

平成 30 年 度

## 静岡県調理師試験問題

試験科目






- |         |         |        |
|---------|---------|--------|
| 1 食文化概論 | 2 公衆衛生学 | 3 栄養学  |
| 4 食品学   | 5 食品衛生学 | 6 調理理論 |

指示があるまで開いてはいけません。

### = 受験上の注意事項 =

- 1 問題は全部で 60 問、解答時間は午後 1 時から午後 3 時までです。
- 2 問題の解答は必ず解答用紙（マークシート）に記入してください。
- 3 各問題とも正解は 1 つです。2 つ以上記入した場合は無効とします。  
誤って記入した場合には、消しゴムでよく消してから記入してください。
- 4 筆記用具は「HB 黒鉛筆」だけを使用してください。
- 5 解答用紙は折り曲げたり、丸めたり、汚したりしないでください。
- 6 解答用紙の記入方法  
解答用紙には、氏名、受験番号を正確に記入し、受験番号は、各位の該当する数字を裏表紙<解答用紙の記入例>のように「HB 黒鉛筆」でマークしてください。  
マークが薄い場合には、無解答とみなされる場合があります。

#### <マーク記入例>

良い例	悪い例
	 はみだし
	 短い
	 斜め
	 細い

\*忘れずに記入すること↓

受験番号	氏名



# 1 食文化概論

問 1 次の都道府県と郷土料理についての組合せのうち、誤っているものはどれか。

	( 都道府県 )		( 郷土料理 )
1	宮城県	——	ずんだ餅
2	山形県	——	五平もち
3	滋賀県	——	ふな寿司
4	宮崎県	——	ねりくり

問 2 次の世界の食文化に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 紀元前600～500年の古代ヨーロッパでは、肉食を主とし、野生の豚や獣の飼育がはじめられた。
- 2 17世紀末には、カフェが登場し、コーヒー、紅茶、チョコレート、菓子を提供した。
- 3 ナイフ、フォーク、スプーンの3つセットの食事作法は、11世紀頃イタリアで確立した。
- 4 18世紀頃には、ヌーベル・キュイジーヌが誕生し、豪華な宮廷料理に発展した。

問 3 次の中国料理の地域とその料理についての組合せのうち、誤っているものはどれか。

	( 地域 )		( 代表料理 )		( 料理例 )
1	東方	——	福建料理	——	餃子
2	西方	——	四川料理	——	麻婆豆腐
3	南方	——	広東料理	——	飲茶点心
4	北方	——	北京料理	——	北京烤鴨 (ダック)

問 4 次の主要作物と食べ方についての組合せのうち、正しいものはどれか。

	( 主要作物 )		( 食べ方 )
1	小麦	——	粗挽き粥
2	大麦	——	石焼き、石蒸し
3	トウモロコシ	——	トルティーヤ、粗挽き粥
4	キャッサバ	——	マントウ、うどん、パン

問 5 次の日本料理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 本膳料理は、正式料理という儀式料理の一部として確立した日本料理の基本的な形式である。
- 2 会席料理は、自由で気楽に楽しむ宴会形式の料理である。
- 3 懐石料理は、客にお茶を立ててもてなす前に軽い食事を出す場合の料理である。
- 4 普茶料理は、鎖国中に中国人やオランダ人の料理が長崎地方の日本風の家庭料理に影響を与える折衷型として確立された。

## 2 公衆衛生学

問 6 次の日本国憲法第25条に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「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、 A、 B および  C の向上および増進に努めなければならない。」

	( A )		( B )		( C )
1	社会生活	——	地域社会	——	健康管理
2	社会福祉	——	社会保障	——	公衆衛生
3	基本的人権	——	疾病予防	——	環境衛生
4	生活習慣	——	肉体的	——	精神的健康

問 7 次の健康の概念に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 健康の捉え方は、単に長生きすることが健康の証ではなく、生活の質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、遺伝的要因に分けられ、個人では解決が難しく、いずれも社会をもって対応しなければならない。
- 3 プライマリー・ヘルス・ケアとは「すべての人に健康を」を基本理念とした総合的な保健医療活動である。アルマ・アタ宣言において提唱された。
- 4 ヘルスプロモーションは、WHOがオタワ憲章において提唱した新しい健康観である。生活の質の向上を最終的な目的として、より積極的な健康を求めるものである。

問 8 次の人口動態統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 出生率とは、人口1,000人に対する年間の出生数のことであり、平成28年は、1.44となっている。
- 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的な子供の数であり、15～49歳女性の年齢別出生率を合計したものである。
- 3 乳児死亡率は、昭和35年には、30.7、平成28年には2.0となるなど非常に低く、世界でもトップクラスの水準である。
- 4 死亡率とは、人口1,000人に対する年間の死亡数のことであり、平成28年には10.5となっている。

問 9 次の健康障害物質に関する記述のうち、 の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「は、5～100  $\mu\text{m}$ の繊維状の粉塵で、大気中に広く分布している。特に、さまざまな建材に使用されているを吸引すると、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。」

- 1 ホルムアルデヒド
- 2 トルエン
- 3 プリオン
- 4 石綿

問 10 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 細菌性赤痢は、パラチフス菌が口から入って起こる病気で、熱が急に出て早く下がるものが多い。発生は戦後激減している。
- 2 つつが虫病は、病原であるリケッチアを保有したつつが虫に刺されることにより感染する。
- 3 E型肝炎は、平成14年から国内での感染例が報告されており、動物の臓器や肉の生食による経口感染事例がみられる。
- 4 ジカウイルス感染症は、ジカウイルスが、蚊を介して人体に入り感染する。

問 11 次の健康障害要因に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 平成28年度の国民健康・栄養調査結果によると、成人における運動習慣者は、男性35.1%、女性27.4%であった。
- 2 ストレスの増大は、ノイローゼや不眠症などの心の健康が障害される原因となる。
- 3 ニコチンには、発がん性があるが、依存性はない。一方、タールには、発がん性はないが、依存性がある。
- 4 喫煙の健康への影響としては、特に肺がん、虚血性心疾患、慢性閉塞性肺疾患の危険性が増大する。

問 12 次の高齢者保健の動向に関する記述のうち、 の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「要介護認定制度には、要支援が A 段階、要介護が B 段階に分かれている。平成29年4月末における要介護認定者約633万人のうち、約176万人が要支援である。」

- |   | ( A ) |   | ( B ) |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 1     | — | 4     |
| 2 | 2     | — | 5     |
| 3 | 3     | — | 6     |
| 4 | 4     | — | 7     |

問 13 次の就業調理師の届出に関する記述のうち、 の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、 A 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 B の都道府県知事に届けなければならない。」

- |   | ( A ) |   | ( B ) |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 1年    | — | 住所地   |
| 2 | 2年    | — | 就業地   |
| 3 | 3年    | — | 本籍地   |
| 4 | 4年    | — | 出身地   |



### 3 栄 養 学

問 14 次の炭水化物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 炭水化物は、エネルギー源として重要であり、1 gで4 k c a l（キロカロリー）のエネルギーをもつ。
- 2 炭水化物は、単糖類、二糖類、多糖類に大別することができる。
- 3 炭水化物をエネルギーとして消費するには、ビタミンCが必要である。
- 4 難消化性炭水化物が、腸のぜん動運動を促進して、便秘を予防することが知られている。

問 15 次の脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 脂質には、脂溶性ビタミンの吸収を助ける作用がある。
- 2 コレステロールは、体内で合成されることはなく、全て食事から摂取される。
- 3 飽和脂肪酸には、血栓予防、血中LDLコレステロール低下作用がある。
- 4 日本人の食事摂取基準では、脂質の目標量として、全ての年齢で総エネルギーの3%以下と示されている。

問 16 次のたんぱく質に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「たんぱく質が、熱、酸、アルカリ、酵素、アルコールなどによって変化したものを誘導たんぱく質といい、このうちは、コラーゲンを長時間煮出してできたものである。」

- 1 ヒスチジン
- 2 ゼラチン
- 3 アルブミン
- 4 リシン

問 17 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ビタミンAは、皮膚や粘膜を正常に保つ働きがある。
- 2 ビタミンB<sub>2</sub>は、脂質の代謝に補酵素としてかかわる。
- 3 ビタミンCは、多くの動物で合成できるが、ヒトは合成できないため、食物から摂取する必要がある。
- 4 ビタミンDは、水溶性ビタミンである。

問 18 次の無機質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カルシウムの吸収率は、牛乳や乳製品で約50%と高く、次いで小魚で約30%である。
- 2 リンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を阻害する。
- 3 カリウムは、骨や歯の主要成分である。
- 4 紅茶、緑茶に含まれるタンニンは、鉄の吸収を阻害する。

問 19 次の消化酵素に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 膵液リパーゼは、炭水化物をアミノ酸に分解する。
- 2 膵液アミラーゼは、でん粉を麦芽糖に分解する。
- 3 たんぱく質は、胃液のペプシンなどによって加水分解される。
- 4 ショ糖は、スクラーゼによってブドウ糖と果糖になる。

問 20 次の乳児期の栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 分娩後3～4日の母乳を初乳といい、IgAなどの免疫物質を多く含む。
- 2 離乳食を始めたら、母乳や粉乳は与えないようにする。
- 3 はちみつは、満1歳までは、サルモネラ菌による食中毒の危険があるため与えない。
- 4 離乳初期は、発育の盛んなときなので、ビタミンDの多い食品をできるだけ多く与える。

問 21 次の病態と栄養に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「高齢化が進み、 A が増加しており、予防としては、バランスのよい食事、特に B を十分にとることである。適度に日光にあたることで、 B の吸収が増加する。」

- | ( A )    |    | ( B )  |
|----------|----|--------|
| 1 高脂血症   | —— | 不飽和脂肪酸 |
| 2 動脈硬化症  | —— | 飽和脂肪酸  |
| 3 骨粗しょう症 | —— | カルシウム  |
| 4 高血圧症   | —— | 食物繊維   |

## 4 食品学

問 22 次の食品の成分に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 アミノ酸、たんぱく質、脂質、ビタミン、水を五大栄養素という。
- 2 食品の成分値は、日本食品標準成分表により知ることができる。
- 3 茶、コーヒーなどには、アルカロイドの一種であるカフェインが含まれている。
- 4 食品の栄養価は、調理、加工、保存に影響される。

問 23 次の穀類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 穀類の成分は、炭水化物が主で（50～70%）、たんぱく質は含まない。
- 2 穀類は、外皮、胚芽、胚乳の3部分からできている。
- 3 「もち米」中のでん粉は、すべてアミロースである。
- 4 小麦の炭水化物のうち、グリアジンとグルテニンは加水して練ると、粘り気の強いグルテンを形成する。

問 24 次の野菜類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 野菜類の重要な成分は、カリウム、リン、カルシウム、鉄などの無機質、ビタミンA（カロテン）、ビタミンC、食物繊維である。
- 2 原則として、可食部100g当たりカロテンを600 $\mu$ g以上含む野菜を、緑黄色野菜という。
- 3 あさつき、さやえんどう、かぼちゃ、こまつなは、緑黄色野菜である。
- 4 大根は、脂肪分解酵素であるアミラーゼ(ジアスターゼ)を含む。

問 25 次の肉類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 牛の肝臓には、ビタミンDが多く含まれる。
- 2 豚肉には、ビタミンB<sub>1</sub>が多く含まれる。
- 3 肉の熟成とは、家畜のと殺後、自己消化によりかたくなると同時に、うま味が増すことである。
- 4 子羊肉をマトンといい、臭みが少ないのでジンギスカン鍋などに利用される。

問 26 次の食用微生物に関する記述のうち、 の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「 A は、でん粉やたんぱく質を分解することにより、 B は、アルコール発酵作用により、清酒、みそ、しょうゆなどの醸造に利用される。」

- |   | ( A ) |    | ( B )   |
|---|-------|----|---------|
| 1 | 乳酸菌   | —— | こうじかび   |
| 2 | 酵母類   | —— | グルタミン酸菌 |
| 3 | こうじかび | —— | 酵母類     |
| 4 | 酢酸菌   | —— | 乳酸菌     |

問 27 次の食品の加工に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 バターは、クリームを加熱殺菌した後、加温しながら練圧して作る。
- 2 豆腐は、豆乳ににがりまたは硫酸カルシウムを加え、型に流し入れて固めてつくる。
- 3 納豆の製造過程では、ビタミンB<sub>2</sub>が増加する。
- 4 プロセスチーズは、ナチュラルチーズを原料として製造する。

## 5 食品衛生学

問 28 次の食品安全行政の動向に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 遺伝子組換え食品の表示が、義務化された。
- 2 アレルギー物質を含む食品の表示が、義務化された。
- 3 牛の肝臓を生食用として販売するための加工基準が、設定された。
- 4 牛肉トレーサビリティ法に基づき、国産牛については個体情報が提供されている。

問 29 次の食品の保存法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 酢漬け法では、pHがアルカリ性に傾くことから微生物の発育が阻止される。
- 2 日本では、食肉・魚介類・香辛料・乾燥野菜の殺菌目的で、食品への放射線の照射が認められている。
- 3 真空凍結乾燥（フリーズドライ）は、食品の風味の損失が多い。
- 4 缶詰の栄養上の欠点は、製造の際の加熱により、ビタミンCが破壊されることである。

問 30 次の下痢原性大腸菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 下痢原性大腸菌は、酸素が無ければ増殖できず、限られた環境にしか分布していない。
- 2 下痢原性大腸菌は、酸性条件に弱く、pH 3.5程度では生存できない。
- 3 下痢原性大腸菌は、熱に弱く、75℃で1分間以上の加熱で死滅する。
- 4 腸管出血性大腸菌O157は、腸管内で増殖し、テトロドトキシンという毒素を産生する。

問 31 次のヒスタミンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 赤身の魚肉に多く含まれているヒスチジンから、ヒスタミン生成菌によりヒスタミンが生成され、食中毒が発生する。
- 2 ヒスタミン食中毒の主な症状は、顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などである。
- 3 ヒスタミン生成菌は、大量に増殖（ $10^8 \sim 10^9/g$ ）しても腐敗臭を発生しない。
- 4 ヒスタミンによる食中毒は、食品を十分に加熱することで予防できる。

問 32 次のウェルシュ菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ウェルシュ菌は、人の腸管内に常在する芽胞形成菌である。
- 2 ウェルシュ菌は、10℃以下の低温でも活発に増殖する。
- 3 ウェルシュ菌食中毒の原因食品は、カレー、シチュー、煮物などの前日調理したものが多く多い。
- 4 ウェルシュ菌は、酸素が少ない環境を好むので、大量調理する場合には、食品をかき混ぜて酸素を送り込むことが必要である。

問 33 次のアニサキスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 海産魚介類（サバ、タラ、イカなど）には、アニサキスが存在することがある。
- 2 アニサキスは、一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは死滅しない。
- 3 アニサキスは、熱に強く、75℃で1分間の加熱では死滅しない。
- 4 アニサキスによる食中毒の主な症状は、胃腸症状である。

問 34 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ノロウイルスは、75℃で1分間の加熱で不活性化する。
- 2 ノロウイルスの感染力は強く、10から100個程度で食中毒を発病する。
- 3 ノロウイルス食中毒を予防するためのワクチンが、実用化されている。
- 4 ノロウイルス食中毒は、ほとんどが夏期に発生している。

問 35 次の食品添加物の種類と品名についての組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | ( 種類 )  |    | ( 品名 )        |
|---------|----|---------------|
| 1 甘味料   | —— | アスパルテーム       |
| 2 発色剤   | —— | 亜硝酸ナトリウム      |
| 3 調味料   | —— | L-グルタミン酸ナトリウム |
| 4 豆腐凝固剤 | —— | シリコーン樹脂       |



問 36 次の農薬に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 農薬は、害虫などを防除し、農業の生産性を高めるために使用される。
- 2 有機塩素系殺虫剤の DDT は、安全性が高いことから日本で使用されている。
- 3 日本では、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止するポジティブリスト制度が施行されている。
- 4 マーケットバスケット調査の結果では、農薬の摂取量は 1 日摂取許容量に比べ大幅に低く、健康確保に支障はないと考えられている。

問 37 次の消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 紫外線消毒は、光線の当たらない内部には殺菌効果がない。
- 2 オゾン水を野菜の消毒に使用した場合は、すすぎが必要である。
- 3 サラシ粉は、金属性の食器の消毒剤として適している。
- 4 日光消毒は、消化器系感染症に効果が高い。

問 38 次の食品の簡易鑑別法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食用油は、一般に透明でにごりがなく、淡黄色で粘り気が少ないものがよい。
- 2 しょうゆは、黄褐色で強い辛味と苦味のあるものが上等品である。
- 3 良いみそは、不良品に比べ、煮たときに上のほうが早く澄んでくる。
- 4 肉類は、鮮度が低下すると、pH は初期にいったん上がり、その後低くなる。

問 39 次の殻つき卵及び液卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 殻つき卵は、10℃以下で保存することが望ましい。
- 2 未殺菌の液卵は、食べる前に加熱殺菌が必要である。
- 3 鶏の液卵のうち、殺菌液卵にのみ成分規格が定められている。
- 4 卵を生食するときには、賞味期限内の生食用の正常卵を使用する。

問 40 次の器具・容器包装に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 スズめっきの果物缶詰は、開けたら中身を速やかに他の容器に移し替える必要がある。
- 2 ラップフィルムなどに用いられるポリエチレンは、熱硬化性樹脂である。
- 3 食器に使用されるメラミンには、発がん性がある。
- 4 食品衛生法では、器具・容器包装について規制をしていない。

問 41 次の食品表示法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品関連事業者等が、食品を販売する際に、表示すべき事項が定められている。
- 2 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売してはいけない。
- 3 食品表示法は、一般消費者の食品を摂取する際の安全性の確保のみを目的としている。
- 4 食品の表示が適正でないため、一般消費者の利益が害された場合は、被害を受けた本人に限らず誰でも、内閣総理大臣等に申し出ることができる。

問 42 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、正しいものはどれか。

- 1 作業開始前には、流水・石けんによる手洗いを丁寧に1回行うこと。
- 2 フードカッターなどの調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- 3 器具及び容器は、洗浄後70℃5分間の加熱で殺菌すること。
- 4 調理後の食品は、調理終了後から4時間以内に喫食することが望ましい。

問 43 次の自然毒による食中毒の原因食品と毒成分についての組合せのうち、正しいものはどれか。

( 原因食品 )		( 毒成分 )
1 青梅	——	アコニチン
2 イヌサフラン	——	アミグダリン
3 トリカブト	——	チクトキシン
4 バラハタ	——	シガテラ毒

## 6 調理理論

問 44 次の乾物と乾物のもどし倍率およびもどし方についての組合せのうち、正しいものはどれか。

	( 乾物 )	( もどし倍率 )	( もどし方 )
1	昆布 (日高産)	6.0	水に約5分浸す
2	干ししいたけ	5.5	ひたひたの水に約20分浸す
3	切干大根	2.5	60℃の湯に浸して5分おく
4	きくらげ	3.5	沸騰湯で約3分ゆでる

問 45 次の寒天の凝固・融解に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 寒天は、調理の際、水につける時間が長いほうが溶けやすい。
- 2 凝固している寒天ゼリーを放置しておく、内部から水が出てくる。
- 3 寒天ゼリーは、室温 (20～27℃) に放置しても融解しない。
- 4 寒天に果汁を用いる際は、寒天液を加熱しながら加える。

問 46 次の水中油滴型 (O/W) のエマルジョンに関する例として、誤っているものはどれか。

- 1 牛乳
- 2 バター
- 3 マヨネーズ
- 4 生クリーム

問 47 次のオーブンの内部温度と調理の例についての組合せのうち、正しいものはどれか。

( 温度 (°C) )	( 調理の例 )
1 130～160	—— 卵豆腐
2 160～180	—— グラタン
3 130～150	—— クッキー
4 180～200	—— プディング

問 48 次の加熱調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 揚げ物は、180℃前後の高温で加熱され、食品及び衣の脱水・吸油が行われる。
- 2 加熱調理操作のうち、水を主な熱媒体とするものを湿式加熱という。
- 3 煮る操作は、熱源も材料の範囲も広く、加熱調理の中心になっている。
- 4 電子レンジ加熱は、マイクロ波を食品に照射し、食品の温度を上昇させる方法であり、水分の蒸発量は少ない。

問 49 次の味の種類と主な呈味物質についての組合せのうち、正しいものはどれか。

( 味の種類 )	( 主な呈味物質 )
1 甘味	—— クエン酸
2 酸味	—— グルタミン酸
3 苦味	—— カフェイン
4 うま味	—— 塩化ナトリウム

問 50 次のソースの材料であるフォンとその内容についての組合せのうち、誤っているものはどれか。

( フォン )		( 内容 )
1 フォン・ド・ヴォー	——	仔牛肉の煮出し汁
2 フォン・ド・ヴォライユ	——	鶏肉の煮出し汁
3 フォン・ド・ポアッソン	——	野菜の煮出し汁
4 フォン・ド・ジビエ	——	野鳥・野獣の煮出し汁

問 51 次の切碎・成形に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 隠し包丁は、食品の形を保ちながら、内部まで熱を伝え、味をムラ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いう。
- 2 刺身や薄つくりのときは、包丁の刃元から刃先まで手前に引いて切る。
- 3 日本料理の飾り切りは、むき物と呼ばれる。
- 4 もちやのり巻きを切るときには、切り口と刃の面の摩擦を大きくした方が切りやすい。

問 52 次の調味料の使用時期に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 酢、しょうゆは、揮発性香気成分を含むため、加熱の最初に加える。
- 2 ジャムや煮豆など、大量の砂糖を加える場合は、数回に分割し、急速な脱水を防ぐ。
- 3 複数の調味料を別々に加える場合、分子量が大きく浸透の遅い砂糖は、食塩より先に加える。
- 4 食品内外の味の分布を均一にしたい煮物は、加熱後、十分に軟化してから調味料を加える。

問 53 次の天然色素とそれを豊富に含む食品についての組合せのうち、正しいものはどれか。

	( 天然色素 )		( 豊富に含む食品 )
1	クロロフィル系	——	トマト
2	カロテノイド系	——	かんきつ類
3	ミオグロビン	——	かぼちゃ
4	フラボノイド系	——	きのこ

問 54 次の野菜のあく抜きに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ワラビは、酢を加えて茹でると、繊維が軟化して苦味を除去できる。
- 2 小豆は、サポニンというあく成分（渋味）を除くため、数回の茹でこぼしを行う。
- 3 ほうれんそうは、茹でると、シュウ酸（えぐ味）を除去できる。
- 4 大根は、米のとぎ汁で茹でると、辛味や苦味が除去され、色も白さを増す。

問 55 次の茶碗蒸しの「すだち」を防ぐ温度に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 65～70℃になるよう火力を調節する。
- 2 75～80℃になるよう火力を調節する。
- 3 85～90℃になるよう火力を調節する。
- 4 95～100℃になるよう火力を調節する。

問 56 次の米の炊飯に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 米のでん粉の糊化には、65℃以下で20分以上の熱を加える必要がある。
- 2 加熱後の蒸らしの目的は、温度をゆっくり下降させ、米粒表面の水分を除くことである。
- 3 洗米のはじめの1～2回は、たっぷりの水を加え、米粒表面の糠が離れたらその水を手早く捨てる。
- 4 米は、浸漬の間に、米の重量に対して25～30%の水を吸水する。

問 57 次の食塩の作用に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 魚類のぬめりを除く。
- 2 酸化酵素を活性化させる。
- 3 微生物の発育をおさえる。
- 4 たんぱく質の熱凝固を促進する。



問 58 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 上白糖、ざらめ、氷砂糖、グラニュー糖の順に溶解速度が速い。
- 2 砂糖濃度が高いほうが、微生物の発育を妨げ、腐敗を防ぐ。
- 3 砂糖は、100～120℃で分解し、褐色のカaramelになる。
- 4 砂糖液を煮詰めていき、砂糖の濃度が70%を超えると沸点が急に上がり出し、90%では154℃に達する。

問 59 次のクックフリーズシステムに関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「クックフリーズシステムとは、食材を加熱調理後、急速に冷凍し、℃以下により運搬、保管のうえ提供時に再加熱（中心温度75℃以上で1分間以上）して提供することを前提とした調理方式である。」

- 1            3
- 2            0
- 3        -10
- 4        -18

問 60 次の西洋料理のサービスに関する記述のうち、 の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「西洋料理では、飲み物は、客の  A から給仕をする。料理は、客の  B から給仕することが原則とされている。

食事が終わった皿は、 C から取り下げるが、食器の音をできるだけ立てないように手早く行う。」

- |   | ( A ) |    | ( B ) |    | ( C ) |
|---|-------|----|-------|----|-------|
| 1 | 右側    | —— | 右側    | —— | 左側    |
| 2 | 右側    | —— | 左側    | —— | 左側    |
| 3 | 左側    | —— | 右側    | —— | 右側    |
| 4 | 左側    | —— | 左側    | —— | 右側    |



# 〈解答用紙の記入例〉

氏 名 山田太郎  
 の場合  
 受験番号 0751

氏 名	山田太郎	調理師試験 解答用紙
-----	------	------------

- 記入上の注意事項**
- この解答用紙を折ったり、巻いたりしないこと。
  - マークは鉛筆(HB)で濃くはっきりとマークすること。  
 例
  - 解答をまちがえたときは、消しゴムで「あとかた」のないようきれいに消し、正しいと思うところにマークすること。
  - 正解は1問につき必ず1つなので絶対に2つ以上マークしないこと。
  - 最後に受験番号が正しくマークされているか受験票と対照して確認すること。

受 験 番 号																				
数 字 欄				マ ー ク 欄																
千の位	百の位	十の位	一の位	千の位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				百の位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				十の位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0	7	5	1	一の位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(解答例)

問 1 静岡県庁の所在地として正しいものはどれか。

- 富士市
- 静岡市
- 浜松市
- 沼津市

正しい答えは「静岡市」なので、2のにマークしてください。

解 答 欄					
問題番号	解 答 番 号				
食文化概論	問1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	問2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	問3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	問4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	問5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>