーに相当する発熱が起こる。この熱方式をＩＨ方式という。
２　コンロ本体には，発熱しないため安全かつ清潔で，室内空気の汚染もない。
３　発熱は電子レンジ並みに速やかで，しかも１００℃以下から３００℃付近まで任意の温度に調節，保持できるので，これからの加熱器具として伸長が著しい。
４　平成２０年以降，自動炊飯器にＩＨ方式の機種が登場して，普通の電熱より速度，加熱能力ともに優れていることから，大量炊飯用も含めて急速に普及した。

問70　調理施設・設備に関する記述のうち，誤っているものを１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　調理器具，運搬容器，食器なども含めて食品取扱設備に求められるのは，衛生的にも機能的にも安全で使用しやすいことである。
２　空調設備とは，作業者の快適な作業のため，また食中毒防止のために，温度，湿度，空気清浄，気流を調節する設備のことをいう。
３　ＨＡＣＣＰの概念を取り入れた大量調理施設衛生管理マニュアルでは，調理室内の室温は２８℃以下，室内湿度は９０％以下が望ましいとしている。
４　換気設備には，排気フード，排気ダクト，ファン(換気扇)などがある。

問71　調理と熱源に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　主な調理用熱源には，燃料として固体燃料(まき・木炭など)，気体燃料（石油・アルコールなど)，液体燃料(都市ガスなど)とその他の熱源（電熱・マイクロ波・電磁誘導・水蒸気熱など）がある。
2　熱源に求められる条件には，入手しやすく取り扱いが容易なこと，発熱量が大きいこと，点火しやすいことなどがある。
3　熱源に求められる条件には，火力調節が容易なこと，一定温度を保持できること，安価であることもある。
4　熱源に求められる条件には，保管や輸送・補給が容易であること，煙，廃ガス，臭気が少ないこと，安全であることなどがある。

問72　調理と味に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　食物の味の構成要因である科学的要因に，甘味，酸味，塩味，苦味，うま味，辛味，渋味などがある。
2　食品中に含まれ，味としての刺激を与える物質を呈味物質という。
3　甘味，酸味，塩味，辛味，うま味を５つの基本味という。
4　糖類とは無関係な化学物質に強い甘味を持つものが発見されており，サッカリンやアスパルテームなどがある

問73　味に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　食物には，素材の味に加えて，調味料による複数の味が共存している。複数の呈味物質が共存するとき，その味の強さが変化して感じられる現象を，味の相互作用いう。
2　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を，対比効果という。
3　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，緩和する現象を抑制効果という。
4　２種類以上の異なる味を混合したとき，相互に味を強めあう現象を相乗効果という。

問74　色に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　食品中には天然色素が含まれ，色彩を豊かにして，嗜好性を高める役割を果たしている。
2　クロロフィルは，緑色の脂溶性の色素である。わらびのような組織の硬いものは，重曹を使用することで，軟化と緑色の保持の両方に効果がある。
3　カロテノイドは緑黄色野菜や，柑橘類に含まれる橙色の色素で，このうち一部（β－カロテンなど）が体内でビタミンAに変化する。脂溶性で加熱に対しても安定している。
4　フラボノイドは，野菜や果物の赤，青，紫色の色素で，酸性で赤，アルカリ性で青，紫色を呈する。さらに，鉄やアルミニウムなどの金属イオンと反応して色が鮮やかになる。

問75　献立作成に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

1　行事食，供応食の献立は，日常食とは異なり，嗜好的価値より栄養が重視される。
2　特別食とは，病気，特殊な労働環境，運動時など普段と異なる条件下に置かれたとき，栄養面で特別に配慮された食事のことである。
3　家庭の食事は，宴会や行事の食事と異なり，連続性と一貫性を持った献立作成が求められる。楽しめる食事であると同時に，変化があり，量，質ともに満足が得られる献立がよい。
4　日常的な調理は，基本的な技術のほか，季節感覚，材料の鮮度や品質に応じた調理法，献立間の連絡や余った材料の使いみちまで考慮した献立であることが望ましい。

問76　調理技術に関する記述のうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。
1　小麦粉に水を加えて攪拌すると，粘りと弾力が増す。これは，小麦のでんぷんが水を吸収して分子がからみ合い，グルテンという弾力のある塊を形成するためである。
2　さつまいもは，甘味が特徴で，ゆっくり加熱することによりアミラーゼが働き，でん粉が分解して糖に変わり，甘味が強くなる。
3　卵黄は65℃を過ぎると，ほとんど凝固する。
4　ヨーグルトは，乳酸発酵によりカゼインを凝固させたものである。

食 文 化 概 論

問77　人類独自の食文化を象徴するものとして，**直接関連性の少ないもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　道具の使用
　手を用いて切る，混ぜる，つぶすなどの形態の変化と包丁さばきの文化。
２　火の使用
　素材そのままでは消化困難なものを，加熱調理によって消化を容易にする。
３　食物の味付け
　食品の素材と調味料を組み合わせることによって食生活を豊かにする。
４　栄養素
　生物が正常な生理機能を営むために摂取しなければならない化学物質。

問78　次の組み合わせのうち，**誤っているもの**を１つ選び，その番号を記入しなさい。

１　割烹　――――――――　学校教育の整備により，女学校の女子教育で家事の科目として教えられた。
２　司厨士　――――――――　西洋料理の専門料理人（コック）
３　調理師法制定　――――　１９２５年（大正１４年）
４　大量調理技術教育　――　明治期から大正期にかけて日本軍の兵食に関する研究が進み，大正末期に発足した「糧友会」が調理師教育に大いに貢献した。

問79　ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食：日本人の伝統的な食文化」の**特徴として適さないもの**を１つ選びその番号を記入しなさい。

１　年中行事とのかかわり
２　多様で新鮮な食材と素材の味わいの活用
３　バランスがよく，健康的な食生活
４　薬膳料理

問80　食文化を支える食料生産と消費に関する記述のうち，誤っているものを1つ選び，その番号を記入しなさい。

1　日本における２０１５年度（概算）の食料自給率（供給熱量自給率）は３９％，米，野菜を含めたほとんどの食品が輸入に頼っている状況である。
2　米の摂取量は，昭和３５年をピークに年々減少しており，油脂類や動物性食品（特に肉類，牛乳・乳製品）の摂取量の伸びが著しい。
3　食事の総摂取エネルギーにしめる脂肪のエネルギー摂取比率の上昇が著しく，生活習慣病の要因となりやすいことが懸念されている。
4　総務省の家計調査によると，１世帯あたりの年間食料費支出のうち，米類の減少と調理食品，特に弁当類を中心とした主食的調理食品の伸びが顕著である。