

平成 24 年度調理師試験問題

平成 24 年 7 月 25 日

千 葉 県

指示があるまで開いてはいけません。

受験の際の注意事項

- 1 この問題用紙とは別に、答案用紙を 1 枚配ってありますので、問題の解答は必ず答案用紙の解答欄(マークシート)に記入してください。
- 2 答案用紙には、氏名、ふりがな、生年月日、受験番号を忘れずに記入してください。
- 3 記入は、すべて鉛筆(HB)を使用して、濃くはっきりと記入してください。
- 4 正解は、1 問につき 1 つですから、2 つ以上マークすると、その解答は無効となります。
- 5 解答をまちがえた時は、消しゴムで完全に消してからマークしてください。

解答例

[問題] 1 千葉県庁所在地として **正しいもの**は次のうちどれか。

A 市川市 B 船橋市 C 千葉市 D 松戸市

[解答] 1 A B C D

I 食文化概論

1. 郷土食に関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
 - A 「石狩鍋」は、北海道の郷土料理である。
 - B 「きりたんぼ」は、青森県の郷土料理である。
 - C 「おやき」は、長野県の郷土料理である。
 - D 「手こねずし」は、三重県の郷土料理である。
2. 各国の料理に関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
 - A ボルシチ、ピロシキは、ロシア料理である。
 - B 国際的な宴では、イギリス料理を提供することが多い。
 - C フランス料理の基礎は、イタリア料理であると言われている。
 - D エスニック料理は、東南アジア一帯の国々の料理のことである。
3. 文化的規制による食物摂取の制限に関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
 - A ヒンズー教徒は、魚肉を食べない。
 - B イスラム教徒は、豚肉、血液を食べない。
 - C ユダヤ教徒は、うろこのない魚（えび、いか、うなぎなど）、血液、豚肉を食べない。
 - D 厳密な菜食主義者は、動物性の食品を全く食べない。
4. 主要作物とその食べ方に関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
 - A ミクロネシア、ポリネシアでは、「パンの樹」を「石焼き」「石蒸し」して食べる。
 - B アフリカ大陸やオセアニアでは、「ヤムイモ」を「おねり」や「石蒸し」して食べる。
 - C ヨーロッパでは、「キャッサバ(マニオク)」を「石焼き」「石蒸し」して食べる。
 - D 北アメリカ、メキシコでは、「トウモロコシ」を「トルティージャ」「粗挽き粥」として食べる。

II 衛生法規

1. 調理師法は、調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより、調理技術の合理的な発達を図り、もって（ ）を目的とする。

上記の（ ）に入る記述として **正しいもの**は次のうちどれか。

- A 国民の健康の保護を図ること。
 - B 国民の食生活の向上に資すること。
 - C 国民保健の向上を図ること。
 - D 国民生活の安定に寄与すること。
2. 調理師法では、調理師がその責めに帰すべき事由により、調理の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させ、調理師免許の取消処分を受けた後（ ）を経過しない者には、調理師の免許を与えない。

上記の（ ）に入る語句として **正しいもの**は次のうちどれか。

- A 1年
 - B 2年
 - C 3年
 - D 4年
3. 法律名と規定事項の組み合わせで、**誤っているもの**は次のうちどれか。
- A 食品安全基本法——食品健康影響評価の実施
 - B 健康増進法——特定給食施設における栄養管理
 - C 食品衛生法——総合衛生管理製造過程に関する承認
 - D 食育基本法——食品安全委員会の設置

4. 乳製品、添加物、その他製造または加工の過程において、特に衛生上の考慮を必要とする食品または添加物の製造または加工を行う営業者は、専任の()を置かなければならない。

上記の()に入る語句として **正しいもの**は次のうちどれか。

- A 食品衛生監視員
- B 食品衛生責任者
- C 食品衛生管理者
- D 食品衛生推進員

Ⅲ 公衆衛生学

1. 「健康」の概念に関する記述である。誤っているものは次のうちどれか。
 - A WHOでは「健康とは、肉体的、精神的及び社会的に完全に良好な状態であり、単に疾病または虚弱ではないということではない」と定義している。
 - B 健康増進法では「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する」とされている。
 - C 日本国憲法では「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」とされている。
 - D ヘルスプロモーションとは「人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセスである」と定義されている。

2. 「日常生活に介護等を必要とせず、心身共に自立した活動的な状態で生活できる期間」と定義される指標として、正しいものは次のうちどれか。
 - A 健康寿命
 - B 健康余命
 - C 平均寿命
 - D 平均余命

3. 生活習慣病が日本人の総死亡に占める割合（平成21年）である。正しいものは次のうちどれか。
 - A 10.7%
 - B 15.8%
 - C 30.1%
 - D 56.6%

4. 地域保健法で「栄養の改善及び食品衛生に関する事項」を業務の1つとして
いる行政組織である。正しいものは次のうちどれか。
- A 保健所
 - B 衛生研究所
 - C 市町村保健センター
 - D 地域包括支援センター
5. 平成21年における食中毒の統計に関する記述である。誤っているものは次
のうちどれか。
- A 事件数は「カンピロバクター」が最も多い。
 - B 患者数は「ノロウイルス」が最も多い。
 - C 原因食品は「肉類及びその加工品」が最も多い。
 - D 原因施設は「飲食店」が最も多い。
6. 上下水道に関する記述である。誤っているものは次のうちどれか。
- A わが国の上水道普及率は、約7割と低い。
 - B 水道水では、大腸菌は検出されてはならない。
 - C 水道水を検査した場合の塩化物イオンは、200mg/L以下と規定されている。
 - D 下水道普及により、赤痢のような消化器系感染症の予防に効果が期待できる。
7. 「主に便から手を経て口へ（経口感染）」を感染経路とする感染症である。
正しいものは次のうちどれか。
- A インフルエンザ
 - B 梅毒
 - C 発疹チフス
 - D 赤痢

8. 喫煙に関する記述である。正しいものは次のうちどれか。

- A 男性の喫煙率は、上昇している。
- B 妊婦の喫煙は、低出生体重児の危険性とは関係はない。
- C 非喫煙者でも、たばこの煙を吸い込むこと(受動喫煙)によって、健康への害が生じる。
- D 健康増進法では、未成年者の喫煙を禁止している。

9. 薬品を使用した消毒に関する記述である。正しいものは次のうちどれか。

- A アルコール消毒には、100%のエチルアルコールを用いる。
- B 次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルスの消毒に効果的である。
- C 逆性石けんは、洗浄力がきわめて強い。
- D 中性洗剤は、殺菌力がきわめて強い。

IV 栄養学

1. エネルギー源とならない栄養素は次のうちどれか。
 - A 無機質
 - B たんぱく質
 - C 脂質
 - D 炭水化物
2. 脂質に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
 - A 脂肪酸は、いずれも偶数個の炭素からなる。
 - B 脂肪酸は、飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸に分けられる。
 - C パルミチン酸は、不飽和脂肪酸である。
 - D リン脂質は、細胞膜や神経組織に多い。
3. たんぱく質・アミノ酸に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
 - A アミノ酸のなかには、硫黄を含むものがある。
 - B たんぱく質は、小腸でリパーゼにより分解される。
 - C 単純たんぱく質と脂質が結合したものをリポたんぱく質という。
 - D たんぱく質は、20種のアミノ酸のさまざまな結合配列によりつくられている。
4. 無機質に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
 - A カルシウムは、体内に最も多い無機質である。
 - B 食品を煮ることにより、カリウムは煮汁に溶出する。
 - C 鉄は、ヘモグロビン(血色素)の構成成分であり、酸素の運搬に重要である。
 - D コバルトは、ビタミンCの構成成分である。

5. ビタミンに関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
- A ビタミンの過剰症状は、脂溶性ビタミンにみられる。
 - B カロテンは、にんじんなど緑黄色野菜に多い。
 - C ナイアシン(ニコチン酸)が不足するとペラグラになる。
 - D ビタミンB1が不足すると壊血病になる。
6. 消化管のはたらきに関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
- A 唾液中のアミラーゼは、たんぱく質を加水分解する。
 - B 腸内細菌によって合成された葉酸などのビタミンの一部は、体内で利用される。
 - C 胆汁は、胆のうで濃縮され十二指腸に流出する。
 - D 膵臓は、インスリン(ホルモン)を内分泌する。
7. 応用栄養学(発育発達)に関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
- A 妊娠後期には、胎児が急速に成長する。
 - B 母乳のみで乳児を保育することを母乳栄養という。
 - C 1歳以降の基礎代謝基準値は、男女とも5～6歳児が最も高い。
 - D 思春期とは、第2次性徴の発現から完成までの期間を指す。
8. 栄養素の過不足に関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
- A 低栄養の症状は、むくみ、血圧の上昇、体重低下などである。
 - B 肥満は糖尿病、脳血管疾患、心疾患などの原因ともなる。
 - C 体格指数(BMI)は(体重 kg)÷(身長 m×身長 m)で算出する。
 - D 肥満症の食事療法では、総エネルギー量、炭水化物、脂質を制限し、たんぱく質、ビタミン、水分は十分に供給する。
9. 臨床栄養学(肝疾患)に関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
- A 急性肝炎では、消化の良いものを食べられる範囲で摂取する。
 - B 慢性肝炎では、エネルギーを制限し、良質のたんぱく質をとる。
 - C 肝性昏睡の時は、たんぱく質を制限する。
 - D 肝硬変で腹水がある場合は、食塩を制限する。

V 食品学

1. 加工食品と加工食品に利用する一般的な微生物に関する組み合わせとして、**誤っているもの**は次のうちどれか。
 - A かつお節——カビ
 - B しょうゆ、みそ——カビと酵母と細菌
 - C ビール、ブドウ酒——細菌と酵母
 - D 納豆、ヨーグルト、酢——細菌

2. 次の記述のうち、**誤っているもの**は次のうちどれか。
 - A 保健機能食品には、医薬部外品と健康食品がある。
 - B 特別用途食品は、乳児、妊産婦、病者等を対象とし、その用途に適する表示をする場合は、内閣総理大臣の許可を受けなければならない。
 - C 栄養機能食品は、消費者庁の定めた規格基準に適合していれば許可され、申請や届出をしなくても製造販売ができる。
 - D 特定保健用食品は、食品ごとに有効性や安全性等についての科学的根拠に関する審査等が行われ、内閣総理大臣の許可を受けることが必要である。

3. いも類に関する記述について、**正しいもの**は次のうちどれか。
 - A ジャガイモの芽や緑化した皮にはソラニンが含まれ、多く食べると中毒をおこす。
 - B さといもなどによる皮膚のかゆみは、イヌリンを含むためである。
 - C さつまいもは、貯蔵中にたんぱく質が分解されて甘味が増す。
 - D こんにゃくいもは、多糖類グルコマンナンからなり水と練るとふくれ、酸を加えると固まる。

4. 調味料に関する記述のうち、**誤っているものは**次のうちどれか。

- A 食塩の主成分は、塩化ナトリウムである。
- B 薄口しょうゆは、濃口しょうゆよりも塩分濃度が高い。
- C うま味調味料の成分のひとつにグルタミン酸ナトリウムがある。
- D 食酢は、黒酢と合成酢に大別される。

5. 酒類に関する記述として、**正しいものは**次のうちどれか。

- A ビールは、原料に玄米を使用する。
- B 日本酒は、麦芽を糖化させたものである。
- C 酒類とは、酒税法でアルコール分1度以上の飲料をいう。
- D ブランデーは、大麦、ライ麦を原料にし蒸留液を木炭で脱色させたものである。

6. 食品の貯蔵方法に関する記述のうち、**誤っているものは**次のうちどれか。

- A 塩蔵法は、食塩により微生物に原形質分離を起こさせ、微生物の発育をふせぐ。
- B 食品の凍結点以下で貯蔵することを冷凍法といい、細菌を死滅させることができる。
- C 日本では、じゃがいもの発芽抑制のために食品に放射線をあてる放射線貯蔵法の使用が認められている。
- D ガス貯蔵法は、気体組成を人工的にかえることで青果物の呼吸作用などをおさえ、品質保持効果を高める貯蔵法でリンゴなどに用いられる。

VI 食品衛生学

1. 微生物の種類と疾病の組み合わせで、**誤っているものは**次のうちどれか。
 - A クラミジア— オウム病
 - B 原生動物(原虫)— マラリア
 - C リケッチア— はしか
 - D ウイルス— 日本脳炎

2. 細菌性食中毒で感染型の病因菌として、**正しいものは**次のうちどれか。
 - A サルモネラ属菌
 - B ブドウ球菌
 - C ボツリヌス菌
 - D セレウス菌

3. 食中毒の原因菌等に関する記述で、**誤っているものは**次のうちどれか。
 - A 細菌性食中毒の原因菌の一つに、アニサキスがある。
 - B 動物性自然毒食中毒の原因物質の一つに、テトロドトキシンがある。
 - C 植物性自然毒食中毒の原因植物の一つとして、青梅がある。
 - D 化学性食中毒の原因物質の一つとして、ヒスタミンがある。

4. ノロウイルスに関する記述で、**正しいものは**次のうちどれか。
 - A ヒトからヒトへは感染しない。
 - B 回復後1週間過ぎた者の便から検出することがある。
 - C 潜伏期は、5～10日である。
 - D 熱に強く、加熱しても死滅しない。

5. カンピロバクターに関する記述で、**正しいもの**は次のうちどれか。
- A 嫌気性菌で芽胞を形成する。
 - B 潜伏期は、2～3時間である。
 - C 10℃以下でカンピロバクターは死滅する。
 - D 原因食品として、肉類、特に鶏肉によることが多い。
6. 病原体に関する記述で、**誤っているもの**は次のうちどれか。
- A 真菌とは、いわゆる「カビ」のことである。
 - B リケッチアは、細菌より大きく、ウイルスより小さい。
 - C 細菌のうち球菌には、ぶどう状や連鎖状のものがある。
 - D 異常化プリオンは、体内の正常プリオンたんぱく質が異常化したものである。
7. 食品や調理器具の消毒に関する記述で、**正しいもの**は次のうちどれか。
- A 過酸化水素は、無色透明で強い刺激臭がある。
 - B 煮沸消毒は、沸騰水(100℃)の中に沈めて5分以上煮沸する。
 - C 物理的消毒法は、消毒薬を使用して微生物を殺滅する方法である。
 - D 紫外線殺菌法は、ガラス器内の殺菌効果が期待できる。
8. 食品とその保存温度の組み合わせで、**正しいもの**は次のうちどれか。
- A 殻付卵——20℃以下
 - B クリーム——15℃以下
 - C 生食用かき——10℃以下
 - D 冷凍食肉製品——-5℃以下
9. 食品への微生物の二次汚染防止に関する記述で、**誤っているもの**は次のうちどれか。
- A 使用水は、飲用に適した水を用いる。
 - B 野菜切り等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後乾燥させる。
 - C 調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをして保存する。
 - D 原材料は、保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等をまとめて保管する。

10. 食品添加物に関する組み合わせで、**正しいもの**は次のうちどれか。
- A 保存料——ソルビン酸カリウム
 - B 漂白剤——グルタミン酸ナトリウム
 - C 酸化防止剤——臭素酸カリウム
 - D 着香料——亜硝酸ナトリウム
11. 施設整備の衛生管理に関する記述で、**誤っているもの**は次のうちどれか。
- A 調理場は、排水を完全に行うことが衛生上大切である。
 - B 使用水に、井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合は、遊離残留塩素が0.001mg/L以下とする。
 - C 調理場への従業員以外の出入を禁止する。
 - D ごみ処理設備は、清潔区域から離れた一定の場所に、密封できる容器を備える。
12. 食品への異物混入防止策として、**誤っているもの**は次のうちどれか。
- A 保管庫の防虫防そ。
 - B 包装の密封状態の確認。
 - C 塵埃じんあいの放置。
 - D 従業員の衛生教育と帽子や頭巾の着用。

VII 調理理論

1. 小麦粉の調理に関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
 - A ドウは、小麦粉に水分を含ませた塊で流動性のないものである。
 - B バッターは、小麦粉に水分を含ませた塊で流動性がある。
 - C 塩の添加は、グルテンの粘弾性、伸展性を小さくする。
 - D 薄力粉は、菓子やてんぷらの衣に適する。

2. 食物の色に関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
 - A 食肉の色は、ニトロソミオグロビンである。
 - B クロロフィル系色素は、酸性では黄褐色(フェオフェチン)に変色する。
 - C アントシアニン系色素は、酸性で赤色を示す。
 - D カロチノイド系色素は、にんじん、かぼちゃなどの緑黄色野菜やかんきつ類に含まれる橙色の色素である。

3. 食物の香りに関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
 - A 魚は鮮度が低下すると独特の臭気を発生する。
 - B 素材に添える薬味(香辛料や香草)は、素材の美味しさを引き立てる。
 - C 香辛料はスパイスとも言い、独自の芳香性と刺激や辛味をもつ。
 - D きゅうりの香りは、硫化アリルである。

4. 甘味調味料に関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**
 - A 砂糖は、加熱によりカラメル化し食品に良い香りと色を与える。
 - B アスパルテームは、ショ糖の180~200倍の甘味度である。
 - C 煮物や飲み物の砂糖の量は、通常全体量の30%程度である。
 - D 砂糖は、たんぱく質の熱凝固を遅らせ、やわらかく固める。

5. だし汁に関する記述で、**正しいもの**は次のうちどれか。
- A こんぶは水から入れて火にかけ、煮立つ寸前に取り出す。
 - B かつお削り節は時間をかけて煮立たせ、うま味をしっかりと抽出する。
 - C 一番だし汁は、みそ汁や煮物などに適している。
 - D 二番だし汁は、吸い物などに適している。
6. 揚げ物料理に関する記述で、**誤っているもの**は次のうちどれか。
- A 通常 100℃程度で行う短時間の料理である。
 - B ビタミンの損失が少ない。
 - C 素材の脂溶性ビタミンの吸収がよくなる。
 - D 使う油の風味が食品に加わる。
7. でんぷんの調理に関する記述について、**正しいもの**は次のうちどれか。
- A 生の状態のでんぷんに水を加えて加熱すると粘度が増す。
 - B でんぷんは温度が 100℃にならないと糊化が始まらない。
 - C 糊化したでんぷんをベータでんぷんという。
 - D でんぷんの老化は、水分が 15% 以下になった時に始まる。
8. 獣鳥肉の調理に関する記述について、**正しいもの**は次のうちどれか。
- A 加熱により、熱変性をおこすが重量の変化はない。
 - B 加熱により脂肪酸の一部が分解して揮発性成分を生成し、風味が変化する。
 - C 生肉の方が加熱した肉より消化がよい。
 - D 豚肉の脂肪の融解温度は、80℃付近である。
9. 鶏卵の調理に関する記述について、**誤っているもの**は次のうちどれか。
- A 塩は加熱凝固を促進する。
 - B 茶わん蒸しは、急激に加熱すると、「す」がたつ。
 - C 卵白のレシチンは油脂を乳化する働きがある。
 - D 卵白の泡立ち、砂糖の添加により遅くなる。

1 0. 寒天の調理的特色に関する記述について、正しいものは次のうちどれか。

- A 水につける時間が長くなると、寒天が溶けにくくなる。
- B 寒天ゼリーは、強い酸と共に加熱すると凝固しやすくなる。
- C 寒天ゼリーは、砂糖の添加で離漿りしょうしやすくなる。
- D 寒天濃度が高いほどゼリーの強度は大きくなる。

1 1. 油脂の調理に関する記述について、正しいものは次のうちどれか。

- A 水より比重が重い。
- B 牛乳は、天然の油中水滴型のエマルジョンである。
- C 油脂を使うと料理は焦げやすくなる。
- D 乳化とは、油脂と水に乳化剤を添加し、攪拌かくはんすると乳濁にゅうだくする性質である。

1 2. 食品の成分変化に関する記述について、誤っているものは次のうちどれか。

- A たんぱく質に酢を加えると固まりやすくなる。
- B 水溶性ビタミンは、いずれも熱には安定である。
- C ケーキの生地等が加熱によりキツネ色に変色するのは、アミノカルボニル反応によるものである。
- D 皮をむいたリンゴやじゃがいもの褐変は、ポリフェノール類の酸化によるものである。

1 3. 食事バランスガイドに関する記述について、正しいものは次のうちどれか。

- A 厚生労働省と農林水産省が「食生活指針」を具体的な行動に移すために作成したものである。
- B 1日に摂取する食品の組み合わせを示している。
- C 主食、副菜、主菜、果物の4つに区分して示している。
- D 水やお茶等の飲料は、示されていない。

14. 味覚の基本の5原味（甘味、酸味、塩味、苦味、うま味）のうち、「酸味」の呈味成分として、**誤っているものは次のうちどれか。**

- A 乳酸
- B コハク酸
- C クエン酸
- D リンゴ酸

15. うるち米の炊飯に関する記述で、**誤っているものは次のうちどれか。**

- A 洗米後の浸漬で、米の重量の20～30%の水を吸水する。
- B 加水量は米の「重量」の約1.5倍である。
- C 加水量は米の「容量」の約1.2倍である。
- D 炊き上がりの米飯の重量は、もとの米の約3倍になる。

16. 次の計量の目安として、**誤っているものは次のうちどれか。**

- A 小さじ1(5cc) —— しょうゆ 6g
- B 小さじ1(5cc) —— 砂糖(上白糖) 3g
- C 大さじ1(15cc) —— 油 20g
- D 大さじ1(15cc) —— みそ 18g