

平成 30 年度調理師試験問題

【 注 意 事 項 】

- 試験問題は、Ⅰ 公衆衛生学(9 問)
Ⅱ 食 品 学(6 問)
Ⅲ 栄 養 学(9 問)
Ⅳ 食品衛生学(15 問)
Ⅴ 調 理 理 論(18 問)
Ⅵ 食文化概論(3 問)
の 6 科目、計 60 問あります。全てに解答してください。
- 試験時間は午後 2 時から午後 4 時までの 2 時間です。
- 本試験はマークシート方式です。
解答用紙への記入は、必ず黒鉛筆を使用してください。
- 解答用紙に受験番号と氏名・フリガナを、忘れずに記入及びマークしてください。

〈記入例 1〉

フリガナ	ショクヒン	ヤスコ
氏 名	食 品	安 子

受 験 番 号			
0	0	0	1
①	①	①	●
②	②	②	②
③	③	③	③
④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	⑦
⑧	⑧	⑧	⑧
⑨	⑨	⑨	⑨
●	●	●	○

- 問題の答えは、必ず解答用紙に記入してください。
- 答えは、1 問につき 1 つしかないので、2 つ以上にマークすると不正解となります。

〈記入例 2〉

例題 1 奈良県庁の所在地として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ① 奈良市
- ② 大和郡山市
- ③ 橿原市
- ④ 大和高田市

1	●	②	③	④
---	---	---	---	---

正解は、「① 奈良市」なので、上のようにマークする。

- 解答用紙は、直接機械にかけて読みとります。
誤って記入した場合は、跡が残らないよう消しゴムできれいに消してください。
消し跡が残っていたり、マーク欄が汚れていると、不正解になることがあります。
折り曲げたり汚したりしないよう注意してください。
- 問題用紙は、持ち帰ってください。

指示があるまで開いてはいけません

I 公衆衛生学

1 次の記述について、**最も関係のあるもの**を1つ選びなさい。

「公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力により疾病を予防し、寿命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進を図る科学であり、技術である」

- ① アルマ・アタ宣言
- ② プライマリ・ヘルス・ケア
- ③ オタワ憲章
- ④ ウィンスロウの定義

2 衛生行政についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 衛生行政活動は、日本国憲法第25条の規定に基づき、すべての国民の健康の保持増進を図るために国や地方公共団体によって行われている。
- ② 文部科学省は、学校の児童生徒等の保健衛生を所管している。
- ③ 消費者庁は、社会全体の環境保全など環境政策を所管している。
- ④ 都道府県における公衆衛生行政を司る機関として、保健所等がある。

3 平成28年の人口動態統計において、死因別死亡率の順位と死因の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 第1位 — 悪性新生物
- ② 第2位 — 結核
- ③ 第3位 — 肺炎
- ④ 第4位 — 脳血管疾患

4 水道法第4条に基づく水質基準について、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 大腸菌
- ② カドミウム
- ③ 鉄
- ④ ナトリウム

5 学校給食法に規定されている学校給食の目標についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
- ② 明るい社交性及び協同の精神を養う。
- ③ 食物の調理方法を習得させる。
- ④ 伝統的な食文化についての理解を深める。

6 感染症の病原体と疾病の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① ウイルス — インフルエンザ
- ② クラミジア — マラリア
- ③ 細菌 — 麻しん (はしか)
- ④ 原虫 — ペスト

7 疾病と生活習慣の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① がん — 喫煙
- ② 肝疾患 — 酒の過剰摂取
- ③ 骨粗しょう症 — カルシウムの摂取不足
- ④ 痛風 — タンパク質の摂取不足

8 母子保健についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 母子保健法により、妊娠した者は、速やかに妊娠の届出をすることになっている。
- ② 低出生体重児 (体重2,500g未満) の届出は、市町村に行い、必要なときには保健師などが家庭訪問を行っている。
- ③ 育成医療の給付は、未熟児に対して入院医療にかかる費用を公費負担する制度である。
- ④ 母子健康手帳は、妊娠、出産、育児を通じて一貫した母子の健康記録である。

9 感染症予防対策についての記述で、感染経路対策として**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ネズミ、ハエ、蚊、ゴキブリなどを駆除する。
- ② 検便を行う。
- ③ 水の塩素消毒を行う。
- ④ マスクをかける、うがいをする、手指をよく洗う。

Ⅱ 食 品 学

10 食品とその食品に含まれるタンパク質の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 米 — グリアジン
- ② 卵白 — オボアルブミン
- ③ 乳 — カゼイン
- ④ 大豆 — グリシニン

11 小麦及び小麦粉についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① デンプンは、胚乳部よりも糊粉層に多く含まれる。
- ② 胚芽油には、ビタミンEが含まれている。
- ③ 薄力粉は、強力粉に比べて、タンパク質の含有量が多い。
- ④ スパゲッティの原料は、中力粉である。

12 魚介類とその加工品についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 魚肉は、牛肉と比べて、肉基質タンパク質の含有量が多い。
- ② 魚油は、牛脂に比べて、多価不飽和脂肪酸の含有量が少ない。
- ③ かつお節の旨味成分は、グルタミン酸である。
- ④ 魚のすり身の弾力性は、すり身を作るときの食塩の添加量によって変わる。

13 牛乳の高温短時間殺菌法（HTST法）の条件として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 120～150℃、1～3秒
- ② 120～150℃、15秒以上
- ③ 72℃以上、1～3秒
- ④ 72℃以上、15秒以上

14 海藻に含まれる主な食物繊維について、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① グルコマンナン
- ② イヌリン
- ③ アルギン酸
- ④ キチン

15 発酵微生物として、**酵母を利用しない**発酵食品を1つ選びなさい。

- ① しょうゆ
- ② ヨーグルト
- ③ 清酒
- ④ ビール

Ⅲ 栄 養 学

- 16 次のうち、**単糖ではないもの**を1つ選びなさい。
- ① グルコース（ブドウ糖）
 - ② ガラクトース
 - ③ セルロース
 - ④ フルクトース（果糖）
- 17 タンパク質についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① ミオグロビンは、筋肉に含まれるタンパク質である。
 - ② 精白米のタンパク質には、リジンが多い。
 - ③ 体内のタンパク質は、常に合成と分解を繰り返している。
 - ④ ホルモンや酵素の原料である。
- 18 脂質についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 単純脂質とは、アルコールと脂肪酸のエステルである。
 - ② α -リノレン酸は、必須脂肪酸である。
 - ③ レシチンは、ガラクトースを含む脂質である。
 - ④ 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を助ける働きがある。
- 19 ビタミンについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 微量で栄養機能を発揮する。
 - ② 補酵素として生体内の代謝に関与する。
 - ③ 一般的にビタミンは体内で合成できないため、食物から摂取する必要がある。
 - ④ 日本人の食事摂取基準（2015年版）では、ビタミンB₁の耐容上限量が設定されている。
- 20 ミネラルについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 非ヘム鉄は、ビタミンEの存在によって吸収が促進される。
 - ② リンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を妨げる。
 - ③ ヨウ素は、甲状腺ホルモンの構成成分である。
 - ④ マグネシウムの腸管からの吸収率は、摂取量によって変わる。

21 基礎代謝についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 基礎代謝量は、身体的、精神的に安静な状態で代謝される最小のエネルギー代謝量である。
- ② 基礎代謝基準値は、新生児を除いて、加齢とともに低下する。
- ③ 基礎代謝量は、体重・体表面積に比例する。
- ④ 基礎代謝量は、冬季より夏季の方が高い。

22 栄養素と消化酵素の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① デンプン — アミラーゼ
- ② オリゴペプチド — スクラーゼ
- ③ 中性脂肪 — リパーゼ
- ④ タンパク質 — ペプシン

23 ある日のAさんの総摂取エネルギーが2,000kcalで、そのうち脂質から摂取したエネルギー比率が23%であった。その日のAさんの摂取脂質量として、次のうちから**最も近い値**を1つ選びなさい。

- ① 115 g
- ② 75 g
- ③ 50 g
- ④ 40 g

24 肥満についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 成人の肥満の指標は、BMI（体格指数）が25以上である。
- ② 肥満症の食事療法では、欠食をさける。
- ③ 肥満症の食事療法では、炭水化物、脂質、タンパク質の摂取を制限する。
- ④ 食事療法と運動療法の組み合わせは、肥満症の治療に効果的である。

IV 食品衛生学

25 WHO（世界保健機関）における食品衛生の定義についての記述で、
いずれの（ ）にも**入らないもの**を1つ選びなさい。

「食品の生育、（ ）、製造から（ ）されるまでのあらゆる段階において、
食品の（ ）性と有益性、健全性を保持するために必要なすべての手段を意味する」

- ① 流通
- ② 消費
- ③ 安全
- ④ 生産

26 次の食品添加物のうち、「**自然界に無く化学的に合成したもの**」を1つ選びなさい。

- ① サッカリン
- ② ペクチン
- ③ レシチン
- ④ ウコン色素

27 食品添加物とその用途の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 亜硝酸ナトリウム — 発色剤
- ② ソルビン酸 — 着色料
- ③ 硫酸第一鉄 — 漂白剤
- ④ オレイン酸ナトリウム — 酸化防止剤

28 厚生労働省の報告において、直近10年（平成20年～平成29年）における食中毒の
原因施設として、家庭、旅館、飲食店のうち、**事件数の多い順となっているもの**を
1つ選びなさい。

- ① 飲食店、家庭、旅館
- ② 家庭、飲食店、旅館
- ③ 飲食店、旅館、家庭
- ④ 家庭、旅館、飲食店

- 29 サルモネラ属菌とそれによる食中毒についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 桿菌である。
 - ② 症状として、発熱することが多い。
 - ③ 肉類による食中毒が、世界的な問題となっている。
 - ④ 75℃で3分間の加熱では、殺菌が難しい。
- 30 黄色ブドウ球菌とそれによる食中毒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 真菌類の一種である。
 - ② ベロ毒素を産生する。
 - ③ 通常の調理による加熱では、毒素はほとんど壊れない。
 - ④ 潜伏期は、通常12時間～24時間である。
- 31 ノロウイルスとそれによる食中毒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 直近5年（平成25年～平成29年）での患者数は、腸炎ビブリオによる食中毒よりも少ない。
 - ② 食中毒は、1年のうち夏から秋にかけて多発する。
 - ③ 食中毒の治療には、抗生物質が有効である。
 - ④ 食中毒は、ノロウイルスに感染した調理従事者を介して起こることがある。
- 32 自然毒による食中毒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 事件数や患者数は、細菌性食中毒よりも少ない。
 - ② 動物性自然毒は、主に獣肉類に由来する。
 - ③ フグの有毒成分は、サキシトキシンである。
 - ④ 青ウメの主な中毒症状は、下痢である。

33 食物アレルギーについての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① アレルゲンは、主に糖質である。
- ② 食物アレルギーは、果物が原因となることはない。
- ③ 食物アレルギーには、即時型と遅延型がある。
- ④ 食物アレルギーでは、症状が重篤になることはない。

34 次のうち、**特定原材料の7品目に該当しないもの**を1つ選びなさい。

- ① 卵
- ② えび
- ③ 大豆
- ④ そば

35 消毒・殺菌法とその名称の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 65℃前後で30分間以上加熱する — 熱湯消毒
- ② 80℃以上の湯で5分間以上加熱する — 煮沸消毒
- ③ 紫外線を照射する — 放射線殺菌法
- ④ 加圧状態かつ高温下で殺菌する — レトルト殺菌法

36 殺菌・消毒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 殺菌灯は、紫外線が直接当たらない部分にも殺菌効果を発揮する。
- ② 逆性石けんは、一般的な石けんに比べて洗浄力も殺菌力も強い。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウムは、一般的に手洗いには使用しない。
- ④ アルコールの殺菌力は、100%濃度で最も高い。

37 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 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。
- ② 調理師名簿に登録されている本籍地都道府県名や、氏名が変わったときは、30日以内に、本籍地の都道府県知事に名簿訂正を申請しなければならない。
- ③ 調理の業務に従事する調理師は、2年毎に就業地の都道府県知事に厚生労働省令で定める事項を届け出なければならない。
- ④ 調理師は、免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、5日以内に、これを免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。

38 健康増進法に規定する内容について、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 健康増進計画の策定
- ② 食品健康影響評価の実施
- ③ 国民健康・栄養調査の実施
- ④ 受動喫煙の防止

39 食品安全基本法に規定する内容について、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 内閣府に食品安全委員会を置く。
- ② 食育推進基本計画を作成する。
- ③ 食品表示基準を策定する。
- ④ 食品衛生監視員が、食品の表示又は広告に係る監視指導を行う。

V 調理理論

- 40 いも類についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① ジャがいもを生から牛乳で煮ると、水で煮るよりやわらかくなる。
 - ② さつまいもは、ゆっくり加熱すると甘味が強くなる。
 - ③ やまのいもの皮には、有毒なソラニンが含まれる。
 - ④ マッシュポテトには、粘質のメクチンが適している。
- 41 一番だしについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① だし昆布は、水で洗ってから用いる。
 - ② 吸い物に適している。
 - ③ 昆布は、煮立つ前に取り出す。
 - ④ かつお削り節を入れたら煮立たせない。
- 42 電磁調理器についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 電磁誘導で発生するジュール熱により鍋底が発熱する。
 - ② 熱効率が良い。
 - ③ 電磁調理器自体は、発熱しない。
 - ④ 使用する鍋は、アルミ鍋やガラス鍋が向いている。
- 43 食塩の作用についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 緑色野菜の色が悪くなる。
 - ② 小麦粉生地の弾力を増す。
 - ③ 水分活性を上昇させることにより、微生物が生育しにくくなる。
 - ④ タンパク質の熱凝固を遅らせ、固まりにくくなる。
- 44 食べ物の味についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① おいしさには、食感（テクスチャー）や温度は影響しない。
 - ② 人種や民族などの要因は、影響しない。
 - ③ 満腹感、健康状態、食体験は、影響しない。
 - ④ 甘味、塩味、酸味、旨味、苦味は、舌の味蕾を介して感じる。

45 大量調理についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 煮物は、煮くずれしやすい。
- ② 焼き物は、材料の大きさや厚さに違いがある場合でも、焼き加減を同じにすることが容易である。
- ③ 和え物は、水っぽくなりにくい。
- ④ 水分蒸発率は、少量調理に比べて高い。

46 揚げ物と揚げる際に一般的に適温とされる油の温度の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① こいのから揚げ — 140℃～150℃
- ② コロッケ — 150℃～160℃
- ③ クルトン — 180℃～190℃
- ④ 野菜のかき揚げ — 160℃～190℃

47 湿式加熱による料理の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 煮物 — 焼き物 — 揚げ物
- ② 蒸し物 — 焼き物 — 炒め物
- ③ ゆで物 — 汁物 — 蒸し物
- ④ 炒め物 — 揚げ物 — 焼き物

48 食品と主な旨味成分の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 干しいたけ — グアニル酸
- ② 昆布 — コハク酸
- ③ 清酒 — テアニン
- ④ 貝 — イノシン酸

49 食材と包丁を使った切り方の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① イカ — 鹿の子切り
- ② きゅうり — 押し切り
- ③ 豆腐 — 引き切り
- ④ 骨付きの鶏肉 — たたき切り

50 調理用語とその説明の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ドウ — 小麦粉に水分を含ませたもので流動性のないもの
- ② バッター — 小麦粉に水分を含ませたもので流動性のあるもの
- ③ 煮こごり — 魚の皮や骨を長時間煮た煮汁が冷えて固まったもの
- ④ あらい — 魚介類に塩をまぶしつけること

51 食品の成分変化についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① タンパク質に酸を加えると、凝固しにくくなる。
- ② ビタミンB₁は、洗米により流出することはない。
- ③ デンプンの調理による変化は、 α 化である。
- ④ タンパク質の高次構造は、熱を加えても変化しない。

52 食物と香りの成分についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 魚の生臭さの主成分は、トリプシンである。
- ② まつたけの香りの主成分は、マツタケオールである。
- ③ 牛乳のミルク臭は、アセトンやアルデヒド類である。
- ④ かんきつ類の香りの成分には、リモネンがある。

53 味の相互作用についての組み合わせで、**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 — しること食塩
- ③ 対比効果 — レモン果汁と砂糖
- ④ 相乗効果 — こんぶとかつお節のだし

54 寒天とゼラチンについての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 砂糖は、寒天ゼリーの離漿^{りしょう}を起こりやすくする。
- ② 寒天は、強い酸（果汁など）とともに加熱すると、固まりにくくなる。
- ③ ゼラチンは、一般的に0.5~1%濃度で使用される。
- ④ ゼラチンは、動物の皮や腱、骨などに含まれる炭水化物である。

55 調理器具とその用途の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ハンドミキサー — 混合・攪拌
- ② スライサー — 圧搾
- ③ すり鉢とすりこぎ — 磨碎・粉碎
- ④ 粉ふるい — ろ過

56 電子レンジによる加熱についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 食品の色や味、香りの変化が少ない。
- ② 温度調節がしにくい。
- ③ 表面に焦げ目が付く。
- ④ 食品の量で加熱時間が変わる。

57 新調理システムについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① クックチルシステムには、ブラストチラーや、タンブルチラーなどの機器が利用される。
- ② クックフリーズシステムは、食材を加熱調理後急速に冷凍し、冷凍（-18℃以下）により運搬、保管のうえ提供時に再加熱して提供する調理方法である。
- ③ 真空調理システムは、食材を真空包装して低温で加熱調理後、急速に冷却又は凍結して、冷蔵又は冷凍により運搬、保管し、提供時に再加熱して提供する調理方法である。
- ④ クックチルシステムは、食材を調理加工後、冷水又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、提供時に再加熱して提供する調理方法である。

VI 食文化概論

58 日本の食文化の発展についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 奈良時代には、精進料理が発達した。
- ② 安土・桃山時代には、南蛮文化が食生活に大きな影響を与えた。
- ③ 江戸時代には、中国から伝来した普茶料理、卓袱料理が発達した。
- ④ 明治時代には、牛鍋やあんパンが食べられるようになった。

59 日本の行事と行事食の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 元旦 — おせち料理、雑煮
- ② 節分 — 七草がゆ、小豆がゆ
- ③ 桃の節句（上巳の節句） — ちまき、柏餅
- ④ 端午の節句 — 白酒、菱餅

60 郷土料理とその説明の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① ラフテー — ゴーヤと豆腐の炒め物
- ② 三平汁 — 大和芋のおろし汁に揚げたさつま芋を加えたもの
- ③ 柿の葉ずし — 木の輪っばに笹を敷き、すし飯と塩と麴でしめた鱒^{ます}の切り身を並べて包む押しずし
- ④ 皿鉢料理 — 大皿に刺身、煮物、揚げ物、すしなどを大盛に盛り合わせる