

平成 30 年度

関西広域連合 調理師試験問題

注 意 事 項

試験開始の指示があるまで、試験問題を開かないでください。

- 1 試験問題は、6科目で60問あります。試験時間は2時間です。
- 2 解答用紙（マークシート）に記入されている受験番号が受験票記載の受験番号と一致しているかを確認し、一致していれば解答用紙に氏名、フリガナを正確に記入してください。
- 3 解答は、四肢択一となっていますので、必ず解答用紙に1つだけマークしてください。2つ以上マークすると、その解答は無効になります。
- 4 記入は、すべてHBの黒鉛筆又はシャープペンシルを使用し、解答用紙に記載の「マークの仕方」の（良い例）のとおり濃くはっきりと記入してください。
- 5 解答用紙に誤ってマークしたときは、消しゴムできれいに消してください。
- 6 解答用紙は、折り曲げたり汚したりしないでください。
- 7 解答用紙は持ち帰らないで、必ず提出してください。
- 8 試験開始から1時間は退室できません。1時間を経過してから退室する方は、解答用紙の氏名と受験番号を再度確認し、試験監督者に提出してから、静かに退室してください。一度退室すると再入室はできません。
- 9 試験終了前10分間は退室できません。
- 10 受験票と試験問題は、持ち帰ってください。

試験会場では静粛にし、試験監督者の指示に従ってください。
不正行為や試験監督者の指示に従わないときは、退場を命じ、受験を無効とする場合があります。

公衆衛生学

問1 次の文章の（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

WHO（世界保健機関）憲章では、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、（ ）及び（ ）に完全に良好な状態である。」としている。

- 1 文化的 — 社会的
- 2 文化的 — 経済的
- 3 精神的 — 社会的
- 4 精神的 — 経済的

問2 地域保健法により規定されている保健所の業務について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 衛生上の試験及び検査に関する事項
- 2 消費者生活相談情報の収集・分析・提供に関する事項
- 3 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- 4 地域住民の健康の保持・増進に関する事項

問3 1986年にWHO（世界保健機関）が「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」と提唱した健康観について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ヘルスプロモーション
- 2 プライマリー・ヘルスケア
- 3 ヘルスモニタリング
- 4 ヘルスコンシャス

問4 衛生統計に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 0歳の平均余命は、健康寿命と呼ばれる。
- 2 我が国の出生率は、第二次世界大戦後から現在まで微増傾向にある。
- 3 人口動態統計は、出生、死亡、死産、婚姻、離婚の届出をもとにつくられる。
- 4 有訴者率は、感染症発生動向調査により把握される。

問5 ネズミや衛生害虫とそれに媒介される疾病の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ネズミ — ペスト
- 2 ハエ — 赤痢
- 3 蚊 — 日本脳炎
- 4 ノミ — マラリア

問6 感染症に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 患者や保菌者の糞便中に排出された病原体が、手指などを介して食品を汚染し、それを食べた人の体内に侵入する感染方法を経口感染という。
- 2 病気の症状を示さない人でも、体内に病原体を持っていることがある。
- 3 感染症予防の原則は、感染源、感染経路、感受性の側面から対策を行う。
- 4 感染症の類型上、腸管出血性大腸菌感染症は、その重篤性から1類感染症に分類される。

問7 ネズミや衛生害虫の駆除等の対策において重点を置くべきことについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ネズミや衛生害虫の生態、習性に応じて行う。
- 2 ネズミや衛生害虫を発見した場所に限定して、狭い範囲だけ行う。
- 3 食品の密封保管を行う。
- 4 ネズミについては、侵入口の閉鎖が効果的である。

問8 安全な水の確保について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 日常生活に伴って家庭から出る「生活排水」は、我が国では、下水道が普及しているので、特に環境汚染の問題とならない。
- 2 水質汚染を調べるものさしとして、BOD（生物化学的酸素要求量）とCOD（化学的酸素要求量）が用いられる。
- 3 水の安全性確保のため、我が国では水道法により、飲料水の水質基準が定められている。
- 4 受水槽の衛生管理は、設置者の責任であり、定期的な清掃や点検など適正な管理が重要である。

問9 次の文章の（ ）に入る語句について、正しいものを一つ選べ。

労働安全衛生法第1条に規定されている目的は、労働者の安全と健康を確保するとともに、（ ）を促進することである。

- 1 労働条件の改善
- 2 休暇取得
- 3 良好な人間関係の形成
- 4 快適な職場環境の形成

食品学

問10 緑茶に含まれる主な苦味成分として、正しいものを一つ選べ。

- 1 カフェイン
- 2 テアニン
- 3 カプサイシン
- 4 クルクミン

問11 豆腐の製造に使用する凝固剤の成分として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 塩化マグネシウム
- 2 硫酸カルシウム
- 3 グルコノデルタラクトン
- 4 水酸化カルシウム

問12 りんごの品種名として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 富有
- 2 ふじ
- 3 紅玉
- 4 王林

問13 オートミールの原料として、正しいものを一つ選べ。

- 1 小麦
- 2 えん麦
- 3 大麦
- 4 ライ麦

問14 寒天の原料として、正しいものを一つ選べ。

- 1 てんぐさ
- 2 あまのり
- 3 ひじき
- 4 もずく

問15 人工甘味料として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 アスパルテーム
- 2 サッカリン
- 3 スクラロース
- 4 メープルシロップ

栄養学

問16 人体の構成と栄養素について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 人体を構成する成分は、水分が最も多い。
- 2 熱量源としてエネルギーを供給する栄養素は、脂質、糖質、無機質である。
- 3 たんぱく質は、熱量素、構成素、調節素のいずれの働きももっている栄養素である。
- 4 人体を構成する元素の中で重量として最も多いのは酸素である。

問17 脂質に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 脂質のエネルギーは、1グラムあたり9キロカロリーである。
- 2 単純脂質は体内でグリセロールとコレステロールに分解されてから利用される。
- 3 必須脂肪酸とは、人が食物から摂取する必要がない脂肪酸のことである。
- 4 牛脂や豚脂の動物性脂質は、魚油に多いイコサペンタエン酸（I P A）、ドコサヘキサエン酸（D H A）と同様に、血中コレステロール低下作用がある。

問18 無機質とその欠乏症の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|---------|---|--------|
| 1 亜鉛 | — | 味覚障害 |
| 2 リン | — | 筋無力症 |
| 3 カルシウム | — | 骨粗しょう症 |
| 4 鉄 | — | 貧血 |

問19 炭水化物とその分類の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- 1 ショ糖（スクロース） — 単糖類
- 2 果糖（フルクトース） — 多糖類
- 3 麦芽糖（マルトース） — 二糖類
- 4 グリコーゲン — オリゴ糖類（少糖類）

問20 平成 27 年（2015 年）の日本人の食品群別摂取量（1 人 1 日当たり）を昭和 50 年（1975 年）と比較した場合、増加したものを一つ選べ。

- 1 肉類
- 2 魚介類
- 3 いも類
- 4 豆類

問21 日本人の食事摂取基準（2015 年版）に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食事摂取基準は、5 年ごとに見直されている。
- 2 栄養素の指標は、5 種類ある。
- 3 栄養素の指標の 1 つである目標量は、生活習慣病の予防を目的として設定された。
- 4 目標とする BMI（体格指数：kg/m²）は、70 歳以上は 18.5～24.9 の範囲とされている。

問22 ライフステージと栄養に関する記述のうち、正しいものを一つ選べ。

- 1 妊娠期には貧血になりやすいため、良質なたんぱく質、鉄、ビタミンを十分に摂り、栄養バランスに留意する。
- 2 母乳は乳児にとって最良のものであり、感染抑制作用をもつ免疫アルブミンが含まれている。
- 3 離乳は、通常、生後5、6か月頃から始め、9～12か月頃には完了する。
- 4 幼児期には、適切な食習慣をつけるため、間食はさせない。

問23 「6つの基礎食品」に関する記述のうち、誤っているものを一つ選べ。

- 1 1群の食品は、たんぱく質の給源である。
- 2 5群の食品は、炭水化物の給源である。
- 3 「牛乳」は「肉類」と同じ群に分類されている。
- 4 「だいこん」と「りんご」は同じ群に分類されている。

問24 次の文章の（ ）に入る語句の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

ビタミンCは、野菜や果物に多く含まれており、調理の際には熱に対して（ A ）であり、水に溶け（ B ）。欠乏症は（ C ）である。

- | | A | B | C |
|---|-----|-----|------|
| 1 | 安定 | やすい | ペラグラ |
| 2 | 安定 | にくい | 口角炎 |
| 3 | 不安定 | やすい | 壊血病 |
| 4 | 不安定 | にくい | 夜盲症 |

食品衛生学

問25 食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食中毒又はその疑いがある者を診断した医師は、ただちに保健所長に届け出る義務がある。
- 2 平成 27 年の食中毒統計（全国）の病因物質別発生状況で、患者数の最も多いのはカンピロバクターである。
- 3 細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。
- 4 食中毒とは、食中毒菌や有害・有毒物質が含まれている飲食物を摂取することによって起こる健康障害をいう。

問26 ノロウイルスに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 このウイルスを取り込んだ二枚貝による感染を防止するためには、調理の前に二枚貝を真水で十分に洗浄すると効果的である。
- 2 このウイルスに感染した人が、用便後の手洗いが不十分なまま調理すると、その食品を汚染するおそれがある。
- 3 中心温度 85～90℃で 90 秒間以上の加熱で、食品中のノロウイルスを不活性化できる。
- 4 このウイルスによる食中毒は、1 年を通じて発生するが、冬場に多く発生する傾向がある。

問27 黄色ブドウ球菌に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 エンテロトキシンという熱に強い毒素を産生する。
- 2 人の鼻腔内や化膿した傷に存在することがある。
- 3 食中毒の主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などで、発熱はほとんどない。
- 4 食中毒の潜伏期間は、平均 24～48 時間である。

問28 サルモネラ属菌に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 この菌による食中毒は、毒素型の細菌性食中毒である。
- 2 サルモネラ・エンテリティディスがよく知られている。
- 3 この菌による食中毒の原因食品は、卵やその加工品、食肉などが多い。
- 4 この菌による食中毒の主な症状は、腹痛、嘔吐、下痢、発熱である。

問29 腸炎ビブリオに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 海水域に生息している。
- 2 この菌による食中毒の主な症状は、激しい腹痛及び下痢である。
- 3 食中毒菌の中でも分裂・増殖が速い。
- 4 15%程度の塩分を最も好む。

問30 カンピロバクター食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 鶏の刺身、焼き鳥や牛内臓の加熱不足による感染が多い。
- 2 他の細菌性食中毒と比較して、潜伏期間が最も短い。
- 3 食中毒の主な症状は、下痢、腹痛、発熱である。
- 4 菌数が少量でも発症する。

問31 食中毒菌に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ウェルシュ菌がつくる熱に強い芽胞は、数分間の加熱調理では死滅しない。
- 2 セレウス菌には、下痢型と嘔吐型がある。
- 3 エルシニア・エンテロコリチカは、感染型食中毒菌である。
- 4 ボツリヌス菌は、酸素のあるところでのみ生育する。

問32 食中毒の原因食品と有害物質の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 サンマの干物 — ヒスタミン
- 2 フグ — テトラミン
- 3 いがい — サキシトキシン
- 4 じゃがいもの芽 — ソラニン

問33 逆性石けんに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 臭いや刺激性がなく、殺菌力が強いため、手指の消毒に使われる。
- 2 普通のせっけんとは違い、洗浄力はほとんどない。
- 3 逆性石けんは、普通の石けんとの混合によって、殺菌効果が著しく高まる。
- 4 陽性石けん（陽イオン界面活性剤）ともいう。

問34 食品添加物の用途、物質名及び対象食品の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | | | |
|---|------|---|--------------|---|---------|
| 1 | 発色剤 | — | 次亜塩素酸ナトリウム | — | 食肉製品 |
| 2 | 防カビ剤 | — | オルトフェニルフェノール | — | かんきつ類 |
| 3 | 保存料 | — | 安息香酸 | — | 清涼飲料水 |
| 4 | 甘味料 | — | サッカリン | — | チューインガム |

問35 HACCPに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Point（「危害分析重要管理点」の意）の略称である。
- 2 最終製品の試験結果を重点的に管理することで、安全性を確保する科学的根拠に基づく衛生管理手法である。
- 3 1960年代、米国の宇宙開発計画で宇宙食の安全確保のため開発された衛生管理手法である。
- 4 HACCPに基づく衛生管理を取り入れたものが、「総合衛生管理製造過程」承認制度として食品衛生法で規定されている。

問36 消毒の方法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 乾熱消毒は、流通蒸気と高圧蒸気による方法があり、主にガラス、陶器に適している。
- 2 煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯の中で煮る方法であり、調理器具の消毒に適している。
- 3 紫外線消毒は、主に包丁、まな板に照射する方法であり、その効果は表面だけである。
- 4 焼却消毒は、最も確実な消毒であり、再び使わないものの処理に用いる。

問37 衛生管理に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 給食施設における調理業務従事者は、健康状態に異常がなければ、定期的な検便の必要はない。
- 2 ロングライフミルク（L L牛乳）は、無菌充填包装したミルクのため、開封後も長期保存が可能である。
- 3 腸管出血性大腸菌O157の保菌者であっても、治療中であれば調理業務に従事しても差し支えない。
- 4 1回 300食以上を提供する集団給食施設においては、検食を -20°C 以下で2週間以上保存することが求められている。

問38 食品の保存法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 乾燥法は、食品の水分を減らし、微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- 2 低温貯蔵法（冷蔵・冷凍法）は、低温で微生物の活動をおさえる方法である。
- 3 日本では、じゃがいもの発芽防止の目的でのみ放射線照射法が認められている。
- 4 砂糖漬け法は、pHを低下させることで微生物の発育を阻止し、保存性を高める方法である。

問39 施設、設備及び器具類の衛生管理に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 器具類は、洗剤と流水で洗浄し、 80°C で5分以上の加熱又は同等の効果を有する方法で殺菌するとよい。
- 2 手洗い設備は、作業の邪魔にならないよう、小型のものを作業場の奥に設置する。
- 3 器具類は、使用目的に応じて使い分ける。
- 4 井戸水を使用する場合は、定期的な水質検査が必要である。

調理理論

問40 次の乾物のうち、水でもどした場合、重量の増加率が最も大きいものを一つ選べ。

- 1 切り干し大根
- 2 高野（凍り）豆腐
- 3 干しいたけ
- 4 ひじき

問41 寒天とゼラチンの凝固について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 2色かんを作る時、寒天は下層がまだ固まらないうちに上層を流し込むとよい。
- 2 寒天液に果汁を加えるときは、一緒に長く煮ることで固まりやすくなる。
- 3 ゼラチンは、キウイフルーツなど、たんぱく質分解酵素を含むものを加えると固まりにくくなる。
- 4 ゼラチンは、2～3%以上の濃度になると、冷やせば凝固してゼリー状になる。

問42 小麦粉とバターを炒めたルーに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ソースやスープの粘度付けに用いられる。
- 2 炒めの最終温度によって、ホワイトルー、ブロンドルー、ブラウンルーになる。
- 3 小麦粉の粒の周りをバターが取り囲んだ状態になっている。
- 4 ホワイトルーを牛乳でのばすと、ブラウンソースになる。

問43 揚げ物及び揚げ油に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 材料を入れたときに油脂の温度が低下しやすいので、注意が必要である。
- 2 揚げ物は、加熱時間は短いが、栄養成分の損失や形状、組織などの変化が大きい。
- 3 揚げ油が古くなり粘度が増すと、泡立ちが激しくなり、泡が消えにくくなる。
- 4 小麦粉を天ぷらの衣に用いる場合は、冷水であまり攪拌せずに溶いたほうがカラリと揚げることができる。

問44 サラダに使用する基本の冷たいソースとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 ベシヤメルソース
- 2 ビネグレットソース
- 3 ブルーテソース
- 4 ブラウンソース

問45 厨房での衛生管理について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 厨房で使用する水は、水栓を十分確保し、給湯設備を併用することが望ましい。
- 2 施設の清掃、整頓は、清掃計画を立て、それらが実行されているかの点検も必要である。
- 3 大量調理施設では、調理室内の室温は 25℃以上、室内湿度は 85%以下が望ましい。
- 4 大量調理では、調理後から喫食までの時間が長いため、衛生的安全性の面でも十分な考慮が必要である。

問46 食べ物のおいしさに影響する物理的要因として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 温度
- 2 触感
- 3 粘弾性
- 4 香り

問47 ビタミンに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ビタミンAは、熱、酸に対して不安定のため、加熱調理での損失が大きい。
- 2 ビタミンB₁は、アルカリに弱く、豆を煮るときに重曹を加えると、損失は40～90%に及ぶ。
- 3 ビタミンCは、ゆで汁への溶出が多く、損失が大きい。
- 4 ビタミンDは、熱、酸に対して安定で、加熱調理での損失が小さい。

問48 ビーフステーキの焼き加減について、生焼けから完全に加熱された状態まで正しい順に並べているものを一つ選べ。

- 1 ミディアム → レア → ベリーウェルダン → ウェルダン
- 2 レア → ミディアム → ウェルダン → ベリーウェルダン
- 3 ベリーウェルダン → ウェルダン → ミディアム → レア
- 4 レア → ウェルダン → ミディアム → ベリーウェルダン

問49 食塩の働きや性質について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 酵素作用をおさえ、果実の褐変などを防ぐ。
- 2 水によく溶け、味つけは容易で、加熱によって変化しない。
- 3 たんぱく質の熱凝固を阻害する。
- 4 濃度が20%では、ほとんどの微生物が生育できない。

問50 クックチルシステムについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 真空包装し、低温で加熱調理する。
- 2 急速冷却では、90分以内に中心温度を3℃以下まで下げる。
- 3 冷蔵3℃以下で、運搬・保管する。
- 4 提供時には、中心温度75℃で1分間以上（二枚貝等でノロウイルス汚染のおそれがある場合は85～90℃で90秒間以上）再加熱する。

問51 次の文章の（ ）に入る語句の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

冷凍する際は、最大氷結晶生成帯を（ A ）通過させ、氷を（ B ）することで、食品の品質を保つことができる。

- | | A | | B |
|---|------|---|-----|
| 1 | 早く | — | 大きく |
| 2 | ゆっくり | — | 小さく |
| 3 | 早く | — | 小さく |
| 4 | ゆっくり | — | 大きく |

問52 乾式加熱の焼物で直火焼きの方法として、正しいものを一つ選べ。

- 1 食品をアルミホイルで包み、天火焼きにしたもの
- 2 少量の油脂を使って、フライパンで焼いたもの
- 3 食品を炭火やガス火にかざして焼いたもの
- 4 オーブンに入れ、食品から加熱中に発生する水蒸気で焼いたもの

問53 次の文章の（ ）に入る語句として、正しいものを一つ選べ。

ムニエルとは、一尾あるいは切り身の魚に食塩を振ってから（ ）、油脂で焼いたものである。

- 1 小麦粉をつけて
- 2 パン粉をつけて
- 3 溶き卵をつけて
- 4 何もつけずにそのまま

問54 割りほぐして使う卵料理として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 オムレツ
- 2 いら卵
- 3 ポーチドエッグ
- 4 厚焼き卵

問55 バターを溶かして使う一般的な調理例として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 スポンジケーキ
- 2 ルー
- 3 シュー生地
- 4 折り込みパイ生地

問56 冷凍庫の食品保存の要点として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食品を冷凍用に保存するときは、空間を作るよう、ふんわりと包装する。
- 2 すでに凍っているものと、新たに冷凍しようとするものを重ねて入れない。
- 3 冷凍用の袋や容器の表に、品名と冷凍日時を記入しておく。
- 4 冷凍室内の温度変動が大きいほど、霜がつきやすいので、ドアの開け閉めは極力少なくする。

食文化概論

問57 代表的なロシア料理として、正しいものを一つ選べ。

- 1 ボルシチ
- 2 チーズフォンデュ
- 3 パエリヤ
- 4 クラムチャウダー

問58 にぎりずしが考案された時代として、正しいものを一つ選べ。

- 1 江戸時代
- 2 明治時代
- 3 大正時代
- 4 昭和時代

問59 春の七草がゆに使われる春の七草のうち、誤っているものを一つ選べ。

- 1 すずしろ
- 2 ごぎょう
- 3 くず
- 4 はこべら

問60 次の人物と、料理様式や作法などの組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 道元 — 永平寺の精進料理
- 2 栄西 — 番茶法
- 3 千利休 — 茶道
- 4 隠元 — 普茶料理