

平成 25 年度調理師試験問題

平成 25 年 7 月 23 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. 「国民健康・栄養調査」結果(20歳以上)において、平成13年より平成23年のほうが**摂取量が多い**のは、次のうちどれか。
 - A 魚介類
 - B 肉類
 - C 果実類
 - D 野菜類
2. 本膳料理に関する記述で、**正しいもの**は、次のうちどれか。
 - A 懐石料理のことである。
 - B 一汁一菜である。
 - C 武家社会の饗応の膳である。
 - D 鎌倉時代に完成した。
3. 行事と行事食に関する組み合わせで、**正しいもの**は、次のうちどれか。
 - A 端午(たんご) — ひしもち
 - B 上巳(じょうし) — 七草かゆ
 - C 七夕(たなばた) — 冷や麦
 - D 人日(じんじつ) — ちまき
4. 郷土料理に関する組み合わせで、**誤っているもの**は、次のうちどれか。
 - A さばの船場煮(汁) — 大阪府
 - B いわしのさんが — 千葉県
 - C えび芋料理(芋棒) — 奈良県
 - D 治部煮 — 石川県

II 衛生法規

1. 法律名と所管省庁の組み合わせで、**誤っているものは**、次のうちどれか。
 - A 食品衛生法 ― 農林水産省
 - B 調理師法 ― 厚生労働省
 - C 景品表示法 ― 消費者庁
 - D 食品安全基本法 ― 内閣府

2. 調理師法で規定しているもので、**正しいものは**、次のうちどれか。
 - A 法の目的は、食品の安全衛生管理である。
 - B 調理師免許証は、市町村長が交付する。
 - C 免許のない者が調理師と称すると、30万円以下の罰金に処せられる。
 - D 調理師名簿の記載事項に変更が生じたら、1年以内に訂正申請をする。

3. 労働安全衛生規則で規定しているもので、**誤っているものは**、次のうちどれか。
 - A 食堂の床面積は、食事の際の1人について1㎡以上とする。
 - B 食器、食品材料等の煮沸の設備を設ける。
 - C 飲用および洗浄のために、清浄な水を十分備える。
 - D 炊事場には、炊事場専用の履物を備える。

4. 健康増進法で規定しているもので、**誤っているものは**、次のうちどれか。
 - A 保健指導・栄養指導の実施
 - B 特定給食施設の届出
 - C 食品添加物の表示
 - D 受動喫煙の防止

Ⅲ 公衆衛生学

1. 国際連合における保健衛生の専門機関で、**正しいものは**、次のうちどれか。
 - A 国連食糧農業機関 (FAO)
 - B 国連児童基金 (UNICEF)
 - C 世界保健機関 (WHO)
 - D 世界貿易機関 (WTO)
2. 地域保健法に規定された保健所の業務で、**正しいものは**、次のうちどれか。
 - A 国民健康保険に関する事項
 - B 環境の保全に関する事項
 - C 食品衛生に関する事項
 - D 麻薬取締に関する事項
3. 人口動態調査に使用される届出で、**誤っているものは**、次のうちどれか。
 - A 婚姻
 - B 妊娠
 - C 出生
 - D 死亡
4. 平成23年におけるわが国の主要4死因で、**第3位**に当てはまるものは、次のうちどれか。

第1位	第2位	第3位	第4位
悪性新生物	心疾患		脳血管疾患

- A 自殺
- B 肺炎
- C 不慮の事故
- D 老衰

5. 平成23年食中毒統計調査に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A 発生件数は、約1万件である。
 - B 事件数は、「サルモネラ菌」を原因とするものが最も多い。
 - C 患者数は、「ノロウイルス」を原因とするものが最も多い。
 - D 食中毒による死亡者は、100名を超える。
6. 平成22年国民生活基礎調査において、通院者が**最も多かった傷病は**、次のうちどれか。
- A 歯の病気
 - B 糖尿病
 - C 腰痛
 - D 高血圧
7. 水道法に基づく水質基準のうち「検出されないこと」とされている項目で、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A カドミウム
 - B ヒ素
 - C 大腸菌
 - D 一般細菌
8. 疾病の一次予防で、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A がん検診
 - B 禁煙
 - C リハビリテーション（機能回復）
 - D 治療の継続
9. たばこの健康影響に関する記述で、**誤っているものは**、次のうちどれか。
- A たばこの煙に含まれるニコチンは、中毒性や依存性がある。
 - B 環境たばこ煙（受動喫煙）は、乳幼児突然死症候群（SIDS）の危険性を高める。
 - C 妊娠中の喫煙は、低出生体重児の危険性を低くする。
 - D 喫煙は、慢性閉塞性肺疾患（COPD）の危険性を高める。

IV 栄養学

1. 炭水化物に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
 - A ぶどう糖（グルコース）は、単糖類である。
 - B ショ糖は、ぶどう糖とガラクトースからつくられる二糖類である。
 - C でんぷんは、果糖がたくさん集まった多糖類である。
 - D 炭水化物は、1g 当たり 9kcal のエネルギーを出す。
2. 脂質に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
 - A 脂質は、ベンゼンなどの有機溶媒には溶けない。
 - B 脂質は、単純脂質・複合脂質・誘導脂質の3つに大別される。
 - C 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を抑制する。
 - D 脂質は、主に胆汁中に含まれるリパーゼの作用で、分解される。
3. たんぱく質に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
 - A たんぱく質は、アミノ酸がエーテル結合したものである。
 - B たんぱく質は、エネルギー源としては利用されない。
 - C ナイアシンは、トリプトファンから合成される。
 - D グリシンは、必須アミノ酸である。
4. ビタミンとその欠乏症の組み合わせで、**正しいものは**、次のうちどれか。
 - A ビタミンA — 口角炎
 - B ビタミンB2 — 脚気
 - C ビタミンC — 夜盲症
 - D ビタミンD — 骨軟化症

5. 応用栄養学（母子栄養）に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A 妊娠初期に葉酸を摂取することで、胎児の神経管閉鎖障害のリスクが低減される。
 - B 授乳期は、脂質の多い食事がよい。
 - C 生後2・3か月ごろから、離乳を開始する。
 - D はちみつは、乳児ボツリヌス症予防のため、生後8か月まで与えない。
6. 応用栄養学（思春期）に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A 骨粗しょう症は、思春期に多くみられる。
 - B 貧血は、思春期に多くみられる。
 - C 神経性食欲不振症は、男子に多くみられる。
 - D 基礎代謝基準値は、男女ともに思春期が最も高い。
7. 消化器系疾患と治療食の組み合わせで、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A 肝硬変 — エネルギー制限食
 - B 胆石症 — 高脂肪食
 - C 急性肝炎 — 高たんぱく食
 - D 急性膵炎 — 高炭水化物食
8. 臨床栄養学（循環器系）に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A 心臓病の一般的な食事療法として、食塩を制限する。
 - B ドコサヘキサエン酸は、動脈硬化を促進させる働きがある。
 - C 高脂血症は、たんぱく質を制限する。
 - D 高血圧症は、食塩制限を行わない。
9. 急性腎不全で**制限を行わない**栄養素は、次のうちどれか。
- A ビタミンC
 - B たんぱく質
 - C 食塩
 - D カリウム

V 食品学

1. 食品とうまみ成分の組み合わせで、**正しいものは**、次のうちどれか。
 - A しいたけ — コハク酸
 - B 貝類 — イノシン酸
 - C かつお節 — グアニル酸
 - D 昆布 — グルタミン酸
2. 小麦に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
 - A 主成分は、グルテンである。
 - B 胚芽油には、ビタミンEが多い。
 - C ラウリン酸を多く含む。
 - D 強力粉、中力粉、薄力粉は、でんぷんの含有量で区分される。
3. 野菜とその分類の組み合わせで、**誤っているものは**、次のうちどれか。
 - A 葉菜類 — ほうれん草
 - B 根菜類 — かぼちゃ
 - C 花菜類 — ブロccoli
 - D 茎菜類 — 玉ねぎ
4. 原材料と加工品の組み合わせで、**正しいものは**、次のうちどれか。
 - A 米 — 白玉粉
 - B 大豆 — ビーフン
 - C 小麦 — 新粉
 - D 海藻 — ゆば

5. ビールの原材料であるホップの苦味成分で、**正しいもの**は、次のうちどれか。

- A テアニン
- B カフェイン
- C フムロン
- D タンニン

6. 水産練製品で、**誤っているもの**は、次のうちどれか。

- A かまぼこ
- B はんぺん
- C 麩 (ふ)
- D さつまあげ

Ⅵ 食品衛生学

1. 細菌性食中毒の毒素型について、**誤っているものは**、次のうちどれか。
 - A 細菌性食中毒の毒素には、加熱に強いものもある。
 - B 原因細菌には、腸炎ビブリオがある。
 - C テトロドトキシンは、細菌性食中毒の毒素の1つである。
 - D 黄色ブドウ球菌の潜伏期間は、1～6時間である。
2. ノロウイルス対策に有効な消毒剤として、**最も適当なものは**、次のうちどれか。
 - A 次亜塩素酸ナトリウム
 - B 消毒用アルコール
 - C 逆性せっけん
 - D 中性洗剤
3. アニサキスに関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
 - A 加熱しても死滅しない。
 - B 人体内で肺に侵入し、激痛を起こす。
 - C 予防方法は、ホンサバ、タラなどを生で食べない。
 - D 体長が1 cm 前後である。
4. 自然毒食中毒に関する食品と原因物質の組み合わせで、**正しいものは**、次のうちどれか。
 - A ジャガイモ — ソラニン
 - B トリカブト — ムスカリン
 - C テングタケ — アコニチン
 - D 青梅 — チクトキシン

5. 手洗いに関する記述で、**誤っているものは**、次のうちどれか。
- A 用便後は、必ず手洗設備で、適正な手洗いと消毒を行う。
 - B 手を洗った後は、共用タオルで良く拭く。
 - C 石鹼を使って、洗い流す工程を、2度行うと効果的である。
 - D 指の間、指先、腕を洗う。
6. 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 酸化防止剤 — サッカリンナトリウム
 - B 調味料 — デヒドロ酢酸ナトリウム
 - C 着色料 — β -カロテン
 - D 漂白剤 — 亜硝酸ナトリウム
7. 食品中の放射性セシウムの基準に関する組み合わせで、**誤っているものは**、次のうちどれか。
- A 一般食品 — 100 Bq/kg
 - B 乳幼児食品 — 10 Bq/kg
 - C 牛乳 — 50 Bq/kg
 - D 飲料水 — 10 Bq/kg
8. アレルギー物質を含む「特定原材料名の表示」の義務がある食品として、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A やまいも
 - B 落花生
 - C さば
 - D 大豆

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 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、手指の洗浄及び消毒を行う。
 - B 包丁、まな板は用途別、食品別にそれぞれ専用のものを使用する。
 - C 加熱調理したものは、温度を下げるためふたをしないうで保存する。
 - D 食品や器具、容器は、原則、床面から60 cm以上の場所で保管する。
10. 施設設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 冷蔵庫は、10℃以下に保持する。
 - B 調理場へは、客の求めがあれば立ち入らせることができる。
 - C 調理用器具は、専用ラックに保管する。
 - D 食品倉庫では、原料と製品に区別して保管する。
11. HACCPシステムの記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A 日本の食品製造会社が開発した、衛生管理システムである。
 - B 危害分析は、HACCPシステムの7原則の1つである。
 - C 食品衛生に熟知した責任者1人で管理するシステムである。
 - D 総合衛生管理製造過程承認制度では、全ての食品を対象としている。
12. 食品の劣化に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A 炭水化物性食品は、微生物の増殖によりpHが上がる。
 - B 食品の色調や異臭などの官能検査は、劣化の判断には効果がない。
 - C 食肉、魚肉の鮮度を示す指標に、揮発性塩基窒素がある。
 - D 冷蔵保存していれば、劣化は起きない。

VII 調理理論

1. 調理操作に関する記述で、**誤っているものは**、次のうちどれか。

- A 笹がきは、薄くそぐ切り方である。
- B 三枚おろしは、大名おろしより中骨につく身の量が少ない。
- C 面とりは、スジを切り離し、噛み切りやすくする切り方である。
- D かくし包丁は、味をむらなく浸透させるために行う。

2. 調理器具に関する記述で、**誤っているものは**、次のうちどれか。

- A ブラストチラーは、強制冷却機器である。
- B ストレーナーは、攪拌器具（かくはんきぐ）である。
- C ピーラーは、皮むき器である。
- D シノワは、ろ過器具である。

3. 揚げ物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 高温で揚げるため、ビタミン類の損失が多い。
- B 長時間の加熱は、油の酸化を促進し、劣化させる。
- C 200℃以上の油に衣を落とすと、表面で激しく散る。
- D 天ぷらの給油率は、素揚げよりも多い。

4. 炊飯に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。

- A 精白米の加熱前の浸漬時間は、30～90分程度必要である。
- B 洗米は、できるだけ少量の水で行う。
- C おこわの重量は、もち米の3倍になる。
- D 出来上がりの飯の水分は、70%程度である。

5. だしに関する記述で、**誤っているものは**、次のうちどれか。
- A 煮干しだしは、煮干しを水に30分以上漬けておく。
 - B 混合だしは、かつおぶしと干ししいたけで作る。
 - C 二番だしは、一番だしの材料を沸騰させて作る。
 - D 肉のだし（ブイヨン）は、材料を水から入れる。
6. 鍋に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A アルミニウムの鍋は、アルマイトに表面加工をしたものである。
 - B 土鍋は、保温力が弱い。
 - C 鉄の鍋は、さびが発生しにくい。
 - D 銅の鍋は、熱伝導率が高い。
7. おいしさに関する記述で、**誤っているものは**、次のうちどれか。
- A おいしさの要因は、食べ物の状態と食べる側の状態がある。
 - B 食べ物の状態の1つに化学的要因（味など）がある。
 - C 食べる側の状態の1つに心理的要因（感情など）がある。
 - D 食べる側の状態の1つに生理的要因（民族など）がある。
8. 焼き物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 直火焼きの種類には、串焼きがある。
 - B 間接焼きには、石焼きなどがある。
 - C ビーフステーキのウェルダンとは、生焼けのことである。
 - D 焼き物は、温度調節（火加減）に注意が必要である。

9. 食塩の調理的特色の記述で、**誤っているものは**、次のうちどれか。
- A 微生物の生育を抑える防腐作用がある。
 - B たんぱく質の凝固性が低下する。
 - C 脱水作用がある。
 - D アスコルビナーゼの働きを抑える。
10. 食品・食物の変色（褐変）に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A 皮をむいたリンゴが茶色くなるのは、チロシンの酸化によるものである。
 - B 砂糖を160℃以上で加熱すると褐変するのは、砂糖に含まれる酵素の働きである。
 - C 焼き菓子が茶色くなるのは、アミノ・カルボニル反応である。
 - D 切ったじゃがいもの断面が変色するのは、ポリフェノール類の酸化によるものである。
11. でんぷんの調理に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A でんぷんは、100℃以上で糊化が始まる。
 - B ごま豆腐は、でんぷんの糊化の性質を利用した料理である。
 - C 糊化したでんぷんが元にもどることを、アルファー化という。
 - D 糊化したでんぷんは、老化が起こりにくい。
12. 獣鳥肉に関する記述で、**正しいものは**、次のうちどれか。
- A と殺直後は、肉質が柔らかい。
 - B 生肉は、加熱した肉より消化が良い。
 - C 豚の脂肪は、融解温度が高く、口のなかで溶けない。
 - D スジ肉を長く煮込むと柔らかくなるのは、コラーゲンが水溶性のゼラチンに変化するためである。

- 1 3. 卵の調理に関する記述で、**正しいもの**は、次のうちどれか。
- A 卵白は、60℃以上で湯煎すると、良く泡立つ。
 - B 牛乳で希釈した卵液より、だしで希釈した卵液の方が、加熱によりかたくなる。
 - C かたゆで卵の周りが暗緑色になるのは、新鮮な卵で起こる。
 - D 卵黄に含まれるレシチンは、油脂を乳化させる働きがある。
- 1 4. 牛乳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 牛乳香気成分は、脂質の風味によるものである。
 - B 牛乳のたんぱく質のカゼインは、酸にふれると凝固する。
 - C 牛乳を75℃以上で加熱し続けると、硫化水素の不快臭を発生する。
 - D 牛乳には、魚介類やレバーの臭みを抜く働きがある。
- 1 5. 調理設備に関する記述で、**正しいもの**は、次のうちどれか。
- A 床は、清掃しやすいウエットシステムがよい。
 - B 照明は、100ルクスとする。
 - C 給水設備で使用する水は、遊離残留塩素が0.1 mg/ℓ以上とする。
 - D 天井の高さは、床面から2 m以下とする。
- 1 6. 大量調理の特色に関する記述で、**誤っているもの**は、次のうちどれか。
- A 加熱中の蒸発率が低い。
 - B 煮物料理では、調味が不均一になりやすい。
 - C 揚げ物は、調理時間が短くてすむ。
 - D 大量炊飯では、余熱が大きいいため、加熱時間が短い。