

# 令和4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 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 精神保健に関する事項
- 2 ペット等家庭動物に関する事項
- 3 公共医療事業の向上と増進に関する事項
- 4 エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病の予防に関する事項

問2 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)における感染症の類型と感染症名の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- 1 1類感染症 ー 重症急性呼吸器症候群(SARS)
- 2 2類感染症 ー ペスト
- 3 3類感染症 ー 腸管出血性大腸菌感染症
- 4 4類感染症 ー 麻しん

問3 感染症に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア エイズの病原体は細菌である。
- イ 患者や感染動物等に直接接触することによる感染を、飛沫感染という。
- ウ 無症状病原体保有者とは、発症はしていないが病原体を保有している者をいう。
- エ 感染症の感受性対策として、予防接種が行われる。

- 1 ア、イ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

問4 労働安全衛生法で規定している事項として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 休憩・休日の基準
- 2 作業環境管理
- 3 健康診断
- 4 安全衛生教育

問5 日本の衛生統計に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 死亡率は、昭和58年頃から低下傾向にある。
- イ 出生率は、ここ数年は1,000人あたり7人程度となっている。
- ウ 平均寿命とは、0歳の平均余命のことである。
- エ 人口動態統計は、出生届、死亡届、婚姻届、離婚届、死産届をもとにつくられている。

- 1 ア、イ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

問6 環境衛生に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 PM2.5とは、大気中に浮遊している粒径 $2.5\mu\text{m}$ 以下の小さな粒子(微小粒子状物質)のことである。
- 2 令和元年度末の日本の下水道処理人口普及率は、水道普及率と同程度の98%に達している。
- 3 上水道には、水道法により水道水質基準が定められており、大腸菌は検出されないこととされている。
- 4 ねずみや衛生害虫の駆除は、感染症の発生予防に重要である。

問7 生活習慣病に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 成人の正常血圧(診察室血圧)は、収縮期血圧 120mmHg 未満かつ拡張期血圧 80mmHg 未満である。
- 2 空腹時血糖値が 126mg/dL 以上の場合は、糖尿病型とされる。
- 3 高LDLコレステロール血症とは、LDLコレステロール値が 140mg/dL 以上の場合をいう。
- 4 メタボリックシンドロームとは、男女ともに腹囲が 85 cm以上の場合をいう。

問8 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 二酸化硫黄などの主な大気汚染物質について、環境基準が定められている。
- 2 不快感や生活妨害の原因である騒音の強さを表す騒音値の単位として、「Hz (ヘルツ)」が用いられる。
- 3 水質汚濁の原因として、一般家庭から出る生活排水が問題となっている。
- 4 環境基本法では、大気汚染、騒音、水質汚濁の他に、土壌汚染、振動、地盤沈下、悪臭が公害の原因とされている。

問9 生活習慣病に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 脳血管疾患には脳出血や脳梗塞があり、脳卒中ともいわれる。
- 2 肝疾患(肝臓病)の要因として、肝炎を引き起こす細菌や塩分の過剰摂取がある。
- 3 ここ数年の部位別がん死亡数は、男性では肝臓がんが最も多い。
- 4 心筋梗塞は、冠静脈の硬化によるものが多い。

## 食品学

問10 花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 ブロッコリー
- 2 カリフラワー
- 3 アーティチョーク
- 4 アスパラガス

問11 牛肉の部位のうち、その特徴が「きめが細かく、脂肪が少なく、最もやわらかく、1頭から少量しかとれない」とされるものとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 肩ロース
- 2 サーロイン
- 3 ヒレ
- 4 もも

問12 遠洋回遊魚に分類される魚として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 さば
- 2 かつお
- 3 さめ
- 4 まぐろ

問13 発酵食品、主な原料、主に利用する微生物の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ビール — 小麦 — 麹かび
- 2 焼酎 — 芋 — 麹かび、酵母
- 3 ワイン — ぶどう — 酵母
- 4 清酒 — 米 — 麹かび、酵母

問14 ゲル化剤とその原料の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- 1 寒天 — つのまた
- 2 カラギーナン — てんぐさ
- 3 ゼラチン — かんきつ類の果皮
- 4 ペクチン — りんごの搾りかす

問15 次のうち、CA貯蔵(controlled atmosphere storage)が多く利用されている食品として、最も適切なものを一つ選べ。

- 1 肉類
- 2 果実類
- 3 魚介類
- 4 種実類

## 栄養学

問16 人体を構成する元素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。

人体を構成する元素で含有率が1%以上あるものには、( A )、( B )、水素、窒素、カルシウム、リンがある。このうち最も含有率が高いのは( A )、2番目に高いのが( B )である。

	A		B
1	塩素	—	炭素
2	炭素	—	酸素
3	酸素	—	塩素
4	酸素	—	炭素

問17 三大栄養素として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ビタミン
- 2 炭水化物
- 3 脂質
- 4 たんぱく質

問18 たんぱく質に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア たんぱく質は、アミノ酸がペプチド結合で数多くつながった化合物である。
- イ 体内で合成可能なアミノ酸を不可欠アミノ酸という。
- ウ たんぱく質は 1g につき約 4kcal のエネルギーをもつ。
- エ 日本人の食事摂取基準(2020年版)では、男女とも 1 歳～49 歳で総エネルギーの 20～30%をたんぱく質から摂取するよう、目標量が示されている。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問19 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 鉄 — 貧血
- 2 ヨウ素 — 甲状腺肥大
- 3 カリウム — 骨粗鬆症<sup>しょう</sup>
- 4 亜鉛 — 味覚障害

問20 必須脂肪酸として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 オレイン酸
- 2 リノール酸
- 3 アラキドン酸
- 4  $\alpha$ -リノレン酸

問21 日本人の食事摂取基準(2020年版)に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 成人のエネルギーの摂取量および消費量のバランスの維持を示す指標として、「体格(BMI : body mass index)」を採用している。
- 2 栄養素の過剰摂取による健康障害回避を目的として「目安量」を設定している。
- 3 日本人の食事摂取基準は、10年に1回改定される。
- 4 日本人の食事摂取基準は、農林水産大臣が定める。

問22 消化酵素とその酵素が含まれる消化液の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- |   |       |   |    |
|---|-------|---|----|
| 1 | ペプシン  | — | 胃液 |
| 2 | プチアリン | — | 唾液 |
| 3 | レンニン  | — | 腸液 |
| 4 | リパーゼ  | — | 膵液 |

問23 体内における水の機能として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 体成分の溶媒
- 2 浸透圧の維持
- 3 体温調節
- 4 血液凝固作用

問24 たんぱく質とアミノ酸に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 米の第1制限アミノ酸は、トレオニンである。
- 2 小麦のグルテンは、グルテニンとグリアジンのほぼ等量混合物である。
- 3 爪や毛のケラチンは、複合たんぱく質(リポたんぱく質)である。
- 4 ゼラチンは、複合たんぱく質(糖たんぱく質)である。

## 食品衛生学

問25 ノロウイルスによる食中毒の予防に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 消毒には、次亜塩素酸ナトリウムよりもアルコールが効果的である。
- 2 調理従事者は、用便後、調理前等における手洗いを確実にを行う。
- 3 下痢、嘔吐<sup>おうと</sup>などの症状がある場合は、調理に従事しない。
- 4 食品の中心部が85～90℃で90秒間以上の加熱を行う。

問26 カンピロバクター食中毒に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- 1 原因は、鶏肉などの生食や加熱不足が多い。
- 2 潜伏期間は、2～5時間である。
- 3 新鮮な食材であれば食中毒の危険性はない。
- 4 主症状は嘔吐<sup>おうと</sup>や発熱で、下痢や腹痛はない。

問27 食品添加物の用途名と物質名の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- |         |   |             |
|---------|---|-------------|
| 1 保存料   | — | デヒドロ酢酸ナトリウム |
| 2 甘味料   | — | アスパルテーム     |
| 3 酸化防止剤 | — | エリソルビン酸     |
| 4 酸味料   | — | 酢酸エチル       |

問28 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、全ての微生物を(芽胞も含めて)死滅または除去し、完全に無菌状態にすることである。

( B )とは、病原性のある特定の微生物を死滅させたり感染力を失わせたりして、感染を防ぐことである。

	A		B
1	消毒	—	滅菌
2	滅菌	—	消毒
3	殺菌	—	滅菌
4	消毒	—	殺菌

問29 カビによる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 食品にカビが付着して産生する毒による中毒である。
- 2 カビが産生する毒(カビ毒)は、マイコトキシンと呼ばれる。
- 3 麴カビの一部が産生するアフラトキシンは、中毒の原因となる。
- 4 カビ毒には、発がん性は認められていない。

問30 HACCP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。

HACCPは、それぞれの工程で起きうる危害の要因を( A )して、その危害要因を( B )する方法を決め、それぞれに対応した基準を作り、いつ、どこで、だれが、何の目的で、どの基準に従って、どのような作業を行ったかを( C )し、証拠書類を残しておくというシステムである。

	A		B		C
1	記録	—	分析	—	制御
2	制御	—	記録	—	分析
3	分析	—	制御	—	記録
4	記録	—	分析	—	制御

問31 アニサキスに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 食中毒の主な原因となる魚は、アユである。
- 2 食中毒の主な症状は、頭痛、発熱などである。
- 3  $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。
- 4 酢でしめることにより死滅させることができる。

問32 食品と有害物質の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- |   |        |   |          |
|---|--------|---|----------|
| 1 | ふぐ     | — | テトロドトキシン |
| 2 | あさり    | — | シアン      |
| 3 | じゃがいも  | — | ソラニン     |
| 4 | さんまの干物 | — | ヒスタミン    |

問33 食品中の異物に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 異物の混入により人の健康を損なうおそれがある食品の販売は、食品衛生法で禁止されている。
- 2 植物性異物とは、植物種子、ダニ、毛髪などをいう。
- 3 鉱物性異物とは、土砂、ガラス、陶磁器片などをいう。
- 4 毛髪の混入防止対策として、作業中は帽子などの着用を確実にいう。

問34 熱に強い芽胞を作る細菌として、正しいものを一つ選べ。

- 1 サルモネラ属菌
- 2 ウエルシュ菌
- 3 腸管出血性大腸菌
- 4 黄色ブドウ球菌

問35 アルコール消毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 手指の消毒には適さない。
- 2 アルコールは残留性が高い。
- 3 100%のものより、70%溶液のほうが消毒力が強い。
- 4 対象物の表面に水分がある状態にして噴霧する。

問36 食中毒の分類と原因の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- |   |       |   |               |
|---|-------|---|---------------|
| 1 | 自然毒   | — | クドア・セプトンブクタータ |
| 2 | 細菌性   | — | サルモネラ属菌       |
| 3 | ウイルス性 | — | ノロウイルス        |
| 4 | 寄生虫   | — | アニサキス         |

問37 食中毒発生時における営業者の保健所に対する対応として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 保健所に速やかに報告する。
- 2 食品衛生監視員の調査には、積極的に協力する。
- 3 原因と思われる食品・食材は、直ちに廃棄する。
- 4 保健所の調査において、施設の不備が見つかった場合は、その指示に従う。

問38 「大量調理施設衛生管理マニュアル」による検食(検査用保存食)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。

食材は鮮度や衛生状態を確認し、検食用として、材料ごとに( A )程度ずつ清潔な容器に入れて密封し、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で( B )以上保存する。

- |   | A    | — | B    |
|---|------|---|------|
| 1 | 30 g | — | 1 週間 |
| 2 | 30 g | — | 2 週間 |
| 3 | 50 g | — | 1 週間 |
| 4 | 50 g | — | 2 週間 |

問39 食品の保存法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 塩漬け法は、塩を加えることで水分活性が低くなることにより、微生物の増殖が抑えられる。
- 2 びん詰・缶詰法は、食品をびんや缶に詰めた後、加熱などで脱気し、すぐに密閉して加熱殺菌し保存する方法である。
- 3 くん煙法は、熱による乾燥と煙の成分の殺菌作用により保存性を高める。
- 4 食品を無酸素状態にすることで、品質の劣化や全ての菌の増殖を抑えられる。

## 調理理論

問40 油中水滴型のエマルションとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 生クリーム
- 2 バター
- 3 牛乳
- 4 マヨネーズ

問41 ルーに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 小麦粉(薄力粉)と油脂(主にバター)を炒めたものである。
- 2 小麦粉の割合が多くなると、むらになって炒めにくい。
- 3 炒めの最終温度が120～130℃のものをブラウンルーという。
- 4 ソースやスープの粘度つけに用いられる。

問42 加熱調理操作である乾式加熱のみの組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- |       |   |     |   |     |
|-------|---|-----|---|-----|
| 1 煮物  | — | 焼き物 | — | 揚げ物 |
| 2 蒸し物 | — | 焼き物 | — | 炒め物 |
| 3 焼き物 | — | 炒め物 | — | 揚げ物 |
| 4 蒸し物 | — | 炒め物 | — | ゆで物 |

問43 揚げ物に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 魚介類の天ぷらの適温は、150～170℃である。
- 2 揚げ油は不純物が混じると酸化が進むため、揚げかすはこまめに取る。
- 3 180℃に熱した油に天ぷら衣を落とすと、沈まずに表面に散る。
- 4 フライは衣のつけ置きや冷凍ができないため、大量調理には向かない。

問44 加熱調理に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 わらびをゆでるときは、ゆで汁に 0.2～0.3%の重曹を加えると、繊維がやわらかくなり色も鮮やかになる。
- 2 れんこんやごぼうを酢で煮ると、色が白くなる。
- 3 黒豆を煮るときに古釘を入れると、色が鮮やかになる。
- 4 青菜をゆでるときは、鍋蓋をした方が退色しにくい。

問45 蒸す調理法に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 材料の特徴を失わずに中心部まで加熱するためには、最適な調理法である。
- イ 蒸気中で焦げやすくなる。
- ウ 煮る調理法に比べて煮くずれやうま味成分の流失が少ない。
- エ 加熱中に容易に調味をすることができる。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問46 次の合わせ調味料のうち、砂糖などの甘味を加えないものとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 二杯酢
- 2 田楽みそ
- 3 三杯酢
- 4 酢みそ

問47 ムニエル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。

ムニエルとは、一尾あるいは切り身の魚に食塩を振ってから( A )をつけて、油脂で( B )ものである。

- |   | A   |   | B   |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 小麦粉 | — | 焼いた |
| 2 | パン粉 | — | 焼いた |
| 3 | 小麦粉 | — | 揚げた |
| 4 | パン粉 | — | 揚げた |

問48 卵白の加熱に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 57～58℃で凝固し始める。
- 2 65℃では流動性を失い始める。
- 3 70℃でやわらかく凝固する。
- 4 75℃で完全にかたく凝固する。

問49 調理の目的に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食べる人が希望するおいしい料理は、安全性を確保できていなくても提供してよい。
- 2 調理することで、食べる人のさまざまな嗜好しこうに合わせることができる。
- 3 いろいろな食品を組み合わせることで、栄養素も組み合わせることで摂取することができるため、栄養効率が上がるものがある。
- 4 食肉類や魚介類を焼くという加熱調理操作では、脂肪が溶け出し、香気成分が発生して味が濃縮され、一層おいしさが増す。

問50 煮物の調理操作に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 白煮は、材料の色を生かすため、色の濃い調味料は用いない。
- 2 甘露煮は、砂糖や水飴などで甘味を強くした煮物である。
- 3 いろ煮は、加熱しながら水分を飛ばしていく煮方である。
- 4 含め煮は、材料を一度炒めてから煮る。

問51 65℃程度において溶けてやわらかくなっているチーズとして、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア チェダーチーズ
- イ パルメザンチーズ
- ウ カマンベールチーズ(外側のかたい部分を除く)

- 1 ア、イ
- 2 ア、イ、ウ
- 3 ア、ウ
- 4 イ、ウ

問52 白飯(粳<sup>うるち</sup>米)に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 米の加水量は無洗米の場合、やや多めにする。
- 2 米は洗米をしたら、50%程度の水を吸収する。
- 3 米の浸漬は、米のでんぷんの老化に必要な水分を米表面にだけ吸収させる予備操作として行われる。
- 4 加熱過程の温度上昇期は、酵素が働かないため、できる限り短く(1~2分)設定すると飯がおいしくなるといわれている。

問53 次の記述について、( )の中に入れるべき字句として、正しいものを一つ選べ。

植物性食品では、80℃以上になると( )が熱で分解するため、温度が高いほどやわらかくなる。

- 1 カロテン
- 2 ペクチン
- 3 カルシウム
- 4 カゼイン

問54 すね肉などのかたい肉をやわらかくする方法として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 水の中で長時間加熱を続ける。
- 2 筋繊維の細胞間の結合をほぐす。
- 3 肉に何もしないで高温短時間で加熱する。
- 4 野菜類や果実類に含まれるたんぱく質分解酵素を肉に作用させて加熱する。

問55 冷却機器として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ブラストチラー
- 2 氷温庫
- 3 タンブルチラー
- 4 ロースター

問56 次の鍋の材質のうち、熱伝導率が最も高いものとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 ステンレス
- 2 鉄
- 3 銅
- 4 アルミニウム

## 食文化概論

問57 江戸時代に長崎で起こった和洋中の折衷した料理様式で、長崎名物となったものとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 卓袱料理しっぽく
- 2 普茶料理ふちや
- 3 懐石料理かいせき
- 4 本膳料理ほんぜん

問58 魚介類を主材料とする郷土料理として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 石狩鍋
- 2 ソーキそば
- 3 深川飯
- 4 じゃっば汁

問59 料理の分類、料理名、主に使用する食材の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- |   |        |   |          |   |      |
|---|--------|---|----------|---|------|
| 1 | スペイン料理 | — | パエリャ     | — | 米    |
| 2 | ドイツ料理  | — | ザウアークラウト | — | キャベツ |
| 3 | トルコ料理  | — | シシカバブ    | — | 羊肉   |
| 4 | 韓国料理   | — | サムゲタン    | — | 豚肉   |

問60 農林水産省食料需給表による令和2年度(概算値)の日本の食料自給率(重量ベース)が90%以上である品目として、正しいものを一つ選べ。

- 1 魚介類
- 2 野菜
- 3 鶏卵
- 4 果実

令和4年度関西広域連合調理師試験問題 解答

問題番号	解答
問1	2
問2	3
問3	4
問4	1
問5	3
問6	2
問7	4
問8	2
問9	1
問10	4
問11	3
問12	1
問13	1
問14	4
問15	2
問16	4
問17	1
問18	2
問19	3
問20	1

問題番号	解答
問21	1
問22	3
問23	4
問24	2
問25	1
問26	1
問27	4
問28	2
問29	4
問30	3
問31	3
問32	2
問33	2
問34	2
問35	3
問36	1
問37	3
問38	4
問39	4
問40	2

問題番号	解答
問41	3
問42	3
問43	2
問44	4
問45	2
問46	1
問47	1
問48	4
問49	1
問50	4
問51	3
問52	1
問53	2
問54	3
問55	4
問56	3
問57	1
問58	2
問59	4
問60	3

【注】 問30において選択肢1と選択肢4が同一となっていますが、解答に影響はないものとして採点を行っています。