

平成31年度

調理師試験問題

令和元年8月29日

群馬県

注意事項

- 1 係員の指示があるまで、試験問題を開いてはいけません。
 - 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配付してあります。
 - 3 解答は、各問題の中から正解を1つ選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入してください。
 - 4 解答の記入には、鉛筆を使用し、書きまちがえたときはよく消して書きなおしてください。
 - 5 問題は、6科目で60問あります。
 - 6 解答用紙には、受験票に記入してある「受験番号」と「氏名」(カタカナで記入、濁点はひとマスを使用、姓と名はひとマスあける)を忘れずに記入してください。
-

公衆衛生学

- 1 次の健康の定義に関する記述で、 A B にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

WHO（世界保健機関）憲章の中で、「健康とは、単に疾病や虚弱^{きよじやく}でないということではなく、肉体的、 A 並びに B に完全に良好な状態である。」としている。

- | | A | | B |
|---|-----|------|-----|
| 1 | 精神的 | ———— | 社会的 |
| 2 | 環境的 | ———— | 経済的 |
| 3 | 精神的 | ———— | 経済的 |
| 4 | 環境的 | ———— | 社会的 |

- 2 次のうち、地域保健法における保健所の業務ではないものを選びなさい。

- 1 栄養の改善及び食品衛生
- 2 母性及び乳幼児並びに老人の保健
- 3 エイズ、結核、性病、その他の疾病の予防
- 4 食糧生産、その他地域特産品に関わる統計

- 3 次の母子保健に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 乳児や3歳児の健診は、都道府県が実施している。
- 2 人口動態統計の乳児死亡とは、生後1週間未満の死亡をいう。
- 3 妊娠の届出をすることにより、市区町村から母子健康手帳が交付される。
- 4 合計特殊出生率とは、1人の女性が30歳までに産む子供の数である。

- 4 次のうち、水道法に基づく水道水質基準で、「検出されないこと」と規定されているものを選びなさい。

- 1 銅
- 2 大腸菌
- 3 フッ素
- 4 フェノール

5 次の大気汚染に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 窒素酸化物（NO_x）は、自動車の排気ガスに含まれる。
- 2 石油を燃やすと、二酸化硫黄（亜硫酸ガス）が発生する。
- 3 PM2.5は、大気中に浮遊している直径2.5 μm以下の微小粒子物質である。
- 4 光化学スモッグは、黄砂が紫外線の影響を受けて変色したものである。

6 次のメタボリックシンドロームの診断基準に用いられている腹囲の基準値の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

	男性		女性
1	80 cm以上	————	90 cm以上
2	85 cm以上	————	90 cm以上
3	90 cm以上	————	85 cm以上
4	100 cm以上	————	100 cm以上

7 次の喫煙に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 喫煙者は、非喫煙者に比べてがんにかかる危険率が高い。
- 2 タバコの煙には、一酸化炭素が含まれる。
- 3 ニコチンには、発がん性及び依存性（中毒性）がある。
- 4 健康増進法には、受動喫煙の防止の規定が盛り込まれている。

8 次の病原体と感染症の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

1	ウイルス	————	インフルエンザ、麻疹
2	リケッチア	————	ペスト、破傷風
3	原虫	————	発しんチフス、つつが虫病
4	細菌	————	マラリア、アメーバ赤痢

9 次の調理師免許に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 都道府県知事は、大麻中毒者の免許を取り消すことができる。
- 2 無免許者が調理師又はこれに紛らわしい名称を用いた場合は、罰則の規定がある。
- 3 飲食店などで調理に従事する調理師は、就業地の都道府県知事に対して毎年1月15日までに就業届出をしなければならない。
- 4 調理師が免許の取消処分を受けた場合は、処分後1年を経過しないと免許は与えられない。

食 品 学

10 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 卵白は、65～67℃で完全に凝固する。
- 2 卵白は、たんぱく質と脂質に富んでいる。
- 3 卵黄の色素は、カロテノイドである。
- 4 栄養価は高いが、ビタミンAは含まれない。

11 次の油脂類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 植物油を原料とするソフトマーガリンは、リノール酸を含んでいる。
- 2 ごま油はオリーブ油に比べ、カロテンが多く含まれている。
- 3 魚油には、多価不飽和脂肪酸のエイコサペンタエン酸（イコサペンタエン酸）やドコサヘキサエン酸が多く含まれている。
- 4 バターは乳脂肪が主成分で風味がよく、ビタミンAが含まれている。

12 次の水産加工品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 立塩法とは、魚を塩蔵品に加工する方法の一つで、魚に直接食塩を振りかける方法をいう。
- 2 練り製品のすり身は、食塩、調味料を加えて、^{らいかい}擂潰してつくる。
- 3 ^{くんせい}燻製品は、一般に背開きして内臓をとり塩漬けし、少し乾かしてから^{くんえん}燻煙してつくる。
- 4 乾製品は、天日乾燥や機械乾燥により、水分及び水分活性を減らしてつくる。

13 次の動物性食品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 豚の肝臓は、牛の肝臓と比べて約3倍の鉄が含まれている。
- 2 羊肉は、子羊肉をマトン、成羊肉をラムという。
- 3 ヨーグルトは、牛乳や脱脂乳を乳酸発酵させたもので整腸作用がある。
- 4 貝類の旬は、脂肪とグリコーゲンの多い時期をいう。

14 次の植物性食品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 えだまめは未熟な豆であり、無機質やビタミンCが含まれている。
- 2 ゆばは豆乳を平鍋で熱し、表面にできた膜を乾燥してつくる。
- 3 納豆は酵母菌の作用で大豆の消化がよくなり、ビタミンB₂が増加する。
- 4 豆腐は豆乳ににがり又は硫酸カルシウムを加え、型に流して固めてつくる。

15 次の食品のうち、緑黄色野菜に分類されるものを選びなさい。

- 1 キャベツ
- 2 なす
- 3 かぼちゃ
- 4 グリンピース

栄 養 学

- 16 次の栄養素に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 糖質とは、炭水化物から食物繊維を除いたものをいう。
 - 2 炭水化物、脂質、水を三大栄養素という。
 - 3 食物繊維としては、ペクチンやセルロースがある。
 - 4 ビタミン、無機質（ミネラル）は微量栄養素である。
- 17 次のビタミンのはたらきと含有食品の組合せのうち、正しいものを選びなさい。
- 1 ビタミンA —— 皮膚粘膜の保護 —— かんぴょう
 - 2 ビタミンB₁ —— 糖質の代謝 —— 豚 肉
 - 3 ビタミンC —— 抗酸化作用 —— ほしひじき
 - 4 ビタミンD —— 骨形成促進 —— いちじく
- 18 次の無機質（ミネラル）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 人体を構成する元素のうち、酸素、炭素、水素、窒素以外のすべての元素をいう。
 - 2 体内のカルシウムは、99%が骨や歯の構成成分になっている。
 - 3 鉄は細胞外液に多く存在し、体液の浸透圧を調節する。
 - 4 亜鉛の欠乏は、味覚障害を引き起こす。
- 19 次の栄養生理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 摂食行動は、間脳視床下部に存在する摂食中枢と満腹中枢によって調節されている。
 - 2 摂食中枢は、食事が足りていないときに、食事の摂取を促す。
 - 3 胃の中に食品が十分に満たされると、満腹中枢から満腹であると指令が出される。
 - 4 血糖値が上昇すると、摂食中枢から食欲を亢進する指令が出される。
- 20 次の消化に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 咀嚼は、物理的消化である。
 - 2 消化液（消化酵素）による栄養素の分解は、化学的消化である。
 - 3 腸内細菌による発酵や腐敗は、細菌学的消化である。
 - 4 胃腸のぜん動運動は、化学的消化である。

21 次の日本人の食事摂取基準（2015年版）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 健康増進法に基づき厚生労働大臣が定める。
- 2 国民の健康の保持・増進を図る上で、摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を示したものである。
- 3 使用期間は、2025年度までの10年間である。
- 4 策定目的には、生活習慣病の発症予防とともに重症化予防がある。

22 次の食事バランスガイドに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 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目的としている。
- 2 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、野菜の5つに区分されている。
- 3 1日にとる料理の量を、「つ」又は「サービングサイズ（S V）」の単位で示している。
- 4 菓子・嗜好飲料は、イラストの中でコマを回す「ヒモ」として表現されている。

23 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 脂溶性ビタミンの吸収を妨げる作用がある。
- 2 1gで9kcalのエネルギーを産生する。
- 3 胃内の停滞時間が長く、腹もちがよい。
- 4 単純脂質、複合脂質、誘導脂質に分類される。

24 次の厚生労働省が示した6つの基礎食品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 含まれている栄養素の特徴から、食品を6群に分類したものである。
- 2 第1群は、魚、肉、卵、大豆が含まれる。
- 3 第3群は淡色野菜、果実類が含まれる。
- 4 第6群は、植物油、動物脂、多脂性食品が含まれる。

食 品 衛 生 学

25 次の食品安全行政に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品安全委員会は厚生労働省に設置され、科学的知見に基づいてリスク評価を担当している。
- 2 食品安全行政は、食品衛生法と食品安全基本法に基づいて運営されている。
- 3 消費者庁は、食品表示法を担当している。
- 4 都道府県は、食品営業施設の監視・指導を担当している。

26 次の記述で、 ～ にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

食品の とは、主として食品のたんぱく質が分解して、徐々に単純な化合物となっていくことである。 とは、食品の糖質や脂質が分解して、風味が悪くなり、食べられなくなることである。 とは、食品が徐々に鮮度を失い、乾いたり、色が変わったり、においが悪くなったりして、食用にはならなくなった状態をいう。

- | | A | | B | | C |
|---|----|----|----|----|----|
| 1 | 腐敗 | —— | 変質 | —— | 変敗 |
| 2 | 変敗 | —— | 腐敗 | —— | 変質 |
| 3 | 変敗 | —— | 変質 | —— | 腐敗 |
| 4 | 腐敗 | —— | 変敗 | —— | 変質 |

27 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食中毒は、病因物質別に分類するのが一般的である。
- 2 細菌性食中毒、ウイルス性食中毒ともに夏季に発生のピークがある。
- 3 細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。
- 4 ヒスタミンによる食中毒は、化学性食中毒に分類される。

28 次の細菌性食中毒の予防3原則に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食中毒菌をつけないために、手指等の洗浄・消毒を行う。
- 2 食中毒菌を増やさないために、調理された食品は速やかに供食する。
- 3 食中毒菌を増やさないために、食品は低温で保存する。
- 4 食中毒菌を殺すために、食品は -15°C 以下に冷凍する。

29 次のサルモネラ属菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品を十分に加熱することが予防法の1つである。
- 2 サルモネラ属菌は、多数の血清型に分類される。
- 3 原因食品は、食肉、鶏卵及びそれらの加工品が多い。
- 4 保菌ネズミによる器具・容器等の汚染により発生することはない。

30 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品以外に嘔吐物や排泄物も感染源となる。
- 2 感染力が強く、10～100個程度の摂取でも発症する。
- 3 カキなどの貝類の中で増殖する。
- 4 ノロウイルスによる急性胃腸炎は、年間を通じて発生する。

31 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 潜伏期間は、他の食中毒より短く、1～5時間である。
- 2 鶏が高い確率で保菌していて、加熱不十分な鶏肉が原因食品となる。
- 3 比較的少量の菌を摂取することでも発症する。
- 4 平成29年の食中毒の事件数は、細菌性食中毒のうちで一番多い。

32 次の腸管出血性大腸菌O157に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 腸管内で増殖した時に産生するエンテロトキシンにより出血性腸炎を起こす。
- 2 発症した場合に溶血性尿毒症症候群を併発し、死亡することもある。
- 3 食中毒では、少量の菌を摂取することでも発症する。
- 4 感染症法（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）の三類感染症に指定されており、保菌者は就業制限の対象となっている。

33 次の手洗いに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 手洗いは、排便後、調理開始前、生の肉類や魚介類を扱った時などに行う。
- 2 手洗い後には、乾かさずに消毒用アルコールを手指にすりこむ。
- 3 食品衛生での手洗いは、手に付着した病原微生物を物理的に洗い流すことである。
- 4 時計や指輪は外し、手指だけでなく肘まで洗う。

34 次の自然毒食中毒に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ジャガイモ ——— ソ ラ ニ ン
- 2 フ グ ——— テトロドトキシン
- 3 バラフェダイ ——— ヒ ス タ ミ ン
- 4 イ シ ナ ギ ——— ビ タ ミ ン A

35 次の魚介類の衛生的取扱いに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 魚介類の調理器具は、下処理用と刺身用を分ける。
- 2 冷凍された魚介類の解凍は、冷蔵庫内で行う。
- 3 ゆでエビ・タコなど加熱済みの冷凍品を使用する場合でも再加熱する。
- 4 海産魚介類は、必ず塩水で洗浄する。

36 次の鶏卵の衛生管理に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 生食用の殻つき卵は、賞味期限が過ぎても生食してもよい。
- 2 殻つき卵の保存温度は、15℃以下が望ましい。
- 3 液卵は、殺菌液卵と未殺菌液卵に分けて食品衛生法の規定に基づく成分規格が定められている。
- 4 液卵は10℃以下、凍結卵は-10℃以下で保存する。

37 次のフグに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 フグ毒は、水に溶けやすく、熱に強く煮沸しても無毒にならない。
- 2 フグ毒は、フグの種類が同一でも、季節によって強さが違う。
- 3 フグ毒は神経毒で、摂取後30分～3時間ほどで発症する。
- 4 ふぐ調理師制度を条例で定めている都道府県がある。

38 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 次亜塩素酸ナトリウムは、殺菌料として食品添加物に指定されている。
- 2 煮沸消毒は、ふきん、スポンジなどの消毒に適している。
- 3 逆性石けんは、普通の石けんと混ぜて使用すると殺菌効果が上がる。
- 4 紫外線殺菌灯は、太陽光線よりも強い殺菌効果が得られる。

39 次の調理場に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 調理台は、床面からのはね水による汚染を防止するため、床面から30cm以上の高さにする。
- 2 調理設備は、食品の移動を最小限におさえるよう配置することが好ましい。
- 3 調理室の照度は、150ルクス以上とする。
- 4 調理器具や食器類は、専用の戸棚を設けて保管する。

調理理論

40 次の油脂の劣化・変敗の防止方法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 空気にさらすこと。
- 2 長時間の加熱をできるだけ避けること。
- 3 直射日光に当てないこと。
- 4 不純物を混ぜないこと。

41 次のうち、味の相互作用ではないものを選びなさい。

- 1 対比効果
- 2 抑制効果
- 3 相乗効果
- 4 均一効果

42 次の味の性質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 甘味は、主に炭水化物の中の単糖類、二糖類やその誘導体の示す味である。
- 2 酸味は、各種の有機酸のもつ味である。
- 3 うま味は、食物の塩味、酸味、苦味などを和らげる。
- 4 苦味は、口中に熱さと痛さが複合された刺激を与える。

43 次の天然色素とそれを含む食品の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 カロテノイド ———— とうがらし、かぼちゃ
- 2 クロロフィル ———— 緑色野菜、海藻
- 3 アントシアニン ———— 肉、赤身の魚
- 4 フラボノイド ———— ごぼう、れんこん

44 次の電子レンジによる調理の特徴に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品の表面に焦げ目がつく。
- 2 食品は短時間で加熱されるので、栄養素の損失が少ない。
- 3 マイクロ波は、プラスチックを通過する。
- 4 食品内部での発熱のため、非常に熱効率がよい。

45 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ビタミンAは、酸素に触れなければ熱、酸に対して安定である。
- 2 ビタミンB₂は水溶性ビタミンで、アルカリに対して安定である。
- 3 ナイアシンは化学的に極めて安定で、調理による変化はほとんどない。
- 4 ビタミンCは酸化されやすく、それが加熱により促進される。

46 次の炊飯(うるち米)に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 水加減は、重量で米の1.4～1.5倍が適当である。
- 2 水加減は、容量で米の1.1～1.2倍が適当である。
- 3 炊き上がりの米飯の重量は、もとの米の2.1～2.3倍になる。
- 4 新米は、古米に比べて加水量を多くした方がよい。

47 次の緑色野菜の調理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ゆでた後、退色を防ぐために酢を加えた冷水で冷やすとよい。
- 2 退色を防ぐためには、なるべく短時間でゆでると良い。
- 3 ゆでる時は、蓋をせずに有機酸を蒸発させた方がよい。
- 4 汁物に青菜を用いるときは、青菜を入れるタイミングが重要である。

48 次の調味料の調理特性に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 砂糖は水に溶けやすく、温度が高いほど溶解度が大きくなる。
- 2 砂糖は170℃～190℃で分解し、褐色のカaramelになる。
- 3 食塩は水によく溶け、加熱によって変化することもない。
- 4 食酢は揮発性の成分が少ないため、加熱しても味や香りは変化しない。

49 次の給食の特徴に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 調理従事者は、和・洋・中といった幅広いジャンルの日常食に対応できる調理技術が求められる。
- 2 適温で供食できるように配慮する必要はない。
- 3 調理に要する時間の制約が多いため、合理的な調理技術と作業が求められる。
- 4 嗜好の異なる多数の人に合った味つけの工夫が必要である。

50 次の着席スタイルの接客サービスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 日本料理の宴席における給仕は、原則として主客から行う。
- 2 中国料理で円卓を用いる場合は、テーブルを左回転させて料理を主客の前で止めてサービスを行う。
- 3 西洋料理では、飲み物は客の右側から給仕をし、原則として食べ物は左側から給仕する。
- 4 西洋料理では、食事が終わった皿を左側からできるだけ音を立てないように手早く取り下げる。

51 次の果実を調理したときの特徴に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 加熱により香りと歯切れの良さが変化する。
- 2 加熱しても甘味は残る場合が多い。
- 3 低温のほうが甘く感じるため、冷やして食した方がよい。
- 4 砂糖を少量加えて煮詰めると、フラボノイドが反応してゼリー状になる。

52 次の和式調理（日本料理）の特徴に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- 1 器具 —— 丸底鍋、多種類の包丁
- 2 味つけ —— 濃厚、味つけ本位
- 3 主材料 —— 獣肉、生野菜
- 4 供食法 —— 大皿盛り、取り分け

53 次の調理操作の分類に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 乾式加熱 —— 煎る、炒める、揚げる
- 2 混合・攪拌^{かくはん} —— 和える、練る、泡立てる
- 3 粉碎・磨碎^{ふんさい まさい} —— むく、おろす（魚）、切る
- 4 压榨・ろ過^{あつさく} —— こす、しぼる、握る

54 次の焼く操作に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- 1 直接加熱 —— いり豆（いり焼き）
- 2 間接加熱 —— 焼きいも（石焼き）
- 3 直接加熱 —— ソテー（鉄板焼き）
- 4 間接加熱 —— 焼き魚（串焼き）

55 次の揚げ物に関する記述で、、にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

揚げ物は、前後が調理の適温とされ、食用油の比熱が水と比べて、温まりやすく冷めやすいので、油の適温を保つのはかなり難しい。

- | | A | | B |
|---|------|------|-----|
| 1 | 120℃ | ———— | 小さく |
| 2 | 150℃ | ———— | 大きく |
| 3 | 180℃ | ———— | 小さく |
| 4 | 200℃ | ———— | 大きく |

56 次の食品とその調理の適する温度の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|------|----------|
| 1 | 日本酒の燗 | ———— | 80～85℃ |
| 2 | 茶碗蒸し | ———— | 85～90℃ |
| 3 | すまし汁 | ———— | 90～95℃ |
| 4 | パン | ———— | 170～190℃ |

57 次の食塩の役割と調理・加工の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | | | | | | |
|---|-----------|----|-------------|----|---------|
| 1 | 防腐作用 | —— | 微生物の発育をおさえる | —— | 塩辛、塩魚 |
| 2 | たんぱく質への作用 | —— | 熱凝固を遅らせる | —— | 卵、魚料理 |
| 3 | 組織への作用 | —— | 水分を外へ引き出す | —— | 塩もみ、和え物 |
| 4 | 酵素への作用 | —— | 酸化酵素をおさえる | —— | 果物の褐変防止 |

食文化概論

58 次の日本の食文化史に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 鎌倉時代に精進料理が広まった。
- 2 飛鳥時代に肉食禁止令が出された。
- 3 安土桃山時代に普茶料理が発達した。
- 4 室町時代に本膳料理の基礎が整えられた。

59 次の世界の食文化に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ユダヤ教は、豚肉を食用不可としている。
- 2 イスラム教では、断食を行う習慣がある。
- 3 中国では、医食同源の思想がある。
- 4 イスラム教は、牛肉を食用不可としている。

60 次の現代の食生活に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 日本における一般家庭の食品ロスは、問題となっていない。
- 2 「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された。
- 3 スローフードは、イギリスから始まった。
- 4 市販の弁当や惣菜そうざいなどを持ち帰り食べる食事は、「内食」である。