

平成 26 年度調理師試験問題

平成 26 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. 食の分野のユネスコ無形文化遺産で、登録されていないものは、次のうちどれか。
 - A 和食；日本人の伝統的な食文化
 - B フランスの美食術
 - C 中国の満漢全席
 - D メキシコの伝統料理

2. 日本の平成 24 年度の食料自給率に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
 - A 食料自給率の調査は、内閣府が行っている。
 - B 米の自給率は、56%であった。
 - C 大豆の自給率は、88%であった。
 - D 野菜の自給率は、78%であった。

3. 食育基本法に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
 - A 目的の 1 つは、健康で文化的な国民の生活に寄与することである。
 - B 目的の 1 つは、豊かで活力ある社会の実現に寄与することである。
 - C 制定の背景の 1 つに、「食事」マナーの欠如がある。
 - D 制定の背景の 1 つに、「食」を大切に作る心の欠如がある。

4. アジア料理に関する組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
 - A 韓国 ————— チャパティ
 - B ベトナム ————— ゴイクン（生春巻）
 - C タイ ————— サムゲタン
 - D インド ————— トムヤムクン

Ⅱ 衛生法規

1. 調理師法第1条の法律の目的として、正しいものは、次のうちどれか。
 - A 食品の衛生管理を検査する。
 - B 食品の表示の適正化を審査する。
 - C 国民の食生活の向上に資する。
 - D 国民の食の安全を守る。

2. 都道府県が、食品衛生法の規定に基づき、飲食店営業を行う際には置くことを定めている資格は、次のうちどれか。
 - A 食品衛生監視員
 - B 食品安全管理者
 - C 食品衛生指導員
 - D 食品衛生責任者

3. 労働安全衛生規則に定められていないものは、次のうちどれか。
 - A 食器、食品材料等の消毒の設備を設ける。
 - B 事業者は、その廃棄物を自ら処理しなければならない。
 - 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. 食品の表示に関する規定が含まれていない法律は、次のうちどれか。
 - A JAS法
 - B 製造物責任法
 - C 健康増進法
 - D 食品衛生法

Ⅲ 公衆衛生学

1. 日本の人口について、増加傾向にあるものは、次のうちどれか。
 - A 総人口
 - B 高齢化率
 - C 生産年齢人口
 - D 年少人口

2. 日本の平均寿命に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
 - A 介護等を必要とせず自立した生活ができる期間のことである。
 - B 人口動態統計により求められる指標である。
 - C 男性に比べて女性の方が長い。
 - D 先進国のなかで中程度の順位に位置している。

3. 地域保健法で規定されている保健所の業務に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
 - A 人口動態統計等の統計に関する業務
 - B 感染症の予防に関する業務
 - C 食品衛生に関する業務
 - D 特定健康診査・特定保健指導の実施に関する業務

4. 日本の成人の健康・栄養状態の現状に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
 - A 男性肥満者の割合は、5割を超えている。
 - B 朝食の欠食は、男性より女性に多い。
 - C 野菜類の平均摂取量は、目標摂取量(350g)を超えている。
 - D 食塩摂取量は、生活習慣病予防の目標量に比べて2g程度多い。

5. 生活環境衛生に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 日本の夏の気候である高温多湿は、呼吸器系の感染症が発症しやすい。
 - B 不快指数の数値が小さいほど、不快に感じる人が増える。
 - C 日光に当たる機会が少ないと、夜盲症などビタミンA欠乏症になる。
 - D 生活至適湿度は、45～65%とされている。
6. 水道水が常時、給水管から遊離残留塩素 0.1mg/dl が検出されなければならない理由で、正しいものは、次のうちどれか。
- A pH 調整
 - B 硬度調整
 - C 消毒
 - D 消臭
7. 健康日本 21 最終評価（平成 23 年 10 月）で、「悪化している」と評価された項目は、次のうちどれか。
- A 80 歳で 20 歯以上の自分の歯を有する人の割合
 - B 食塩摂取量
 - C 多量に飲酒する人の割合
 - D 日常生活における歩数
8. 学校給食法に学校給食の目的として掲げられている事項で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 児童及び生徒の心身の健全な発達
 - B 教職員のメタボリックシンドローム予防
 - C 食育の推進
 - D 食に関する正しい理解と適切な判断力を養う。
9. 調理師法に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 調理師でなければ、調理師又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。
 - B 罰金以上の刑に処せられた者は、免許が取り消されることがある。
 - C 調理業務に従事している調理師は、2 年ごとに就業地の都道府県知事に必要事項を届け出なければならない。
 - D 調理師でない者が調理業務に従事した場合は、罰せられることがある。

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 でんぷんは、ぶどう糖から作られる。
 - B ブドウ糖は、少糖類である。
 - C グリコーゲン^①は、脂肪に貯蔵されている。
 - D 乳糖は、ぶどう糖と果糖から作られる。

2. 食物繊維に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
 - A 食物繊維に整腸作用はない。
 - B 食物繊維は、ヒトの消化酵素で分解できる。
 - C キチン^②は、不溶性食物繊維である。
 - D セルロース^③は、水溶性食物繊維である。

3. 脂質に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
 - A レシチン^④は、糖脂質である。
 - B α -リノレン酸^⑤は、n-6系脂肪酸である。
 - C ドコサヘキサエン酸(DHA)^⑥は、必須脂肪酸である。
 - D 脂質は、1g当たり4kcalのエネルギーを発生させる。

4. ミネラルに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
 - A ヘム鉄^⑦は、非ヘム鉄より吸収が良い。
 - B カリウム^⑧は、体液の浸透圧を調節している。
 - C カルシウム^⑨の99%は、骨と歯に含まれる。
 - D 亜鉛^⑩は、甲状腺ホルモンの構成成分である。

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A^⑪は、水溶性ビタミンである。
 - B β -カロテン^⑫は、プロビタミンAである。
 - C ビタミンC^⑬が欠乏すると壊血病になる。
 - D ビタミンB₁^⑭が欠乏すると脚気や多発性神経炎になる。

6. 栄養素の消化吸収に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 胆汁は、リパーゼの働きを抑える。
 - B リパーゼは、脂質の消化酵素である。
 - C 腸内細菌は、食事により変化しない。
 - D ペプシンは、炭水化物の消化酵素である。
7. ライフステージ別の栄養に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 高齢期では、味覚が鋭敏になる。
 - B 母乳は、乳児の感染予防に適している。
 - C 妊娠期のカルシウム付加量は0である。
 - D 成人期の食生活で重要なことは、生活習慣病の発症の予防である。
8. 基礎代謝量に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 男性より女性のほうが高い。
 - B 体重、体表面積に反比例する。
 - C 夏より冬のほうが高い。
 - D 加齢とともに、高くなる。
9. 循環器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 脂質異常症は、動脈硬化の原因となる。
 - B 高血圧症では、食塩摂取を1日6g未満に制限する。
 - C 脂質異常症では、動物性脂質の摂取を増やす必要がある。
 - D 魚油に含まれるエイコサペンタエン酸(EPA)は、動脈硬化を防ぐ働きがある。

V 食品学

1. 米と米加工品に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 上新粉は、もち米の粉である。
- B 米の栄養成分は、炭水化物が最も多い。
- C 胚芽米は精白米と比較して、ビタミンB₁が多く含まれる。
- D 米に含まれるアミロペクチンは、粘りのもととなる。

2. 食品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 穀類 ———— とうもろこし、ビーフン
- B 豆類 ———— ゆば、春雨
- C きのこと類 ———— きくらげ、なめこ
- D 乳類 ———— チーズ、豆乳

3. 加工食品に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 脱脂乳は、ヨーグルトの原材料になる。
- B 発酵バターは、酵母で発酵させた食品である。
- C 緑茶は不(非)発酵茶で、ウーロン茶と紅茶は発酵茶である。
- D ベーコンは、漬け込み後にケーシング、湯煮をする。

4. 食品と微生物の組み合わせで、誤っているものは、次のうちどれか。

- A パン ———— 酵母
- B 甘納豆 ———— 納豆菌
- C ヨーグルト ———— 乳酸菌
- D ブルーチーズ ———— かび

5. 小麦粉の種類と料理の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

- A 薄力粉 ————— ホワイトソース、スパゲッティ
- B 薄力粉 ————— てんぷらの衣、スポンジケーキ
- C 中力粉 ————— うどん、ベーグル
- D 強力粉 ————— お好み焼き、餃子の皮

6. 食品の成分に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A ぶりとひらめを比較すると、ぶりの方が多価不飽和脂肪酸を多く含む。
- B ほうれんそうと小松菜を比較すると、小松菜の方がカルシウムを多く含む。
- C バターとマーガリンを比較すると、バターの方がコレステロールを多く含む。
- D 濃口しょうゆと薄口しょうゆを比較すると、濃口しょうゆの方が塩分を多く含む。

VI 食品衛生学

1. 食中毒予防の三原則の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

- A 消毒 —— 冷蔵・冷凍 —— 加熱
- B 清掃 —— 迅速・冷却 —— 手洗い
- C 清潔 —— 迅速・冷却 —— 加熱
- D 清潔 —— 冷蔵・冷凍 —— 手洗い

2. 自然毒食中毒に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A ソラニン、ジャガイモの芽や、緑色の部分にある。
- B ふぐ中毒の病因物質は、マイコトキシンである。
- C ツキヨタケは、毒キノコの種類である。
- D ニラと誤食されることのあるスイセンには、リコリンという植物性自然毒がある。

3. 腸管出血性大腸菌に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 溶血性尿毒症症候群 (HUS) を呈し、重症化することがある。
- B 下痢などの症状がなくても保菌している場合がある。
- C 感染症法の1類感染症である。
- D 75℃で1分間以上の加熱で死滅する。

4. 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 肉類が、原因食品となることが多い。
- B 潜伏期間は、1～6時間と短い。
- C マイナス15℃以下で死滅する。
- D 平成25年の食中毒事件数における病因物質では、5番目に多い。

5. 食中毒の原因となる寄生虫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 クドア・セプテンブクタータ ————— ヒラメ(養殖)
- B サルコシスティス・フェアリー ————— 馬肉
- C アニサキス ————— 牛肉
- D 横川吸虫 ————— 淡水魚

6. 従事者の衛生に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。

- A 調理場専用の清潔な作業衣、帽子、マスクを着用する。
- B 手洗いは、汚れた時に行う。
- C 手指に化膿性の傷のある者、下痢をしている者は調理に従事しない。
- D 指輪、時計、アクセサリーははずす。

7. 食品添加物の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

- A 発色剤 ————— 亜硝酸ナトリウム
- B 酸化防止剤 ————— ソルビン酸
- C ゲル化剤 ————— アスパルテーム
- D 保存料 ————— β -カロテン

8. アレルギー物質を含む特定原材料名の表示を義務付けられている食品の組み合わせで、全てが特定原材料名のものは、次のうちどれか。

- A 乳、小麦、大豆
- B 卵、さば、えび
- C そば、かに、小麦
- D 落花生、キウイフルーツ、イカ

9. 大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 対象施設は、1日2,000食以上または同一メニューを1回500食以上提供する施設である。
 - B 生鮮食品の納入は、1度に1週間で使い切る量を仕入れる。
 - C 下処理は、汚染作業区域で行う。
 - D 調理後の食品は、調理終了後から7時間以内に喫食することが望ましい。
10. ノロウイルスに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品は、85℃～90℃で90秒間以上加熱調理する。
 - B 潜伏期間は、1～2日である。
 - C 失活化には、消毒用アルコールが最も効果的である。
 - D 感染者の嘔吐物や便などの排泄物から感染することがある。
11. ヒスタミン食中毒に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A アレルギー様食中毒と言われている。
 - B 潜伏期間は、2～7日と長い。
 - C 症状は、軽い下痢のみである。
 - D 抗生物質で治る。
12. 施設設備の衛生管理に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 冷蔵庫は、15℃に保持する。
 - B 食品倉庫では、原料や製品は床上に直に保管する。
 - C まな板、包丁、ふきんは、使用目的別に備える。
 - D 使用水の安全は、月に1回確認する。

Ⅶ 調理理論

1. 乾物と戻し倍率(重量比)の組み合わせで、誤っているものは、次のうちどれか。
- A ひじき ————— 約10倍
 - B 糸かんとん ————— 約9倍
 - C 干しシイタケ ————— 約5.5倍
 - D 大豆 ————— 約2倍
2. 包丁に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 出刃包丁は、片刃である。
 - B 三徳包丁は、両刃である。
 - C 柳刃包丁は、野菜用である。
 - D 牛刀は、洋包丁である。
3. 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 米の美味しさは、米の品質、水加減、火加減で決まる。
 - B 洗米は、糠やごみを洗い流す作業である。
 - C 炊飯により、米の α -でんぷんが、 β -でんぷんに変化する。
 - D もち米の炊飯は、うるち米の炊飯より加水量を少なくする。
4. フランス料理のソースに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A ソースの基本材料は、フォン、ルー、リエゾンである。
 - B リエゾンとは、小麦粉と油脂を加熱したものである。
 - C ルー・ブランは、約120~130℃で加熱する。
 - D フォンは、煮だし汁である。

5. 旨味調味料の素材とその主要な成分の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

- A ホタテガイ ———— コハク酸
- B 鰹節 ———— グルタミン酸
- C 干しシイタケ ———— イノシン酸
- D 昆布 ———— グアニル酸

6. 物理的調理操作でないものは、次のうちどれか。

- A ろ過
- B 凝固
- C 浸漬
- D 凍結

7. 調理器具を熱伝導の高い順に並べた記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A アルミニウム鍋→鉄鍋→土鍋→銅鍋
- B 土鍋→銅鍋→鉄鍋→アルミニウム鍋
- C 銅鍋→アルミニウム鍋→鉄鍋→土鍋
- D 鉄鍋→銅鍋→アルミニウム鍋→土鍋

8. 蒸し料理に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 蒸気がのぼる前に材料を入れる。
- B 煮物料理に比べて水溶性成分の損失が大きい。
- C 卵料理は、85～90℃の温度に保ちながら調理する。
- D 加熱中に調味しやすい。

9. 砂糖の調理的特色に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A でんぷんの老化を促進する。
 - B ゼリー強度を高める。
 - C たんぱく質の熱凝固を促進する。
 - D 保水性が低い。
10. 食酢の調理的特色に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A アントシアニンに作用して色を白くする。
 - B フラボノイドに作用して色を赤くする。
 - C 骨など組織を硬化する。
 - D 酸化酵素を抑えて褐変を防ぐ。
11. 味覚の交互作用に関する組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A 対比効果 —— 果汁と砂糖
 - B 相乗効果 —— かつおぶしとこんぶ
 - C 抑制効果 —— だし汁に食塩
 - D 相乗効果 —— すいかに食塩
12. 献立作成に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 調理の進行を円滑にする。
 - B 食品の合理的配合と数量を決める。
 - C 予算の範囲内で実施する。
 - D 嗜好より栄養を優先させる。

13. 調理施設の設備に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 調理中は、網戸を開放して、除湿する。
 - B 調理者の疲労に配慮するため、調理場の床には勾配がある。
 - C 床は衛生管理する上でドライシステムが良い。
 - D 厨房内の温度は、30℃に保てるよう換気に配慮する。
14. 調理方式に関する記述の組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。
- A 真空調理 ————— 食材を加熱調理後、真空包装して冷却、保存する。
 - B クックサーブ ————— 食材を加熱調理後、速やかに提供する。
 - C クックチル ————— 食材を加熱調理後、急速冷凍し、冷凍保管、提供時に再加熱する。
 - D クックフリーズ ————— 食材を加熱調理後、急速冷却し、冷蔵保管、提供時に再加熱する。
15. 電子レンジと電磁調理器に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 電子レンジは、水分の蒸発量が小さい。
 - B 電子レンジは、緩慢に温度が上昇する。
 - C 電磁調理器は、アルミ鍋で調理するとよい。
 - D 電磁調理器は、熱効率が良い。
16. 日本料理のだしの取り方に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 混合だしは、煮干しと昆布で作る。
 - B 昆布だしを取るときは、昆布を水から入れる。
 - C 煮干しだしは、煮干しをそのまま入れる。
 - D かつお節だしは、約30分間煮てこす。