

令和元年度

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 次の食文化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 稲の系統のうち、米の形が丸く、短いインディカ種は、炊くと粘り気があり、日本において主流である。
- 2 小麦は、冷涼で乾燥した地域に適し、連作は困難なので、日本の風土では自給は難しい。
- 3 活造りは、魚の鮮度のよさを強調した日本独特の食べ方である。
- 4 米は、日本をはじめ、朝鮮半島、中国南部、東南アジア、インド南部などで飯や粥にして食べる。

問 2 次の日本の食文化と料理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 縄文時代には、弥生式土器を用いて、加熱料理を行っていた。
- 2 平安時代には、現代まで続く日本料理の原形となった本膳料理が確立された。
- 3 江戸時代には、茶事の際、茶の前に供する食事として茶会席料理が生まれた。
- 4 明治時代には、文明開化とともに肉食が開放され、公然と肉を食べられるようになった。

問 3 次の都道府県と郷土料理に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

	(都道府県)		(郷土料理)
1	北海道	——	ジンギスカン鍋
2	秋田県	——	きりたんぼ
3	長野県	——	ソーキそば
4	京都府	——	千枚漬け

問 4 次の西洋料理の特徴と食材・料理に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	(料理)		(特徴)		(食材・料理)
1	フランス料理	——	洗練性	——	ボルシチ
2	ドイツ料理	——	素朴	——	じゃがいも
3	イギリス料理	——	保守的	——	パエリア
4	ロシア料理	——	合理的	——	ガスパチョ

問 5 次の食料生産に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 外食における1食当たりの食べ残し量は、宴会より結婚披露宴の方が多。
- 2 家計調査年報の食料費の支出において、2017年はパンが米を上回っている。
- 3 2017年度食料自給率の推移において、鶏卵の自給率は50%を下回っている。
- 4 米の摂取量は、1985（昭和60）年をピークに減少を続けている。

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、、および公衆衛生の向上および増進に努めなければならない。」

	(A)		(B)		(C)
1	基本的	——	社会生活	——	生活習慣
2	衛生的	——	地域社会	——	環境衛生
3	文化的	——	社会福祉	——	社会保障
4	組織的	——	生活衛生	——	疾病予防

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 現在において、健康に対する考え方は、積極的健康から消極的健康をめざす方向へ向かっている。
- 2 一般に、疾病の発生に影響を与える要因は、有害物質、大気汚染などの環境的要因、食習慣、飲酒習慣などの生活習慣、性、年齢などの遺伝的要因の3つに分けられる。
- 3 プライマリー・ヘルス・ケアの理念は、住民の主体性を重視するとともに、身近で、適切な健康支援を総合的に行うものである。
- 4 ヘルスプロモーションは、今日の疾病構造の変化に伴い、プライマリー・ヘルス・ケアの精神、新しいライフスタイルや生活の質を考慮に入れた健康づくりに適応させたものである。

問 8 次の健康と疾病の統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人口動態統計の代表的なものとして、毎年実施されている国勢調査がある。
- 2 労働力人口比率とは、15歳以上の人口に占める労働力人口の割合である。
- 3 生後1年未満の死亡を乳児死亡といい、乳児死亡率とは、年間の出生数1,000に対する乳児死亡数の割合をいう。
- 4 疾病統計とは、人々がどのような病気にどれだけかかっているか、疾病の発生や蔓延の実態を正しく把握するための統計である。

問 9 次の上下水道に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 わが国の水質の基準として、水道法に基づく水道水質基準、環境基本法に基づく環境基準、水質汚濁防止法に基づく排水基準の3つが定められている。
- 2 水道は、下水道と区別するために上水道ともいい、わが国の水道普及率は、平成28年度末で100%である。
- 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。また、下水道は下水道法に規定される。
- 4 平成29年度末の下水道処理人口普及率は、全人口の78.8%であり、上水道に比べ、整備が遅れている。

問 10 次の感染症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、菌によって起こる慢性感染症の1つである。乾いたところでも死滅しない強い菌で、感染源は患者であり、そのたんから感染する。感染経路は、飛沫感染が主で、接触感染や空気感染もある。」

- 1 中東呼吸器症候群（MERS）
- 2 クリプトスポリジウム
- 3 日本脳炎
- 4 結核

問 11 次の国民健康・栄養調査結果（平成29年）による、わが国の食生活の現状に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 脂質のエネルギー摂取比率は、成人男性より成人女性の方が高い。
- 2 成人の乳類摂取量は、10年前からの推移をみると減少傾向である。
- 3 食物繊維摂取量は、長期的には減少傾向を示している。
- 4 野菜の摂取量が多いのは70代であり、最も少ないのは20代である。

問 12 次の介護保険制度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。

「介護保険制度は、 A から開始された介護保険法にもとづく、社会保険方式により社会全体で介護者を支える仕組みである。なお、要介護度は、介護サービスの必要量の指標であり、要支援1～2および要介護 B に区分され、その介護度認定は一定期間ごとに更新されている。」

	(A)		(B)
1	昭和63年	——	1～3
2	平成6年	——	1～4
3	平成12年	——	1～5
4	平成18年	——	1～6

問 13 次の調理師名簿の訂正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。

「調理師は、名簿の登録事項（氏名、本籍地都道府県（国籍）、性別、生年月日）に変更を生じたときは、 A 以内に免許を与えた B に対し、名簿の訂正を申請しなければならない。」

	(A)		(B)
1	30日	——	都道府県知事
2	60日	——	厚生労働大臣
3	90日	——	市町村長
4	120日	——	調理師協会長

3 栄 養 学

問 14 次の「食事バランスガイド」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。

「平成17年、厚生労働省と農林水産省から示された食事バランスガイドには、何をどれだけ食べたらよいかの目安が、主食、副菜、主菜、、果物の5つに区分したコマのイラストとともに示されている。」

- 1 牛乳・乳製品
- 2 豆類・小魚
- 3 きのこと海藻類
- 4 菓子・嗜好飲料

問 15 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 炭水化物は、窒素(N)と水(H₂O)の化合物である。
- 2 食物繊維は、ヒトの消化酵素で分解される。
- 3 難消化性炭水化物は、腸のぜん動運動を促進し、便秘を予防する。
- 4 炭水化物はエネルギー源として重要であり、1gで40キロカロリーのエネルギーを持つ。

問 16 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 ビタミンは、化学的性質により、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンに分類される。
- 2 ビタミンCには、抗酸化作用や鉄の吸収促進など、多くの働きがある。
- 3 β -カロテンの吸収を高めるには、油脂を用いた加熱調理が望ましい。
- 4 ビタミンDの代表的な過剰症としては、子どものくる病、成人の骨軟化症などがある。

問 17 次のカルシウムに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 緑黄色野菜からのカルシウムの吸収率は非常に低く、1%以下である。
- 2 体内カルシウムの約99%は、骨と歯に存在する。
- 3 ビタミンDは、カルシウムの吸収を高める。
- 4 シュウ酸やリンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を阻害する。

問 18 次の膵臓から分泌されるホルモン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。

「ランゲルハンス島のA (α) 細胞から分泌される A には、血糖を上昇させる作用が、B (β) 細胞から分泌される B には、血糖を低下させる作用がある。」

- | (A) | | (B) | |
|-------|-------|-------|---------|
| 1 | グルカゴン | — | インスリン |
| 2 | ガストリン | — | ソマトスタチン |
| 3 | インスリン | — | グルカゴン |
| 4 | セクレチン | — | ガストリン |

問 19 次の肝臓の働きに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 空腹時にも、エネルギーを供給できるように、グリコーゲンや脂肪を合成し、貯蔵する。
- 2 血液を貯蔵し、必要に応じて放出する。
- 3 体に有害な物質を、無害な物質に変える働きを持つ。
- 4 胆汁を生成し、脂質の消化吸収を抑制する。

問 20 次の成長期（思春期）の栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 成長期では、欠食によるエネルギー不足に注意が必要である。
- 2 摂取エネルギーが増加すると、エネルギー代謝に関連するビタミンDの必要量も増える。
- 3 成長期の骨形成には、十分なカルシウム摂取が必要である。
- 4 成長期では、鉄が不足しやすく、貧血の予防には、赤身の肉類と野菜や果物を組み合わせるとよい。

問 21 次の腎臓病と栄養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。

「腎臓の機能が低下する慢性腎臓病は、食事との関係が深い病気であり、食事療法において、食塩は、基本的には A 未満とし、腎炎では、 B とする。」

- | | (A) | | (B) |
|---|---------|----|---------|
| 1 | 6 g / 日 | —— | 高たんぱく質食 |
| 2 | 9 g / 日 | —— | 低たんぱく質食 |
| 3 | 6 g / 日 | —— | 低たんぱく質食 |
| 4 | 9 g / 日 | —— | 高たんぱく質食 |

4 食 品 学

問 22 次の食品成分表に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 文部科学省は、平成27年に「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」を公表し、15年ぶりの大幅な改訂を行った。
- 2 「日本食品標準成分表」において、分析あるいは測定されている栄養成分として、13種類のビタミンが記載されている。
- 3 「日本食品標準成分表」では、廃棄率、水分、灰分、食塩相当量も示されている。
- 4 「日本食品標準成分表」の、各栄養成分の分析値は、可食部10g中の数値で示されている。

問 23 次の米に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 米の成分の大部分はでん粉で、たんぱく質は含まない。
- 2 うるち米は、アミロースとアミロペクチンの割合が、およそ5：5である。
- 3 日本酒の醸造には、山田錦などの酒米（さかまい）と呼ばれるものが使われる。
- 4 米を長期間貯蔵する場合、玄米やもみ米よりも、精白米の方が貯蔵に耐える。

問 24 次の豆類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 豆類は、植物性食品の中でも栄養価が高く、たんぱく質の供給源として大切である。
- 2 大豆は、ほかの豆より炭水化物が多く、でん粉を多く含む。
- 3 豆腐、ゆば、納豆、きな粉は大豆加工品である。
- 4 緑豆は、はるさめの原料豆である。

問 25 次の卵類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 鶏卵は、栄養価の高い食品であり、特にビタミンCが多く含まれる。
- 2 卵の脂質の99%以上は、卵白に含まれる。
- 3 卵黄の色素は、フラボノイドである。
- 4 温泉卵は、卵黄と卵白の熱凝固温度の差を利用してつくられる。

問 26 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 精白米の、玄米に対する歩留まり（重量の割合）は、50%程度である。
- 2 納豆は、大豆を煮てから納豆菌を繁殖させてつくる。
- 3 ジャムは、果実に砂糖、ペクチン、クエン酸などを加えて加熱濃縮してつくる。
- 4 ヨーグルトは、牛乳や脱脂乳を乳酸菌で乳酸発酵させてつくる。

問 27 次の食品の表示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。

「平成27年に（平成25年法律第70号）が施行され、食品表示は、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に従って表示を行うことが義務付けられた。」

- 1 食品衛生法
- 2 健康増進法
- 3 食品表示法
- 4 JAS法

5 食 品 衛 生 学

問 28 次の平成30年の食品衛生法の一部改正に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案に対処するための広域連携協議会を設置。
- 2 大規模食品事業者に対する、GAP導入の義務付け。
- 3 特別な注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の届出制度の創設。
- 4 安全性を評価した物質のみを食品用器具・容器包装に使用可能とする仕組み（ポジティブリスト制度）の導入。

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 冷蔵も冷凍も、細菌の活動力を著しく弱めるが、細菌を死滅させることはできない。
- 2 保存料は、腐敗細菌の繁殖を防止し、また、殺菌力も非常に強い。
- 3 塩漬け法では、食品中の水分の一部が自由水となり、水分活性が高くなることで、微生物の増殖が抑えられる。
- 4 果実類の缶詰は、食肉調理品の缶詰と比べ、溶液のpHが高いため、より高温・長時間の殺菌が必要になる。

問 30 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 カンピロバクターは、4℃以下の低温では直ちに死滅する。
- 2 鶏の刺身、焼き鳥、バーベキュー、牛内臓などの加熱不足による感染が多い。
- 3 近年は、ほとんど発生がみられない。
- 4 サラダや生水が原因となることはない。

問 31 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 感染力は強く、10～100個程度で発病する。
- 2 カキやはまぐり、ほたて貝などの二枚貝を生食して、感染することがある。
- 3 逆性せっけんで消毒できる。
- 4 85～90℃、90秒間以上の加熱で不活性化する。

問 32 次の腸管出血性大腸菌O157食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- 2 少量の菌（約100個）で発症する。
- 3 感染しても死亡することはない。
- 4 ベロ毒素（VT）を産生する病原大腸菌が、原因菌となる。

問 33 次の寄生虫や原虫による食中毒の主な感染源食品と病原体に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(感染源)		(病原体)
1 サバ	——	アニサキス
2 馬肉	——	肺吸虫
3 サワガニ	——	トキソプラズマ
4 飲料水	——	サルコシスティス・フェアリー

問 34 次の黄色ブドウ球菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 黄色ブドウ球菌は、煮沸により死滅する。
- 2 黄色ブドウ球菌の産生するエンテロトキシンは、85℃で1分以上加熱すると無毒となる。
- 3 主な症状として、吐き気、嘔吐が激しく、腹痛があったり下痢をしたりする。
- 4 発病までの時間が短く、約3時間前後で激しい吐気、嘔吐などを発する。

問 35 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ヒトがその食品添加物を一生食べ続けても、健康を害さない1日当りの量のことを、1日摂取許容量（ADI）という。
- 2 食品添加物の使用に当たっては、食品衛生法でその使用基準が定められている。
- 3 亜硝酸ナトリウムは、食肉製品の発色剤として使われるが、同時にボツリヌス菌による食中毒の予防にも役立っている。
- 4 サッカリンは砂糖の5～10倍の甘さがあり、豊富なエネルギー源にもなる。

問 36 次の食品中の汚染物質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カビ毒のアフラトキシンは、食品の通常の殺菌工程で分解される。
- 2 水俣病では、メチル水銀が魚介類に生物濃縮され、人が汚染された魚介類を日常的にたくさん食べて発症した。
- 3 豆類、生あんに含まれるシアン（青酸）化合物には、基準値が設定されている。
- 4 PCBが混入した食用油による「カネミ油症」事件が発生し、多くの健康被害者が出た。

問 37 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 法第6条の規定により、飲食店営業を営む場合には、市町村長の許可が必要である。
- 2 食中毒患者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- 3 食品衛生管理者は、主として保健所に配置され、食品衛生関係営業施設などの監視指導を行っている。
- 4 営業者が、食品衛生法に違反しても、健康被害の発生がなければ、食品などの廃棄命令や、営業の禁止を受けることはない。

問 38 次の容器包装とその原材料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 アルミニウムは、他の金属に比べて毒性が高く、さびやすい。
- 2 レトルト食品の容器包装に用いられるポリエチレンテレフタレートの耐熱温度は、70～100℃である。
- 3 わが国では、現在、メラミンによる健康被害が多く発生している。
- 4 ガラス製品では、絵づけに用いられる有害性金属の溶出が問題となる。

問 39 次の食品の安全・衛生対策に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 海産魚介類は、必ず塩水で洗浄する。
- 2 生の肉類を扱った手は、洗浄、消毒し、次の調理に移る。
- 3 調理室の床は、できるだけ乾式（ドライシステム）にするのが望ましい。
- 4 調理に従事する者は、指輪を着用してはならない。

問 40 次の農薬の規制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。

「食品に残留する農薬について、一定の量（人の健康をそこなうおそれのない量を A 基準として設定）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 B リスト制度が、平成18年5月から施行された。この制度の導入により、残留基準が設定されていない無登録農薬についても、 A 基準を超えて、食品に残留している場合には、流通を原則禁止できるようになった。」

- | (A) | | (B) |
|-------|----|-------|
| 1 一 律 | —— | ポジティブ |
| 2 標 準 | —— | ブラック |
| 3 基 礎 | —— | ネガティブ |
| 4 一 定 | —— | ホワイト |

問 41 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 煮沸消毒は、沸騰状態（100℃）の湯の中で5分以上煮る方法で、ふきん、スポンジなどの消毒に勧められる。
- 2 アルコールによる消毒は、対象物に水分がついていると効果が弱まる。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムで野菜を殺菌する場合には、200ppm溶液に5分間又は100ppm溶液に10分間浸した後、十分な流水ですすぎ洗いを行う。
- 4 中性洗剤は、洗浄とともに殺菌の作用もある。

問 42 次の食品の鮮度に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 魚肉の鮮度を示す揮発性塩基窒素量は、腐敗が進むと低下する。
- 2 鮮度の良好な卵は、割ったときに、卵黄と卵白が広く広がる。
- 3 膨らんだ缶詰は、腐敗してガスが出たものであり、食用不可である。
- 4 牛乳は、新鮮なものほど酸度が高い。

問 43 次の自然毒による食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 フグの毒（テトロドトキシン）は、加熱により無毒になる。
- 2 下痢性貝毒や麻痺性貝毒は、有毒プランクトンを捕食した「二枚貝」や「ばいがい」により生じる。
- 3 五色豆の毒性分は、コルヒチンである。
- 4 オニカマスの含有する大量のワックスにより腹痛、下痢が起こる。

6 調理理論

問 44 次の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理とは、各種の食品材料にいろいろな物理的・化学的処理をほどこして、摂取可能な「食物」につくり変える仕事である。
- 2 米のでん粉、大豆のたんぱく質のように、生では消化されない栄養成分も、加熱調理により消化可能になる。
- 3 包丁は、人間の手や歯の機能を助け、鍋、釜は、胃の延長として食品の利用効率を高める。
- 4 調理の役割に、食品の栄養効率を高めることは含まれない。

問 45 次の調理操作に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理操作とは、一連の調理過程の中心となる、洗う、切る、煮るなどの1つ1つの処理のことをいう。
- 2 調味操作とは、仕上げ前の調理操作であり、食品のもち味やテクスチャーには変化を与えない。
- 3 非加熱調理操作とは、食品に力学的エネルギーを加え、外観や物理性を変化させる調理操作である。
- 4 加熱調理操作とは、食品に熱エネルギーを与えて温度を上昇させ、外観や性状に、広く物理的・化学的变化を起こさせる調理操作である。

問 46 次の浸漬の目的とその例に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(目的)		(例)
1 吸水・膨潤	——	乾物の水戻し
2 食品中の成分の抽出	——	大豆の重曹水
3 褐色防止	——	いもの水浸
4 味付け・防腐	——	しょうゆ漬

問 47 次の乳化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。

「水と油のように混ざり合わない2つの液体を攪拌などにより、強制的に混合させると、水の中に油が分散した状態、あるいは油の中に水が分散した状態となり、これを乳化という。

この乳化したものをという。」

- 1 コンパウンド
- 2 ミクスチャー
- 3 コンタミネーション
- 4 エマルション

問 48 次のゼラチン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。

「ゼラチンは、動物の皮や腱、骨からとったコラーゲンを加水分解してつくったものなので、生パインアップルの果汁のようにを含むものを加えると分解し、固まらなくなる。」

- 1 トリグリセリド
- 2 ビタミン
- 3 たんぱく質分解酵素
- 4 ハセップ

問 49 次の食塩の役割に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水分を外へ引き出す作用がある。
- 2 微生物の発育を抑制する防腐作用がある。
- 3 熱凝固を遅らせ、やわらかく固める作用がある。
- 4 果物の褐変防止は、酸化酵素をおさえる作用により起こる。

問 50 次の調味料の浸透に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生の食品では、内外の浸透圧に応じて、調味料の浸透と材料からの脱水が起こる。
- 2 浸透速度は、温度が高く食品内外の温度差が大きく、食品の表面積が広いほど速い。
- 3 物質の分子量が小さく、分子またはイオンが球形であるほど、浸透速度は速い。
- 4 砂糖は、食塩の約5倍の速度で吸収される。

問 51 次の給食の作業区分と主要調理機器に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

(作業区分)		(主要機器)
1 検 収	——	洗米機
2 下処理	——	フードプロセッサー
3 主調理 (加熱)	——	ブラストチラー
4 主調理 (冷却)	——	サラマンダー

問 52 次の大量調理施設衛生管理マニュアルにおける調理室内の空調設備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。

「施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度 A 以下、温度は B 以下に保つことが望ましい。」

- | | (A) | (B) |
|---|-------|-------|
| 1 | 80% | 25℃ |
| 2 | 80% | 15℃ |
| 3 | 95% | 25℃ |
| 4 | 95% | 15℃ |

問 53 次の味の種類と主な呈味物質に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | | (味の種類) | (主な呈味物質) |
|---|----------|------------|
| 1 | 甘味 | —— イノシン酸 |
| 2 | 苦味 | —— サッカリン |
| 3 | うま味 | —— クエン酸 |
| 4 | 酸味 | —— リンゴ酸 |

問 54 次の天然色素とそれを豊富に含む食品に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(天然色素)		(食品)
1 クロロフィル系	——	ほうれんそう
2 カロテノイド系	——	かぼちゃ
3 アントシアン系	——	大豆
4 ミオグロビン	——	赤身の魚

問 55 次の献立に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 栄養のバランスの取れた献立を作成するためには、食品中の各栄養素量を知って組み合わせる必要がある。
- 2 小児の献立は、なるべくいろいろな食品を取り入れ、偏食になることを防ぐ。
- 3 高齢期の献立は、生活活動内容に見合ったエネルギー、そしゃく力や消化吸収機能に応じた食事とする。
- 4 宴会などの1回限りの食事は嗜好中心に考え、家庭の日常食は日々の栄養摂取が大切であるため、栄養のみに重点を置く。

問 56 次の穀類の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 米の炊飯には、「洗米と浸漬」、「加熱」、「蒸らし」の3つの段階がある。
- 2 もち米は、加水量が少ないので蒸した方がよい。
- 3 小麦粉に水を加えてこねた生地のうち、バターより流動性のある生地をドウという。
- 4 グルテンの多い強力粉は、主にパン用、グルテンの少ない薄力粉は、菓子、てんぷら用などに使い分ける。

問 57 次の野菜の変色に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 緑色野菜は、なるべく短時間でゆで、すぐ水で冷やす。
- 2 汁物に、青菜を入れるのは、火からおろす実際にする。
- 3 クロロフィルは、長い加熱と酸により退色する。
- 4 れんこんやごぼうを煮るときに、砂糖を加えると、フラボノイドが無色になるので白く煮上がる。

問 58 次の食酢に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食酢の作用には、防腐、殺菌作用、食品中の酵素作用の抑制がある。
- 2 成分は酢酸のみであり、食塩、砂糖と同様に、純粋物質である。
- 3 複雑な味、香りをもち、加熱しても香りは変化しない。
- 4 食酢を調味料として使用する場合、適度と感じる酢酸濃度は、5～8%である。

問 59 次の調理施設の衛生管理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。

「厚生労働省は、1997年大量調理施設衛生管理マニュアルを作成し、HACCP概念を導入した。このマニュアルは、同一メニューを1回食以上、または1日食以上を提供する調理施設に適用されるが、それ以外の施設であっても、このマニュアルに基づいた衛生管理に取り組むことが望ましい。」

	(A)		(B)
1	500	—	850
2	300	—	750
3	250	—	600
4	150	—	500

問 60 次の接客サービスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 日本料理の会席料理の配膳では、主客からではなく必ず主人から給仕する。
- 2 中国料理では、1卓6～8人の円卓を用いることが多く、出入り口から近いところに主客が座る。
- 3 西洋料理では、飲み物は、客の右側より給仕する。
- 4 西洋料理では、料理は、客の右側から給仕することが原則とされている。

〈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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				百の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				十の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				一の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0

(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"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
	問2	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
	問3	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
	問4	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
	問5	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4