

# 令和5年度 調理師試験問題

13 : 30 ~ 15 : 30

**指示があるまで開けてはいけません**

## － 注 意 事 項 －

- 1 この問題用紙には**公衆衛生学（9問）、食品学（6問）、栄養学（9問）、食品衛生学（15問）、調理理論（18問）、食文化概論（3問）の6科目（60問）**の問題が綴じられています（1問10点）。  
6科目の試験時間は、2時間です。
- 2 答案用紙（マークシート用紙）は別にあります。答案用紙の指定の場所に**受験番号、氏名を記入し、受験番号に該当する数字を忘れずにマークしてください。**
- 3 解答は、該当するものを**1つだけ選んで**、その番号を答案用紙に鉛筆で明りょうにマークしてください。  
**※ 2つ以上マークした場合や答え（マーク）のないものは無効となりますので、注意してください。**
- 4 答案用紙の提出は、試験開始後30分までは、認めません。試験官の指示があるまで提出しないでください。
- 5 質問があるときは、手をあげて試験官または試験立会人に合図してください。
- 6 一度退場したら再入場できませんので、注意してください。
- 7 問題用紙は、試験終了後**（15 : 30以降）**は持ち帰っても結構です。

沖 縄 県

## I. 公衆衛生学

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の公衆衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 公衆衛生とは、誤った生活習慣や公害など種々の健康阻害要因を防ぎ、健康や衛生を守ることである。
- 2 公衆衛生活動とは、人々の健康を基本的人権として、社会生活を営むすべての人々の健康の維持、増進、疾病予防を目的とする活動である。
- 3 公衆衛生活動は、一般に一次予防、二次予防、三次予防の3段階に分け、行われている。
- 4 今日わが国では、生活習慣病（がん（悪性新生物）、糖尿病、高血圧症等）は著しく減少傾向にある。

問2. 次の健康の定義に関する記述の ア～ウに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

WHO（世界保健機関）憲章では、健康の定義を「単に疾病や虚弱きよじやくでないということだけではなく、肉体的・精神的並びに社会的に完全に良好な状態である」としている。しかも、差別なしにアが有するイ人権でありウと安全を達するための基礎としている。

- |   | ア  | イ     | ウ    |
|---|----|-------|------|
| 1 | 万人 | — 基本的 | — 平和 |
| 2 | 全員 | — 精神的 | — 安心 |
| 3 | 万人 | — 基本的 | — 安心 |
| 4 | 全員 | — 精神的 | — 平和 |

問3. 次の出生率に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 人口100人に対する年間の出生数のことである。
- 2 わが国の出生数は、戦後、増減を繰り返しつつ増加傾向を示している。
- 3 人口1,000人に対する年間の出生数のことである。
- 4 人口10,000人に対する年間の出生数のことである。

問4. 次の記述のうち衣服の衛生的条件として、誤っているものはどれか。

- 1 夏は外温を防ぎ、冬は体温の放熱を防ぐなどの温度調節のよいもの。
- 2 皮膚を清潔に保ち、洗濯しやすいもの。
- 3 形や重量が活動に適し、危険に対し防護的なもの。
- 4 体温調節を補助し、皮膚を刺激するもの。

問5. 次の語句のうち大気汚染物質として、誤っているものはどれか。

- 1 窒素酸化物
- 2 硫黄酸化物
- 3 光化学オキシダント
- 4 カドミウム

問6. 次の感染症の予防対策に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 感染症予防の原則は、感染源対策、感染経路対策、感受性対策（個人に対する対策）の3つに分けることができる。
- 2 病原体が、国外から持ち込まれた場合にのみ流行する感染症を輸入感染症と呼ぶ。
- 3 個人的予防の上で最も大切な点は、各個人が疾病に対する感受性の低下（抵抗力の向上）を図ることである。これにはまず予防接種がある。
- 4 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、感染症の感染力や危険度の高さなどに基づいて1～10類感染症に分類されている。

問7. 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 糖尿病は、膵臓から分泌されるインスリンの不足や働きが悪くなることにより、血糖値の高い状態が続く代謝異常疾患である。
- 2 心疾患の3大危険因子は、高LDLコレステロール血症、高血圧、喫煙である。
- 3 疾病予防には、休養、食生活、運動、喫煙、飲酒などの生活習慣に対する手法は特に有効ではない。
- 4 がんの年齢調整死亡率は、全体では男女ともわずかに減少している。

問8. 次の労働衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病という。
- 2 職業の労働条件と疾病との因果関係が密接な職業病の主なものは、鉛中毒、一酸化炭素中毒、じん肺、熱中症、白ろう病などである。
- 3 作業関連疾患とは、特定の職業に限って発生する疾患で、例えば、狭い暗所での作業のストレスで喘息が悪化することをいう。
- 4 事業者は全労働者に対して一般健康診断を、また、有害な業務に従事する者に対しては特殊健康診断を実施することになっている。

問9. 次の語句のうち人口静態統計として、誤っているものはどれか。

- 1 老年人口指数
- 2 老年化指数
- 3 死亡率
- 4 労働力人口比率

## Ⅱ. 食品学

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の米に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 わが国の食品中で、数量において最も多く用いられている。
- 2 形態により、短粒種（ジャポニカ米）と長粒種（インディカ米）に大別できる。
- 3 米のたんぱく質は、オリゼニンが主である。
- 4 長期間貯蔵すると味がおちるが、精白米は、玄米に比べて貯蔵に耐えやすい。

問2. 次のうち、遺伝子組換え食品の義務表示対象農産物として、誤っているものはどれか。

- 1 とうもろこし
- 2 へちま
- 3 パパイヤ
- 4 なたね

問3. 次の食品加工に利用する微生物と主な加工食品の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

微生物	加工食品
1 こうじかび	— ブルーチーズ
2 乳酸菌	— 漬物
3 酢酸菌	— 酢
4 酪酸菌	— ぬか味噌

問4. 次の食品の意義と用途に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品は、少なくとも2種類以上の栄養素を含み、栄養性の次に有害・有毒物質や腐敗菌を含まず安全であることが求められる。
- 2 栄養は、主食（炭水化物を多く含む食品）、主菜（たんぱく質を多く含む食品）、副菜（ビタミン、ミネラルを多く含む食品）をバランスよく組み合わせることで保たれる。
- 3 食品は栄養性及び安全性が重要で、色・味・香り・食感・形状などの嗜好性は求められない。
- 4 食品の成分中には、生体機能調節といわれる免疫力向上等の機能は備わっていない。

問5. 次の食品の加工に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 味噌は、脱脂大豆と小麦に麹菌を増殖させた麴を、食塩水中で発酵させる。
- 2 こんにやくは、こんにやくいもを粉にし、少量の水で膨潤させ、硫酸カルシウム（すまし粉）などを加えて固める。
- 3 オートミールは、えん麦をひき割りにしたもので、食物繊維が多い。
- 4 バターは、牛乳およびクリームを主原料として、砂糖、香料、卵などを加えて混合し、攪拌しながら凍結させてつくる。

問6. 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 真空凍結乾燥した食品は、風味、色調、ビタミン・たんぱく質の変化が少ない。
- 2 チルド食品は、凍結しないことから素材の風味や食感を損失するおそれがある。
- 3 魚類や野菜類を酢に漬けることで食品のpHを上昇させ、有害微生物の増殖を抑制できる。
- 4 わが国では、香辛料、冷凍魚介類等の殺菌に放射線の照射を利用することが一般的である。

### Ⅲ. 栄養学

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の消化吸収率に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食物繊維を多く含む食品では上昇しやすい。
- 2 一定期間での栄養素の摂取量に対する吸収量を示したものである。
- 3 咀嚼そしやくによって変化しない。
- 4 脂質、たんぱく質、糖質の順に消化吸収率は高い。

問2. 次の栄養素の生体内での役割について、以下の  ～  に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

栄養素	生体内での役割
炭水化物、脂質、たんぱく質	— <input type="text" value="ア"/>
たんぱく質、脂質、無機質（ミネラル）	— <input type="text" value="イ"/>
たんぱく質、無機質（ミネラル）、ビタミン	— <input type="text" value="ウ"/>

	ア		イ		ウ
1	熱量素	—	調整（調節）素	—	構成素
2	調整（調節）素	—	熱量素	—	構成素
3	調整（調節）素	—	構成素	—	熱量素
4	熱量素	—	構成素	—	調整（調節）素

問3. 次のリンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 不足より過剰摂取に注意が必要である。
- 2 過剰摂取によりマグネシウムの吸収が阻害される。
- 3 生体内のリンは、骨や歯に含まれている。
- 4 細胞内外液の浸透圧や酸塩基平衡の調整に関与する。

問4. 次の胎児の神経管閉鎖障害のリスクを低減させるために妊娠初期に摂取が望ましいビタミンとして、正しいものはどれか。

- 1 葉酸
- 2 ナイアシン
- 3 リボフラビン
- 4 パントテン酸

問5. 次の日本人の食事摂取基準（2020年版）における各種栄養素の成人男性の1日の目標量の組み合わせとして、正しいものはどれか。

栄養素	目標量
1 脂質	— 総エネルギー量の50～65%
2 炭水化物	— 総エネルギー量の20～30%
3 食塩	— 7.5g未満
4 食物繊維	— 未設定

問6. 次のBMI（体格指数）に関する記述の□ア～□イに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

体重88kg、身長170cm（1.7m）の成人のBMI（体格指数）は□アkg/m<sup>2</sup>であり、□イと判定される。

	ア	イ
1	25	— 低体重（やせ）
2	18	— 肥満
3	40	— 低体重（やせ）
4	30	— 肥満



問7. 次のビタミンCの性質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 光に弱い
- 2 水に溶けやすい
- 3 アルカリに不安定
- 4 熱に弱い

問8. 次のホルモンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ホルモンは化学構造によってステロイド系、アミン系、ペプチド系等複数に分別される。
- 2 ホルモンは互いに密接な連携を保ち、生体の恒常性を維持している。
- 3 甲状腺ホルモンの過剰分泌により、基礎代謝や体温が上昇し、バセドウ病を発症する。
- 4 副甲状腺ホルモンの過剰分泌により、血清カルシウムが上昇し、けいれんを起こす。

問9. 次の幼児期における間食に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 おいしく楽しい食事の雰囲気づくりを工夫し、幼児の情緒の発達に役立つ効果がある。
- 2 3度の食事とのバランスが大切で、塩味、甘味は控える。
- 3 間食の目安は、1日の総エネルギー量の50～60%の範囲とする。
- 4 食品本来の味がわかる味覚を養い、虫歯や高血圧の予防を心掛ける。

## IV. 食品衛生学

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品衛生法により、食中毒又はその疑いのあるものを診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長へ届け出ることになっている。
- 2 細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。
- 3 食中毒は、腹痛、嘔吐、下痢などの健康障害を生じ、死亡する場合がある。
- 4 ノロウイルス食中毒は、高温期である夏場に多く発生する。

問2. 次の病因物質と主な原因食品の組合せとして、正しいものはどれか。

病因物質	原因食品
1 ノロウイルス	— カレー
2 黄色ブドウ球菌	— おにぎり
3 腸炎ビブリオ	— ソーセージ
4 ボツリヌス菌	— 海産の魚介類

問3. 次の自然毒による食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ジャガイモの芽に含まれる毒は、アフラトキシンと呼ばれ、発がん性が強い。
- 2 フグの毒は、フグの種類や季節によって毒の強さが違うが、致命率は他の食中毒に比べてはるかに高い。
- 3 バラムツは、多量のワックスを含んでおり、多量に喫食すると腹痛や下痢などの症状が現れる。
- 4 シガテラとは、主に熱帯や亜熱帯のサンゴ礁の周辺に生息している魚類の喫食によって起こる食中毒のことである。

問4. 次の病原性大腸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 腸管出血性大腸菌は、100個程度の少数の菌でも感染するといわれている。
- 2 大腸菌には、人に下痢等の消化器症状や合併症を起こすものがあり、病原性大腸菌と呼ばれている。
- 3 腸管内で増殖した腸管出血性大腸菌O-157が産生する毒素をテトロドトキシンという。
- 4 予防方法としては、食品の中心温度が75℃で1分間以上の加熱になるよう、十分に加熱することである。

問5. 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、<sup>しゃぶつ</sup>沸騰した湯の中で5分間以上煮る方法で、ふきん、タオル等の消毒に適している。
- 2 せっけんの洗浄力は、中性洗剤よりも優れており、特に硬水で使用すると洗浄力が高まる。
- 3 滅菌とは、すべての微生物を死滅または除去することである。
- 4 生野菜や果実を次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒した後は、流水でよく洗い流す。

問6. 次の食品添加物の種類と使用目的の組み合わせとして、正しいものはどれか。

種類	使用目的
1 保存料	— 油脂などの酸化を防ぐ
2 着色料	— 食品のもつ色調を白く漂白する
3 乳化剤	— 水と油を均一に混ぜ合わせる
4 品質保持剤	— 食品の栄養素を強化する

問7. 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 甘味料のアスパルテームには、使用基準が定められている。
- 2 食品添加物には、一般に食品として飲食に供されているもので、添加物として使用されるものがある。
- 3 タール色素は、食肉やスポンジケーキに使用してはならない。
- 4 食品添加物は、食品を製造、加工したり、保存するときに用いられるものである。

問8. 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 昭和30年に発生した調製粉乳中毒事件の原因となったヒ素は、食品添加物の規格基準が設けられている。
- 2 食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、平成18年5月からポジティブリスト制度が実施されている。
- 3 魚介類（マグロ類、内水面水域河川魚及び深海性魚介類を除く。）には、メチル水銀の暫定的規制値が定められている。
- 4 食品衛生法では、食品中の放射性物質に関する基準値は設けられていない。

問9. 次の記述の  ～  に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

食品衛生法第6条では、「不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、をそこなうおそれがあるもの」の販売、製造、使用等を禁止している。また、食品中の異物は一般に、動物性異物、植物性異物及びに分けられる。

- |   | ア     | イ                           |
|---|-------|-----------------------------|
| 1 | 人の健康  | — 化学性異物                     |
| 2 | 食品の品質 | — 化学性異物                     |
| 3 | 食品の品質 | — <small>こうぶつ</small> 鉱物性異物 |
| 4 | 人の健康  | — <small>こうぶつ</small> 鉱物性異物 |

問10. 次のH A C C Pに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 記録を必要としない新しい衛生管理システムである。
- 2 H A C C Pは、日本語で「一般的衛生管理プログラム」と訳される。
- 3 平成30年6月の食品衛生法の一部改正により、原則全ての食品等事業者にH A C C Pに沿った衛生管理の実施が求められることとなった。
- 4 製品の最終検査のみに基づく品質管理により、健康障害を発生させることを防ぐ方法である。

問11. 次の食品取扱者の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 喫煙は喫煙場所など所定の場所で行い、作業中に喫煙したり、<sup>たん</sup>痰や<sup>つば</sup>唾を吐いてはならない。
- 2 作業場内で使用する作業着や履き物を着用したまま作業場から出たり、便所に行ってはならない。
- 3 手の爪は短く切り、時計や指輪をはずしてから手洗いを行う。
- 4 検便は食品取扱者の希望により行い、定期的に行う必要もない。

問12. 次のH A C C Pシステムにおける7原則に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 危害分析の実施
- 2 従事者の衛生管理
- 3 管理基準の設定
- 4 検証方法の設定

問13. 次の法の種類の説明のうち、正しいものはどれか。

- 1 省令は、行政機関の内閣が制定する命令である。
- 2 条例は、地方公共団体の長がその権限内の事務に関して、議会の関与なしに制定する命令である。
- 3 規則は、地方公共団体の議会が法律の範囲内で制定する命令である。
- 4 憲法は、国の最高法規である。

問14. 次の法律とその法律に関する記述の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 健康増進法 — 特定給食施設における栄養管理
- 2 食育基本法 — 伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮
- 3 食品衛生法 — 市町村による生活習慣相談等の実施
- 4 感染症予防法 — 特定の感染症に罹患した場合の就業制限

問15. 次のうち、食品安全基本法に規定される事項として、正しいものはどれか。

- 1 輸入食品の安全性確保
- 2 食品安全委員会の設置
- 3 食品表示基準
- 4 食中毒調査の実施

## V. 調理理論

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の調理の意義と目的に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理の役割は、食品の栄養効率を高め、同時に安全性や嗜好性を向上させることにある。
- 2 調理は、人の食物摂取行動の最終段階を受けもつ。
- 3 自然界に存在する食品材料に調理操作を加え食物に変えることは、人間だけの行為である。
- 4 加工食品と調理した食物の区別が次第になくなってきたため、特定の人々を対象に食事計画（献立作成）から食卓構成（盛りつけ、配膳）までを総合的に考える調理の仕事が消えることが懸念される。

問2. 次の和式調理の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 魚を主材料とし、鮮度と季節性を大切にする。
- 2 平底鍋を使用し、包丁の種類は少数である。
- 3 数種の料理を並列にして、1人分ずつの食膳を構成する。
- 4 色、形、外観など、視覚的要素が重視される。

問3. 次の加熱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 加熱調理操作の目的は、調理そのものの役割である安全、栄養、嗜好の条件を実現することにある。
- 2 加熱によって栄養素の損失や嗜好的価値の低下が起こることはない。
- 3 水を直接の熱媒体としない乾式加熱と、水を主な熱媒体とする湿式加熱に大別することができる。
- 4 乾式加熱は、温度の保持と調節が困難で、材料内温度差は大きい。

問4. 次の衣による揚げ温度の判定に関する記述のうち、に入る数字として正しいものはどれか。

油の適温は、衣の1粒を油中に落とし、その浮き沈みで判断することができるが、少し沈み、すぐに浮くのは℃である。

- 1 160
- 2 170
- 3 180
- 4 200

問5. 次のだしの取り方に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 日本料理のかつおだしは、かつお節を薄く削って水に入れ、加熱して沸騰ふっとうさせたらすぐに加熱を止めてすばやくこす。
- 2 西洋料理のフォン・ド・ボーは、子牛肉からとっただしである。
- 3 中国料理の湯（タン）は、鶏や豚骨などを長時間煮出してとる。
- 4 日本料理の昆布だしは、昆布を水に浸漬して30～60分置くか、水から浸漬し、静かに加熱して汁が沸騰ふっとうしないうちに取り出す。

問6. 次の調味料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 複数の調味料を別々に加える場合、分子量が大きく浸透きんとうの遅い食塩は、砂糖より先に加える。
- 2 調味料の浸透速度は、温度が高く、食品内外の濃度差が大きく、食品の表面積が広いほど遅い。
- 3 酢、しょうゆ、みそは、揮発性きはつ香気成分を含むため、加熱前に加え、その後しっかり加熱する。
- 4 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。



問7. 次の調理器具に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 鍋類の材質で、最も熱伝導率が高いのはステンレスである。
- 2 片刃の包丁は、刺身のように塊をその一端から切っていくのによい。
- 3 スチームコンベクションオーブンは、蒸す、焼く、煮るなどの加熱調理を1台でこなし、温度と時間管理を適切に行える。
- 4 電磁調理器（IH調理器）の発熱は、電子レンジ並みにすみやかで、ガスコンロに比べ熱効率がよい。

問8. 次の調理施設と設備に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 換気は、燃焼空気の供給、酸欠防止、熱、水蒸気、CO<sub>2</sub>、臭気等の除去を目的に行う。
- 2 空調設備とは、作業者の快適な作業のため、また食中毒防止のために、温度、湿度、空気清浄、気流を調節する設備のことをいう。
- 3 排水は、逆流による汚染防止や油脂の流出防止などのために、グリストラップを設置し、汚物は取り除かなくてよい。
- 4 厨房で使用する水は、水栓を十分確保し、給湯設備を併用することが望ましい。

問9. 次の味の性質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 酸味は、甘味を引き立て、塩味をおだやかにする効果をもつ。
- 2 苦味の主な呈味物質にはサッカリンがある。
- 3 料理の味見は、舌の一部にのせ、ゆっくり味わう必要がある。
- 4 とうがらし、こしょうの辛味成分は、揮発性<sup>きはつ</sup>なので強く加熱したり長時間放置すると辛味を失う。

問10. 次の調理による褐変に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品に含まれているポリフェノール系の物質が空気にふれると、酸化酵素の作用で酸化され、褐色物質に変化し褐変が起こる。
- 2 酵素による褐変を防ぐためには、酸素を遮断するか酵素作用をおさえるとよい。
- 3 ビタミンDは、強力な還元作用を持っており、褐変を防ぐ効果がある。
- 4 たんぱく質と糖類が一緒になって加熱されるとアミノ・カルボニル反応という現象が起こり、褐変する。

問11. 次のたんぱく質の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 小麦粉に水を加えてこねると、たんぱく質が凝集し、弾力のある塊（グルテン）になり、パン、ケーキ、天ぷらなどに利用される。
- 2 たんぱく質は、熱凝固により消化時間が多少長くなるが、吸収率にはほぼ変化がない。
- 3 アルブミンは水に、グロブリンは塩類の溶液に溶ける。
- 4 動物性食品に含まれるたんぱく質の熱凝固の温度は、約50℃である。

問12. 次のビタミンの調理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、熱、酸に対して安定しており、調理損失は少ない。
- 2 ビタミンB<sub>1</sub>は、酸に弱く、アルカリにおいて比較的安定している。
- 3 ビタミンCは、ゆで汁への溶出や分解は50～70%に及ぶ。
- 4 ナイアシンは、調理による変化はほとんどみられない。

問13. 次の献立作成に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 栄養バランスのと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 宴会などの1回限りの食事は嗜好中心に考え、家庭の日常食は栄養のみに重点を置く。
- 3 エネルギーを多く使う肉体労働には、食事の量を増やし、高エネルギーの献立とする。
- 4 給食は、衛生的安全性を重視するため、献立に取り入れる料理が限定される。

問14. 次の食品別調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 マッシュポテトや粉吹きいもの調理には、新じゃがいもが最も適している。
- 2 煮豆をつくる時、あずきは洗ったらすぐに火にかけて、ゆるやかに加熱して表皮をやわらかくする。
- 3 茶碗蒸し、プディングのすだちを防ぐには、85～90℃になるよう火力を調節する。
- 4 青菜をゆでるときは、ふたを取ったほうが有機酸が揮発して退色しにくいといわれる。

問15. 次の魚の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 焼き魚において、魚のモチ味を最もよく生かす加熱法は、直火焼きである。
- 2 煮魚は、うまみの溶出を防ぐため、煮汁を多くし、煮立つ前から魚を入れる。
- 3 魚の筋肉は、死後硬直を起こさない。
- 4 焼き魚は、焼く直前に魚の1～2%の食塩をまぶす。

問16. 次の卵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 卵黄は65℃を過ぎるとほとんど凝固し、卵白は80℃以上にならないと完全には凝固しない。
- 2 65～70℃の湯のなかに20～30分保つと、いわゆる温泉卵ができる。
- 3 卵を長時間ゆでると、卵黄のたんぱく質から発生したイオウ分が卵白中の鉄分と結びついて青黒く変化する。
- 4 塩を入れた卵焼きはかたく、砂糖を入れた卵焼きは軽くふわりと固まる。

問17. 次の施設設備及び調理機械の洗浄等に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 冷凍・冷蔵庫は、1カ月に1回は内部を清掃し、壁面は消毒液で拭く。
- 2 施設は、内壁のうち床面から1mまでの部分および手指のふれる場所は、1週間に1回以上清掃する。
- 3 施設は、内壁のうち床面から1m以上の部分及び天井は、3カ月に1回以上清掃する。
- 4 調理機械は、作業開始前に70%アルコール噴霧かこれと同等の効果を有する方法で殺菌する。

問18. 次の食事環境における室内コーディネートに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食卓の美しさを引き出し、心地よい空間づくりを心がける。
- 2 暖色の光は、食べ物をおいしそうに感じさせ、気持ちをリラックスさせる。
- 3 香りの強い室内芳香剤を使用する。
- 4 ハーブなどの食欲をそそる草花を、食卓に飾るとよい。

## VI. 食文化概論

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、ヒンズー教が禁忌（タブー）<sup>きんき</sup>としている食物に該当するものとして、誤っているものはどれか。

- 1 牛肉
- 2 乳製品
- 3 にんにく
- 4 たまねぎ

問2. 次のおいしさにかかわる形成要因の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 化学的要因 — 香り（匂い）などの香気成分の刺激
- 2 物理的要因 — 温度や音などの刺激
- 3 生理的要因 — 加齢や空腹感などの身体的な条件
- 4 心理的要因 — 風土や生活文化などの条件

問3. 次のわが国の食料生産と消費のバランスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食料自給率は、世界的水準からみてもきわめて高く、供給熱量自給率は、80%を超えている。
- 2 現代の食生活は、飽食の時代と呼ばれているが、同時に家庭・外食の残食や食料品店の店頭廃棄などの食品ロスも問題視されている。
- 3 国民1人当たりの食品ロス量（年間）は、近年10kg程で推移している。
- 4 米の摂取量は、1960年から増加を続けている。

## 受験番号・氏名の記入方法

(例) 氏名「沖縄花子」、受験番号「0123」の場合

フリガナ	オキナワハナコ
氏名	沖縄花子

受験番号			
0	1	2	3
●	○0	○0	○0
○1	●	○1	○1
○2	○2	●	○2
○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

1. 氏名欄に、氏名・フリガナを記入する。
2. 受験番号欄に、自分の受験番号(4けた)を記入する。
3. 受験番号に該当する数字を鉛筆でぬりつぶす。

# 令和5年度 調理師試験解答

## I. 公衆衛生学 配点 90点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9
問題	4	1	3	4	4	4	3	3	3

## II. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	4	2	1	2	3	1

## III. 栄養学 配点 90点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	2	4	2	1	3	4	1	4	3

## IV. 食品衛生学 配点 150点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
問題	4	2	1	3	2	3	1	4	4	3

問題	11	12	13	14	15
解答	4	2	4	3	2

## V. 調理理論 配点 180点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
問題	4	2	2	3	1	4	1	3	1	3

問題	11	12	13	14	15	16	17	18
解答	4	2	2	1	1	3	4	3

## VI. 食文化概論 配点 30点(各10点)

解答	1	2	3
問題	2	4	2