

# 平成22年度調理師試験問題

平成22年7月28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. 食生活指針に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
  - A 食生活指針と食事バランスガイドは無関係である。
  - B 文部科学省・厚生労働省・農林水産省が合同で策定した。
  - C 食生活指針10項目の1番目は、「食事を楽しみましょう。」である。
  - D 国民の健康の増進、生活の質の向上などを目的として策定された。
  
2. 日本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 普茶料理は、隠元禅師を祖とする寺で始められた中国風の精進料理である。
  - B 本膳料理は、武家社会の饗応きょうおうに用いられた。
  - C 精進料理は、植物性食品と卵を食材としている。
  - D 会席料理と懐石料理は異なっている。
  
3. 各都道府県の郷土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 沖縄県は、チャンプルー、ソーキそばである。
  - B 北海道は、柿の葉ずし、お切り込みである。
  - C 石川県は、じぶ煮、ごり汁である。
  - D 東京都は、深川飯、どじょうなべである。
  
4. 三大食法に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
  - A 「手食」、「箸食はし」、「ナイフ・フォーク・スプーン食」が三大食法である。
  - B 箸食の代表地域は、日本、中国、朝鮮半島、台湾、ベトナムである。
  - C 「ナイフ・フォーク・スプーン食」では、スプーンが最も古くから使われた。
  - D 手食について、「右手を使うこと」、「3本指で食べること」などのマナーが厳しく要求される地域がある。

## Ⅱ 衛 生 法 規

1. 憲法や法律の規定を実施するためのいろいろな手続き、あるいは法律によって特に委任された事項について内閣によって制定された規定で、正しいものは次のうちどれか。
  - A 政令
  - B 省令
  - C 告示
  - D 条例
2. 法律名と規定されている事項の組み合わせで、正しいものは次のうちどれか。
  - A 健康増進法 ————— 特別用途食品制度
  - B 食品衛生法 ————— 食品安全委員会
  - C 学校給食法 ————— 栄養表示制度
  - D 食品安全基本法 ————— 食品衛生管理者
3. 食品衛生法で規定しているものとして、誤っているものは次のうちどれか。
  - A 食品衛生管理者
  - B 科学的知見に基づく食品健康影響評価（リスク評価）
  - C HACCP（危害分析重要管理点）
  - D 食中毒の届出・調査
4. 健康増進法で規定しているものとして、誤っているものは次のうちどれか。
  - A 特定給食施設の届出
  - B 保健指導・栄養指導の実施
  - C 予防接種
  - D 栄養表示制度

### Ⅲ 公衆衛生学

1. WHOは、1948年に国際連合に設置された機関である。日本名の呼び方のうち正しいものは次のうちどれか。
  - A 世界保健機関
  - B 世界労働機関
  - C 世界平和機関
  - D 世界安全機関
  
2. 保健所に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。
  - A 地域における医療活動の中心的機関である。
  - B 地域における防災活動の中心的機関である。
  - C 地域における住民活動の中心的機関である。
  - D 地域における公衆衛生活動の中心的機関である。
  
3. 食中毒の病因物質で、平成20年における患者数が最も多かったものは次のうちどれか。
  - A サルモネラ属
  - B ノロウイルス
  - C ウエルシュ菌
  - D カンピロバクター
  
4. 水道水の塩素濃度は、常時給水管から一定以上の残留塩素濃度が検出されなければならないとしている。この濃度の下限値は次のうちどれか。
  - A 0. 1 mg/L
  - B 0. 2 mg/L
  - C 0. 5 mg/L
  - D 1. 0 mg/L

5. 感染性疾患と症状の組合せのうち、誤っているものは次のうちどれか。

- A 赤痢 \_\_\_\_\_ 粘液血便
- B 腸チフス \_\_\_\_\_ 高熱
- C コレラ \_\_\_\_\_ 便秘
- D 腸管出血性大腸菌感染症 \_\_\_\_\_ HUS (溶血性尿毒症症候群)

6. 消毒薬とその用途に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 昇汞水<sup>しょうこうすい</sup>は、食器、玩具の消毒に用いると効果的である。
- B アルコールは、手などの消毒に用いる。
- C 中性洗剤は、殺菌力はないが洗淨力は極めて強い。
- D 逆性石鹼は、洗淨力は弱い、殺菌力が極めて強い。

7. 寄生虫の種類として、実際には無いものは次のうちどれか。

- A 吸虫類
- B 条虫類
- C 線虫類
- D 点虫類

8. 高血圧の要因と関連のない項目は、次のうちどれか。

- A 肥満
- B 運動不足
- C ダイエット
- D 食塩やアルコールの過剰摂取

9. 学校保健安全法に基づく「学校において予防すべき感染症」に、当てはまらないものは次のうちどれか。

- A 結核
- B 風しん
- C クラミジア
- D ペスト

## IV 栄 養 学

1. 栄養素とその機能等の組み合わせで、誤っているものは次のうちどれか。
  - A たんぱく質 —— 体組織の構成成分
  - B 脂質 —— 効率的なエネルギー源 (9 kcal/1 g)だが必須ではない
  - C ビタミン —— 補酵素などとして体内代謝の調節
  - D 無機質 —— 細胞の浸透圧を正常に保つ
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 水と油に界面活性物質を添加すると乳濁液<sup>にゅうだくえき</sup>となる。
  - B 油脂にアミラーゼを作用させるとグリセロールと脂肪酸になる。
  - C 脂質は脂溶性ビタミンの吸収を助ける。
  - D トランス脂肪酸は自然食品には、ごく少量しか含まれない。
3. たんぱく質に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
  - A たんぱく質は多数のアミノ酸がペプチド結合したものである。
  - B たんぱく質の栄養価は、構成するアミノ酸の種類と量によって決まる。
  - C 精白米や小麦粉など穀類のたんぱく質は、必須アミノ酸であるリジンが多い。
  - D 体内のたんぱく質は常に合成と分解を繰り返している。
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 体内の鉄の約30%が血液中に存在している。
  - B ヨウ素を過剰摂取すると甲状腺機能低下、甲状腺腫を起こす。
  - C 亜鉛の欠乏により、高齢者には褥瘡<sup>じょくそう</sup>を発生させやすい。
  - D コバルトはビタミンB<sub>12</sub>の構成成分で、欠乏により悪性貧血を起こす。
5. ビタミンと欠乏症状の組み合わせで、誤っているものは次のうちどれか。
  - A ビタミンB<sub>1</sub> —— <sup>かけ</sup>脚気、多発性神経炎
  - B ナイアシン —— 悪性貧血
  - C ビオチン —— 皮膚炎
  - D ビタミンC —— 壊血病

6. 消化器管の働きに関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 口腔 ————— 食物をかみくだき、唾液とまぜ、消化作用を助ける。
- B 胃 ————— 食物を貯留し、殺菌・消化する。ブドウ糖を吸収する。
- C 小腸 ————— 膵液・腸液で食品を分解し吸収する。
- D 大腸 ————— 主に水分の吸収、糞の形成に関与する。

7. ヒトの年齢期と栄養等に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 乳児は生後1カ年の間に体重は3倍、身長は1.5倍という急速な発育をする。
- B 離乳は生後5・6か月頃から始める。
- C 幼児期は体の大きさに比べ大人より多くのたんぱく質を必要とする。
- D 老年期は動脈硬化を防ぐために動物性脂質を主に与える。

8. 病気等に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 成人の肥満の指標はBMI（体格指数）30以上である。
- B 食事の不摂生やアルコールの飲みすぎは急性胃炎の原因となる。
- C 慢性肝炎の患者には、良質のたんぱく質を与える。
- D 急性膵炎の発作時には、絶食とする。

9. 病気と栄養等に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 痛風では、レバーや肉のスープ等、プリン体を多く含むものを控える。
- B 高血圧では、カリウムの摂取を控える。
- C 慢性腎不全では、たんぱく質、食塩、水分、カリウムの制限を行う。
- D 急性腎炎、急性腎不全では、十分なエネルギーを与える。

## V 食 品 学

1. 小麦粉に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
  - A うどん・そうめんは、薄力粉を用いて作る。
  - B グルテン（麩質）の多いものほど、粘り気が強い。
  - C たんぱく質の含量によって、強力粉、中力粉、薄力粉に分けられる。
  - D パンは、強力粉を用いて作る。
  
2. 食品と成分の組み合わせで、誤っているものは次のうちどれか。
  - A そば ————— ルチン
  - B こんにゃくいも ————— ソラニン
  - C ビール ————— ホップ
  - D しいたけ ————— グアニル酸
  
3. 米に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
  - A もち米のデンプンは、アミロペクチンのみからなる。
  - B 米のビタミンB群は、玄米よりも精白米に多く含まれている。
  - C 米は、胚乳の端に胚芽があり、その周囲に外皮がある構造となっている。
  - D 道明寺粉は、もち米を粗碎そさいしたものである。
  
4. 乳類に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。
  - A 牛乳には、ビタミンCが豊富に含まれている。
  - B プロセスチーズは、乳固形分5%以上と規定されている。
  - C 牛乳とは、さく取したままの牛の乳をいう。
  - D 牛乳のたんぱく質は、主にカゼインから成る。
  
5. 食品の貯蔵に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。
  - A 貯蔵の目的は、食品を腐敗、変敗から守り、長期に保存できるようにすることである。
  - B 貯蔵食品の条件とは、元の食品と栄養価が変わらないことだけである。
  - C 一般に、0℃以下で流通する食品を冷凍食品という。
  - D 塩蔵法は、主に肉類の貯蔵に用いられることが多い。



6. 動物性食品に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 魚の脂質には、飽和脂肪酸が多く含まれる。
- B コラーゲンは、水を加えて加熱するとゼラチンに変わる。
- C 獣鳥肉類の肝臓（レバー）の成分の特徴として、ビタミン、無機質が豊富である。
- D 食肉の色素は、ミオグロビンである。

## VI 食品衛生学

1. 微生物に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
  - A ある種のかびはカビ毒を生産することがある。
  - B 原生動物（原虫）は、単細胞の生物で最下級の動物に属する。
  - C リケッチアは、細菌より大きく、ウイルスより小さい。
  - D 球菌には、ぶどう状、連鎖状、双球状のものなどがある。
  
2. 寄生虫に関する組み合わせで、正しいものは次のうちどれか。
  - A 回虫 ————— 魚介
  - B 鞭虫 ————— 野菜
  - C 旋毛虫 ————— 魚介
  - D アニサキス ————— 野菜
  
3. 食中毒予防に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
  - A 食中毒予防の三原則は、「清掃、迅速・冷却、洗浄」である。
  - B 食品の洗浄と器具の消毒、清潔な保管に気をつける。
  - C 水質検査を適時行う。
  - D 手洗いを励行する。
  
4. 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 原因食品として、生カキやホタテ貝などの二枚貝によることが多い。
  - B 主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱などである。
  - C 潜伏期は30分～1時間である。
  - D 回復後1週間を過ぎた患者の便からウイルスを検出することがある。
  
5. 食中毒に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。
  - A カンピロバクターによる食中毒の原因食品として、魚介類が多い。
  - B 腸炎ビブリオによる食中毒の原因食品として、肉や卵とその加工品が多い。
  - C 黄色ブドウ球菌による食中毒の原因として、魚介類が多い。
  - D サルモネラによる食中毒の原因食品として、肉や卵とその加工品が多い。

6. 食品の保存方法に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。

- A 発酵は、発酵細菌が生成する無機酸により保存性を高める方法である。
- B 冷凍や冷蔵は、微生物を殺菌し、化学的活性を高めることにより保存性を高める方法である。
- C 加熱は、微生物を殺菌し、酵素を活性化することで保存性を高める方法である。
- D 乾燥や脱水は、水分含量を微生物の増殖に適さない程度まで下げる方法である。

7. 食品への異物混入の防止策として、誤っているものは次のうちどれか。

- A 原料の選別
- B 塵埃<sup>じんあい</sup>の放置
- C そ族・昆虫の侵入防止
- D 調理台の清潔保持

8. 食品添加物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 酸化防止剤 ————— イマザリル
- B 甘味料 ————— アスパルテーム
- C 乳化剤 ————— レシチン
- D 膨張剤 ————— 炭酸水素ナトリウム

9. 食品添加物に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。

- A 添加物の分類として、指定添加物、既存添加物、人工香料、一般飲食物添加物がある。
- B 1日摂取許容量（ADI）とは、人が一生摂取しても安全な1日当たりの量である。
- C 食品添加物の成分規格および製造・使用方法等の基準は、添加物の使用者が決める。
- D 食品添加物の表示については、栄養強化の目的で使用したビタミンなども含め、すべての添加物を表示しなければならない。

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 まな板、包丁、ふきんは使用目的別に専用とする。
- B 冷蔵庫内では、原材料とでき上がり食品とを区別する。
- C 冷蔵庫内温度は、20℃に保持する。
- D 調理用器具は、専用ラックに保管する。

11. 従事者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 作業中は、禁煙、つば、たんをはかない。
- B マニキュア、指輪、時計、アクセサリははずす。
- C 数年に一度、検便を実施する。
- D トイレに入る際には、作業衣、帽子を取り替える。

12. 大量調理施設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 加熱調理食品は、中心部を65℃で1分以上十分に加熱する。
- B 調理後直ちに提供しない食品は、10℃または45℃で保管する。
- C 木製の器具は汚染菌が残存する可能性が低い。
- D 下処理は、汚染作業区域で行い、非汚染作業区域を汚染しないようにする。

## Ⅵ 調 理 理 論

1. 食べ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 トマトの赤色はリコピンであり、ビタミンAとしての働きがある。
  - B ほうれんそう、こまつななどの緑色色素は、クロロフィル系色素である。
  - C 穀類、豆類の黄色はフラボノイド系色素である。
  - D ミオグロビンは、加熱によりメトミオグロモーゲン（褐色）になる。
  
2. 魚の調理等に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。
  - A 魚は、必ず塩水であらってから調理する。
  - B 5枚おろしは、頭を含めて5つにおろすことである。
  - C 大名おろしは、中落ち（中骨）に付く身の量が多くなるおろし方である。
  - D ゼイゴは、いわしの特徴である。
  
3. 揚げ物調理に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。
  - A 揚げ物調理はゆでものや煮物に比べて、ビタミンの損失が大きい。
  - B かき揚げの吸油量は、揚げ物の中では少ない。
  - C 野菜は、一般的に魚介類よりも高温で揚げる。
  - D 油の温度の目安170～180℃では、衣を入れると途中まで沈みかけて浮きあがる状態である。
  
4. 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 米に水を加え浸積<sup>しんせき</sup>する時間は、夏は冬より短い。
  - B 洗米は、糠<sup>ぬか</sup>を洗い流すために行う。
  - C 米は飯になると、水分が80%になる。
  - D おこわ（強飯）は、一般的に蒸して作るが、炊飯も可能である。

5. 調理器具に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。

- A 電子レンジ加熱では、水分の蒸発量は小さい。
- B アルミニウム鍋は、熱伝導率が小さい。
- C 土鍋は電磁調理器に適する。
- D 刺身に用いるやなぎ刃包丁は、片刃の包丁である。

6. 包丁の扱いに関する記述で、正しいものは次のうちどれか。

- A 面取り —— 食品の表面を厚くむくこと。
- B 引き切り —— 刺身や薄づくりのときに、刃元で切ること。
- C かくし包丁 —— 食品の内部まで熱を伝え、味をむらなく浸透させるため、見えないように切れ目を入れること。
- D 押し切り —— 主に肉を切るときに、真上から叩き切ること。

7. でんぷん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 ジャガイモのでんぷんの糊化開始温度は、60℃から65℃程度である。
- B 糊化したでんぷん（ベーターでんぷん）は、放っておくとしだいに元のアルファでんぷんにもどる。これを老化という。
- C 生のでんぷんに吸水させて、加熱すると膨潤、糊化し、粘度を増す。
- D 15%以下の水分や0℃以下の条件下では老化が起こりにくい。

8. いも類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 粘質タイプのジャガイモは、煮崩れしにくいいため、カレー、シチューなどの煮物料理に適している。
- B マッシュポテトは熱いうちにジャガイモを裏ごすことが大切である。
- C さつまいもを加熱する時、電子レンジで加熱しても、オーブンを使って時間をかけて加熱しても、糖の量は変わらない。
- D さつまいもを切ると、切り口に乳液上の物質が出てくるが、これはヤラピンといって、空気に触れて酸化すると黒く変色する。

9. 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 グルテンは小麦粉中のグリアジンとグルテニンにより形成される。
  - B ドウは、小麦粉に水分を含ませた塊<sup>かたまり</sup>であって流動性のないものをいう。
  - C 食塩の添加により、グルテンは粘弾性、伸展性が増す。
  - D 中華麺は、小麦粉にかん水という酸性の水を加えて捏ね<sup>こ</sup>ることで、伸展性が増す。また、これにより、黄色に変化する。
10. 魚介類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 煮ごりは、魚の皮や骨に含まれるコラーゲンという糖質が分解してできる。
  - B 魚肉のすり身に2～3%の食塩を加えて加熱すると、魚肉のたんぱく質<sup>ぎょう</sup>が凝固して、網目状になり弾性が出る。
  - C なます、酢の物、すしなどに用いる酢魚の表面が白いのは、たんぱく質が酢により凝固したものである。
  - D アジの煮付けを作る時は、煮立てた煮汁の中に魚を入れ、落とし蓋<sup>ふた</sup>をして煮る。
11. 鶏卵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 卵は加熱により凝固するが、凝固温度は卵黄の方が卵白より高い。
  - B 卵黄にはレシチンがあり、油脂を乳化する働きがあり、マヨネーズはこの性質を利用して作られている。
  - C 生の卵には流動性があり、この性質で卵は薄めて使うことができる。
  - D 卵白は20～30℃の温度条件下で泡立てやすくなる。
12. 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 牛乳のコロイドの吸着作用には、魚やレバーの生臭さを消す働きがある。
  - B 牛乳を野菜・肉・貝類などの煮込み料理に使う場合、これらの食品中の有機酸や塩類により、牛乳中のたんぱく質が凝固する。
  - C 牛乳には焼き菓子やグラタンなどに焦げ目と香りをつける働きがある。
  - D 牛乳を65℃以上に加熱すると、被膜ができる。これは、牛乳中の塩類が熱により変性したものである。

13. 油脂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 油脂には、食品に風味を与える性質がある。
  - B マヨネーズは、水中油滴型<sup>ゆてき</sup>のエマルジョンである。
  - C 生クリームは、温度が高い（15℃以上）状態では、泡立ちが早く、気泡性も向上する。
  - D 折り込みパイの生地は油脂の可塑性<sup>かせせい</sup>を利用したものである。
14. 食事バランスガイドに関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A いも類は、炭水化物が多いので、主食の仲間に分類されている。
  - B コマの形は継続的に運動することの大切さも表現している。
  - C 1日に摂取する料理の組み合わせで示している。
  - D 食事の提供量の単位は、サービング（SV）で表わされている。
15. 調理設備に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A 建物の位置としては、食材料の搬入が容易であること、搬入・調理場・ゴミの搬出など、衛生・不衛生が交差しないことが望ましい。
  - B 厨房の湿度は80%以下、温度は25℃以下に保たれていることが望ましい。
  - C 床のウェットシステムは、ドライシステムに比べ、衛生的である。
  - D 肉・魚・野菜類は区分し、それぞれ専用の保管設備に保管する。
16. 給食に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A 特定給食施設は、特定多数人に継続的に1回100食以上または1日250食以上の食事を提供する施設をいう。
  - B 学校給食の食事内容は、厚生労働省が作成した「児童または生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準」に設定されている。
  - C 病院給食は、医療法に基づき、100床以上の病院に栄養士の配置が義務付けられている。
  - D 給食施設の衛生管理は、HACCP（危害分析重要管理点）の考え方に基づき作成された「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従って行われている。