

令和元年度
調理師試験問題

日時／令和元年8月20日(火)午後1時30分～午後3時30分
科目／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

係員の指示があるまで開いてはいけません

注意事項

- 1 問題は全部で60問で、試験時間は2時間です。
- 2 筆記用具は、鉛筆またはシャープペンシルを使用してください。
- 3 答案用紙(マークシート)に受験番号を記入し、その番号をぬりつぶしてください。
- 4 答えは、各問題(1)～(4)の選択肢から誤っているものを一つだけ選び、次の例にならない、答案用紙の該当する番号をぬりつぶしてください。
二つ以上ぬりつぶした場合は無効となります。

問1 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 福島県の県庁所在地は、福島市である。
- (2) 山形県の県庁所在地は、米沢市である。 ←(2)が正解となります
- (3) 岩手県の県庁所在地は、盛岡市である。
- (4) 秋田県の県庁所在地は、秋田市である。

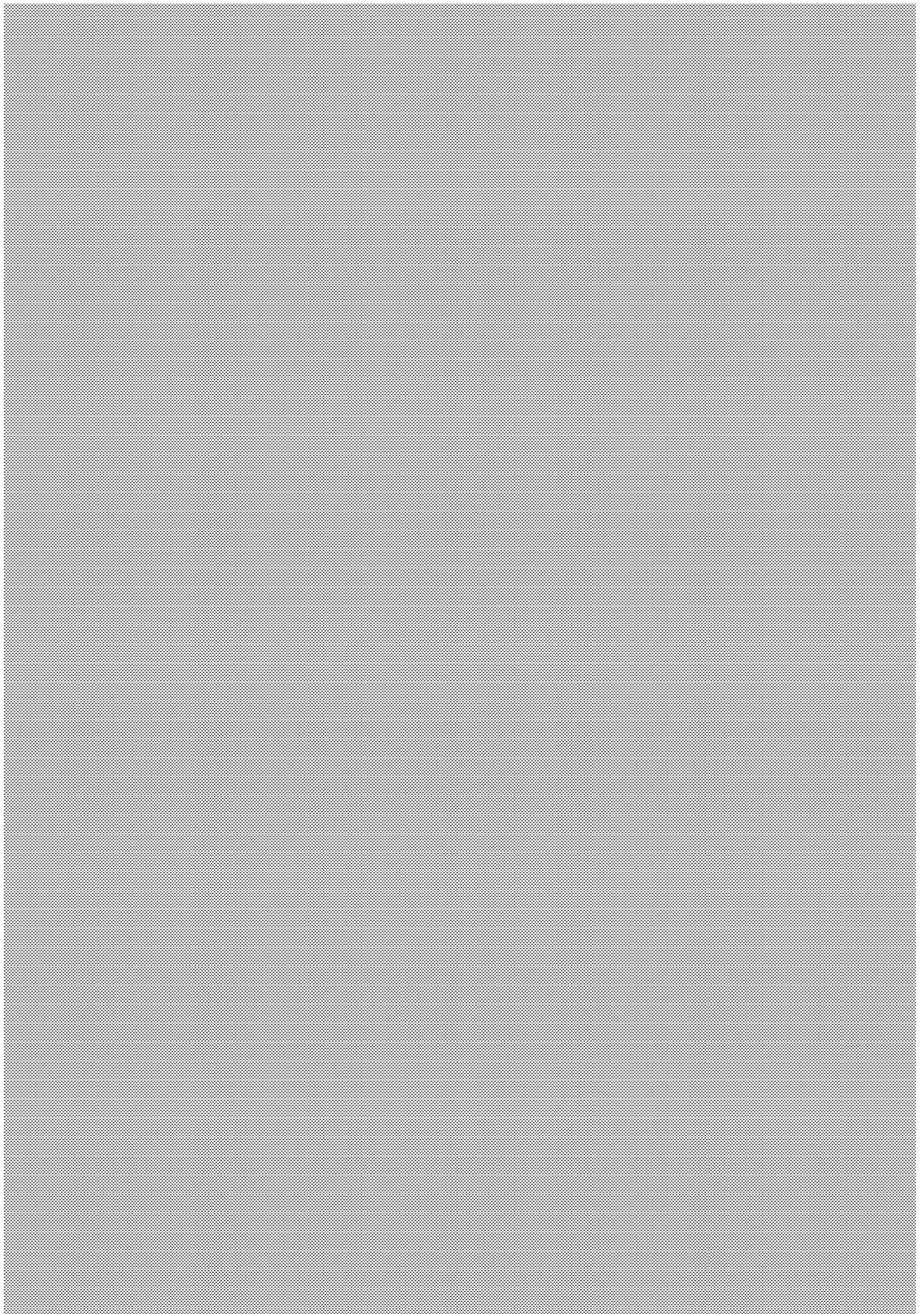
問2 次のうち、スポーツと用語の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 卓球 ———— スマッシュ
- (2) 野球 ———— ホームラン
- (3) サッカー ———— サーブ ←(3)が正解となります
- (4) ゴルフ ———— ホールインワン

※答案用紙への記入方法は、右のとおりとなります →

問	①	②	③
解	①	①	①
答	●	②	②
欄	③	●	③
	④	④	④

福島県



1 公衆衛生学

問1 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 日本国憲法第25条において、国は、公衆衛生の向上及び増進に努めなければならないと定められている。
- (2) 平成6年に保健所法が地域保健法に改正され、保健所は地域の健康危機管理の拠点として位置づけられた。
- (3) 厚生労働省は、国民全体の一般保健衛生や労働者の保健衛生を所管している。
- (4) 平成30年4月時点、全国の約900箇所保健所が設置され、今後は増加していく傾向にある。

問2 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 水道水の水質基準で定められているpH値は、5.8以上8.6以下である。
- (2) 水道水は、給水栓から常時0.1mg/Lの遊離残留塩素ゆうりざんりゅうえんそが検出されなければならない。
- (3) 下水とは、生活または事業活動にともなう廃水と雨水の総称である。
- (4) 日本の下水道処理人口普及率は、水道普及率に比べ高い。

問3 次のうち、地球温暖化の原因とされる化学物質として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ホルムアルデヒド
- (2) メタン
- (3) フロン
- (4) 二酸化炭素

問4 次のうち、感染症と主な感染経路の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- | | | |
|------------|-------|-------------|
| (1) 飛沫感染 | _____ | 結核 |
| (2) 経口感染 | _____ | 腸管出血性大腸菌感染症 |
| (3) 媒介動物感染 | _____ | 麻疹 |
| (4) 接触感染 | _____ | 梅毒 |

1 公衆衛生学

問5 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 感染症とは、病原体が人体に入ることによって引き起こされる疾病のことである。
- (2) 健康保菌者とは、いつの間にか感染していて何の症状もないのに菌を排出している人をいう。
- (3) 赤痢やノロウイルスによる食中毒は、ワクチンの接種により予防できる。
- (4) 後天免疫とは、感染症にかかった後に生じる免疫で、予防接種によって生じたものも含まれる。

問6 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 合計特殊出生率が2.1を下回った状態が継続すると、長期的には人口が減少する。
- (2) 高齢化率とは、全人口に対する55歳以上の老年人口の割合をいう。
- (3) 健康寿命とは、日常の生活動作を自分で行い、認知症や寝たきりでない年齢期間をいう。
- (4) 平均寿命とは、0歳の人が今後平均で何年生きられるのかを示したものである。

問7 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 母子健康手帳は、妊娠の届出をした者に対して、都道府県から交付される。
- (2) 8020（ハチマルニイマル）運動では、80歳で20本の自分の歯を保つことを目的としている。
- (3) 学校給食法は、学校給食の普及充実及び食育の推進を図ることを目的としている。
- (4) 妊婦の喫煙は、低出生体重児や早産などの危険性を増加させる。

問8 次のうち、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」において、1類感染症に分類される感染症名として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) エボラ出血熱
- (2) クリミア・コンゴ熱
- (3) ペスト
- (4) コレラ

1 公衆衛生学

問9 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 調理師免許の申請は、住所地の市町村長に行う。
- (2) 調理師は、調理師免許証を破り、よごし、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。
- (3) 調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに就業地の都道府県知事に就業届を提出しなければならない。
- (4) 調理師は、食中毒など重大な事故を発生させたときは、免許を取り消されることがある。

2 食 品 学

問10 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 酸味・苦味・甘味・辛味・塩味を、味の五原味という。
- (2) 香気成分は揮発性であり、精油、アルコール類、アルデヒド類、エステル類が主なものである。
- (3) 日本食品標準成分表2015年版（七訂）では、食品を穀類、野菜類、肉類など18食品群に分類している。
- (4) 食品には、栄養機能、感覚機能、生体調節機能の三つの機能がある。

問11 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 小豆は、無機質としてカリウム、リンを多く含んでいる。
- (2) 卵は、炭水化物やビタミンCを除く多くの栄養素を含む栄養価の高い食品である。
- (3) 大麦に含まれるタンパク質は、グルテンが主成分であり、パンの原料に適している。
- (4) 砂糖は、さとうきびを原料とするかんしょ糖と、さとう大根を原料とするてんさい糖に大別される。

問12 次のうち、食品加工法の種類と主な操作の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 物理的加工 ————— 濃縮
- (2) 化学的加工 ————— 酸化
- (3) 物理的加工 ————— 発酵
- (4) 化学的加工 ————— 加水分解

問13 次のうち、小麦粉の加工品として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) そうめん
- (2) スパゲッティ
- (3) ビーフン
- (4) うどん

2 食 品 学

問14 次のうち、特定保健用食品（トクホ）において認められている、保健用途の表示例として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 虫歯の原因になりにくい
- (2) ミネラルの吸収を助ける
- (3) お腹の調子を整える
- (4) 高血圧症を改善する

問15 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ブランデーは、ビールを蒸留し熟成させて作る。
- (2) プロセスチーズに含まれる乳固形分は、40%以上と規定されている。
- (3) バルサミコ酢は、イタリア原産の果実酢で、ワインを数年間熟成させて作る。
- (4) かつおぶしの製造に用いられるカビには、こうじカビや青カビがある。

3 栄 養 学

問16 次のうち、三大栄養素として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 脂質
- (2) ビタミン
- (3) タンパク質
- (4) 炭水化物

問17 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 炭水化物の摂取量が増すと、ビタミンB₁の必要量が増す。
- (2) トランス型の不飽和脂肪酸は、過剰摂取により冠状動脈疾患の発生を増加させることが知られている。
- (3) バリンは、必須アミノ酸の一つである。
- (4) エイコサペンタエン酸（EPA）は、生体内で合成される。

問18 次のうち、ビタミンと欠乏症の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ビタミンD _____ くる病
- (2) ビタミンC _____ 壊血病かいけつびょう
- (3) ビタミンB₂ _____ 口内炎
- (4) ビタミンB₁ _____ 悪性貧血

問19 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 離乳食では、卵は滑らかな半熟の卵黄なめから始める。
- (2) 高齢期の食事では、総エネルギー量は壮年期より少なくしても良いが、タンパク質は良質なものとする。
- (3) 妊娠期の食事では、塩分を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- (4) 成人期における生活習慣病予防のため、1日の食塩摂取量は、男性9g未満、女性7.5g未満にする。

3 栄 養 学

問20 次のうち、消化液と含まれる消化酵素の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 腸液 ————— ラクターゼ
- (2) 唾液 ————— プチアリン
- (3) 膵液 ————— エレプシン
- (4) 胃液 ————— ペプシン

問21 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 胃切除前は、高エネルギー、高タンパク質、高ビタミンの食事とする。
- (2) 慢性胃炎では、絶食後、厳しい食事制限で胃をまもる。
- (3) 逆流性食道炎では、消化の悪いものや油料理は避ける。
- (4) 胃・十二指腸潰瘍では、栄養価が高く、消化の良い、薄味の食事とする。

問22 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 急性膵炎や慢性膵炎の治療において、飲酒は厳禁である。
- (2) 急性腎炎の治療食では、食塩、水分、タンパク質を多めに摂取する。
- (3) 糖尿病の治療食では、動脈硬化の予防のため、脂質には植物油を適量使用する。
- (4) 鉄欠乏性貧血の治療食では、良質のタンパク質やビタミンCを十分に摂取する。

問23 次のうち、乳幼児期における食物アレルギーの三大原因食品として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 小麦
- (2) 大豆
- (3) 鶏卵
- (4) 牛乳

3 栄 養 学

問24 次のうち、油脂と含まれる主な脂肪酸の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) オリーブ油 ————— オレイン酸
- (2) アマニ油 ————— α -リノレン酸
- (3) 魚油 ————— ドコサヘキサエン酸
- (4) エゴマ油 ————— ラウリン酸

4 食品衛生学

問25 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) カビ毒であるアフラトキシンは、発がん物質である。
- (2) カビ・酵母の生育に適したpH値は、4.0以下である。
- (3) 通性嫌気性菌とは、酸素があってもなくても発育できる細菌をいう。
- (4) 偏性嫌気性菌とは、酸素があると増殖できない細菌をいう。

問26 次のうち、食中毒細菌と主な原因食品の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) リステリア ————— 生カキ
- (2) サルモネラ ————— 肉類、鶏卵
- (3) カンピロバクター ————— 鶏肉
- (4) 腸炎ビブリオ ————— 魚介類

問27 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ウエルシュ菌は、芽胞を形成し、熱に強い。
- (2) ウエルシュ菌による食中毒は、患者が多く大規模化しやすい。
- (3) セレウス菌による食中毒には、下痢型と嘔吐型がある。
- (4) セレウス菌による食中毒の潜伏期は、平均3日程度である。

問28 次のうち、細菌性食中毒の予防方法として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 手洗い、調理器具等の洗浄・消毒を徹底し、常に清潔にする。
- (2) 調理後は、できるだけ早く喫食する。
- (3) 加熱調理した食品を温かいまま保存する場合は、50℃以上を保つ。
- (4) 食品の中心部が、75℃で1分間以上加熱されたことを確認する。

問29 次のうち、ノロウイルスに関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食中毒の主症状は、吐き気、嘔吐、下痢などの胃腸炎症状である。
- (2) アルコールによる消毒が、最も効果的である。
- (3) 食中毒の発生は、夏に比べ冬のほうが多い傾向にある。
- (4) 食品の中では増えず、人の腸管内で増える。

4 食品衛生学

問30 次のうち、植物性自然毒として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ムスカリン
- (2) アミグダリン
- (3) ソラニン
- (4) シガトキシン

問31 次のうち、飲食物から感染する寄生虫として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) クドア
- (2) サルコシスティス
- (3) プリオン
- (4) クリプトスポリジウム

問32 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 生野菜の殺菌に有効な次亜塩素酸ナトリウムの濃度は、0.1～1.0 ppmである。
- (2) 紫外線による殺菌では、まんべんなく照射されるよう器具を重ねない。
- (3) 低温保持殺菌法は、乳業や醸造業などで広く利用されている。
- (4) 超高温瞬間殺菌のメリットは、短時間で大量に殺菌できることである。

問33 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 水分活性 (A_w) とは、微生物が利用できる食品中の自由水を示す値である。
- (2) 微生物が利用できる水分が多いほど、水分活性の値は高くなる。
- (3) 砂糖や食塩を増量すると、水分活性の値は高くなる。
- (4) 細菌や酵母に比べ、カビは低い水分活性でも増殖が可能である。

問34 次のうち、食品添加物と用途の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) スクラロース ————— 甘味料
- (2) 臭素酸カリウム ————— 調味料
- (3) 亜硫酸ナトリウム ————— 漂白剤
- (4) ソルビン酸カリウム ————— 保存料

4 食品衛生学

問35 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ポストハーベスト農薬とは、貯蔵や輸送中における保存効果を目的として、収穫後に使用される農薬をいう。
- (2) PCBやメチル水銀は、環境汚染物質として食品中の残留が規制されている。
- (3) 平成19年に食品中のダイオキシン類の基準値として、ポジティブリスト制度による一律基準が設けられた。
- (4) 日本での食品への放射線利用は、じゃがいもの発芽防止を目的にした場合に限り認められている。

問36 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 「HACCPシステム適用のためのガイドライン」では、HACCPプラン作成に際しての7原則12手順が示されている。
- (2) 2018年6月の食品衛生法改正により、原則、全ての食品等事業者の取組として、HACCPに沿った衛生管理を行うことが制度化された。
- (3) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、HACCPの概念に基づいている。
- (4) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、同一メニューを1回20食以上または1日50食以上提供する調理施設に適用される。

問37 次のうち、食品表示法に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品衛生法、JAS法、景品表示法の三つの法律が統合され、食品表示法が制定された。
- (2) 食品表示法は、平成27年4月1日から施行されている。
- (3) 加工食品及び食品添加物では、食品表示基準への移行に際し、法律施行から5年間の経過措置がある。
- (4) 食品表示基準で表示しなければならない期限には、消費期限と賞味期限がある。

4 食品衛生学

問38 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品衛生責任者は、都道府県等の条例により、飲食店営業などの施設に設置しなければならない。
- (2) 食品衛生管理者は、保健所に配置され、施設への立入検査や食品の収去試験を行う。
- (3) 飲食店を営もうとする者は、都道府県知事等の許可を受けなければならない。
- (4) 食品安全委員会は、健康影響評価を行う機関として内閣府に設置されている。

問39 次のうち、食品群と放射性セシウムの日本における基準値の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- | | | |
|-----------|-------|------------|
| (1) 一般食品 | ————— | 100ベクレル/kg |
| (2) 乳児用食品 | ————— | 50ベクレル/kg |
| (3) 牛乳 | ————— | 50ベクレル/kg |
| (4) 飲料水 | ————— | 50ベクレル/kg |

5 調理理論

問40 次のうち、揚げ物に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 油の温度が急激に低下しないよう、一度に入れる材料の量に注意する。
- (2) 長時間の加熱により、油は酸化が進み品質が劣化する。
- (3) 揚げ物の吸油量は、材料の種類や衣のつけ方により異なる。
- (4) 使用後の油は、日の当たる風通しの良い場所に保存する。

問41 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 出汁^{だし}を取るときには、鍋の蓋をしない。
- (2) 魚料理では、料理する魚のあらで取ったブイヨンを使うのが好ましい。
- (3) 中国料理では、野菜の出し汁をホンタンという。
- (4) フォン・ド・ヴォーは、仔牛の骨、香り野菜、ブーケガルニを用いて作られる。

問42 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 電磁調理は、プロパンガスに比べて熱効率が悪い。
- (2) 鉄製の鍋は、保温力があるがサビやすい。
- (3) セラミック製の鍋は、高温に耐えるが、急熱や急冷に弱い。
- (4) 鍋底が密着しない中華鍋は、電磁調理加熱に適さない。

問43 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) デンプンの老化とは、糊化^{こか}したデンプンが α デンプンに戻ることをいう。
- (2) 生デンプンは、吸水・加熱により糊化するが、さらに加熱を続けると糊液のねばりがなくなる。
- (3) シュー生地^{ぼうか}の膨化には、高温（180～200℃）が求められる。
- (4) 砂糖には、デンプンの老化を防ぐ働きがある。

問44 次のうち、和包丁として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 菜切り
- (2) 薄刃
- (3) 出刃
- (4) 牛刀

5 調理理論

問45 次のうち、乾物ともどし方の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ひじき ————— 酢を加えた熱湯で30秒ゆでる
- (2) はるさめ ————— かぶるくらいの沸騰湯に3～4分浸す
- (3) ぜんまい ————— 水に一晩浸した後、熱湯に入れて約20分ゆでる
- (4) 大豆 ————— 水洗いの後、豆の4倍量の水に一晩浸す

問46 次のうち、煮豆に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大豆は、重曹を加えて煮ることにより、柔らかくなる。
- (2) 小豆は、胴割れを起こさないよう砂糖は3回位に分けて加える。
- (3) 黒豆は、鉄粉や鉄釘くぎを加えて煮ることにより色良く仕上がる。
- (4) 煮豆のしわを防ぐため、調味料は豆が柔らかく煮えてから数回に分けて加える。

問47 次のうち、味覚の抑制効果の例として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 出し汁と食塩
- (2) 合わせ酢
- (3) 果汁と砂糖
- (4) コーヒーと砂糖

問48 次のうち、食物と香り成分の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) もも ————— ギ酸エチル
- (2) セロリ ————— セダノライド
- (3) 牛乳 ————— リモネン
- (4) ねぎ ————— 硫化アリル

問49 次のうち、魚の切り方として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) はちがい
- (2) 鞍くらかけ切り
- (3) はね切り
- (4) 松葉おろし

5 調理理論

問50 次のうち、甘味物質と甘味の特徴の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) サッカリン ————— 苦味がある
- (2) パラチノース ————— ショ糖に近い
- (3) 果糖 ————— 温度が高いほど強くなる
- (4) 麦芽糖 ————— コクがある

問51 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食酢には、微生物の生育を抑える作用がある。
- (2) うす口醤油は、こい口醤油に比べ塩分が少ない。
- (3) 食塩には、小麦粉生地の弾力を増加させる作用がある。
- (4) 砂糖は、加熱によりカラメル化し、良い色と香りを与える。

問52 次のうち、大量調理に用いられる機械器具と調理法の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ブロイラー ————— 焼く
- (2) フライヤー ————— 揚げる
- (3) ピーラー ————— 皮をむく
- (4) スライサー ————— 肉を挽く

問53 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 古い卵を固ゆですると、黄身の周りが暗緑色になりやすい。
- (2) ひき肉は、表面積が広いため酸化や腐敗が起こりやすい。
- (3) 凝固したゼラチンゼリーは、80℃以上に加熱しないと溶けない。
- (4) 魚の煮ごりは、魚の皮や骨の煮汁を冷やし固めたものである。

5 調理理論

問54 次のうち、食品とあく抜きの方法の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) たけのこ ————— 米のとぎ汁でゆでる
- (2) ワラビ ————— 重曹を加えてゆでる
- (3) ぜんまい ————— 重曹を加えてゆでる
- (4) うど ————— 米のとぎ汁でゆでる

問55 次のうち、懐石料理の献立として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 椀盛り^{わん}
- (2) 大菜
- (3) 箸洗い
- (4) 強肴^{しいざかな}

問56 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) みそは、大さじ1杯で18gである。
- (2) カレー粉は、大さじ1杯で7gである。
- (3) ショートニングは、カップ1杯で160gである。
- (4) 小麦粉（薄力粉）は、カップ1杯で200gである。

問57 次のうち、オーブンの温度を強火（200～220℃）で調理する料理として誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ローストチキン
- (2) グラタン
- (3) パイ
- (4) 茶わん蒸し

6 食文化概論

問58 次のうち、飲食物のタブー（禁忌）の組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ヒンズー教徒 ————— 牛肉
- (2) イスラム教徒 ————— 豚肉
- (3) ユダヤ教徒 ————— 鶏肉
- (4) ビーガン ————— 馬肉

問59 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 稲作作業の節目ごとに行われる祭りの儀式・神事の機会を「ハレ」、それ以外を「ケ」といい、ケの日には品数も少ない質素な食事をしてきた。
- (2) 会席料理とは、お茶をたててもてなす前に提供する、お腹を温める程度の軽い食事のことである。
- (3) 日本の伝統的食文化が、平成25年にユネスコ無形文化遺産に登録された。
- (4) イタリアで始められたスローフード運動は、生活の質を再発見しようとして生まれた考え方が基になっている。

問60 次の県と特産品の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 青森県 ————— りんご
- (2) 山形県 ————— さくらんぼ
- (3) 千葉県 ————— 落花生
- (4) 宮城県 ————— シークワーサー