

令和 2 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、正しいものはどれか。

- 1 食事の機能において、食物の基本的条件は、経済性、簡易性、利便性の3つである。
- 2 食事の役割には、飢えを満たす、健康を保つ、生活を充実させるという3段階がある。
- 3 米の生産は主に冷涼乾燥の地域、小麦の生産は主に高温多湿の地域で行われる。
- 4 日本独自の食事方式には、手食、箸食、ナイフ・フォーク・スプーン食があり、これを三大食法という。

問 2 次の日本の食文化と料理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 縄文時代は、縄模様のついた縄文式土器を用いて、焼く、煮るなどの加熱調理を行っていた。
- 2 わが国の日常献立の構成は、和・洋・中国三様式の調理技術が、ほぼ対等に並んでいるのが特徴である。
- 3 食生活と文化とのかかわりは、食物摂取の最終段階である調理によって実現し、この調理を職業として行うのが調理師である。
- 4 奈良時代に濃口しょうゆなどの調味料が発達し、その普及が握り寿司、つくだ煮など多様な日本の食べ物を生み出した。

問 3 次の都道府県と郷土料理の組合せのうち、正しいものはどれか。

	( 都道府県 )		( 郷土料理 )
1	静岡県	——	深川めし
2	沖縄県	——	ソーキそば
3	鹿児島県	——	からしれんこん
4	京都府	——	ふな寿司

問 4 次のエスニック料理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 エスニック料理は、移住した人々がつくった自国料理を食べられる料理店にその起源があり、移民料理ともいえる。
- 2 日本では、エスニック料理とは主に、東南アジア一帯、中近東、中南米の料理の総称とされることが多い。
- 3 明治期に西洋料理として日本に伝わり、日本の食文化の一要素として溶け込んだカレーはエスニック料理とは呼ばれない。
- 4 エスニック料理として、ガスパチョ、ボルシチ、ピロシキなどが知られている。

問 5 次の食料生産と消費に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 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。
- 2 現代の飽食を支える食料自給率は、世界的水準からみてもきわめて低く、供給熱量自給率は、40%を下回る。
- 3 米の摂取量は、1989（平成元）年をピークに減少を続けている。
- 4 一世帯当たりの年間食料費支出のうち、調理食品、特に弁当類を中心とする主食的調理食品の支出は増加傾向を示している。

## 2 公衆衛生学

問 6 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 我々が社会生活を営んでいくためには、個人ではなく社会の健康が最優先される。
- 2 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。
- 3 わが国の公衆衛生活動は、国や都道府県などの公共団体や民間団体の組織的な活動によって行われている。
- 4 国民の健康を保持、増進し、疾病を予防する行政を一括して衛生行政という。

問 7 次の記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「国際的な公衆衛生の中心機関として、がある。これは、国際連合（国連、UN）の一機関で、各国の伝染病情報や防疫対策の通報などを含む国際協力事業と、各国に対する医療、公衆衛生面での援助、指導に関する事業を担当している。」

- 1 FAO（国連食糧農業機関）
- 2 ILO（国際労働機関）
- 3 UNICEF（ユニセフ、国連児童基金）
- 4 WHO（世界保健機関）

問 8 次の健康と疾病の統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 人口静態統計の代表的な国勢調査は、2年ごとに実施される。
- 2 平成30年の65歳以上の老年人口（高齢化率）は12.1%である。
- 3 人口動態統計は、出生届、死亡届、婚姻届、離婚届、死産届をもとにしてつくられる。
- 4 出生率とは、1人の女性が一生の間に生む平均的な子どもの数である。

問 9 次の室内の環境に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 住居内の空気の換気の尺度としては、二酸化炭素の濃度が指標となる。
- 2 調理室の照度は、労働安全衛生規則に従い、全体を50LUX以上に保つことが必要である。
- 3 建築基準法では、学校、病院などの居室の採光が、床面積に対する窓面積の割合で定められている。
- 4 住宅建材や家具から発生する化学物質などによって起きる健康障害を総称して、シックハウス症候群という。

問 10 次の病原体と感染症の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | ( 病原体 ) |    | ( 感染症 ) |
|---------|----|---------|
| 1 ウイルス  | —— | マラリア    |
| 2 細菌    | —— | 結核      |
| 3 寄生虫   | —— | 日本脳炎    |
| 4 プリオン  | —— | アニサキス症  |

問 11 次の健康づくり対策に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品安全基本法に、受動喫煙の防止の規定が盛り込まれている。
- 2 平成27年には、労働安全衛生法に基づき、職場においてストレスチェックを実施することが義務化されている。
- 3 国は、より高い生活の質と健康寿命の延伸をめざす「21世紀における国民健康づくり運動」を推進している。
- 4 平成20年4月から、医療保険者が実施主体となって40～74歳の被保険者、被扶養者に対する特定健康診査（特定健診）の実施が義務化された。

問 12 次の学校給食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。

「学校給食は、児童、生徒の心身の健全な発達と食に関する正しい理解と適切な判断力を養うため、 A の規定に基づき実施されており、小学校における実施率（児童数における割合）は、平成30年5月時点で B %であった。」

- |   | ( A )   |    | ( B ) |
|---|---------|----|-------|
| 1 | 学校教育法   | —— | 65.1  |
| 2 | 学校保健安全法 | —— | 79.5  |
| 3 | 調理師法    | —— | 85.5  |
| 4 | 学校給食法   | —— | 99.1  |

問 13 次の調理師法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理師とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として都道府県知事の免許を受けた者をいう。
- 2 飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに氏名、住所などを就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- 3 調理師の免許を受けようとする者は、申請書を本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 4 無免許の者が、調理師又はこれとまぎらわしい名称を用いることは、禁止されている。



### 3 栄 養 学

問 14 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 中性脂肪が分解されてできる脂肪酸は、二重結合をもつ不飽和脂肪酸と二重結合をもたない飽和脂肪酸に分けられる。
- 2 LDLコレステロールは血管などに付着した余分なコレステロールを肝臓に運ぶため、動脈硬化の予防につながる。
- 3 脂質が体内でエネルギー源となるときには、ビタミンB<sub>1</sub>が不要である。
- 4 リノール酸、 $\alpha$ -リノレン酸は、体内で合成できない。

問 15 次の食物繊維に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 水溶性食物繊維には、急激な血糖や血圧の上昇を抑制する作用がある。
- 2 不溶性食物繊維には、便通を抑制する作用がある。
- 3 食物繊維は、ヒトの消化酵素で分解できる消化性の良い成分である。
- 4 動物性の食物繊維としては、カニ殻の成分のセルロースがあげられる。

問 16 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンとは、活動のエネルギー源となる成分である。
- 2 ビタミンB<sub>1</sub>は、主に炭水化物代謝などの補酵素として働く。
- 3 葉酸は、血液凝固因子の合成や骨の形成に必要なビタミンである。
- 4 ビタミンAは、水溶性ビタミンである。

問 17 次の無機質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ナトリウムの過剰摂取は、高血圧、胃がんなどのリスクになるとの報告がある。
- 2 マグネシウムは、カルシウムやリンとともに骨の構成成分となる。
- 3 亜鉛の代表的な欠乏症に味覚障害がある。
- 4 ほうれんそうに含まれるシュウ酸やリンの過剰摂取はカルシウムの吸収を促進する。

問 18 次のホルモンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 アドレナリンとノルアドレナリンは、交感神経の末端を刺激して毛細血管を収縮させ、血圧を上昇させる。
- 2 甲状腺ホルモンは、代謝を低下させる作用がある。
- 3 副甲状腺ホルモンは、甲状腺から分泌される。
- 4 膵臓から分泌されるインスリンは、血糖を上昇させる。

問 19 次の栄養素とその消化吸収に関係する消化酵素の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | ( 栄養素 ) |    | ( 消化酵素 ) |
|---------|----|----------|
| 1 でん粉   | —— | 唾液アミラーゼ  |
| 2 中性脂肪  | —— | 膵液リパーゼ   |
| 3 たんぱく質 | —— | ペプシン     |
| 4 ビタミン  | —— | マルターゼ    |

問 20 次の小児栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 分娩後3～4日ころの母乳（初乳）中に含まれる免疫物質はほとんどない。
- 2 ボツリヌス菌による食中毒の危険があるため、はちみつは満1歳までは与えない。
- 3 幼児期の間食は、三度の食事とのバランスに関係なく与えてもよい。
- 4 学童期には、食生活と心の健康に関する問題はまったくみられない。

問 21 次の病態と栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 高血圧症では、病態に合わせ食塩を1日6g未満に制限し、バランスのとれた食事を心掛ける。
- 2 魚油に多いEPAやDHAは、動脈硬化を防ぐ働きをする。
- 3 腎炎の食事は低たんぱく質食とし、炭水化物と脂質によって十分なエネルギーを確保して体たんぱく質の崩壊、損失を防ぐ。
- 4 食物アレルギーは、発症しても命にかかわることはない。

## 4 食 品 学

問 22 次の食品の成分に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 五大栄養素とは、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンをいう。
- 2 色素や芳香成分、辛味成分は、食品に含まれない。
- 3 「日本食品標準成分表」から食品の成分値を知ることができる。
- 4 茶やコーヒーに含まれるカフェインなどの微量成分を特殊成分と呼ぶ。

問 23 次の植物性食品と動物性食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 植物性食品には、大豆のように、たんぱく質や脂質が多いものもある。
- 2 植物性食品は、砂糖類と油脂類を除いて食物繊維が多く含まれる。
- 3 動物性食品は、一般に炭水化物が多く、たんぱく質と脂質はきわめて少ない。
- 4 動物性食品のたんぱく質は、必須アミノ酸に富み、無機質はカルシウムやリンが多い。

問 24 次のいも類とでん粉類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ジャガイモの発芽時の芽や緑変した皮には毒素があるため、取り除く必要がある。
- 2 さつまいもの主成分は、グルコマンナンという糖質である。
- 3 キャサバ（キャッサバ）の苦味種は、でん粉（タピオカ）として利用される。
- 4 やまのいもは、生いもをすりおろすとマンナン（糖質）とたんぱく質が結合し、ねばりが出る。

問 25 次の野菜類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 きゅうり、なす、レタスは緑黄色野菜に分類される。
- 2 だいこんは、たんぱく分解酵素であるグリコーゲンを含む。
- 3 緑黄色野菜は原則として、可食部100g当たりカロテンを100mg以上含む野菜をいう。
- 4 野菜の色素、香り、苦味などの成分が、抗酸化や抗がん性など高い生理機能を有することが解明され、これらの成分をフィトケミカルと呼ぶ。

問 26 次の食品加工に利用される微生物と主な加工食品の組合せのうち、正しいものはどれか。

	( 微生物 )		( 主な加工食品 )
1	酵母	——	ビール
2	酵母	——	納豆
3	かび	——	ヨーグルト
4	細菌	——	かつお節

問 27 次の食品の表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品衛生法及びJAS法の2法の食品表示に関する規定を統合した「食品表示法」が平成27年4月から施行された。
- 2 加工食品の栄養成分表示は任意である。
- 3 アレルギー物質は、重篤度、症例数の多い7品目を特定原材料として、表示を義務付けられている。
- 4 賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、品質の劣化にともない、安全性を欠くことがないと認められる期限をいう。

## 5 食 品 衛 生 学

問 28 次の食品安全行政の主な動向に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 豚肉を生食用として販売するための成分規格、加工基準が設定された。
- 2 食品衛生法が一部改正され、食品事業者のHACCPに沿った衛生管理の制度化が行われた。
- 3 牛肉トレーサビリティ法が施行され、国産牛肉の個体情報などが提供されている。
- 4 遺伝子組換え食品の安全性審査と表示が義務付けられた。

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 乾燥法では、通常、食品中の水分を50%以下にする。
- 2 食品を無酸素状態にする保存方法では、ボツリヌス菌の増殖を抑えることができる。
- 3 レトルト殺菌法では、65℃前後で30分間以上の加熱殺菌を行う。
- 4 燻煙法は、肉類などを塩漬けにした後、水分をある程度蒸発させるとともに、煙の成分をしみこませて防腐する方法である。

問 30 次のセレウス菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 セレウス菌による食中毒には、下痢型と嘔吐型がある。
- 2 セレウス菌による食中毒の原因食品は、魚介類が多い。
- 3 セレウス菌による食中毒予防のために、米飯は常温で2時間以上放置しない。
- 4 セレウス菌は、土壌、河川、植物などに生存している。

問 31 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ノロウイルスは、食品の中で増殖する。
- 2 ノロウイルスの潜伏期間は、2週間～6週間である。
- 3 ノロウイルスの感染力は弱く、100個程度では発病しない。
- 4 ノロウイルスは、回復後1週間経過した患者の糞便から検出されることがある。

問 32 次のヒスタミンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ヒスタミンによる食中毒は、アレルギー様食中毒といわれている。
- 2 ヒスタミンによる食中毒は、食後30分～1時間程度で発症する。
- 3 ヒスタミンによる食中毒は、サンマ、アジ、イワシなどの赤身魚の加工品が原因食品となることが多い。
- 4 ヒスタミンは、加熱により完全に分解される。

問 33 次の寄生虫に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 アニサキスは、酸に対して抵抗性がある。
- 2 クドア・セプテンククタータは、マイナス20℃で4時間以上冷凍しても死滅しない。
- 3 ザルコシステイス・フェアリーによる食中毒の症状は、急激な一過性の下痢、嘔吐である。
- 4 旋毛虫による食中毒は、加熱不十分な熊肉の喫食が原因となることが多い。

問 34 次の食品中の汚染物質と関連する事故、病名の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 汚染物質 )		( 事故、病名 )
1 PCB	——	カネミ油症
2 ヒ素	——	イタイイタイ病
3 メチル水銀	——	東電福島原発事故
4 放射性セシウム	——	水俣病

問 35 次の食品添加物の種類と品名の組合せのうち、誤っているものはどれか。

( 種類 )		( 品名 )
1 甘味料	——	ソルビトール
2 保存料	——	安息香酸
3 発色剤	——	イマザリル
4 調味料	——	L-グルタミン酸ナトリウム

問 36 次の食品の鮮度に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 新鮮な魚類の眼球は、陥没している。
- 2 貝類は、必ず生きているものを使用する。
- 3 卵は、振って音がしないものが鮮度良好である。
- 4 バターの古いものは、溶かすと少し濁って見える。



問 37 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 湿熱式食器消毒保管庫では、食器を70℃で1分間以上消毒する。
- 2 逆性石けんは、人に対する毒性は極めて強い。
- 3 中性洗剤は、せっけんより洗浄力が強く、水にもよく溶け、硬水でも効力がある。
- 4 100%のエタノールは、60～80%に薄めた溶液より消毒力が強い。

問 38 次の器具、容器包装とその原材料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 プラスチック製品は、140℃以上のオーブンでの加熱には適さない。
- 2 陶磁器の絵付けに、鉛などを含む顔料を多く用いたものでは、低温（1,000℃）で焼いた場合、溶出のおそれがある。
- 3 食品衛生法では、器具、容器包装の規格基準が定められている。
- 4 メラミン樹脂製の食器の耐熱温度は約200℃である。

問 39 次の食品の安全、衛生に関する法律に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品表示法では、食品の回収は命令できない。
- 2 不当景品類及び不当表示防止法では、実際のものよりも著しく優良であることを示す表示は禁止されている。
- 3 消費者基本法には、食品安全委員会の設置が規定されている。
- 4 食品衛生法には、国および都道府県の責務は規定されていない。

問 40 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、正しいものはどれか。

- 1 使用水に井戸水などを殺菌して使用する場合には、遊離残留塩素が100mg/L以上であることを毎日検査し記録する。
- 2 二枚貝などノロウイルスの汚染のおそれがある食品は、中心部が75℃で1分間以上加熱されていることを確認する。
- 3 検食は、原材料及び調理済み食品を食品毎に50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、マイナス20℃以下で2週間以上保存する。
- 4 加熱調理後、食品を冷却する場合には1時間以内に中心温度を40℃付近まで下げるように工夫する。

問 41 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 床面からはね水による汚染を防止するため、調理、加工台の高さを床面から10cm以上にする。
- 2 手洗い場でのタオルの共用はさける。
- 3 野菜類を次亜塩素酸ナトリウム溶液で殺菌した後は、十分な流水ですすぎ洗いを行う。
- 4 肉の解凍は、時間に余裕をもって始め、冷蔵庫内で行う。

問 42 次の大腸菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 全ての大腸菌が、人に対して病原性を示す。
- 2 病原性大腸菌は、低温に強く、家庭の冷蔵庫で生き残る菌もある。
- 3 病原性大腸菌の中では、毒素を産生するものはない。
- 4 腸管出血性大腸菌O157は、家畜、ペットの腸管内に存在し、保菌率は鶏が高い。

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 スイセンは、ニラと誤用され、食中毒を起こすことがある。
- 2 カビによる中毒の毒成分は、シアン（青酸）配糖体である。
- 3 フグ毒による食中毒で死亡することはない。
- 4 ジャガイモのソラニンを摂取すると、食後30分～3時間で末梢神経麻痺を起こす。

## 6 調理理論

問 44 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 人間は、火や道具の利用によって調理、加工して食べる習慣を、食文化としてもっている。
- 2 調理の役割は、食品の栄養効率や嗜好性を高めることにあり、安全性には関与しない。
- 3 加熱調理は、人間が食文化を確立した要因のひとつである。
- 4 調理は、社会情勢がどのように変化しても行われている。

問 45 次の調理様式とその特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 和式調理では、魚を主材料とし、鮮度と季節性を大切にする。
- 2 洋式調理で使用される油脂は、植物油が主体である。
- 3 和式調理では、視覚的要素は重視されない。
- 4 中国式調理では、スープにはじまり、数種の料理を1～2種ずつ順を追って食卓に出す。

問 46 次の食品と食品の洗い方に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

( 食 品 )		( 洗 い 方 )
1 米、乾物類	——	水だけで洗う
2 魚介類、さといも	——	塩を使う
3 ごぼう、かぼちゃ	——	ブラシを使う
4 切り身の魚、肉	——	加熱後に洗う

問 47 次の包丁の切り方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。

「包丁の切り方として、刺身や薄つくりのときの切り方を A、魚の骨を切り離すなど固い物や大きい物を切るときの切り方を Bという。」

- |   | ( A ) |      | ( B )  |
|---|-------|------|--------|
| 1 | 押し切り  | ———— | たたき切り  |
| 2 | 引き切り  | ———— | 押し切り   |
| 3 | 引き切り  | ———— | たたき切り  |
| 4 | 押し切り  | ———— | 押し出し切り |

問 48 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 焼き物は、100～250℃程度の高温で直接又は間接的に加熱する調理法で、火加減が難しい。
- 2 間接加熱の代表例として、石焼き、鉄板焼き、包み焼きがあげられる。
- 3 揚げ物は、120～140℃、特に130℃前後が適温とされる。
- 4 蒸し物は、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。

問 49 次の煮る操作に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 煮物の調味は、浸透しにくい調味料から先に加え、香りのものは後から加える。
- 2 やつがしらは、食塩を加えてゆでると細胞膜のペクチン質が不溶化し、煮くずれを防げる。
- 3 煮魚は、煮汁が少ないとうま味が汁のほうへ溶出するため、なるべく汁を多くする。
- 4 青菜をゆでるときは、ゆで汁の2%の米糠を加えると、クロロフィルが安定化し、色がきれいに仕上がる。

問 50 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 調理器具は省力手段として用いられ、その中で包丁と鍋類は、保有率、利用頻度とも最高の器具である。
- 2 電子レンジのマイクロ波は、水や水分を含む食品に当たると吸収され、その分のエネルギーが熱に変わることによって食品の温度を上昇させる。
- 3 スチームコンベクションオーブンは、品質管理が容易であるため、料理ごとの加熱温度や時間のマニュアル化は不要である。
- 4 電磁調理器（IH調理器）のコンロ本体は、発熱しないため安全かつ清潔で、室内空気の汚染もしない。

問 51 次の調理と熱源に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 主な調理用熱源には、固体燃料、液体燃料、気体燃料と、その他の熱源（電熱、マイクロ波、電磁誘導など）がある。
- 2 熱が伝わりやすい順に並べると、鉄鍋、アルミニウム鍋、銅鍋の順となる。
- 3 ガスコンロは、電磁調理器に比べ熱効率が良い。
- 4 燃料の熱量が高い順に並べると、木炭、石炭、石油、ガスの順となる。

問 52 次の調理による褐変に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品に含まれているアントシアニン系の物質は、空気にふれると酸化酵素の作用で酸化され、褐色物質に変化する。
- 2 食品の酵素による褐変を防ぐには、食材を切った後、長時間放置するとよい。
- 3 ビタミンEは強力な還元作用をもっており、褐変を防ぐ効果がある。
- 4 たんぱく質やアミノ酸、ブドウ糖などの糖類と一緒に加熱されると、アミノ・カルボニル反応という現象が起こり褐変する。

問 53 次の油脂の酸化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 油脂は空気中に放置するか、長時間加熱すると空気中の酸素によって酸化される。
- 2 油脂の劣化や変敗は、光による影響は受けない。
- 3 酸化により分解したり、重合したりする現象を油脂の劣化という。
- 4 油脂の変敗とは、劣化が進んで食用にならなくなる現象をいう。

問 54 次の味の相互作用の効果とその代表例に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

( 効果 )		( 代表例 )
1 対比効果	——	餡に塩
2 相乗効果	——	グルタミン酸とイノシン酸
3 抑制効果	——	塩辛中の塩とうま味
4 抑制効果	——	だし汁に塩

問 55 次の治療食の献立に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 病院における治療食は、特別食（特別治療食）のみである。
- 2 特別食（特別治療食）には、特定の栄養素の制限はない。
- 3 特別食（特別治療食）には、疾病の治療や、食事で体力の消耗をおぎなうなどの目的がある。
- 4 治療食は嗜好に合わせる必要はなく、それぞれの疾患に応じた栄養上の対策を講じればよい。

問 56 次の豆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 豆には表皮があるため吸水に時間がかかり、吸水完了までに48時間以上を要する
- 2 胴割れは、あずきの吸水の際、黒いすじの部分から内部に水が入り込み、内部の圧力から表皮が切れ、急激に吸水が進むことをいう。
- 3 びっくり水は、大豆を加熱する際、表皮と内部の温度差を少なくするため、途中で加える冷水のことをいう。
- 4 煮豆に重曹を加えると、重曹のアルカリによって、やわらかく、しわもなくなるが、ビタミンB<sub>1</sub>はかなり減少する。



問 57 次の卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 卵黄は、80℃を超えると凝固し始める。
- 2 卵を長時間ゆでると起こる青黒い変色は、新しい卵ほど起こりやすい。
- 3 茶碗蒸し、卵豆腐、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整する。
- 4 卵黄中のレシチンは、水分と油を分離させる作用がある。

問 58 次の香辛料、香味野菜とその作用の組合せのうち、誤っているものはどれか。

( 香辛料、香味野菜 )		( 作用 )	
1	白こしょう	————	焼けるような辛味
2	さんしょう	————	鼻へ抜ける辛味
3	セロリ	————	香り
4	ターメリック	————	色

問 59 次の大量調理の特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 炒め物は、1回に炒める量を多くすると仕上がりがよい。
- 2 大量調理は、加熱中の蒸発率が高いため、加える水（だし汁）の量が多く、煮物では加熱ムラや調味の不均一が起こりにくい。
- 3 加熱条件が、色、固さ、テクスチャー、味および栄養成分の変化に影響を与えることはほとんどない。
- 4 和え物は、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。

問 60 次の接客サービスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 サービスをする人は、たえず食事の進行に気を配り、目立たぬようにし、食事をしている人に十分配慮することが大切である。
- 2 ブッフェスタイルでのメインテーブルの料理は、コースに関係なく並べる。
- 3 日本料理の会席料理の配膳方法には、一度に料理を並べる場合と、一品ずつ間隔をおいて料理を供する酒宴向きの配膳がある。
- 4 西洋料理では、飲み物は客の右側より給仕し、料理は客の左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  
 受験番号 0751  
 の場合

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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				百の位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				十の位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				一の位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0	7	5	1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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