

令和2年度

調理師試験問題

令和2年11月2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  A でないということではなく、肉体的、精神的並びに  B に完全に良好な状態である。」としている。

|   | A                                |      | B   |
|---|----------------------------------|------|-----|
| 1 | 虚 <sup>きよ</sup> 弱 <sup>じやく</sup> | ———— | 社会的 |
| 2 | 障害者                              | ———— | 経済的 |
| 3 | 障害者                              | ———— | 社会的 |
| 4 | 虚弱                               | ———— | 経済的 |

- 2 次の特定健康診査に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 平成15年5月から実施されている。
- 2 健康増進法に基づく事業である。
- 3 30歳以上のすべての人が対象である。
- 4 メタボリックシンドローム対策のための事業である。

- 3 次の感染症のうち、病原体が細菌であるものを選びなさい。

- 1 日本脳炎
- 2 インフルエンザ
- 3 麻しん
- 4 レジオネラ症

- 4 次の感染症のうち、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で3類感染症に分類されるものを選びなさい。

- 1 A型肝炎
- 2 エボラ出血熱
- 3 インフルエンザ
- 4 腸管出血性大腸菌感染症

5 次の感染症のうち、飛沫感染するものを選びなさい。

- 1 百日咳<sup>ひやくにちせき</sup>
- 2 細菌性赤痢
- 3 HIV感染症
- 4 マラリア

6 次のうち、調理師法に基づき就業地の都道府県知事に対して行う手続きとして、正しいものを選びなさい。

- 1 調理師免許の申請
- 2 調理師就業の届出
- 3 調理師名簿の訂正
- 4 調理師免許証の書換

7 次の生活習慣病とその主なリスク要因の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- 1 乳がん ———— ヘリコバクター・ピロリ菌の感染
- 2 大腸がん ———— 脂肪の過剰摂取
- 3 糖尿病 ———— 食塩の過剰摂取
- 4 骨粗鬆症<sup>こつそしょうしょう</sup> ———— たんぱく質の過剰摂取

8 次の公害に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- 1 水俣病<sup>みなまたびょう</sup> ———— ダイオキシン
- 2 イタイイタイ病 ———— カドミウム
- 3 四日市ぜんそく ———— 窒素酸化物
- 4 光化学スモッグ ———— ポリ塩化ビフェニル(PCB)

9 次の上水道に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 水道水中のトリハロメタンは、オゾン処理により生じる。
- 2 水道法に基づく水質基準では、大腸菌は検出してはならないと定められている。
- 3 水道水中のクリプトスポリジウムは、通常の塩素消毒で死滅する。
- 4 水道法に基づき、給水栓における水は、遊離残留塩素を1mg/L以上保持することと定められている。

## 食 品 学

10 次の食品とその代表的なうま味成分の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 こ ん ぶ ——— グルタミン酸
- 2 あ さ り ——— コハク酸
- 3 干しいたけ ——— グアニル酸
- 4 し ょ う が ——— イノシン酸

11 次の食用部位による野菜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 花菜類 ——— みょうが、アーティチョーク
- 2 果菜類 ——— かぼちゃ、きゅうり
- 3 根菜類 ——— し ょ う が 、 か ぶ
- 4 葉菜類 ——— ね ぎ 、 た け の こ

12 次の食品加工に利用する微生物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 こうじかびは、たんぱく質を分解してアミノ酸にする酵素をもっている。
- 2 酢酸菌は、たんぱく質から酢酸をつくる性質があり、酢の製造に利用する。
- 3 酪酸菌は、糖質を発酵させて酪酸をつくる性質があり、<sup>ぬか</sup>糠みそやチーズの風味に影響を与える。
- 4 乳酸菌は、糖質を発酵させて乳酸を作る性質があり、ヨーグルトを作るのに利用する。

13 次のうち、食品表示法により遺伝子組換え食品の表示義務対象となる農作物を選びなさい。

- 1 米
- 2 小麦
- 3 とうもろこし
- 4 さつまいも

14 次のうち、無機質（ミネラル）でないものを選びなさい。

- 1 ナイアシン
- 2 リン
- 3 カリウム
- 4 ナトリウム

15 次のうち、もち米に含まれるでん粉の主成分を選びなさい。

- 1 アミロース
- 2 アミロペクチン
- 3 アガロース
- 4 アガロペクチン

## 栄 養 学

16 次の無機質（ミネラル）のおもな欠乏症と含有食品の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- |   |        |    |       |    |      |
|---|--------|----|-------|----|------|
| 1 | マグネシウム | —— | 循環器障害 | —— | こんぶ  |
| 2 | ナトリウム  | —— | 甲状腺腫  | —— | しょうゆ |
| 3 | カルシウム  | —— | くる病   | —— | 牛乳   |
| 4 | 鉄      | —— | 貧血    | —— | レバー  |

17 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 ビタミンは、ごくわずかな量で健康を維持する働きを持つ物質である。
- 2 ビタミンは、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンに分類される。
- 3 ビタミンKは、血液凝固因子の合成に必要な水溶性ビタミンである。
- 4 ビタミンB<sub>1</sub>は、炭水化物（糖質）代謝の補酵素として働く。

18 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 エネルギー源として優れており、1gで7kcalのエネルギーをもつ。
- 2 脂溶性ビタミンの吸収を促進する生理作用がある。
- 3 胃内の停滞時間が長く、腹もちがよい。
- 4 一般に常温で液体のものを油、固体状のものを脂という。

19 次のたんぱく質に関する記述で、 ~  にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

たんぱく質は、人の体重の  を占める体の構成成分として、また酵素や 、免疫抗体などとして、私たちに不可欠な栄養素である。糖質や脂質と異なり、炭素(C)、酸素(O)、水素(H)のほかに  を含むことを特徴とする。

- |   | A    |    | B    |    | C      |
|---|------|----|------|----|--------|
| 1 | 約60% | —— | ホルモン | —— | 硫黄 (S) |
| 2 | 約60% | —— | ビタミン | —— | 窒素 (N) |
| 3 | 約16% | —— | ホルモン | —— | 窒素 (N) |
| 4 | 約16% | —— | ビタミン | —— | 硫黄 (S) |

20 次の基礎代謝に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 病気などにより、体温が上昇すると、基礎代謝も上昇する。
- 2 妊娠後期は、基礎代謝は高くなる。
- 3 基礎代謝は気温の影響を受けるため、夏のほうが冬よりも高くなる。
- 4 低栄養状態では、基礎代謝は低くなる。

21 次の消化酵素の作用部位と作用の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- 1 アミラーゼ —— 口 —— でん粉をデキストリンに分解
- 2 ラクターゼ —— 胃 —— 脂質をペプトンに分解
- 3 膵<sup>すい</sup>リパーゼ —— 腸 —— たんぱく質をブドウ糖に分解
- 4 ペプシン —— 腸 —— 乳糖をガラクトースに分解

22 次の日本人の食事摂取基準（2020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 食育基本法に基づき、農林水産大臣が定めるものである。
- 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、2024年度までの5年間である。
- 4 策定目的として、高齢者の低栄養予防やフレイル予防を加えた。

23 次の水分に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 成人の身体は、水分が体重の約80%を占めている。
- 2 体内水分のバランスは、口渇感による水分摂取と、腎臓の排尿調節作用により保たれている。
- 3 体内の水分は、栄養素など多くの物質を全身に運ぶ働きがある。
- 4 水分は、食事バランスガイドのイラストで、コマの軸として表現されている。

24 次の食物繊維に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食物繊維は、人の消化酵素で分解されない食品中の構成成分の総称である。
- 2 食物繊維は、すべて水溶性である。
- 3 食物繊維には、こんにゃくの成分のグルコマンナンやこんにぶに多いアルギン酸などがある。
- 4 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、20歳男性の摂取目標量を21g／日以上としている。

## 食 品 衛 生 学

25 次の法律に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）は、優良誤認表示、有利誤認表示及び誤認されるおそれのある表示を禁止している。
- 2 製造物責任法（PL法）は、製品の欠陥によって生命、身体又は財産に被害が生じた場合に製造業者等に対して損害賠償を求めることができるとしている。
- 3 食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害を防止し、国民の消費生活の安定および向上を確保することを目的としている。
- 4 食品安全基本法は、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としている。

26 次の食品安全行政機関とその役割に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 厚生労働省は、食品に関するリスク管理を担当し、添加物の指定、農薬等の残留基準の策定を行っている。
- 2 消費者庁は、食品表示法に基づく食品表示を担当し、消費者の利益を守る事務を行っている。
- 3 農林水産省は、農林水産物に関するリスク管理を担当し、食料の安定供給、農薬の規制、家畜衛生などを行っている。
- 4 都道府県は、食品安全基本法に基づき、食品安全委員会を設置して食品健康影響の評価を行っている。

27 次の平成30年の食品衛生法の一部改正内容に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 国際的な食中毒事案への対策強化
- 2 HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化
- 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



28 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 感染力が強く、10～100個程度の摂取で発症する。
- 2 食中毒の原因食品は、未加熱または加熱不十分の二枚貝（カキ）に限られる。
- 3 症状回復後1週間経過した患者のふん便から検出されることがある。
- 4 次亜塩素酸ナトリウム200ppm（200mg/L）濃度で不活性化する。

29 次のカンピロバクターによる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 原因菌は、芽胞を形成するため乾燥に強い。
- 2 原因菌は、家畜やペットの腸管内に存在し、鶏の保菌率が高い。
- 3 原因食品では、加熱不十分な鶏肉料理が多い。
- 4 殺菌不十分な水が原因となることがある。

30 次の食中毒の分類と病因物質に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- |               |      |          |
|---------------|------|----------|
| 1 細菌性食中毒（感染型） | ———— | サルモネラ属菌  |
| 2 細菌性食中毒（毒素型） | ———— | 黄色ブドウ球菌  |
| 3 ウイルス性食中毒    | ———— | E型肝炎ウイルス |
| 4 自然毒による食中毒   | ———— | エンテロトキシン |

31 次の細菌性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 病原細菌に汚染された食品の飲食により発症する食中毒である。
- 2 発生予防には、細菌をつけない、増やさない、やっつける、の3つが重要である。
- 3 細菌性食中毒は、気温が高くなり湿度が上がると起こりやすい。
- 4 毒素が産生された食品は、色、香り、味などで容易に判別できる。

32 次の自然毒食中毒の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- |             |      |           |
|-------------|------|-----------|
| 1 五色豆（ビルマ豆） | ———— | リナマリン     |
| 2 ギンナン      | ———— | メチルピリドキシン |
| 3 ジャガイモ     | ———— | ストロフェチジン  |
| 4 青梅        | ———— | アミグダリン    |

33 次の寄生虫と食品の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 横 川 吸 虫 ——— ア ヌ
- 2 ア ニ サ キ ス ——— 豚 肉
- 3 旋 毛 虫 ——— 熊 肉
- 4 クドア・セプトンブクタータ ——— ヒラメ

34 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品に使用した添加物は、食品表示法に基づく表示が必要である。
- 2 指定添加物とは、農林水産大臣により指定されたものである。
- 3 天然香料は、動植物から得られるもので、食品の着香の目的で使用される。
- 4 使用基準は、1日摂取許容量（ADI）を上回らないように定められている。

35 次の食品添加物と用途名の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- 1 <sup>あん</sup>安 <sup>そく</sup>息 <sup>こう</sup>香 <sup>さん</sup>酸 ——— 保 存 料
- 2 サッカリンナトリウム ——— 発 色 剤
- 3 ク エ ン 酸 ——— 甘 味 料
- 4 亜硝酸ナトリウム ——— 酸化防止剤

36 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 逆性石けんは、殺菌力が非常に強く、手指の消毒に使われる。
- 2 オゾン水は、カット野菜などの消毒に使用され、すすぎは不要である。
- 3 紫外線消毒は、殺菌灯の光線が照射された表面に加え、内部にも効果がある。
- 4 乾熱消毒は、高熱の乾燥した空気による消毒で、陶器などに適している。

37 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 危害分析では、健康障害を発生させる原因となる危害を分析する。
- 2 重要管理点は、危害の発生を防ぐための管理基準を設定する。
- 3 重要管理点の管理基準を測定した記録は、残さなくてもよい。
- 4 HACCPを効果的に機能させるためには、一般的衛生管理プログラムが実行されていることが必要である。

38 次の調理従事者の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 サルモネラ属菌などを保菌していないか調べるため、定期的に検便をする。
- 2 調理作業時は、清潔な仕事着を着用し、指輪や腕時計などをはずす。
- 3 便所に行った後は、必ず手を洗い消毒をする。
- 4 腸管出血性大腸菌O157の保菌者は、無症状であれば調理業務に従事してよい。

39 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、誤っているものを選びなさい。

- 1 HACCPの概念に基づいて、重要管理事項をまとめたものである。
- 2 対象となる施設は、同一メニューを1回30食以上又は1日75食以上提供する調理施設である。
- 3 使用水は、色、にごり、におい、異物を始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録する。
- 4 対象以外の調理施設でも、このマニュアルに基づいた衛生管理を行うことは食中毒などを予防するために有効である。

## 調理理論

40 次の調理器具に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 加熱容器の材質は、熱伝導率と比熱の大きいものが望ましい。
- 2 両刃の包丁は、いもなど組織のかたいものを輪切りにするのには向かない。
- 3 電子レンジは、マイクロ波のエネルギーが食品中で熱に変わる原理を利用している。
- 4 電磁調理器は、コンロ本体が発熱しないため安全で、室内空気の汚染もない。

41 次の味の種類と呈味物質の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 甘味 ——— ブドウ糖
- 2 酸味 ——— カフェイン
- 3 塩味 ——— 塩化ナトリウム
- 4 うま味 ——— グルタミン酸ナトリウム

42 次のオーブンの内部温度に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

| 火の強さ   | 温度       | 調理の例           |
|--------|----------|----------------|
| 1 ごく弱火 | 100~120℃ | シュー、ケーキ、クッキー   |
| 2 中弱火  | 130~160℃ | プディング、卵豆腐      |
| 3 強火   | 200~220℃ | ロースト、グラタン      |
| 4 ごく強火 | 230~250℃ | メレンゲの色つけ、ホイル焼き |

43 次の味の相互作用に関する記述で、 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。

味の相互作用には、 A 効果、 B 効果、相乗効果がある。 A 効果とは、2種類以上の異なる味を混合したとき、一方が他方の味を引き立てる現象である。 B 効果とは、2種類以上の異なる味を混合したとき、一方が他方の味をおさえ、緩和する現象である。

|      | A   | B  |
|------|-----|----|
| 1 抑制 | ——— | 対比 |
| 2 相殺 | ——— | 抑制 |
| 3 対比 | ——— | 抑制 |
| 4 対比 | ——— | 誘導 |

44 次の調理器具の分類と調理器具の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 洗浄用器具 ———— 水切りかご、ざる
- 2 計量用器具 ———— はかり、温度計
- 3 ろ過用器具 ———— 絞りだし、おろしがね
- 4 圧搾用器具 ———— 肉たたき、めん棒

45 次の食材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 れんこん、ゴボウは、煮るときに酢を加えると白くなる。
- 2 小麦粉のフラボノイドは、中華麺を作るときにアルカリ性のかん水で黄色くなる。
- 3 動物の皮や筋に含まれるコラーゲンは、冷水に溶ける。
- 4 梅干しをしそで包んでおくと、しそのアントシアニンが酸により赤くなる。

46 次の和式調理（日本料理）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。

和式調理は、 を主材料とするため、鮮度と季節性を大切にする  中心の料理である。

- |     | A   | B   |
|-----|-----|-----|
| 1 肉 | ——— | 味つけ |
| 2 魚 | ——— | 素材  |
| 3 肉 | ——— | 素材  |
| 4 魚 | ——— | 味つけ |

47 次の食品の洗い方と主な対象食品の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 塩を使って洗う ———— さといも、切り身の魚
- 2 ブラシなどを使って洗う ———— いも、根菜類
- 3 加熱後に洗う ———— ふき、たけのこ
- 4 水だけで洗う ———— 米、ゆで麺

48 次の<sup>しんせき</sup>浸漬の目的と具体例の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 味付け・防腐 ———— 酢漬け、いわしの油漬け
- 2 褐変防止 ———— 魚、肉の水浸
- 3 食品中の成分の抽出 ———— 野菜のあく抜き、魚の塩出し
- 4 吸水・膨潤・軟化 ———— 米の浸漬、乾物の水戻し

49 次の焼く操作のうち、焼き方が直接加熱であるものを選びなさい。

- 1 魚のホイル焼き（包み焼き）
- 2 焼きもち（網焼き）
- 3 いり米（いり焼き）
- 4 ローストチキン（蒸し焼き）

50 次の揚げ油の温度と衣の浮き沈みの組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 160℃ ——— 下まで沈み、浮いてこない。
- 2 170℃ ——— なかほどまで沈み、ずっと浮き上がる。
- 3 180℃ ——— 少し沈み、すぐに浮く。
- 4 200℃ ——— 沈まずに表面に散る。

51 次の蒸し物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 煮物と比べて栄養成分の損失が大きい。
- 2 蒸す操作を行うときは、水が沸とうして蒸気が立ってから材料を入れる。
- 3 材料の特徴を失わずに中心部まで加熱するためには最適な方法である。
- 4 もち米を蒸すときは、でん粉の糊化に多量の水を必要とするため、途中で何度も振り水をしなければならない。

52 次の鶏卵の加熱に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 卵白は、57～58℃で凝固し始め、80℃以上で完全に凝固する。
- 2 卵黄は、65℃前後から凝固し始め、75℃以上で完全に凝固する。
- 3 鶏卵を長時間ゆでると、卵白のたんぱく質から発生した硫黄が卵黄中の鉄分と結びついて青黒く変色する。
- 4 茶碗蒸しや卵豆腐の「すだち」を防ぐためには、95℃になるよう火力を調節する。

53 次の煮魚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 魚は、少なめにした煮汁に煮立つ前から入れる。
- 2 白身魚は魚肉の味を生かすため、味付けを薄く、煮る時間を短時間にする。
- 3 落とし蓋をすると味をムラなくつけることができる。
- 4 皮や骨のある魚を長時間煮ると、コラーゲンがゼラチンに変化して煮汁に溶け、冷えると煮こごりとなる。

54 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 小麦粉に水を加えて攪拌かくはんすると、ペクチンが形成されて粘りと弾力を生ずる。
- 2 強力粉は、主にパンに使われる。
- 3 薄力粉は、菓子や天ぷらに使われる。
- 4 小麦粉に水を加えてこねた生地をドウという。

55 次の調味料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、温度が高いほど溶けやすい。
- 2 みその香気成分は、温度が高いほど揮発しやすい。
- 3 食塩は、たんぱく質の熱凝固を抑制する。
- 4 食酢は、揮発成分が多く、加熱すると味や香りが変化する。

56 次の大量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 炒め物いたは、1回に炒める量を少なくすると仕上がりがよい。
- 2 煮物は、加熱中の蒸発率が高いため、加えるだし汁の量を多くする。
- 3 煮物は、余熱を考慮した加熱時間にする。
- 4 和え物あは、時間経過による脱水現象を避けるため、提供直前に調味する。

57 次の食器類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 和風料理の食器類は、主に磁器、陶器の焼き物と漆器を用いる。
- 2 グラスの下に敷くコースターは、ガラスのしずくや熱が直接テーブルに伝わることを防ぐ。
- 3 カトラリーは、食器の総称である。
- 4 中国料理の食器は、磁器、陶器のほかに銀やスズの金属器も使われる。

## 食文化概論

58 次の日本料理の形式に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 本膳料理は、儀式用日本料理の基本的形式である。
- 2 懐石料理は、酒を楽しむための料理として発展した。
- 3 精進料理は、植物性の材料のみを用いて作られる料理である。
- 4 卓袱料理は、オランダ料理と唐料理を折衷してできたものである。

59 次の日本の行事と行事食に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 上巳じょうし(桃)の節句 ――― ひなあられ
- 2 端午たんごの節句 ――― かしわ餅
- 3 七夕しちせきの節句 ――― そ ば
- 4 重陽ちやうようの節句 ――― 菊 酒

60 次の西洋料理に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 イタリア料理 ――― ティラミス
- 2 ポルトガル料理 ――― ボルシチ
- 3 スイス料理 ――― チーズフォンデュ
- 4 スペイン料理 ――― パエリア