

令和2年度

関西広域連合 調理師試験問題

注意事項

試験開始の指示があるまで、試験問題を開かないでください。

- 1 試験問題は、6科目で60問あります。試験時間は2時間です。
- 2 解答用紙（マークシート）に記入されている受験番号が受験票記載の受験番号と一致しているかを確認し、一致していれば解答用紙に氏名、フリガナを正確に記入してください。
- 3 解答は、四肢択一となっていますので、必ず解答用紙に1つだけマークしてください。2つ以上マークすると、その解答は無効になります。
- 4 記入は、すべてHBの黒鉛筆又はシャープペンシルを使用し、解答用紙に記載の「マークの仕方」の（良い例）のとおり濃くはっきりと記入してください。
- 5 解答用紙に誤ってマークしたときは、消しゴムできれいに消してください。
- 6 解答用紙は、折り曲げたり汚したりしないでください。
- 7 解答用紙は持ち帰らないで、必ず提出してください。
- 8 試験開始から1時間は退室できません。1時間を経過してから退室する方は、解答用紙の氏名と受験番号を再度確認し、試験監督者に提出してから、静かに退室してください。一度退室すると再入室はできません。
- 9 試験終了前10分間は退室できません。
- 10 受験票と試験問題は、持ち帰ってください。

試験会場では静粛にし、試験監督者の指示に従ってください。
不正行為や試験監督者の指示に従わないときは、退場を命じ、受験を無効とする場合があります。

公衆衛生学

問1 公衆衛生に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 公衆衛生活動は一般に、一次予防(早期発見)、二次予防(健康増進)、三次予防(機能回復)の三段階に分け、行われている。
- 2 日本国憲法において、「国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。」と規定されている。
- 3 労働衛生行政を担う国の機関は、環境省である。
- 4 保健所の設置主体は、市町村である。

問2 地域保健法に規定する保健所の事業として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 2 医事及び薬事に関する事項
- 3 事業場における労働衛生に関する事項
- 4 住宅、水道、下水道、廃棄物の処理、清掃その他の環境の衛生に関する事項

問3 衛生統計に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 我が国の死亡率が上昇傾向にあるのは、高齢者人口割合の増加によるものである。
- 2 我が国の高齢化は今後も進むとされ、2025年には高齢化率が20.0%に至ると推計されている。
- 3 人口動態統計は、特定の一時点における人口集団の特性を把握する統計である。
- 4 疾病統計の有訴者率とは、世帯員のうち、医療施設に通院している者の割合を表す。

問4 感染症に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 結核の患者数は戦後減少しているが、依然多く、我が国の主要な感染症である。
- 2 健康保菌者は体内に病原体を持っているが、症状はなく感染源とはならない。
- 3 検疫は、国内に常在する病原体の感染源対策である。
- 4 感染源と感染経路の2つがそろると、感染症は発生する。

問5 感染症の感染経路と疾患名の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|---------------|---|---------|
| 1 経口感染 | — | コレラ |
| 2 飛沫感染 | — | インフルエンザ |
| 3 シラミの媒介による感染 | — | 日本脳炎 |
| 4 接触感染 | — | 破傷風 |

問6 感染症の感染経路対策に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 手洗いは、感染経路対策の基本である。
- 2 害虫駆除は、昆虫が媒介する感染症に有効である。
- 3 飲用に使用する井戸水は、水質を確かめて使用する。
- 4 予防接種により、疾病に対する抵抗力の向上を図る。

問7 公害に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 悪臭の苦情で最も多いのは、野外焼却によるものである。
- 2 騒音は、心身に不快感や日常生活の妨害などの影響を及ぼす。
- 3 光化学オキシダントは、目やのどの刺激を引き起こす。
- 4 水質汚濁の発生源として、近年最も多いのは工場排水である。

問8 労働衛生に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 職業に特有な作業環境や作業方法によって引き起こされる疾患を労働災害という。
- 2 職場の健康づくりには、労働者の心とからだの両面にわたる配慮が必要である。
- 3 労働安全衛生法に基づき、一般(定期)健康診断は、有害な業務に従事する者に対して実施する。
- 4 労働基準法に規定される労働時間は、原則として、1週間に45時間である。

問9 生活習慣病とその危険因子となる疾患の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 1型糖尿病 | — | B型肝炎 |
| 2 | 心疾患 | — | 高血圧症 |
| 3 | 動脈硬化症 | — | 脂質異常症 |
| 4 | 脳血管疾患 | — | 高血圧症 |

食品学

問10 果菜類に分類される野菜として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 きゅうり
- 2 かぼちゃ
- 3 ピーマン
- 4 じゃがいも

問11 人工栽培したものが販売されていないきのことして、正しいものを一つ選べ。

- 1 えのきたけ
- 2 まつたけ
- 3 エリンギ
- 4 なめこ

問12 食用油脂とその原材料の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 1 ショートニング | — | 硬化油 |
| 2 バター | — | 牛乳 |
| 3 ヘット | — | 羊の脂肪組織 |
| 4 ラード | — | 豚の脂肪組織 |

問13 香辛料とその特徴成分の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- | | | |
|---------------|---|--------|
| 1 サフラン | — | クロシン |
| 2 こしょう(ペッパー) | — | カプサイシン |
| 3 しょうが(ジンジャー) | — | メントール |
| 4 とうがらし | — | ピペリン |

問14 醸造酒類に分類される酒として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 紹興酒^{しょうこうしゅ}
- 2 清酒
- 3 みりん
- 4 ワイン

問15 栄養成分表示で表示義務がある成分として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 熱量
- 2 たんぱく質
- 3 脂質
- 4 糖質

栄養学

問16 人体を構成する成分及び基礎代謝に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 人体を構成する成分の割合は、年齢、性別、体格によって異なる。
- 2 人体を構成する成分の割合は、水分が最も多い。
- 3 成人の同年齢・同体重の男女を比較すると、男性よりも女性の方が基礎代謝が大きい。
- 4 基礎代謝は年齢及び性別が同じであれば体の表面積にほぼ比例する。

問17 たんぱく質に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 1gで4kcalのエネルギーをもつ。
- 2 たんぱく質の栄養価を示す指標として、ペプチドスコアが用いられている。
- 3 たんぱく質を多く含む植物性食品は、野菜類及び果物類である。
- 4 不可欠アミノ酸(必須アミノ酸)は、体内で合成されるため、必ずしも食物から摂取する必要はない。

問18 無機質とその主な欠乏症の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|---------|---|----------|
| 1 ヨウ素 | — | 甲状腺機能低下症 |
| 2 亜鉛 | — | 味覚障害 |
| 3 鉄 | — | 貧血 |
| 4 カルシウム | — | 耐糖能低下 |

問19 ビタミンに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ビタミンA、D、E、Kはいずれも水に溶けやすい。
- 2 ビタミンDは、正常な骨形成を促進する。
- 3 ビタミンB₁は、主に脂質の代謝に補酵素としてかかわっている。
- 4 ビタミンB₂は、主に核酸の代謝に補酵素としてかかわっている。

問20 消化酵素とその酵素により消化される物質の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1 | アミラーゼ | — | たんぱく質 |
| 2 | トリプシン | — | 脂質 |
| 3 | リパーゼ | — | でん粉 |
| 4 | ラクターゼ | — | 乳糖 |

問21 平成30年(2018年)の日本人の栄養素等摂取量・食品群別摂取量(1人1日当たり)を昭和50年(1975年)と比較した場合、摂取量が増加しているものとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 炭水化物
- 2 食塩
- 3 肉類
- 4 魚介類

問22 脂質とその種類の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|---------|---|----------------|
| 1 | リン脂質 | — | レシチン |
| 2 | ステロイド | — | グリセロール |
| 3 | n-3系脂肪酸 | — | コレステロール |
| 4 | n-6系脂肪酸 | — | ドコサヘキサエン酸(DHA) |

問23 ライフステージと栄養に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 母乳は乳児に最適な成分組成であり、感染抑制作用をもつ免疫グロブリンが含まれている。
- 2 離乳食を開始したら、母乳や育児用ミルクはなるべく与えないようにする。
- 3 幼児期は消化器官が小さく、機能が不十分であるため、3度の食事のみならず、間食により不足する栄養素を補う必要がある。
- 4 高齢期はたんぱく質の摂取において、量よりも質を重視し、良質なたんぱく質源から摂取する。

問24 体格指数(BMI)に基づく肥満の判定に関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

BMIは肥満の判定に用いられ、 $BMI = (A) \div (B)$ で求められ、BMIの値が(C)以上を肥満と判定する。

- | | A | B | C |
|---|----------------------|----------------------|------|
| 1 | (身長(m)) ² | 体重(kg) | 0.05 |
| 2 | 体重(kg) | (身長(m)) ² | 25 |
| 3 | (身長(m)) ² | 体重(kg) | 0.1 |
| 4 | 体重(kg) | (身長(m)) ² | 30 |

食品衛生学

問25 ノロウイルスに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 感染力は弱く、発病には10万個以上必要である。
- 2 食品中で増殖する。
- 3 潜伏期間は、6時間以内であることが特徴である。
- 4 85～90℃で90秒間以上の加熱で不活性化する。

問26 逆性石けんに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 洗浄力は弱い、殺菌力は強い。
- 2 普通の石けんと混合すると、殺菌効果がさらに高くなる。
- 3 陽性石けん(陽イオン界面活性剤)とも呼ばれる。
- 4 主に手指の消毒薬として使用される。

問27 食品添加物とその用途の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|-----------------|---|-----------|
| 1 安息香酸 | — | 保存料 |
| 2 スクラロース | — | 酸化防止剤 |
| 3 イマザリル | — | 防かび(防ばい)剤 |
| 4 銅クロロフィリンナトリウム | — | 着色料 |

問28 細菌性食中毒のうち、食品内毒素型に分類される原因菌として、正しいものを一つ選べ。

- 1 黄色ブドウ球菌
- 2 腸管出血性大腸菌
- 3 コレラ菌
- 4 赤痢菌

問29 食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 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。
- 2 自然毒による食中毒は、植物性と動物性がある。
- 3 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、保健所長に届け出る義務がある。
- 4 食中毒は、家庭で発生することはない。

問30 HACCPに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称である。
- 2 原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められる。
- 3 衛生上の危害には、物理的危険、化学的危険及び生物的危険がある。
- 4 最終製品の安全性を確認する手法であり、記録は必要ない。

問31 特定原材料に準ずるものとして、アレルギー物質の表示が推奨されているものについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 落花生
- 2 くるみ
- 3 カシューナッツ
- 4 ごま

問32 サルモネラ属菌食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 平成 30 年の全国食中毒発生事件数(厚生労働省、食中毒統計)では、最も発生件数が多い。
- 2 この菌は熱に弱いため、50℃では3分間の加熱で十分死滅する。
- 3 原因食品は、卵やその加工品及び食肉に多い。
- 4 ベロ毒素により、激しい腹痛と溶血性尿毒症症候群を起こす。

問33 カンピロバクター食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 菌が増殖するときに産生する毒素をエンテロトキシンという。
- 2 潜伏期間は6～12時間である。
- 3 鶏の刺身やバーベキューなど、加熱不足の食肉が主な原因である。
- 4 発症には10,000個以上の菌が必要であり、新鮮な食材ならば安全である。

問34 施設・設備及び器具の衛生管理に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 床は乾式(ドライシステム)にするのが好ましい。
- 2 調理場内の壁、天井及び床は常に清潔を保つ。
- 3 肉、魚、野菜用のまな板は、それぞれ専用のものを用意する必要はない。
- 4 手洗い設備は、流水式の専用設備を設け、せっけん、消毒薬、ペーパータオルなどを備える。

問35 次の記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

(A)とは、病原性のある特定の微生物のみを死滅させ、感染を防ぐことである。
(B)とは、すべての微生物を死滅または除去し、完全に無菌状態にすることである。

- | | A | | B |
|---|----|---|----|
| 1 | 消毒 | — | 滅菌 |
| 2 | 滅菌 | — | 殺菌 |
| 3 | 防腐 | — | 殺菌 |
| 4 | 消毒 | — | 防腐 |

問36 動植物と有毒成分の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 1 | スイセン | — | ソラニン |
| 2 | イヌサフラン | — | コルヒチン |
| 3 | テングタケ | — | チクトキシン |
| 4 | フグ | — | シガトキシン |

問37 水分活性を低下させることにより、微生物が増殖しにくい状態にして保存する方法として、正しいものを一つ選べ。

- 1 乾燥法
- 2 低温貯蔵法
- 3 加圧加熱殺菌法(レトルト殺菌法)
- 4 酢漬け法

問38 腸炎ビブリオ食中毒を予防するための魚介類の調理方法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 1～5℃で冷蔵する。
- 2 飲用適の水でよく洗う。
- 3 海水と同じ約3%の食塩濃度の水に浸けておく。
- 4 加熱調理する。

問39 アニサキスに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 酢に対する抵抗性がある。
- 2 魚を-20℃以下で24時間以上冷凍しても死滅させる効果はない。
- 3 海産魚介類の生食には注意が必要である。
- 4 感染すると激しい腹痛を起こすことがある。

調理理論

問40 調理の意義に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 調理技術に関する科学的根拠の理解と、発展的な応用料理には関係性がない。
- 2 調理することで、嗜好性の向上にはつながらない。
- 3 食事は栄養素の確保が目的であり、心理的な満足感が与えられるように心がける必要はない。
- 4 社会情勢がどのように変化しても、調理業務がなくなることはない。

問41 ゼラチンの特徴に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 動物の皮やすじに含まれるコラーゲンは冷水には溶けないが、長時間加熱を続けると溶けてゼラチンになる。
- 2 たんぱく質分解酵素を含むものを加えて、ゼリーをつくるとよく固まる。
- 3 寒天に比べるとゼラチンには接着性はない。
- 4 ゼラチン液に卵白のメレンゲを混ぜるときは、70℃くらいのうちに加えると均一に固めることができる。

問42 揚げ物の特徴に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 油で揚げることで、揚げた食材の水分が蒸発する。
- 2 揚げ物の衣は、食材と油との間に壁をつくる。
- 3 衣の内部では水分が蒸発して、その蒸気で蒸しているような状態となる。
- 4 天ぷらの衣はカラリとしていることが求められるため、粘りの少ない薄力粉を低温でよく攪拌して混ぜ合わせ、長く置くとよい。

問43 ゆで物とゆで汁への添加材料の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1 | たけのこ | — | 食塩 |
| 2 | わらび | — | 重曹 |
| 3 | やつがしら | — | 酢 |
| 4 | 青菜 | — | みょうばん |

問44 三杯酢の調味料は食酢と醤油と、もうひとつはどれか、正しいものを一つ選べ。

- 1 油
- 2 酒
- 3 砂糖(またはみりん)
- 4 みそ

問45 電子レンジの特徴に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 非常に熱効率がよく、大量調理にも向いている。
- 2 水分の蒸発が大きいのが、ラップで包むことで抑えられる。
- 3 焦げ目がつきにくい。
- 4 短時間で加熱されるため、食品の栄養素の損失が少ない。

問46 きこの特徴に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 それぞれ特有の香りを持ち、その香りを保つ調理法が求められることが多い。
- 2 うま味は、グアニル酸が主な成分である。
- 3 干しいたけのもどし汁は、アクなどの成分が多く溶け出しているため、料理には使用しない。
- 4 生のものは、水分や各種酵素を多く含み、変質しやすいため、乾物や缶詰などに加工されている。

問47 食塩を加えることで得られる作用に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 たんぱく質の熱凝固を抑える。
- 2 酵素作用を抑え、果実の褐変を進める。
- 3 小麦粉に水を加えた生地を作るときに加えると、粘弾性が弱くなる。
- 4 氷に混合することで低温をつくり、アイスクリームの冷却に利用できる。

問48 着色作用のある香辛料として、正しいものを一つ選べ。

- 1 コリアンダー
- 2 ターメリック
- 3 シナモン
- 4 ナツメグ

問49 給食に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 学校、病院及び寮などの特性を理解し、安全、栄養及び嗜好を満たしたものが望まれる。
- 2 味付けなど、個人に合わせて提供しやすい。
- 3 適温で供食できるように、温蔵庫、冷蔵庫および温冷配膳車の活用が必要である。
- 4 変化や期待感に富む食事にするため、新調理システムの導入を求められることがある。

問50 真空調理法の特徴に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 加熱温度が料理のテクスチャーを特徴づけるため、加熱温度に対する加熱時間を厳密に管理する。
- 2 食材を調味液と一緒に専用の袋に詰め真空包装し、58～95℃程度で一定時間加熱する。
- 3 かたい仕上がりになることが多い。
- 4 給食での活用においては、衛生管理の面から再加熱は食材の中心温度 75℃以上で 1 分間以上（二枚貝等のノロウイルス汚染のおそれのある食品は除く。）とする。

問51 調理施設の清掃に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 施設の清掃は、食品が調理場内にあっても衛生上支障はない。
- 2 トイレは、汚れがひどくなったら清掃および消毒剤による消毒を行う。
- 3 清掃計画を立てていれば、それらが実行されているかの点検は不要である。
- 4 冷凍・冷蔵庫は、保管中に食品が汚染されないように使用区分を決め、週に 1 回は内部を清掃する。

問52 冷凍の特徴に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 肉や魚は、冷凍保存中に食品の表面が黄変化する冷凍焼けを起こすことがある。
- 2 食品を冷凍すると、組織の損傷が起こり、解凍することによりドリップとして水分などが失われる。
- 3 冷凍するときは、 $-5\sim-1^{\circ}\text{C}$ の温度帯を30分以内に通過する急速冷凍が望ましく、 $-20\sim-18^{\circ}\text{C}$ 設定の家庭用冷蔵庫でも大量の食材の急速冷凍を実現できる。
- 4 油脂やたんぱく質が分解することで、油焼けといわれる褐変や苦味などが生じることがある。

問53 じゃがいものでん粉(かたくり粉)に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 水を加えて加熱すると、吸水して膨潤しやすい。
- 2 糊化すると透明になる。
- 3 糊化すると粘度が高く、付着性が強い糊状になる。
- 4 糊化して加熱を続けると、さらに粘度が強くなる。

問54 日本料理のだしの取り方に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 こんぶは、水から入れ、沸騰直前に取り出す。
- 2 かつおの削り節は、沸騰水に入れ、長時間加熱する。
- 3 煮干しは、水から入れ、15分間程度加熱する。
- 4 干しいたけは、水に漬けて冷蔵庫で5時間以上かけてもどす。

問55 バターの特徴に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 脂質は約 80%である。
- 2 乳脂肪を凝集させた水中油滴型エマルションである。
- 3 ビタミンCを多く含んでいる。
- 4 我が国では、主に発酵バターが使われている。

問56 ゲル化剤とその原料との組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|--------|---|-----------------|
| 1 | アルギン酸 | — | 米、いも類 |
| 2 | ペクチン | — | 野菜類、果実類 |
| 3 | カラギーナン | — | すぎのり、つのもたなどの紅藻類 |
| 4 | 寒天 | — | てんぐさ、おごのりなどの紅藻類 |

食文化概論

問57 日本の年中行事とその行事食の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|-------|---|---------|
| 1 | 正月 | — | おせち料理 |
| 2 | 節分 | — | いり豆(福豆) |
| 3 | 端午の節句 | — | ちまき |
| 4 | 冬至 | — | おはぎ |

問58 市販の弁当や家庭外で調理された食品を持ち帰り、家庭や職場で食べる食事として、正しいものを一つ選べ。

- 1 外食
- 2 中食(なかしょく)
- 3 内食(ないしょく、うちしょく)
- 4 給食

問59 次の料理様式のうち、最も古い様式として、正しいものを一つ選べ。

- 1 だいきょう 大饗料理
- 2 しょうじん 精進料理
- 3 かいせき 懐石料理
- 4 ほんぜん 本膳料理

問60 フランス料理で用いられる特徴的な食材として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 エスカルゴ
- 2 トリュフ
- 3 にしん
- 4 フォアグラ