

(佐 賀 県)

受 験 番 号			
8	9	10	11

平成29年度調理師試験問題

(公衆衛生学・食品学・栄養学・食品衛生学・調理理論・食文化概論)

〈 試験時間 13:20 ~ 15:20 〉

◎ 問題は指示があるまで開いてはいけません。

I. 受 験 心 得

- (1) 問題及び解答用紙に、かならず受験番号(4ケタ)を記入してください。
- (2) 答えは解答用紙に記入してください。
(記入のしかたは下のⅡを参照すること)
- (3) 問題の内容については質問できません。印刷不鮮明等があれば手をあげてください。
- (4) 答えをまちがえたときは、よく消して書きなおしてください。
- (5) 正解は一つですから、二つ以上記入したものは、その解答を無効とします。
- (6) 試験中は、すべて係員の指示に従ってください。

Ⅱ. 解答のしかた例

試 験 問 題	
問1	次のうち、日本の首都を選びなさい。
1	浦 和
2	東 京
3	奈 良
4	長 崎

解 答 用 紙	
カラム	12
問	1
解 答 欄	2

公衆衛生学（01）

問1 次の記述で（ ）に当てはまる正しいものを1つ選びなさい。

日本国憲法第25条には、「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び（ ）の向上及び増進に努めなければならない。」とある。

- 1 社会保険
- 2 公衆衛生
- 3 地域包括ケアシステム
- 4 ICT（情報通信技術）

問2 我が国の衛生統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 平成27年の65歳以上の老年人口（高齢化率）は約50%である。
- 2 平成27年の合計特殊出生率（1人の女性が一生の間に生む平均的な子供の数）は2.08である。
- 3 平成27年の乳児死亡率は1.9と非常に低く、世界でもトップクラスの水準である。
- 4 平成25年、厚生労働省が算出した健康寿命は男女とも80歳を超えている。

問3 四大公害病の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 水俣病 — メチル（有機）水銀
- 2 イタイイタイ病 — ダイオキシン類
- 3 四日市ぜんそく — PM2.5
- 4 新潟水俣病 — 一酸化炭素（CO）

問4 感染症の感染経路と病名の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 経口感染 — 結核
- 2 接触（生殖器）感染 — コレラ
- 3 飛沫感染 — エイズ
- 4 昆虫の媒介感染 — マラリア

問5 平成27年の国民健康・栄養調査に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 成人における運動習慣（1回30分以上の運動を週2回以上実施し、1年以上継続している者）は、男女とも50%を超えている。
- 2 成人における1日の平均歩数は、男女とも1万歩を超えている。
- 3 喫煙状況は、男性約30%、女性約8%であり、漸減^{ぜんげん}傾向にある。
- 4 野菜の摂取量は、男女とも目標の350gを超えている。

問6 健康づくりのための睡眠指針2014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 眠くなる前に寝床に入り、なるべく遅く起きて十分な睡眠時間をとる。
- 2 適度な運動をして、しっかり朝食をとる。
- 3 良い睡眠は、生活習慣病の予防につながる。
- 4 良い睡眠のためには、環境づくりも重要である。

問7 近年の我が国の疾病構造の状況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 平成27年における死亡数を死因順位にみると、肺炎が第1位である。
- 2 人口動態統計を見ると、死亡数、主要死因別の粗死亡率ともに、年々増加している。
- 3 医療機関で受療している推計患者数は、外来の方が入院より多い。
- 4 医療機関で受療している推計患者数を傷病別でみると、入院・外来を含めて高血圧症が一番多い。

問 8 生活習慣病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 ヘモグロビンA1c高値 — 糖尿病
- 2 低LDLコレステロール血症 — 脂質異常症
- 3 腹囲（男性90cm以上、女性85cm以上） — 皮下脂肪型肥満
- 4 食塩の過剰摂取 — 痛風

問 9 高齢者保健の動向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 要介護認定制度は、要支援が2段階、要介護が5段階に分かれる。
- 2 認知症の半数以上は、脳血管性認知症である。
- 3 高齢者の寝たきりの主な原因は、脳血管障害、骨折、転倒及び認知症である。
- 4 65歳以上のいる世帯は年々増加し、平成26年には全世帯の約47%である。

問 10 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 平成28年の学校保健統計によると、小・中学生とも被患率の高い疾病・異常は、むし歯、裸眼視力1.0未満である。
- 2 学校感染症は、第一種から第三種に区分され、それぞれ出席停止期間が定められている。
- 3 労働災害による年間死傷者数は、年々増加している。
- 4 市町村保健センターは、保健所より多く設置されている。

問 1 1 調理師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 調理師法は、調理師が調理師の名のもとに、調理の業務に従事することを認めた唯一の法規である。
- 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、都道府県知事の免許を受けた者をいう。
- 3 都道府県知事は、調理師が麻薬、あへん、大麻または覚せい剤の中毒者であれば、調理師免許を取り消すことができる。
- 4 調理師は、業務独占に規定されており、資格がないと業務そのものを行うことはできない。

問 1 2 次の調理師の免許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 名簿の登録事項に変更が生じたときは、免許を与えた都道府県知事に対し、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 2 免許の再交付を受けたあとで失くした免許を発見した場合、再交付した免許を使用し、以前の免許は自らで処分してよい。
- 3 調理師が死亡したときは、戸籍法による死亡届出義務者は、名簿の登録の消除を申請しなければならない。
- 4 飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに氏名、住所などを就業地の都道府県知事に届け出なければならない。

食 品 学 (02)

問1 いも類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 さつまいもは、ふかしいものようにゆっくり加熱するとホモゲンチジン酸の作用により甘味を増す。
- 2 じゃがいもの毒素成分は、リナマリンである。
- 3 さといもの粘性物質は、ガラクトタンとムチンによる。
- 4 キャッサバのでんぷんは、グルコマンナンである。

問2 食品の加工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 ベーコンは、塩漬けした牛肉を燻煙して製造する。
- 2 納豆は、大豆を煮て納豆菌を繁殖させて作る。
- 3 ジャムは、果実に砂糖、ペクチン、クエン酸などを加え加熱濃縮する。
- 4 練り製品は、魚肉に約3%の食塩、調味料を加えすり混ぜ、成型後加熱する。

問3 アレルギー物質を含む食品のアレルギー表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 さばは、アレルギー表示を義務付けられている。
- 2 小麦は、アレルギー表示を推奨されている。
- 3 かには、アレルギー表示を推奨されている。
- 4 そばは、アレルギー表示を義務付けられている。

問4 栄養機能食品としての機能表示ができる栄養成分のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ナトリウム
- 2 パントテン酸
- 3 ヨウ素
- 4 n-6系脂肪酸

問5 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つ選びなさい。

- 1 平成21年9月に消費者庁が設置され、有効性の審査が厚生労働省から消費者庁に移管された。
- 2 特定保健用食品は特別用途食品に含まれない。
- 3 安全性の審査は、内閣府食品安全委員会が行う。
- 4 平成28年10月現在、承認を含め、1253品目が許可されている。

問6 野菜に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ほうれん草の東洋種はクエン酸が少なく甘味がある。
- 2 冬キャベツは春キャベツに比べると肉質はやわらかめで、サラダなどの生食や浅漬け等に向く。
- 3 大根はたんぱく質分解酵素であるアミラーゼを含む。
- 4 にんにく、ねぎ、たまねぎなどの特有の刺激臭は、硫化アリル類に起因する。

問7 魚介類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 魚類では、脂肪の多いいわゆる脂の乗った時期を旬という。
- 2 貝類の旬は、たんぱく質とグリコーゲンの多い時期をいう。
- 3 えび、かに、しゃこ類を茹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。
- 4 骨ごと食べられる小魚からは、カルシウムなどの無機質がとれる。

問8 日本食品標準成分表 2015年版に関する記述のうち、正しいものを1つ
選びなさい。

- 1 無機質の成分項目として、マンガンは収載されていない。
- 2 ビタミンAの成分値は、ミリグラム(mg)で表示されている。
- 3 炭水化物は、水分、たんぱく質、脂質、灰分等の合計(g)を、100g から
差し引いた値で示した。
- 4 アルコールのエネルギー換算係数として、3.5kcal/gを適用している。

栄 養 学 (03)

問1 次の記述で () に当てはまる正しいものを1つ選びなさい。

食事バランスガイドは1日に「何を」「どれだけ」食べたら良いかを日頃目にする料理でわかりやすく示している。コマのイラストは、() の5つの区分に分けられ、1日にとる料理の量を、「つ」または「サービング(SV)」の単位で示している。

- 1 主食、汁もの、主菜、副菜、果物
- 2 主食、汁もの、主菜、副菜、菓子
- 3 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物
- 4 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、菓子

問2 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 「単糖類」とはブドウ糖(グルコース)、果糖(フルクトース)、マンノース、ガラクトースをいう。
- 2 炭水化物は、エネルギー源として重要であり、1gで4kcalとして使われる。
- 3 炭水化物をエネルギーとして消費するには、ビタミンB₁が必要である。
- 4 食物繊維には、コレステロール値を上げる作用がある。

問3 脂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 HDLコレステロールは、善玉コレステロールと呼ばれている。
- 2 脂肪酸は、二重結合をもつ不飽和脂肪酸と二重結合をもたない飽和脂肪酸に分けられる。
- 3 リノール酸、リノレン酸、アラキドン酸は、必須脂肪酸である。
- 4 胃内の停滞時間が長く、腹持ちが悪い。

問4 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 たんぱく質は、筋肉、血液、内臓、脳、皮膚などの主成分である。
- 2 体内で合成できないアミノ酸を非必須アミノ酸という。
- 3 大豆は、植物性食品の中ではたんぱく質含量が多く、良質のたんぱく質源である。
- 4 アミノ酸スコアは、たんぱく質の栄養価を示す指標のひとつである。

問5 ビタミン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 ビタミンE —— 腸管からのカルシウム、リンの吸収を促進する。
- 2 ビタミンD —— 果実類、いも類、緑黄色野菜などに多く含まれる。
- 3 ビタミンK —— 脂溶性ビタミンである。
- 4 ビタミンC —— 新生児で欠乏症を起こすことがある。

問6 ホルモンと関係する疾患や症状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 血圧上昇 —— アドレナリン
- 2 糖尿病 —— インスリン
- 3 下垂体性小人症 —— 性ホルモン
- 4 巨人症 —— 成長ホルモン

問7 消化吸収に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 消化酵素は、多くの種類があり、栄養素の種類に応じて、それぞれ別の酵素が働いている。
- 2 唾液アミラーゼは、でんぷんをデキストリンに分解する。
- 3 脂溶性ビタミンは、脂質とともに吸収される。
- 4 たんぱく質はアミノ酸に分解されて大腸から吸収される。

問 8 国民の栄養状態に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 国民の栄養素等摂取状況と身体状況は、厚生労働省が毎年実施する国民健康・栄養調査によって明らかにされている。
- 2 エネルギーの摂取量は、近年緩やかに増加傾向である。
- 3 食品群別摂取量は、米などの穀類が徐々に増加し、昭和50年以降、穀類エネルギー比率は50%を超えている。
- 4 食塩の摂取量は、平成7年より緩やかに増加傾向である。

問 9 日本人の食事摂取基準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 エネルギー量や各種栄養素の摂取基準を、年齢別、性別、身体活動レベル別、妊婦・授乳婦別に一日当たりの数値で定めている。
- 2 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」が最新のもので、平成27年度から20年間使用される。
- 3 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」の1歳以上の全ての年齢において、脂質の総エネルギーに占める割合の目標量は、20～30%である。
- 4 活用する際は、個人の健康・栄養状態・生活状況などを十分に考慮する。

問 10 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 基礎代謝量は、生きていくために最低限必要なエネルギー消費量であり、年齢や性別により異なる。
- 2 甲状腺ホルモンには、代謝亢進作用があるため、バセドウ病患者の基礎代謝は高い。
- 3 食品のエネルギー値の計算に使用するアトウォーター係数は、たんぱく質4kcal/g、脂質4kcal/g、炭水化物9kcal/gである。
- 4 食品群別に種類や量を具体的に示した食品構成を使用し、献立を立てると、栄養バランスがとりやすい。

問 1 1 ライフステージと栄養の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 妊娠期では、主に妊娠後期につわりがみられる。その際は、特に栄養バランスを考えた食事をするようにする。
- 2 乳児期では、通常離乳食を生後2、3カ月ごろからはじめる。その際、はちみつは満1歳まで与えてはならない。
- 3 学童期・思春期では、鉄が不足しやすい。
- 4 高齢期では、味覚が鋭くなり、薄味でもおいしく食べられるようになる。

問 1 2 食事療法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 糖尿病の人は、食物繊維は血糖値を上昇させる働きがあるため控える。
- 2 脂質異常症の人は、飽和脂肪酸を多く含む動物性脂質は少なめにし、魚油に多く含まれる不飽和脂肪酸は多めにとる。
- 3 腎臓病の人は、たんぱく質を積極的に摂取し、塩分制限の必要はない。
- 4 高血圧症の人は、食塩を1日8gまで摂取してよい。

食 品 衛 生 学 (04)

問1 食品安全行政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 食品衛生法の対象には、食品だけでなく容器包装、洗浄剤も含まれる。
- 2 厚生労働省は食品衛生に関するリスク管理を担当している。
- 3 内閣府には食品安全委員会が設置され、食品健康影響の評価を行う。
- 4 食品表示法に基づく食品表示は農林水産省が担当しており、消費者の利益を守る合理的な選択の確保、品質表示などに関する事務を行っている。

問2 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、病原細菌やウイルス、毒素や有害な化学物質に汚染された食品や有毒物を含む食品を飲食することによって起こる。
- 2 毒きのこやフグなどの自然毒によるものも食中毒に分類される。
- 3 ノロウイルスによる食中毒の発生件数は、高温多湿な夏場に多い。
- 4 食中毒患者を診察した医師は、直ちに保健所長に届けることになっている。

問3 細菌性食中毒に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 食品の中で細菌が増殖したり毒素が発生すると、色や香り、味などが変化するため、安全なものとの区別できる。
- 2 細菌性食中毒の発生は、細菌の増殖しやすい冬季に多い。
- 3 原因細菌が生きてそのまま摂取され、腸管内で増殖して組織や細胞に侵入して発病するのは感染毒素型である。
- 4 細菌性食中毒の予防3原則は、細菌をつけない、増やさない、殺すである。

問4 黄色ブドウ球菌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 原因菌は黄色ブドウ球菌で、毒素型食中毒の代表的なものである。
- 2 黄色ブドウ球菌は人の鼻腔内や化膿巣に濃厚に存在する。
- 3 潜伏期間は1～5時間と短い。
- 4 黄色ブドウ球菌自体は熱に対して強く、煮沸しても死なない。

問5 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 カンピロバクターは低温に弱く4℃以下では生存できない。
- 2 カンピロバクターは家畜やペットの腸管内に存在し、鶏の保菌率が高いため、加熱不十分な鶏肉が原因食品となることが多い。
- 3 潜伏期間は2～7日である。
- 4 カンピロバクターに汚染された食品から他の食品への2次汚染にも注意が必要である。

問6 病原性大腸菌食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 人に病原性を示す大腸菌を病原性大腸菌と呼び、腸管侵入性、腸管病原性、腸管集合性、腸管毒素原性、腸管出血性大腸菌の5種類が知られている。
- 2 大腸菌は熱に強く、75℃1分以上の加熱でも死滅しない。
- 3 腸管出血性大腸菌O157は、熱帯・亜熱帯地方の開発途上国で発生しており、乳幼児や高齢者が感染しても軽症で済むことが多い。
- 4 少量の菌で発生することはない。

問7 セレウス菌食中毒に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 セレウス菌は芽胞を形成しない。
- 2 下痢型と嘔吐型があり、下痢型は熱に強く、嘔吐型は熱に弱い。
- 3 嘔吐型の原因食品は米飯や焼きそば、スパゲッティなどが多い。
- 4 炊いた飯は加熱しているため、常温で長時間放置してもセレウス菌食中毒の心配はない。

問8 自然毒食中毒で原因物質とその成分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 フグの卵巣 — テトロドトキシン
- 2 ジャがいもの芽 — ソラニン
- 3 ピーナッツのかび — アフラトキシン
- 4 毒きのこ — ヒスタミン

問9 食品を介した寄生虫感染症について正しいものを1つ選びなさい。

- 1 サケやサバの内臓に寄生するアニサキスは、 -20°C で24時間以上の冷凍貯蔵でも死滅しない。
- 2 養殖ヒラメの生食ではクドア・セプテンpunkタータによる食中毒の発生がみられることがある。
- 3 寄生虫感染症による食中毒は、加熱調理では防げない。
- 4 馬の筋肉中にはエキノкокスの寄生が見られる。

問10 次の文章で誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品には農薬の残留基準が定められており、ポジティブリスト制度が実施されている。
- 2 マグロ、カツオ、サンマなどの赤身の魚肉に多く含まれるヒスチジンが、腐敗の際にヒスタミンに変化してアレルギー様の食中毒を起こす。
- 3 缶詰内面のメッキ材として使用されるスズは、野菜類の硝酸塩の影響で溶出する。
- 4 カドミウムが食用油に混入した「カネミ油症」事件では、多くの健康被害者が出た。

問11 異物混入について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品中の異物は、人体に健康被害を与えたとしても、食品衛生法上取締りの対象とはならない。
- 2 調理場内は常に整理整頓し清潔に保つことが重要である。
- 3 料理を入れる器具や容器は、使用前に異物が付着していないか確認する。
- 4 原材料は厳選し、異物混入のおそれのあるものはふるい分け、ろ過、水洗いを行う。

問12 食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品添加物は、指定添加物、既存添加物、一般に食品として使われる添加物、天然香料の4種類からなっている。
- 2 食品添加物の使用量は、無毒性量に対し安全係数2分の1を考慮し、許容一日摂取量（ADI）を設けて定められている。
- 3 加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の目的で食品に使用する添加物は表示が免除されている。
- 4 食品の色をきれいにするために、漂白剤が使われることがある。

問13 食品の鑑別法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 卵の鮮度良好なものは割った時に卵黄、卵白が広く広がる。
- 2 新鮮な牛乳は、鍋に入れ徐々に直火で加熱すると固まる。
- 3 缶詰は缶の上下両面が膨らんだものが良品である。
- 4 魚類で鮮度良好なものは肉質に透明感があり、骨から魚肉が取れにくい。

問14 器具・容器包装の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 メラミン樹脂は卵パックやストロー、まな板に使用される樹脂で、電子レンジ使用可能である。
- 2 陶磁器は絵づけの顔料にカドミウム、鉛、銅などを含んでおり、鉛とカドミウムの規格試験に合格しなければ使用できない。
- 3 銅は他の金属に比べてさびにくい。
- 4 ゴム製品は有害物質の溶出試験が行われない。

問15 食品取扱者の衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 検便は明らかな症状がある時だけ行えばよい。
- 2 下痢をしていても、休めないときは調理に従事してよい。
- 3 使い捨て手袋は清潔なため、他の異なる作業に移る場合でも使いまわしができる。
- 4 調理中の不要な会話はしないなど、清潔な習慣を身に付けることが大切である。

問16 大量調理施設衛生管理マニュアルについての記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食肉類、魚介類、野菜等の生鮮食品は、使いきれなくても大量に仕入れるようにする。
- 2 加熱調理食品は、中心温度計を用いて中心部が60℃で1分以上加熱されていることを確認する。
- 3 調理従事者は使い捨て手袋を使用する際には手洗いをしなくてよい。
- 4 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に入れ、密封し-20℃以下で2週間以上保存する。

問17 器具類の消毒殺菌に関する次の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理台 — 消毒用エタノール
- 2 まな板 — 紫外線照射
- 3 包丁 — 40℃の温水
- 4 ふきん — 200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液

問18 食品の保存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 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、冷凍食品は-15℃以下で保存することになっている。
- 2 冷凍された肉や魚の解凍は室温にて行う。
- 3 殻つき卵の保存温度は10℃以下が望ましく、生食用のものが賞味期限を過ぎた場合は、食べるときに加熱殺菌が必要である。
- 4 魚介類は汁が漏れないようにして5℃以下で保存する。

問19 消毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アルコールは、約70%の溶液より100%のものが消毒力が強い。
- 2 逆性せっけんは、洗浄力は非常に弱い、殺菌力は非常に強い。
- 3 消毒とは、すべての微生物を死滅または除去することをいう。
- 4 紫外線消毒は、殺菌灯を包丁、まな板などに照射する方法で、表面だけでなく内部にまで殺菌効果が得られる。

問20 次の記述で、() に当てはまる正しいものを1つ選びなさい。

ハサップ(HACCP)は、食品の安全衛生に関する危害の発生を事前に防止することを目的とした自主的な衛生管理システムであり、日本語では()という。

- 1 食品衛生法
- 2 安全措置
- 3 危害分析重要管理点
- 4 実施記録

調理理論 (05)

問1 調理の目的・役割について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 「調理」とは、各種の食品材料にいろいろな物理的・化学的処理を施して摂取可能な「食物」につくり変えることである。
- 2 調理の役割は、食品の栄養効率を高め、同時に安全性や嗜好性を向上させる。
- 3 「調理」は、加工に先立って行う処理で、ある食品から次の段階の食品へと調整することである。
- 4 食事を提供する場に合わせた料理を設計し、雰囲気作りや盛り付けなど、調理の文化的特性を意識し、心理的な満足感を心がけることも必要である。

問2 調理器具に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 電子レンジは、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 土鍋は、熱伝導率が低く熱容量も少ない。
- 3 スチームコンベクションオーブンの特徴は、蒸気と熱風を調節するコンビモード機能を持っていることから、蒸す・焼く・煮るなどの加熱調理を1台でこなし温度と時間管理を適切に行える。
- 4 洋式の牛刀は、和・洋・中国の日常調理で薄刃としても菜切りとしても使える万能型である。

問3 天然色素とそれを含む食品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 フラボノイド ————— 大豆、れんこん
- 2 アントシアン系 ————— 果物、黒豆
- 3 カロテノイド系 ————— なす、ごぼう
- 4 クロロフィル系 ————— 緑黄色野菜、海藻

問4 味の相互作用に関する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 抑制効果 ————— コーヒーと砂糖
- 2 対比効果 ————— 餡に塩
- 3 対比効果 ————— レモン果汁と砂糖
- 4 相乗効果 ————— グルタミン酸とイノシン酸

問5 加熱調理操作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 乾式加熱 ————— 揚げる
- 2 誘電・誘導加熱 ———— 煮る
- 3 湿式加熱 ————— 煎る
- 4 乾式加熱 ————— 蒸す

問6 ^{ていみ}呈味物質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 食品中に含まれ、味としての刺激を与える物質を^{ていみ}呈味物質という。
- 2 味は、唾液や水に溶けて、口腔内に存在する^{みらい}味蕾の味細胞を刺激し、いくつかの神経を経て、味が認識される。
- 3 5つの基本味は、甘味・塩味・酸味・辛味・うま味である。
- 4 複数の^{ていみ}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、味の相互作用という。

問7 蒸し物について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 蒸し物は、材料の特徴を失わずに中心部まで加熱するためには最適な方法である。
- 2 蒸し物の栄養成分の損失は、煮物に比べてずっと小さい。
- 3 もち米のように、でん粉の糊化に多量の水を必要とするものには、途中で何度も振り水をしなければならない。
- 4 茶碗蒸しは、85～90℃で加熱すると「す」が立ってしまうので、100℃で加熱する。

問8 揚げ物について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 加熱時間は短く、栄養成分の損失や形状、組織などの変化は少ない。
- 2 揚げ物の温度は160～190℃、特に180℃前後が適温とされる。
- 3 天ぷらの衣は、材料に「つかず離れず」の状態でカラリとしていることが求められるため、粘りの多い強力粉を低温であまり攪拌せず^{かくはん}に溶き、溶いたらすぐ揚げる。
- 4 吸油量は温度が高く揚げ時間が長いほど大きい。

問9 寒天の特徴について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 2色かんをつくる時、下層が完全に固まってから上層を流し込む。
- 2 寒天は5%以上の濃度にし、冷やさなければ凝固してゼリー状にならない。
- 3 果汁を加えた寒天液は、長く煮ると果汁中の有機酸により固まりやすくなる。
- 4 寒天ゼリーは、時間が経つとゼリーから水が出てくる。この現象を離漿^{りしょう}という。

問10 エマルションに関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|-------|-------|
| 1 | バター | ————— | 水中油滴型 |
| 2 | 生クリーム | ————— | 水中油滴型 |
| 3 | マヨネーズ | ————— | 油中水滴型 |
| 4 | 牛乳 | ————— | 油中水滴型 |

問1 1 冷凍・解凍に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 青菜類は色を保持するため、ブランチングといって、冷凍し酵素を失活させなければならぬ。
- 2 解凍中の食品の変化を最小限にとどめるには、短時間で内部から発熱する電子レンジをうまく使うと効果的である。
- 3 野菜や果実は、みかんやいちごのように、しばったりつぶしたりするものは、別として、多くは冷凍により新鮮な歯ざわりを失う。
- 4 生食する冷凍魚介類は、組織の破壊や汁の流出が起きないように、なるべく低温で時間をかけて解凍する。

問1 2 新調理システムについて、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 新調理システムとは、クックサーブ（当日調理、当日喫食）に加え、クックチルおよびクックフリーズシステム、真空調理法、外部加工品の活用という4つの調理、保存、食品活用を組み合わせシステム化した集中計画生産方式である。
- 2 真空調理法の再加熱は、食材の中心温度75℃以上で1分間以上（二枚貝等ノロウイルスの汚染の恐れのある食品の場合85～90℃で90秒間以上）とする。
- 3 クックフリーズシステムは、クックチルシステムの急速冷却の工程から、さらに冷却を続け、最終品温を-18℃以下としたものである。
- 4 クックチルシステムは、食材を加熱調理後、冷水または冷風による急速冷却を行い、10℃以下の冷蔵により運搬・保管し、提供時に再加熱する。

問1 3 砂糖が食品中のたんぱく質の熱凝固の速度や程度に与える影響として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 熱凝固を遅らせ、凝固物をやわらかくする。
- 2 熱凝固を遅らせ、凝固物を固くする。
- 3 熱凝固を早め、凝固物をやわらかくする。
- 4 熱凝固を早め、凝固物を固くする。

問14 食塩の調理特性のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 適度と感じる食塩濃度は5%である。
- 2 加工食品の中には、保存性をよくするため、多くの食塩が含まれているものもある。
- 3 食塩は、たんぱく質の熱凝固を促進する。
- 4 肉・魚などに塩を加えると嗜好性が向上し、加熱したときの熱凝固も速まる。

問15 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 ビタミンは、調理損失が起こりにくく、損失が起こっても色、味、香りは変化しない。
- 2 ビタミンAは、酸素、光、酸に不安定である。
- 3 ビタミンCは、空気中の酸素により酸化されやすい。
- 4 ナイアシンは、安定なビタミンで、調理による変化はほとんど見られない。

問16 豆の調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 黒豆の色は、重曹や古釘を入れると鮮やかになる。
- 2 煮豆に重曹を加えると、やわらかく、しわもなくなるが、ビタミンB1 はかなり減少する。
- 3 煮豆に調味料を一度に加えると、急激な脱水のため、しわが寄りやすい。
- 4 小豆は必ず一夜水に浸漬して、十分膨潤させてから加熱する。

問17 卵の調理に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 加熱調理のコツは、たんぱく質をいかに目的どおりうまく熱凝固させるかにある。
- 2 卵黄は、45℃でほとんど凝固する。
- 3 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。
- 4 プディングのすだちを防ぐには、85～90℃になるよう火力を調節する。

問18 魚の調理に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 焼き魚は、約20分前に、魚の1~3%程度の食塩をまぶす。
- 2 焼き魚は、強い火力で放射熱を与えることが望ましく、炭なら強火とする。
- 3 皮や骨のある魚を長時間煮ると、コラーゲンという脂質がゼラチンに変化して汁に溶け、冷えると煮こごりとなって固まる。
- 4 煮魚は、少ない煮汁で味をムラなくつけるため、鍋より一回り小さい落としぶたをする。

問19 大量調理の特徴に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 1つの料理の調理量が多いため、調理時間が長くなる。
- 2 調理する量によって、調理過程の食品と出来上がった料理の重量変化が異なる。
- 3 余熱は大きい、加熱時間は長く行う。
- 4 煮物は余熱を考慮した加熱時間にする。

問20 炊飯に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 炊飯の3つの段階は、①洗米と浸漬、②加熱、③蒸らしである。
- 2 加熱後の蒸らしの段階は、急激に温度を下げないことが目的なので、途中でふたは取らない。
- 3 炊飯の水加減は、米の容量の1.1~1.2倍である。
- 4 炊飯の水加減は、米の重量の2倍である。

問21 野菜の調理に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 緑色の野菜は、なるべく短時間でゆで、すぐ水で冷やす。
- 2 ごぼうなど、空気中の酸素で褐変しやすい野菜は、切ったらすぐ水や酢水に漬けるとあく抜きにもなる。
- 3 ビタミンAは水に溶けやすいので、煮たりゆでたりすると大幅に損失する。
- 4 野菜に塩を振っておくと、細胞内の水分が外へ引き出され、しんなりしてくる。水が引き出された後は、外からの味がしみ込みやすくなる。

問22 食酢に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 揮発性成分が多く、加熱すると味、香りが変化する。
- 2 大根おろしに酢を入れると、辛味成分を抑制する。
- 3 焼き魚の網や金串に酢を塗ることで、脂質の熱凝固を促進させる。
- 4 酸味と塩味は、相互に刺激を抑制し、おだやかな混合味になる。

問23 調理施設・設備に関する記述で、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では、調理室内の室温は 25℃以下、室内湿度は 80%以下が望ましいとされている。
- 2 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。
- 3 排水は、逆流による汚染防止や油脂の流出防止などのために、グリストラップ（グリス阻集器）を設備し、たまった汚物は定期的に除かなくてよい。
- 4 厨房で使用する水は、調理用、洗浄用、清掃用に分けられるが、わが国の上水道では普通は区別せず使われている。

問24 ソース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 | 冷ソース | ———— | ビネグレットソース | ———— | 酢とサラダ油 |
| 2 | 冷ソース | ———— | マヨネーズソース | ———— | 酢とサラダ油と卵黄 |
| 3 | 温ソース | ———— | ベシヤメルソース | ———— | トマトピューレ入り |
| 4 | 温ソース | ———— | ブルーデソース | ———— | フォンやブイヨンのソース |

食文化概論(06)

問1 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 飛鳥時代には天武天皇によって肉食禁止令が(675年)出された。
- 2 奈良時代には町中に一膳飯屋や煮売り屋が登場し茶や飯、豆腐汁などを販売していた。
- 3 室町時代には武家社会の饗応食^{きょうおう}として卓袱料理が確立した。
- 4 平安時代には、日本に水稻が伝来したといわれる。

問2 人の食文化を象徴するものに関する記述で、()に当てはまる正しいものを1つ選びなさい。

「人は加工・調理により、自然の食品にさまざまな処理をほどこし、食物の範囲を大幅に広げることができた。その中でも、特に人類の食文化を象徴しているのは、道具の使用、火の利用、()の3つである。」

- 1 水の利用
- 2 食物の味つけ
- 3 地域性
- 4 経済性

問3 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 イスラム教で禁忌されている食物は、豚肉、血液、非教徒が殺した動物、死獣の肉とアルコールなど酔うものである。
- 2 世界の食事様式には手食、箸食、ナイフ・フォーク・スプーン食3つの食文化圏がある。
- 3 米や麦、とうもろこしなどの主食となりうる主作物は、それぞれの自然環境に合致し、食べ方にも地域差がみられる。
- 4 日常の食事に箸を使用するのは、日本のみである。

問4 日本の食文化の成立と発展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 隠元禅師 ————— 普茶料理
- 2 江戸恵い ————— 脚気
- 3 貝原益軒 ————— ほんちようしょっかん 本朝食鑑
- 4 ごくもん 五葷 ————— にんにく、ねぎなどの薬味