

平成30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 | 8 | 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 次の公衆衛生の現状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。

今日わが国では、一般の人々の公衆衛生への関心が高まり、公衆衛生水準は向上し、種々の感染症は急速に減少し、年齢調整死亡率も極めて低下し、(a)も著しく改善されている。一方で生活習慣病が増加するなど課題も多い。

(a)と、日常生活に制限のない期間である(b)との差、すなわち日常生活に制限のある「不健康な期間」の拡大は、個人や家族の生活の質の低下を招くとともに(c)の増大にもつながる。

- | | | | |
|---|--------|--------|---------|
| 1 | a 健康寿命 | b 平均寿命 | c 社会保障費 |
| 2 | a 平均寿命 | b 健康寿命 | c 公共事業費 |
| 3 | a 平均寿命 | b 健康寿命 | c 社会保障費 |
| 4 | a 健康寿命 | b 平均寿命 | c 公共事業費 |

問2 次の健康の概念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 現代においては、単に長生きすることが健康の証ではなく、生活の質(QOL)を高めることが健康問題を考える上で最も重要視されている。
- 2 一般に疾病の発生に影響を与える要因は、環境的要因、生活習慣の2つに分けられる。
- 3 憲法では、健康の定義を「単に疾病や虚弱でないということではなく、肉体的・精神的並びに社会的に完全に良好な状態である」としている。
- 4 プライマリー・ヘルス・ケアとは「人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセス」として、WHOがオタワ憲章において提唱した健康観である。

問3 次のわが国の健康と疾病に関する統計の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 平成28年の65歳以上の老年人口（高齢化率）は27.3%であるが、今後は出生率の上昇により、高齢化に歯止めがかかるとみられている。
- 2 合計特殊出生率は、1人の女性が一生の間に生む平均的な子どもの数であり、平成28年には1.44となっている。
- 3 わが国の平均寿命は、医療、公衆衛生の発展とともに改善され、世界のトップクラスとなっている。
- 4 平成25年に発表された健康寿命は、男性71.2歳、女性74.2歳であった。

問4 次の環境と健康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 室内の快適な気温を維持するには冷暖房が利用されるが、温度だけでなく湿度と気流も重要である。調理場は高温多湿になりやすく、換気などの空調管理が必要である。
- 2 気温と湿度によって人間を感じる蒸し暑さの指標を、不快指数といい、不快指数50以上になると、誰もが不快に感じる。
- 3 一酸化炭素は、無色、無味、無臭の猛毒の気体で、家庭の燃料用ガスなどの不完全燃焼が主な発生源である。
- 4 様々な建材に使用されているアスベストを吸引すると、塵肺症、悪性中皮腫、肺がんなどを発症し、呼吸困難を引き起こすため、平成16年から全面使用禁止となっている。

問5 次の感染症の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 国内には常在せず，病原体が国外から持ち込まれた場合にのみ流行する病気を非常在感染症と呼び，国内侵入を防ぐため，空港や海港などで検疫が行われている。
- 2 感染経路対策として，病原体で汚れたものは徹底的に消毒することや，マスクやうがい，手洗いなど，病原体が口から入らないようにすることも重要である。
- 3 感受性対策（個人に対する対策）として予防接種がある。業務上，多数の人の口に入るものを扱う調理師としては，常に予防接種の完全実施に努めなければならない。
- 4 個人の栄養状態は，感染症に対する感受性を大きく左右するため，日常の食事は栄養素をバランスよくとり，よい健康状態を維持することが感染症への抵抗力を高めることにつながる。

問6 次の寄生虫病の予防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 アニサキスが寄生した海産魚を刺身や酢の物で食べると，アニサキスが胃腸壁に入って腫瘤をつくる。最近は海外の生魚介類を食する機会が減っており，アニサキス症は減少している。
- 2 回虫の卵は非常に抵抗力が弱く，塩漬けの漬け物の中では死滅する。
- 3 肺吸虫が寄生した淡水産のカニを生で食べたり，不十分な加熱調理で食べると肺吸虫症に感染する危険があるため，予防には淡水産のカニ類を生食せず，十分な加熱調理をして食べることが大切である。
- 4 ぎょう虫の卵は直射日光に強いいため，寝具を日光にさらしても予防にはならない。

問7 次の平成28年国民健康・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 食塩摂取量は成人で9.9gと増加傾向を示しているが、年齢とともに食塩摂取量は減少する。
- 2 肥満者の割合はここ数年横ばい傾向である。最も肥満が多い年代は男女とも40代である。
- 3 目標摂取量が示されている野菜類の摂取量は成人で276.5g（目標350g）で、10年前からの推移は横ばい若しくはやや減少傾向である。
- 4 高齢者の低栄養の割合は、この10年間でみると男女とも減少している。

問8 次の生活習慣と疾病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 アルコールの過剰摂取 —— 骨粗鬆症
- 2 カルシウム・たんぱく質の摂取不足、運動不足 —— 肝臓病
- 3 たんぱく質の過剰摂取 —— がん
- 4 コレステロール、飽和脂肪酸の過剰摂取 —— 高LDLコレステロール血症

問9 次のわが国の高齢者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 女性に多いアルツハイマー型認知症の発症率は欧米よりも日本が多い。
- 2 認知症は、アルツハイマー型と脳血管疾患型に大別されるが、近年はアルツハイマー型が増加し、認知症の半数以上を占めている。
- 3 要介護認定制度は、要支援が2段階、要介護が5段階に分かれている。
- 4 65歳以上の者のいる世帯は年々増加して、平成28年には全世帯の約48%である。

問10 次の調理師法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。

調理師法第1条には、法の目的として「調理師の(a)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(b)の合理的な発達を図り、もって国民の(c)の向上に資する」と規定されている。調理師は少なくとも常に(b)を磨き、安全・安心を基盤とした健康的な(c)を形成するよう努力しなければならない。

- | | | | |
|---|------|--------|-------|
| 1 | a 権限 | b 調理技術 | c 身体 |
| 2 | a 資格 | b 調理技術 | c 食生活 |
| 3 | a 資格 | b 接客技術 | c 身体 |
| 4 | a 権限 | b 接客技術 | c 食生活 |

問11 次の調理師免許の手続き及び届出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 調理師免許は、都道府県に備えてある調理師名簿に登録することによって行う。
- 2 調理の業務に関し、食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたことにより免許の取消処分を受けた後、3年を経過しない者に対して、調理師免許は与えられない。
- 3 調理師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添付して、これを住所地の都道府県知事に提出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12月31日現在における氏名、住所などを翌年の1月15日までに就業地の都道府県知事に届け出なければならない。

問12 次の調理技術の審査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 調理技術審査制度は、調理師の資質の向上に資するため、調理技術に関する審査を行うものである。
- 2 調理技術の審査は、学科試験及び実技試験によって行い、実技試験は、日本料理、西洋料理、麺料理、中国料理、すし料理、給食用特殊料理の中から1科目選択して受験することになっている。
- 3 調理技術審査制度は、昭和57年から職業能力開発促進法に基づく調理に関わる技能検定制度を含めた調理技術技能評価試験として行われている。
- 4 試験に合格すると、都道府県知事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。

食 品 学

問13 次の穀類の加工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 オートミール —— えん麦をひき割りにしたもので、消化吸収がよい。
- 2 パン —— 小麦粉（強力粉）に、イースト、油脂、砂糖、食塩を混ぜ、水とよくこね、発酵させて焼く。
- 3 麺類 —— うどんは薄力粉と食塩をよくこね、圧延して麺帯をつくり、線状に切断したもの。
- 4 押し麦 —— 大麦、はだか麦を精麦後、押し麦機でつぶして押し麦とする。これにより、消化がよくなる。縦溝（ふんどし）にビタミンB₁が残存する。

問14 次の香辛料類の用途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 シナモン（肉桂） —— 芳香性。クッキー、焼きりんごなどの菓子に。
- 2 バニラ —— 若葉は汁物、和え物に、実は粉にてウナギなどに。
- 3 わさび —— 辛味性。刺し身、すし、ドレッシングなどに。
- 4 サフラン —— 色と香味を利用。魚の煮込み料理やブイヤベースへの色と香りづけ。

問15 次のいも類及びでん粉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 さといも ————— 炭水化物はやや少なく、ビタミンCは比較的多い。発芽時の芽、緑変した皮に、ソラニン、チャコニンという毒素がある。
- 2 やまのいも ————— ほかのいも類より、たんぱく質がやや多い。生いもをすりおろすと、特有のねばりがでる。
- 3 こんにゃくいも ——— グルコマンナンという糖質が主成分である。難消化性多糖類（食物繊維）の1つである。
- 4 さつまいも ————— 炭水化物が主で、たんぱく質、脂質は少なく、ビタミンCが比較的多く、食物繊維を多く含むので、便秘の予防にもなる。

問16 次の豆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 大豆は、畑の肉と言われてる。
- 2 えんどうの若葉は、豆苗として中華料理の高級食材として扱われる。
- 3 そら豆は、豆板醤の原料豆である。
- 4 緑豆は、寒天の原料豆である。

問17 次の食用部位による野菜の分類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 葉菜類 ——— キャベツ、こまつな、みつば、レタス
- 2 根菜類 ——— ごぼう、だいこん、にんじん、れんこん
- 3 果菜類 ——— アスパラガス、たまねぎ、ねぎ、たけのこ
- 4 花菜類 ——— アーティチョーク、カリフラワー、みょうが

問18 次の酵母の形態に関する記述のうち、関係ないものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 卵型
- 2 ソーセージ型
- 3 レモン型
- 4 新型H1N1インフルエンザ

問19 次の食品の栄養成分のうち、無機質でないものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 カルシウム
- 2 ナトリウム
- 3 たんぱく質
- 4 カリウム

問20 次の油脂類のうち、動物性油脂を1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 落花生油
- 2 オリーブ油
- 3 豚脂（ラード）
- 4 ごま油

栄 養 学

問21 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、その番号を記入しなさい。

- 1 国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいとしている。
- 2 コマのイラストは、上から主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物の順に区分され、水・お茶などの水分は「軸」として、菓子・嗜好飲料についてはコマを回す「ヒモ」として示されている。
- 3 副菜は、主として各種ビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源となる。
- 4 牛乳・乳製品に由来する1つのサービングサイズ（SV）の基準は、カルシウム約100mgとしている。

問22 次の栄養素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 5大栄養素とは、炭水化物（糖質）たんぱく質、脂質、ビタミン、無機質をいう。
- 2 水は体内での物質輸送、化学変化に必要な物質であるが、通常栄養素には含めない。
- 3 脂質はエネルギー源として優れており1gで9kcalのエネルギーをもつ。
- 4 体内で合成不可能なアミノ酸には10種類があり、不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）という。

問23 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、その番号を記入しなさい。

- 1 ビタミンをとりすぎると、脂溶性ビタミンは排泄されにくく過剰症につながりやすい。水溶性ビタミンは尿中に排泄されるため過剰症は少ない。
- 2 一部のビタミンは、体内で腸内細菌により合成できるが、基本的には食物から摂取する必要がある。
- 3 ビタミンは他の栄養素に比べて性質が安定しており、調理、加工による損失が小さい。
- 4 ビタミンB₁を多く含む食品として豚肉、豆類、米や小麦の胚芽などがある。

問24 次のホルモンの作用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 サイロキシン —— 新陳代謝促進作用
- 2 インスリン —— 血糖低下作用
- 3 アドレナリン —— 血圧上昇作用
- 4 ガストリン —— 胃酸分泌抑制作用

問25 次の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 食物は口腔内で咀嚼され、噛み砕かれる。食塊は唾液などの粘膜で覆われることで嚥下が容易になる。
- 2 胃では消化酵素のリパーゼによってたんぱく質の消化が行われる。
- 3 栄養素の吸収のほとんどが小腸で行われる。
- 4 大腸では消化管の最終部位として、水分と電解質の吸収が行われ、糞便の形成が行われる。

問26 次の妊娠期・授乳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 妊娠期には妊娠高血圧症候群（妊娠中毒症）、肥満、糖尿病などになりやすいので、食塩を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける必要がある。
- 2 妊娠貧血を予防するために、良質のたんぱく質や鉄、ビタミンを十分にとりバランスの良い食生活を心がける。
- 3 つわりの時期は妊娠2週～2か月くらいで、その間は食べたいものを食べたいときに食べると良い。
- 4 妊娠中はカルシウム吸収率が増加するため、カルシウムの付加量が設定されている。

問27 次の高齢期の栄養と運動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 高齢者は味覚が鈍くなるので、味付けを濃くする必要がある。
- 2 ロコモティブシンドロームなど運動不足による筋力低下が問題となっている。
- 3 高齢者は口渇感が鈍くなり、脱水症状を起こしやすいため、水分を十分に補給する必要がある。
- 4 高齢者は量より質を重視したたんぱく質摂取を心掛け、良質のたんぱく質を少しずつ毎日食べるようにするのが良い。

問28 次の栄養指導に用いる食品分類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 6つの基礎食品は、栄養素をバランスよく摂取するための具体的な食品の組み合わせを理解しやすいように、文部科学省が食品を6群に分類したものである。
- 2 3色食品群は3色運動として広く用いられ、食品を栄養素のもつ役割から赤、黄、緑の3色のグループに分けたものである。
- 3 4つの食品群は香川綾氏の提唱によるものである。
- 4 量的、質的に似ている栄養成分を含む食品を、同一のグループに集めたものを食品群という。

問29 次の病態と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 医療の現場における栄養補給は、「腸を使用する」、「腸を使用しない」が分類の基本となる。
- 2 一般食は、疾病治療による栄養素の制限がないものであるが、栄養的配慮のもとで体力を増し、間接的に治療効果を高めるためのものである。
- 3 特別食は、管理栄養士が発行した食事箋に基づいた治療食で、その病気の治療に直接役立つ重要な食事である。
- 4 流動食とは、刺激物、不消化物を含まない液状の食物で、口中で溶けるものを含む。

問30 次の疾病と食事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 痛風はプリン体代謝異常によって起こる。プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類を避け、アルコールの飲み過ぎに注意する。
- 2 炎症性腸疾患として潰瘍性大腸炎、クローン病がある。腸の粘膜に炎症や潰瘍を生じる原因不明の慢性疾患である。低残渣・低脂肪食が求められる。
- 3 下痢とは便中の水分が50%以上になった状態をいう。低脂質・低残渣・易消化性の食事が求められる。
- 4 骨粗鬆症は骨密度が低下した状態で、加齢、閉経（女性ホルモンの減少）等が関係し、圧倒的に女性に多い。カルシウムを十分とるため、牛乳・乳製品、小魚、海藻などを意識してとる必要がある。

問31 次の低栄養・過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 低栄養による自覚症状として、無力感、頭重、四肢の冷感、体を動かすときの心悸亢進が見られ、思考力、精神力の低下が見られる。
- 2 マラスムスとは、乳幼児のたんぱく質、エネルギー欠乏症候群の中で特にエネルギー欠乏の著しい飢餓状態にあるものをいう。体重は健常児の60%以下である。
- 3 カシオコア（クワシオルコル）は熱帯・亜熱帯地方の乳幼児にみられ、たんぱく質欠乏性栄養障害である。発育障害、浮腫、下痢が主な症状である。
- 4 過栄養は、たんぱく質、脂質の過剰によるものが多く、肥満、脂質異常症などの原因となる。

問32 次の肥満，糖尿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 体格指数はBMI = 体重 (k g) ÷ 身長 (m) ² で求められる。
- 2 標準体重は身長 (m) ² × 22 = 体重 (k g) が使われている。
- 3 1日の総エネルギー摂取量を求めるために，標準体重1k g当たり30～40k c a lを用いる。
- 4 決められたエネルギーの中で，たんぱく質 (13～20%)，脂質 (20～30%)，炭水化物 (50～65%) のバランスを整える。

食 品 衛 生 学

問33 次の食品の安全・衛生関係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 食品安全基本法は、内閣府が所管し、食品の安全性の確保に関する基本理念を定めている。
- 2 消費者基本法において食品表示基準が定められ、消費期限・賞味期限、保存方法、アレルギーなどの表示に関して規定されている。
- 3 製造物責任法（PL法）は、製造物の欠陥が原因で他人の生命、身体又は財産に被害が生じた場合の製造業者等の損害賠償責任について定めている。
- 4 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）は、優良誤認、有利誤認及び誤認されるおそれのある表示について禁止している。

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 すべての飲食物が対象であり、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品も含まれる。
- 2 食品等事業者に対して、知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、自主検査等に努めることなどを規定している。
- 3 病死した動物、家禽の肉、骨を食品として販売することを認めている。
- 4 食品中に残留する農薬についての基準は定められていない。

問35 次の全国における食中毒の発生状況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 平成28年において、食中毒の発生が最も多かった月は12月で115件発生している。
- 2 平成28年の病因物質が判明した食中毒事件のうち、細菌性食中毒の事件数が最も多い。
- 3 平成28年に発生した細菌性食中毒のうち、発生件数が最も多いのは腸管出血性大腸菌による食中毒である。
- 4 平成28年のノロウイルスによる食中毒は、12～3月に発生件数が多い。

問36 次の細菌性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 感染型と毒素型があり、感染型は感染侵入型と感染毒素型に分けられる。
- 2 細菌性食中毒は、気温が高くなり湿度が上がると起こりやすい。
- 3 細菌が増殖したり、毒素が発生した食品は、色、香り、味などで容易に判別できる。
- 4 細菌性食中毒の予防には、細菌をつけない、増やさない、殺すの3つが重要である。

問37 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 カキなどの二枚貝で増殖する。
- 2 食中毒回復後1週間経過し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は、主に冬期に発生する。
- 4 二枚貝による食中毒を予防するには、中心部が85～90℃で90秒間以上の加熱が必要である。

問38 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、その番号を記入しなさい。

- 1 細菌性食中毒（感染型） —— 黄色ブドウ球菌
- 2 細菌性食中毒（毒素型） —— カンピロバクター
- 3 ウイルス性食中毒 —— エルシニア・エンテロコリチカ
- 4 寄生虫食中毒 —— クドア・セプテンpunkタータ

問39 次のブドウ球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、その番号を記入しなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌は、人の鼻腔内や特に化膿巣に濃厚に存在している。
- 2 黄色ブドウ球菌は、煮沸により死滅する。
- 3 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などの症状があり、発熱を伴うことが多い。
- 4 黄色ブドウ球菌は、低温に強く5℃でも増殖する。

問40 次の食中毒が発生した時の処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 食中毒が発生した場合、軽い場合は保健所に知らせたり、医師の診察を受けたりしなくてよい。
- 2 食中毒が発生させた営業者、従業者は、保健所の食品衛生監視員の指導に積極的に協力しなくてはならない。
- 3 食中毒の原因と思われる食品は、食品衛生監視員の調査を待たず、速やかに廃棄する必要がある。
- 4 食中毒発生通報を行うのは医師のみに限られている。

問41 次の食品による感染症と寄生虫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 寄生虫感染症の多くは、感染源となる食品や飲料水を加熱せずに飲食して起こることが多く、予防には十分な加熱をすることが大切である。
- 2 トキソプラズマは $-15 \sim -10^{\circ}\text{C}$ で無毒化する。ネコの糞に注意する。
- 3 サルコシステイス・フェアリーによる食中毒の予防には、 -20°C で48時間以上の冷凍が有効である。
- 4 クリプトスポリジウムによる食中毒は、馬刺し（馬肉）の生食が原因である。

問42 次の自然毒による食中毒の原因となる動植物名と有毒物質の組み合わせのうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 ドクゼリ —— アコニチン
- 2 ふぐ —— テトロドトキシン
- 3 じゃがいも —— チクトキシン
- 4 青梅 —— ソラニン

問43 次の食品添加物の表示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 食品に使用した添加物は、食品表示法により表示が必要である。
- 2 イーストフードなどは、一括名で表示できる。
- 3 原材料に添加された食品添加物が食品に持ち越されて、ごく微量で効果を発揮しないものであっても表示が必要である。
- 4 栄養強化の目的で使用する添加物は、表示が免除されている。

問44 次の食品添加物の1日摂取許容量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 1日摂取許容量（ADI）とは、人が一生食べ続けても健康を害さない1日当たりの量のことである。
- 2 ADIは、無毒性量に安全率を掛けて算出される。
- 3 ADIを求めるための安全率は、 $1/100$ が用いられる。
- 4 実際の食品添加物の摂取量は、マーケットバスケット調査によるとADIよりもかなり多い。

問45 次の食品添加物の種類と用途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 甘味料は、食品に甘味を与える。
- 2 発色剤は、生鮮野菜の色調を保持する。
- 3 保存料は、カビや微生物などの発育を抑制し、食品の保存性を向上させる。
- 4 酸化防止剤は、油脂などの酸化を防ぐ。

問46 次の大量調理施設衛生管理マニュアル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 フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1週間に1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- 2 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。
- 3 このマニュアルは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設に適用される。
- 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て、密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。

問47 次の調理場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 ドライシステムとは、床面に常に水を流した状態で作業する方式である。
- 2 井戸水を調理に用いる場合は、定期的な水質検査が必要である。
- 3 調理・加工台は床面からのはね水の汚染を防止するため床面から30cm以上の高さにする。
- 4 手洗い設備には、せっけん、爪ブラシ、消毒薬、共用タオルなど常備する。

問48 次の食品の器具・容器包装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 食品とは異なり、食品衛生法に基づく規格基準は設定されていない。
- 2 人の健康を損なうおそれがあるものは製造、販売、営業上使用してはならない。
- 3 営業上使用する器具・容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。
- 4 魚、肉、野菜を下処理する場合は、それぞれ専用の包丁やまな板を使用しなければならない。

問49 次の食品取扱者の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、その番号を記入しなさい。

- 1 健康診断、検便を受ける必要がある。
- 2 仕事着や帽子をつけたまま調理場から出て、外出したり便所に行ってはならない。
- 3 仕事中は、手指をよく洗い、消毒し、清潔にしておかなければならない。
- 4 調理中でなければ、調理関係者以外の者が自由に調理場に入出入りしてもよい。

問50 次の食品の腐敗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 腐敗とは、主に食品の無機質が分解して、徐々に単純な化合物になっていくことである。
- 2 揮発性塩基窒素は、食肉や魚肉の鮮度を示す指標として用いられる。
- 3 K 値は、魚の生きの良さを示す指標として用いられる。
- 4 赤身の魚肉に多く含まれているヒスチジンから生成されるヒスタミンによって、アレルギー様症状を呈する食中毒がある。

問51 次の食品の保存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 低温貯蔵法とは、食品を低温で保存し、細菌を完全に死滅させる方法である。
- 2 燻煙法は、塩、砂糖の濃度が高くなることで、食品中の水分の一部が結合水となり、水分活性が低くなることを利用して微生物の増殖をおさえる方法である。
- 3 塩漬け、砂糖漬け法とは、肉類や魚類を一度塩漬けにした後、さらに木材をいぶして出る煙の中にかざし、加温して水分をある程度蒸発させると同時に、煙の成分をしみこませて防腐する方法である。
- 4 加圧加熱殺菌法とは、水蒸気又は熱湯などの熱媒体を密封した殺菌装置により、大気圧以上に加圧して100℃を超える温度で、缶、びん詰などを加熱殺菌する方法である。

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 HACCPによる自主的衛生管理を行うためには、7原則12手順が必要である。
- 2 各工程ごとに、潜在的な危害を分析・予測し、危害発生防止の重要管理点を継続的に監視・記録する工程管理システムである。
- 3 最終製品の安全性試験が不可欠である。
- 4 関連する記録を、文書として残すことが求められている。

調理理論

問53 次の調理の意義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、食品材料に調理操作を加え、食物に変えることができる。
- 2 人間の長い歴史の中で、安定した食物の確保が重要な課題であった。
- 3 現代のわが国は、飽食時代で食生活が多様化したため、生活習慣病の増加問題もあり、正しい食生活は、健康の維持・増進にはあまり関係ない。
- 4 近年は、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なってきている。

問54 次の調理の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 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」につくり変える仕事である。
- 2 調理という仕事は、人の食物摂取行動の最初の段階を受け持つものである。
- 3 加工とは、調理に先立って行う処理であり、加工された食品は、まだ、あくまでも調理の素材であり、そのまま食物として利用するものではない。
- 4 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ことにある。

問55 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 日常の食事には、多種多様な調理形態が入り混じっているので、調理理論を学ぶためには、これらのすべてについて深い知識と理解が必要である。
- 2 日本では、料理が洋風化しても、一般的には、「飯、汁、副食（主菜、副菜）」という和食パターンの中で、飯をパン、汁をスープなどに置き換えながら、和風の食べ方をしている。
- 3 日常献立には、和・洋・中国3様式の調理技術が、ほぼ対等に取り込まれており、日常料理を提供する食堂や給食には、和・洋・中国各様式の料理が用意されている。
- 4 大正以来、外来料理が急速に普及した結果、すき焼き、あんパン、とんかつ、ラーメンなど日本独自の和洋折衷料理や和風化された中国料理が次々に生まれた。

問56 次の和・洋・中国3様式の調理の比較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 日常食における和・洋・中国の調理は、それぞれの特徴を生かし、調和のとれた食卓を構成することが必要である。
- 2 日本料理は、日本在来の調理の形式である汁と菜を基本に、数種の料理を並列にして、1人分ずつの食膳を構成する。肉を主材料とするため、鮮度と季節性を大切に素材中心の料理である。
- 3 西洋料理は、ヨーロッパに発祥した調理の形式である。スープに始まり、数種の料理を1～2種ずつ順を追って食卓に出す。
- 4 中国料理は、中国大陸で完成した調理の形式である。多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。

問57 次の調理操作の分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 調理操作とは、洗う、切る、煮る、焼くなど1つ1つの処理をいう。調理操作は大きく3つに分類される。
- 2 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。
- 3 加熱調理操作は、食品に熱エネルギー（または電波エネルギー）など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・化学的变化を起こさせる調理操作である。
- 4 調味操作は、食品の持ち味を引き出し、テクスチャーに変化を与え、風味を向上させる。仕上げの決め手となる調理操作である。

問58 次の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 水だけで洗うものは、吸水するものや塩や洗剤が浸透するもので、米、乾物類、こんにゃく、練り製品、切った野菜や果実、茹で麺などがある。
- 2 むめりのあるものは、洗う時に酢を使う。魚介類、さといもなどがある。
- 3 あくの強いものは、加熱後に洗うこともある。ふきやたけのこなどがある。
- 4 切り身の魚や肉などは洗わない。

問59 次の乾物のもどし方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 凍り豆腐をもどすときは、水に数時間浮かして戻す。
- 2 大豆のもどし方は、大豆の4倍量の水に一晩漬ける。
- 3 小豆は、浸漬せずに小豆の4～5倍の水で60～90分間茹でる。
- 4 干ししいたけは、ひたひたの水に20分程度浸漬してもどす。

問60 次の食品の切り方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 和式で千切りは、洋式ではジュリエヌ、中国式では絲（スウ）である。
- 2 主な切り方には、押し切り、引き切り、たたき切りがある。
- 3 やわらかく粘着力のある材料は、切れ味の良い包丁がよく切れる。
- 4 大型の食品の姿や形を保ちながら、内部まで熱を伝え、味をむら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隠し包丁という。

問61 次の加熱調理の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 熱エネルギーを食品に移行させ、たんぱく質の熱変性、でん粉の糊化など、望ましい各種の変化を期待する調理法を加熱調理操作という。
- 2 加熱調理操作の目的は、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にある。
- 3 熱による変化は、形や性質の物理的変化から各種成分の化学的変化まで極めて多岐にわたる。
- 4 加熱することにより、栄養素の損失や嗜好的価値の低下は起こらない。

問62 次の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 焼くという調理操作は、火の発見とともに、始まった最古の加熱法であり、肉や魚介、香りの高いのりやきのこなどの持ち味を生かす加熱法としていまだに主な調理操作として用いられる。
- 2 バッターとは、小麦粉をバターで炒めたもので、粉の1つ1つの粒の周りを油が取り囲んだ状態になっている。
- 3 湿式加熱には、煮る、ゆでる、蒸すなどの調理操作があり、乾式加熱には、焼く、炒める、揚げるなどの調理操作がある。
- 4 誘導加熱（IH方式）の伝熱基本方式は、発熱、伝導である。

問63 次の揚げるという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 揚げるという調理操作は、高温の液状油脂の対流により食品を加熱する操作である。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℃前後という、高温での加熱が最適である。
- 3 表面が広く、厚みの無い食品は、揚げ物には向かない。
- 4 揚げる調理中に起こる最大の変化は水分の蒸発であるが、これを防ぐのが衣の役割である。

問64 次の煮るという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 煮るという調理操作は、液体の対流を利用して食品を加熱する操作で、茹で物も広い意味の煮る操作の1つといえる。
- 2 熱源も材料の範囲も広く、自由に好みの味を作り出せるので、加熱調理の中心となっている。
- 3 動物のすじ、皮、骨、ふかひれなどは、煮るとゼラチン状になる。
- 4 煮る操作は、大量調理では一番よく使われる調理操作である。

問65 次のだしの取り方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 うま味を持つ材料から、水を使ってその味を引き出した汁を日本料理ではだし汁、西洋料理ではスープストック、中国料理では湯（タン）という。
- 2 日本料理のだしは、目的のうま味成分を汁の方へ時間をかけて引き出し、残りは捨てるという、ぜいたくなとり方をする。
- 3 西洋料理のだしは、骨やすね肉などを何時間もかけてゆっくりと水中で加熱し、うま味成分やゼラチン質などを汁の方に引き出す。濁りを除くには、卵白を溶いて入れ、静かに固めて吸着させる。
- 4 中国料理の湯（タン）は、鶏や豚骨などを長時間煮出してとる。

問66 次の蒸すという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 蒸すという調理操作は、沸騰した水から発生する水蒸気の潜熱で食品を加熱する操作である。蒸気は、容器の隅々まで届きにくく、100℃を維持するには技術が必要である。
- 2 蒸すという調理操作は、素材の持ち味本位の料理にはよいが、味付け本位の料理には向かない。
- 3 蒸すという調理操作は、100℃では食品は焦げないため、形、色、香り、栄養価などを保って長時間の加熱ができる。
- 4 蒸すという調理操作は、でんぷん質の食品、小麦粉をこねたようなもの、さらに調理済み食品の再加熱などに向く。

問67 次のマイクロ波加熱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 マイクロ波加熱とは、電子レンジによる加熱のことである。
- 2 マイクロ波加熱の特性を生かす食品として最適なのは、水分が少なく、焦げ目をつける必要がなく、色、香りを保持して短時間に食べられるものである。
- 3 調理済み食品や調理加工食品の再加熱には、電子レンジによる加熱が適しているものが多い。
- 4 マイクロ波調理に適している容器は、陶磁器、ガラス、木、竹、紙、プラスチック等で、適さない容器としては、金・銀の飾りのある容器、漆塗り容器、熱に弱いプラスチック容器である。

問68 次の加熱調理の温度管理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 熱源から発生したエネルギーは、全てが間接的に食品に伝わっていく。
- 2 熱源上で単に食品を支えるだけの器具（串、網など）を支持体という。
- 3 熱源と食品との間で熱の受け渡しを行う器具（鉄板、鍋など）を中間体と呼ぶ。
- 4 中間体は1つとは限らず、多くの場合、支持体も兼ねており、ときには熱源も組み込まれている。

問69 次の加熱調理の温度管理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 熱の移動には、放射（輻射）、対流、伝導の3つの形式がある。
- 2 熱の移動を円滑に行わせるための工夫が温度管理である。
- 3 温度管理とは、一定の温度を保持すること、望みの温度に調節すること、温度分布を均一にすることである。
- 4 中間体は、温度管理の条件をうまく制御するために利用されることはない。

問70 次の調味料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 調味料は、甘・酸・塩・うま味などの香気成分を含む。
- 2 調味料の使用目的には、素材になかった味を付加することがある。
- 3 調味料の使用目的には、素材の持ち味を強調又は抑制することがある。
- 4 調味料の使用目的には、素材の持ち味との複合により新しい味を創造することがある。

問71 次の調味料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 調味料の役割は、味付け以外に食品としての様々な機能がある。
- 2 砂糖はエネルギー源としての役割を持つ。
- 3 食塩は無機質としての役割や天然の防腐剤として食品の保存にも役立つ。
- 4 食酢にはたんぱく質の熱凝固を抑制する作用やたんぱく質を凝集させ身を引き締める役割がある。

問72 次の調理用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 調理用熱源には、入手しやすさや取り扱いが容易なことがそれほど求められることはない。
- 2 調理用熱源には、発熱量が大きいこと、点火しやすいことが求められる。
- 3 調理用熱源には、火力調節が容易なこと、一定温度を保持できることが求められる。
- 4 調理用熱源には、安価であること、保管や輸送・補給が容易であることが求められる。

問73 次の天然色素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 クロロフィルは野菜に含まれる緑色の水溶性の色素で、光、酸や加熱により退色する。
- 2 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、このうちの一部（ β -カロテンなど）が体内でビタミンAに変化する。
- 3 アントシアニンは野菜や果物の赤、青、紫色の色素で、酸性で赤色、アルカリ性で青、紫色になる。
- 4 ミオグロビンは肉や赤身の魚の色で、加熱により灰褐色に変わる。ハムやソーセージは、発色剤の亜硝酸ナトリウムが加えられているので、加熱してもピンク色を保持している。

問74 次の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 炊飯は次の3つの段階からなっている。1つ目は洗米と浸漬、2つ目が加熱、3つ目は蒸らしである。
- 2 小麦粉は粒の構造上、粉食する。小麦粉に水を加えてこねた生地（流動性なし）をバター、バターよりゆるい生地（流動性あり）をドウという。
- 3 魚の持ち味を最もよく生かす加熱法は、直火焼きである。
- 4 卵白の泡立ちは、たんぱく質が激しい攪拌により一種の変性を起こし、極めて薄い膜状になって空気を包み込む現象である。

問75 次の集団調理の献立面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 栄養量と予算を考慮する必要がある。
- 2 食品構成に基づいて献立を決めるが、これはある期間の平均的な目安であり、料理の組み合わせは毎日変化している。
- 3 衛生的安全性を重視するが、献立に取り入れる料理に制限はない。
- 4 献立作成者と調理従事者が分かれているため、レシピ（作業指示書）に従って調理すれば、能率的においしい料理に仕上がる。

問76 次の新調理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、その番号を記入しなさい。

- 1 新調理システムには、従来の調理方式であるクックサーブ（当日調理、当日喫食）も入る。
- 2 新調理システムは、クックサーブに加え、クックチル、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。
- 3 クックチルシステムは食材を加熱調理後、冷水又は冷風による急速冷却（90分間以内に中心温度3℃以下まで冷却）を行い、冷蔵（3℃以下）により運搬・保管し、提供時に再加熱する調理方式である。
- 4 真空調理法は食材を生、あるいは表面に薄く焦げ色を付けるなどの処理をした後に調味液と一緒に専用の袋に詰め真空包装し、低温（40～50℃）で一定時間加熱する。

食文化概論

問77 次の世界各地の主作物と食べ方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 小麦 ———— ヨーロッパ、中国北部、インド西部 — パン、麺、ナン
- 2 米 ———— 日本、東南アジア、中国南部 ———— 飯、粥
- 3 どうもろこしー 北アメリカ、メキシコ ———— トルティーヤ、粗挽き粥
- 4 大麦 ———— 朝鮮半島 ———— 粗挽き粥、おねり

問78 次の日本の食文化と料理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 献立という言葉は、室町時代に武家社会の礼法であった式正料理に由来し、儀礼料理の一部として確立。本膳（飯、汁、菜、香の物のついた膳）を中心としている。
- 2 一汁三菜の中に香の物も含まれる。
- 3 日本独自の工夫をこらした精進料理は、動物性食品と五葷（にんにく、ネギなどの薬味）を禁じている。
- 4 南蛮料理として知られているものに、天ぷら、鶏の水炊き、カステラなどがあり、日本の食べ物として変容し、定着したものも多い。

問79 次の日本で伝統的な慣習や制度（民俗）として受け継がれてきた年中行事のうち、五節句でないものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 七夕
- 2 重陽
- 3 上巳
- 4 節分

問80 次の世界の食文化と料理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 1533年、フィレンツェの貴族メディチ家のカトリーヌがフランスのアンリ2世と結婚する際、個人用食器やフォークなどを導入したことで、食事のサービスやマナーに影響を与えた。
- 2 薬膳料理は薬効をもつ食材を組み合わせた献立で、中国で紀元前に始まったものである。
- 3 1970年代、フランスでヌーベル・キュイジーヌ（新しい料理）の運動が起きた。
- 4 魚醤は魚介類から作られる醤油で、秋田県のしょっつる、石川県のいしる、タイのナンプラー等がある。