

平成 25 年度調理師試験問題

三 重 県

問題は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（別に配布）は機械で処理しますので、汚したり折り曲げたりしないでください。
- 2 解答は必ず解答用紙へ記入してください。HB又はBの黒鉛筆を使用して記入し、書き損じたときは、消しゴムできれいに消してから記入し直してください。
- 3 解答用紙の所定の欄に、氏名（フリガナ）と受験番号を忘れずに正しく記入してください。
解答用紙の左端の受験番号記入欄には、下記の受験番号記入例にならって、必ず右に詰めて受験番号を記入後、1けたごとに該当する数字の丸枠を正確に塗りつぶしてください。
- 4 試験問題は、全部で60問です。
- 5 解答は該当するものを1つだけ選び、下記の解答例にならって解答用紙の該当番号の丸枠を正確に塗りつぶしてください。このとき、2つ以上選ぶと無効となりますから注意してください。
- 6 試験終了後は、解答用紙を机上に伏せて退場してください。
- 7 試験問題については、持ち帰っても結構です。

【解答用紙の記入方法】

受験番号記入例

（受験番号が123番の場合）

受 験 番 号				
	1	2	3	
○	○	○	○	○
①	①	●	①	①
②	②	②	●	②
③	③	③	③	●
.

受験番号記入方法

- 1 右に詰めて記入してください。
- 2 番号の前の空白部分は、何も記入しないでください。

解答例

（問題番号が1番の場合）

- 1 三重県の県庁所在地として、正しいものを1つ選びなさい。
(1) 桑名市
(2) 津市
(3) 松阪市
(4) 伊勢市

番号	解答記入欄			
1	①	●	③	④
2	①	②	③	④
3	①	②	③	④
.

解答記入方法

問題1の正解は「(2)津市」ですから解答用紙の1の欄の②を上例のように正確に塗りつぶしてください。



食文化概論

1 次の都道府県と郷土料理に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 東京都 — 深川飯
- (2) 秋田県 — きりたんぼ
- (3) 長野県 — おやき
- (4) 和歌山県 — ほお葉みそ

2 次の各国の料理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) スペイン料理は、オリーブ油、ニンニク、トマトを用いた料理が多い。
- (2) フランス料理は、ハムやソーセージ、ザワークラウトなど保存のきく料理が多い。
- (3) ロシア料理は、ボルシチを代表とするシチュー類、ピロシキなどが有名である。
- (4) 韓国料理は、唐辛子油、粉末唐辛子、コチュジャンなどの唐辛子の使用が特徴である。

3 次の日本の食文化史に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 室町時代には、稲作農業の定着により農耕が発達し、米食が始まった。
- (2) 安土・桃山時代には、貴族文化が栄え、一般庶民の常食は粥と雑穀と野菜で、米の摂取は少なかった。
- (3) 江戸時代には、本膳料理、会席料理が盛んになり、中国から伝来の普茶料理、卓袱料理しっぽくも日本風に変えられて和食が完成した。
- (4) 平安時代には、料理の流派が形成され、食べ方、箸の扱い、包丁・まな板の扱い方など食事作法ができ上がった。

衛生法規

4 次の記述を目的とする法律の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

- (1) 製造物責任法
- (2) 食品安全基本法
- (3) 調理師法
- (4) 食品衛生法

5 次のうち、食品衛生関係営業施設などの監視・指導を行い、立入検査、食品などの収去試験の権限が与えられている者の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品衛生管理者
- (2) 食品衛生責任者
- (3) 食品衛生推進員
- (4) 食品衛生監視員

6 次のうち、調理師免許の申請先として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 本籍地の都道府県知事
- (2) 住所地の都道府県知事
- (3) 勤務地の都道府県知事
- (4) 受験地の都道府県知事

7 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で、3類感染症に分類されるものを1つ選びなさい。

- (1) ペスト
- (2) ボツリヌス症
- (3) 腸管出血性大腸菌感染症
- (4) A型肝炎

- 8 次の調理師法等に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 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。
 - (2) 調理師は、調理師名簿の登録事項に変更を生じたときは、60日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
 - (3) 調理師は、免許証を破り、よごし、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。
 - (4) 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。

公衆衛生学

- 9 WHO（世界保健機関）憲章における健康の定義に関する記述で（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

健康とは、肉体的、精神的および（ア）に完全に良好な状態であることであり、単に、（イ）または虚弱ではないということではない。

（ア） （イ）

- (1) 社会的 — 疾病
(2) 社会的 — 疲労
(3) 文化的 — 疾病
(4) 文化的 — 疲労
- 10 次の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
(1) 人口動態統計は、戸籍法等の出生届、死亡届、死産届、婚姻届、離婚届をもとにしてつくられる。
(2) 合計特殊出生率とは、1人の女性が一生の間に生む平均子ども数を表したものである。
(3) わが国の死亡率は、戦後の公衆衛生の発展、医療の進歩により急速に低下した。
(4) 健康寿命とは、0歳の人が今後平均で何年生きられるかをいう。

- 11 次の感染症と病原体の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) オウム病 — クラミジア
(2) トキソプラズマ症 — 原虫
(3) コレラ — リケッチア
(4) 風しん — ウイルス

- 12 次の感染症予防対策のうち、感染経路対策でないものを1つ選びなさい。

- (1) 検便を行うこと
(2) 食器・器具を消毒すること
(3) うがいや手洗いをすること
(4) ハエや蚊などの害虫駆除を行うこと

1 3 次のうち、水道法に規定された水質基準として、水道水から検出されてはならないものを1つ選びなさい。

- (1) 一般細菌
- (2) 大腸菌
- (3) カルシウム
- (4) 遊離残留塩素

1 4 次のうち、水俣病の原因となったものを1つ選びなさい。

- (1) 有機水銀
- (2) 亜硫酸ガス
- (3) カドミウム
- (4) PCB

1 5 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 生活習慣病とは、個人の生活習慣が深く関与する病気の総称である。
- (2) 悪性新生物（がん）は、発生原因、誘因などについて不明のところが多く、早期発見、早期治療が必要である。
- (3) 糖尿病は、糖尿病性腎症や視聴覚障害の原因としても重要である。
- (4) 脳血管疾患では、意識が回復すれば後遺症がのこることはまれである。

1 6 次のうち、予防接種法で定められた予防接種の対象疾病として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 風しん
- (2) 赤痢
- (3) 腸管出血性大腸菌感染症
- (4) ノロウイルス感染症

1 7 次のうち、蚊が媒介するものでない疾病を1つ選びなさい。

- (1) ペスト
- (2) 日本脳炎
- (3) マラリア
- (4) フィラリア症

栄養学

18 次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 胃液 — ペプシン — たんぱく質を分解
- (2) 膵液 — ラクターゼ — 脂質を分解
- (3) 腸液 — スクララーゼ — しよ糖を分解
- (4) 腸液 — マルターゼ — 麦芽糖を分解

19 次のうち、三大栄養素でないものを1つ選びなさい。

- (1) 炭水化物
- (2) 水
- (3) たんぱく質
- (4) 脂質

20 次のうち、必須脂肪酸を1つ選びなさい。

- (1) オレイン酸
- (2) ステアリン酸
- (3) ラウリン酸
- (4) アラキドン酸

21 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ビタミンA、D、E、Kは、水溶性ビタミンである。
- (2) ナイアシンの欠乏症として、ペラグラ、胃腸病が知られている。
- (3) 一般的に体内で合成されないため、食物として摂取する必要がある。
- (4) ビタミンCは、加熱により壊れやすい。

22 次の炭水化物に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 分子の構造により、単糖類、少糖類、多糖類に大別される。
- (2) 乳糖（ラクトース）は、ぶどう糖とガラクトースが結合したものである。
- (3) 体内では、主にエネルギー源として利用され、1g当たり約9キロカロリーのエネ^ルギーとなる。
- (4) でんぷんは、水を加えて加熱すると糊化^{こか}する。

2 3 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 多数のアミノ酸がペプチド結合した化合物で、炭素、酸素、水素のほかに窒素を含む。
- (2) 必須アミノ酸には、バリン、ロイシン、イソロイシンなど9種類がある。
- (3) 複合たんぱく質には、アルブミン、グロブリンなどがある。
- (4) リポたんぱく質は、単純たんぱく質と脂質が結合したものである。

2 4 次のうち、無機質（ミネラル）とその欠乏症の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) マグネシウム — 低カルシウム血症
- (2) 亜鉛 — 味覚障害
- (3) 鉄 — くる病
- (4) ヨウ素 — クレチン病

2 5 次のカルシウムに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 体内のカルシウムの約99%は、骨、歯の成分となっている。
- (2) リンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を促進する。
- (3) 体内に最も多い無機質である。
- (4) 生理作用として神経の興奮を抑制する。

2 6 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 糖尿病には1型と2型があり、日本の糖尿病患者では1型が多い。
- (2) 高血圧症では、カリウムの摂取により血圧が低下する。
- (3) 肝硬変において肝性昏睡の際は、たんぱく質を制限する。
- (4) うっ血性心不全では、良質なたんぱく質を摂取し、脂質は少なくする。

食品学

27 次の乳又は乳製品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 牛乳に含まれる炭水化物は、乳糖である。
- (2) 牛乳に含まれる無機質は、カルシウムが多い。
- (3) チーズは、牛乳中のたんぱく質を凝固発酵させたものである。
- (4) クリームは、生乳、牛乳又は特別牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものである。

28 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 動物性食品は、たんぱく質と脂質にとみ、たんぱく質は植物性食品に比べアミノ酸組成がよく、栄養価がすぐれている。
- (2) 植物性食品のうち、大豆はたんぱく質に乏しい。
- (3) 岩塩や海水から作る食塩や、豆腐製造に利用されるにがりなどは、鉱物性食品の代表的なものである。
- (4) 植物性食品は、一般に食物繊維を多く含む。

29 次のうち、一般的に魚に多く含まれる物質ではないものを1つ選びなさい。

- (1) ドコサヘキサエン酸
- (2) カルシウム
- (3) ビタミンB₁、B₂
- (4) グリコーゲン

30 次の芋類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ジャガイモには、イヌリンが多く含まれる。
- (2) さつまいもは、タピオカでんぷんの原料となる。
- (3) 里芋は、でんぷんを多く含み、ビタミン類は少ない。
- (4) 長芋は、皮の緑がかかったところや芽にソラニンを含む。

3 1 次のうち、米加工品でないものを1つ選びなさい。

- (1) みじん粉
- (2) はったい粉
- (3) 上新粉
- (4) 白玉粉

3 2 次の発酵食品に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) パン — 小麦粉、ライ麦 — 酵母
- (2) しょうゆ — 大豆、小麦 — かび、酵母、細菌
- (3) ヨーグルト — 牛乳 — 細菌
- (4) 清酒 — 米 — 細菌、酵母

食品衛生学

- 3 3 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 食中毒とは、食中毒菌や有毒・有害な物質が含まれている飲食物等を摂取することによって起こる健康障害である。
 - (2) 一般的に、細菌性食中毒は7月～9月に発生が多く、ノロウイルスによる食中毒は11月～3月に発生が多い傾向がある。
 - (3) 細菌性食中毒は、毒素型と感染型に分類される。
 - (4) 平成24年のわが国の食中毒統計において、発生件数、患者数はいずれもサルモネラ属菌によるものが最も多い。
- 3 4 次の食中毒の分類に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 細菌性食中毒 — 腸炎ビブリオ
 - (2) ウイルス性食中毒 — エルシニア・エンテロコリチカ
 - (3) 細菌性食中毒 — テトロドトキシン
 - (4) ウイルス性食中毒 — メタミドホス
- 3 5 次のノロウイルス食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 人の手などを介して汚染された食品が、原因となることがある。
 - (2) 主な症状は、嘔吐、下痢、発熱などである。
 - (3) 潜伏時間は、比較的短く平均3時間である。
 - (4) 予防法として、食品を中心温度85℃以上かつ1分間以上加熱することなどがあげられる。
- 3 6 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 原因食品としては、魚介類が多い。
 - (2) 主な症状は、下痢、発熱、腹痛などである。
 - (3) 比較的少ない菌量で発症することが知られている。
 - (4) 感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす場合がある。

37 次のボツリヌス菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 菌は、土壌や水などに広く生息し、常に食品を汚染する危険性がある。
- (2) 原因食品としては、缶詰や真空包装された食品などがある。
- (3) 主な症状は、嘔吐、筋力低下、神経症状などである。
- (4) 菌が作り出す毒素は、熱や酸、アルカリに強い。

38 次の食品のうち、アレルギー物質として表示が義務付けられている特定原材料に含まれないものを1つ選びなさい。

- (1) いか
- (2) かに
- (3) えび
- (4) そば

39 次のうち、主に野菜から感染する寄生虫を1つ選びなさい。

- (1) 有棘顎口虫
- (2) 横川吸虫
- (3) 肺吸虫
- (4) 回虫

40 次の食品添加物に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 漂白剤 — 食品を漂白する — 亜塩素酸ナトリウム
- (2) 調味料 — 食品に旨味を与える — β -カロテン
- (3) 保存料 — 食品の栄養価を高める — サッカリンナトリウム
- (4) 着色料 — 食品を着色する — ブチルヒドロキシアニソール

41 次の消毒方法に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 物理的消毒法 — 乾熱消毒
- (2) 化学的消毒法 — 紫外線消毒
- (3) 物理的消毒法 — 煮沸消毒
- (4) 化学的消毒法 — 逆性石けん

4 2 次の食品衛生対策に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 手洗い設備には、石けん、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておく。
- (2) まな板、包丁、ふきん等は使用目的別に専用とする。
- (3) 食品取扱者は、下痢等の症状がなければ、検便を受ける必要はない。
- (4) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用する。

4 3 次の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

残留農薬等に関する（ ）制度では、原則、全ての農薬等について、残留基準（一律基準を含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行うこととした。

- (1) マーケットバスケット
- (2) ポジティブリスト
- (3) トレーサビリティ
- (4) ポストハーベスト

4 4 次のHACCPシステムに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 日本では、全ての食品を対象として、この概念を取り入れた食品の総合衛生管理製造過程承認制度を創設した。
- (2) 米国の宇宙開発計画のなかで、宇宙食の安全性を高度に保証するために考案されたものである。
- (3) HACCPは、Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字を取った名称である。
- (4) HACCPプランは、7原則を含む12手順を踏んで作成する。

調理理論

4 5 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 煮くずれを防ぐため、角ばった部分をうすく切りおとすことをかくし包丁という。
- (2) 中骨に付く身の量を少なくし、上身と下身が多くなるように魚をおろすことを三枚おろしという。
- (3) 包丁の刃元から刃先まで手前に引いて切ることを引き切りという。
- (4) 主に野菜を切るとき、刃先に近い部分を食材の上におき、まな板に向かい斜め前方に押し切ることを押し切りという。

4 6 次の食塩の調理的特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) たんぱく質の熱凝固を抑制する。
- (2) 小麦粉生地の弾力を増す。
- (3) 魚類、芋類のぬめりを除く。
- (4) 微生物の生育を抑える防腐作用がある。

4 7 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 卵白は、水様卵白と濃厚卵白があるが、泡立ちは濃厚卵白の方が良い。
- (2) 酢やカルシウムは、加熱凝固を抑制する。
- (3) 卵黄と卵白は、凝固温度が異なり、卵白の方が凝固温度が低い。
- (4) 卵黄は、レシチンを含み油脂を乳化する働きがある。

4 8 次の調理方法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 炒め物は、加熱時間が短いですが、栄養成分の損失が大きい。
- (2) 生物は、加熱調理に比べて栄養分の損失が少ない。
- (3) 揚げ物は、短時間で調理するため、ビタミン類の損失が少ない。
- (4) 蒸し物は、水溶性成分や香味の損失が少ない。

- 4 9 次の調理場に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 食品衛生の観点からは、ドライシステム化が望まれる。
 - (2) 原材料の搬入が容易にできれば、調理場の位置やごみの搬出は考慮しなくてよい。
 - (3) 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。
 - (4) 使用水として、井戸水などを殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素を0.1ppm (mg/L) 以上とする。
- 5 0 次のソースに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) フォン・ド・ジビエとは、野鳥・野獣の煮出し汁をいう。
 - (2) ルーとは、小麦粉と油脂を混ぜて加熱したもので、種類は白色ルー1種類である。
 - (3) リエゾンとは、ソースやスープに適度な濃度を付けたり、つなぎの役割をするものをいう。
 - (4) フォン・ド・ヴォーとは、仔牛の煮出し汁をいう。
- 5 1 次のひき肉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 表面積が広くなり空気と接触することで、酸化されやすく劣化の進行が速い。
 - (2) 結着したひき肉の塊は、中心部まで熱が伝わりやすい。
 - (3) 細菌汚染の可能性が高く、腐敗しやすい。
 - (4) 食塩を添加し攪拌すると、結着しやすくなる。
- 5 2 次の非加熱調理操作のうち、物理的調理操作でないものを1つ選びなさい。
- (1) 洗浄
 - (2) 切断
 - (3) 攪拌
 - (4) 凝固
- 5 3 次の味覚に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 旨味は、舌の奥の方で強く感じる。
 - (2) 甘味は、体温に近い温度のとき、強く感じる。
 - (3) 苦味は、舌の先端で強く感じる。
 - (4) 塩味は、低温で強く感じ、温度が上昇すると弱く感じる。

5 4 次の味覚の相互作用のうち、相乗効果のあるものとして、正しいものを 1つ選びなさい。

- (1) しるこに少量の食塩
- (2) かつおぶしとだし昆布を使用しただし汁
- (3) すいかに食塩
- (4) コーヒーと砂糖

5 5 次の記述のうち、正しいものを 1つ選びなさい。

- (1) 糊化したでんぷんは、水分が30～60%のときに老化が最も速くなる。
- (2) 薄力粉は、グルテン含量が多く、パン、マカロニ、ぎょうざの皮に適する。
- (3) 老化したでんぷんは、再加熱してもアルファーでんぷんにはならない。
- (4) 強力粉は、グルテン含量が少なく、菓子、てんぷらの衣に適する。

5 6 次のうち、5原味でないものを 1つ選びなさい。

- (1) 甘味
- (2) 酸味
- (3) 苦味
- (4) 辛味

5 7 次の化学的調理操作とそれを利用した食品の組み合わせのうち、正しいものを 1つ選びなさい。

- (1) 発酵 — スポンジケーキ
- (2) 乳化 — マヨネーズ
- (3) 防腐 — 豆腐
- (4) 膨張 — ヨーグルト

5 8 次の食事バランスガイドに関する記述のうち、誤っているものを 1つ選びなさい。

- (1) 1日3回食事する場合の、1食あたりの料理の組み合わせを示している。
- (2) コマをイメージしたイラストは、食事のバランスが悪いと倒れてしまうことを表現している。
- (3) 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つに料理を区分している。
- (4) 水、お茶はコマの軸とし、食事の中で欠かせないものであることを示している。

59 次の汁物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 一番だし汁を取るときは、鍋に昆布を入れて火にかけ、煮立たせてから昆布を取り出す。
- (2) みそ汁は、風味を生かすため加熱し過ぎない。
- (3) だし汁を取るときは、鍋の蓋をする。
- (4) 二番だし汁は、吸い物に適している。

60 次の給食における衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食中毒の発生を防ぐため、大量調理における衛生上の重要事項が大量調理施設衛生管理マニュアルに示されている。
- (2) 手指に化膿性の傷がある人や下痢をしている人は、直接調理・配食を行わない。
- (3) 汚染作業区域とは、原材料の保存、食品の下ごしらえなどを行う区域をいう。
- (4) 保存検食とは、食中毒等の衛生上の事故に備えて、原材料のみ保存することをいう。

平成25年度調理師試験問題 正答

科目	問題番号	正答
食文化概論	1	4
	2	2
	3	3
衛生法規	4	2
	5	4
	6	2
	7	3
	8	2
公衆衛生学	9	1
	10	4
	11	3
	12	1
	13	2
	14	1
	15	4
	16	1
栄養学	17	1
	18	2
	19	2
	20	4
	21	1
	22	3
	23	3
	24	3
	25	2
26	1	
食品学	27	4
	28	2
	29(※)	
	30	3
	31	2
	32	4

科目	問題番号	正答	
食品衛生学	33	4	
	34	1	
	35	3	
	36	1	
	37	4	
	38	1	
	39	4	
	40	1	
	41	2	
	42	3	
	43	2	
	44	1	
	調理理論	45	1
		46	1
47		4	
48		1	
49		2	
50		2	
51(※)		2	
52		4	
53		3	
54		2	
55		1	
56		4	
57		2	
58		1	
59		2	
60		4	

※問29は不適切な問題として全員正解にしました。