

# 平成23年度調理師試験問題

平成23年7月20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. 日本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 本膳料理 — 寺社料理として確立した
  - B 会席料理 — 自由で気楽に楽しむ宴会料理
  - C 懐石料理 — 千利休のわび茶の心を基本としている
  - D 精進料理 — 植物性食品のみを食材としている
2. 行事と行事食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 元旦 ————— 雑煮
  - B 七草 ————— 七草がゆ
  - C 端午の節句 ——— 柏餅
  - D 七夕祭り ————— ちらし寿司
3. 平成20年度の日本の主な食材の自給率の記述で、誤っているものは次のうちどれか。
  - A 米は、95%
  - B 大豆は、50%
  - C 魚介類は、53%
  - D 鶏卵は、96%
4. 食育基本法制定の背景（理由）として、誤っているものは次のうちどれか。
  - A 伝統ある食文化の喪失
  - B 「食」の海外への依存
  - C 過度のやせ志向
  - D 食事マナーの悪さ

## II 衛生法規

1. 法律名と規定されている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 食品衛生法 ————— 食品衛生監視員
- B 食育基本法 ————— 食育推進基本計画の作成
- C 食品安全基本法 ————— 食品衛生責任者制度
- D 健康増進法 ————— 受動喫煙防止

2. 次の文の（ ）に入る組み合わせで、正しいものは次のうちどれか。

多数人に対して飲食物を調理して供与する施設または営業で厚生労働省令で定めるものにおいて調理の業務に従事する調理師は、(①)年毎に就業地の(②)に就業届を提出しなければならない。

- A ① 2      ② 都道府県知事
- B ① 2      ② 市町村長
- C ① 5      ② 都道府県知事
- D ① 5      ② 市町村長

3. 調理師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 調理師でなければ調理師またはこれにまぎらわしい名称を用いてはならない。
- B 飲食店等多数人に対して飲食物を調理して供与する施設または営業で、厚生労働省令の定めるものの設置者または営業者は、調理業務を行わせるため調理師を置かなければならない。
- C 都道府県知事は調理師がその責任において食中毒など重大な事故等を発生させたときは、調理師免許を取り消すことができる。
- D 調理師免許証を破ったり、汚したり、紛失したときは再交付を受けることができる。

4. 食品衛生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 食品とはそのまま飲食できるもの、加工、調理することによって飲食できるものすべてをいうが、医薬品、医薬部外品は除かれる。
- B 飲食店営業など政令で定められた営業を営もうとする者は厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- C 食中毒にかかっているか、またはその疑いのある患者を診断した医師は、24時間以内にその旨を最寄りの保健所長に届け出なければならない。
- D 乳製品、添加物、その他製造や加工の過程で衛生上とくに考慮を必要とする食品または添加物を製造または加工する営業者は、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。

### Ⅲ 公衆衛生学

1. 地域保健法による保健所の業務でないものは、次のうちどれか。
  - A 食品衛生に関すること
  - B 精神保健に関すること
  - C エイズの予防に関すること
  - D 被災証明書の発行に関すること
  
2. 生活環境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 調理場では、換気、冷暖房に注意しないと仕事の能率が低下する。
  - B 高温多湿な夏は、消化器系の病気が多い。
  - C 日光に当たり過ぎると、くる病などのビタミンD欠乏症になる。
  - D 炭酸ガスの濃度が高い空気は、汚れた空気である。
  
3. そ族、昆虫の駆除に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
  - A 下水溝を清潔に保つことは、ハエ、蚊の駆除に有効である。
  - B 衣服を清潔に保つことは、ノミ、シラミ、ダニの駆除に有効である。
  - C 殺虫剤は、なるべく環境中に残留するものがよい。
  - D ゴキブリの駆除には、殺虫剤をゴキブリの通路に塗布するとよい。
  
4. 疾病とその原因で、誤っている組み合わせは次のうちどれか。
  - A 遺伝によるもの ————— エイズ
  - B 病原微生物によるもの ——— 結核
  - C 食生活によるもの ————— 高血圧
  - D 公害によるもの ————— 水俣病
  
5. ウイルスが病原体ではない感染症は、次のうちどれか。
  - A インフルエンザ
  - B 狂犬病
  - C 日本脳炎
  - D 梅毒

6. 細菌が病原体ではない感染症は、次のうちどれか。

- A 赤痢
- B 百日咳
- C 結核
- D マラリア

7. 感染症の感染源に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 症状がなければ感染源にならない。
- B 病原体に汚染された物品は感染源になる。
- C 患者の看護人が感染源になる場合がある。
- D 動物が感染源になる場合がある。

8. 感染症の予防対策として、誤っているものは次のうちどれか。

- A 検便を行う。
- B 手指をよく洗う。
- C 蚊に刺<sup>か</sup>され<sup>さ</sup>れない。
- D 室内を明るくする。

9. 生活習慣病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 高血圧のみならず、がん予防のためにも食塩の過剰摂取は避ける。
- B 痛風の予防のために、たんぱく質の過剰摂取は避ける。
- C がん予防のために、なるべく日光に当たる。
- D 高血圧予防のために、アルコールの過剰摂取は避ける。

## IV 栄 養 学

1. 人体構成成分の比率（成人の平均値）として、誤っているものは次のうちどれか。

- A 水分 ————— 50～60%
- B たんぱく質 —— 15～18%
- C 脂質 ————— 15～25%
- D 炭水化物 —— 15～20%

2. 炭水化物に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 炭水化物から摂取するエネルギーの割合は50～70%未満が望ましい。
- B ぶどう糖（グルコース）は炭素数6個の六炭糖である。
- C 果糖はショ糖（シュクロース）、イヌリンをつくる。
- D 乳糖はぶどう糖とガラクトースからつくられショ糖より甘い。

3. 食物繊維しょくもつせんいに関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 食物繊維はヒトの消化酵素では分解されない。
- B 水溶性の食物繊維にはペクチン、グルコマンナンなどがある。
- C 不溶性の食物繊維にはセルロース、アルギン酸、キチンなどがある。
- D 食物繊維は大腸がんなどの予防効果が注目されている。

4. 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エステル結合したものである。
- B たんぱく質は細胞をつくるほかに、ホルモンや酵素の原料となる。
- C ゆで卵、豆腐、焼き魚では、たんぱく質が変性している。
- D たんぱく質の耐容上限量は定められていない。

5. 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 カルシウムの99%は骨および歯に存在する。
- B マグネシウムは、生体に25g存在し、過剰摂取で下痢を起こす。
- C ヨウ素は副甲状腺ホルモンの構成要素である。
- D 亜鉛欠乏により味覚障害が起こる。

6. 水溶性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B<sub>1</sub>は水にとけ、不足すると脚気や多発性神経炎になる。
  - B ナイアシンが不足するとペラグラになる。
  - C 生卵白の多量摂取によりビオチン欠乏になる。
  - D ビタミンCが欠乏すると悪性貧血になる。
7. 消化吸収など内臓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 胃では殺菌作用のある硝酸が分泌される。
  - B ほとんどの栄養素は小腸で吸収される。
  - C すい臓では消化酵素が外分泌される。
  - D 胆のうは肝臓で造られた胆汁を貯蔵して濃縮する。
8. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。
- A 乳児は、生後1年間で体重が約3倍、身長が約1.5倍になる場合が多い。
  - B 男子の思春期スパートは女子(10~11歳)より2年くらい遅い。
  - C 成人期の食生活で重要なことは生活習慣病の発症を予防することである。
  - D 激しい発汗を伴う労働でも、食塩を補う必要はない。
9. エネルギー代謝に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A 基礎代謝は安静時の最小エネルギー代謝量である。
  - B 基礎代謝量は、身長をもとに算出する。
  - C 筋肉量の多いスポーツマンや重労働者は、基礎代謝が高い。
  - D 食物を食べた後にエネルギー消費量が増すことを特異動的作用という。



## V 食 品 学

1. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。
  - A 「健康食品」とは、法令上に規定された用語である。
  - B 特別用途食品とは、内閣総理大臣の許可により販売することのできる食品である。
  - C 栄養機能食品は、消費者庁の個別審査を受けたものでないことの表示が必要である。
  - D 特定保健用食品は、科学的根拠に関する個別審査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。
2. 加工食品と原料に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。
  - A 春雨の原料は小麦粉である。
  - B 油揚げの原料は大豆である。
  - C ビーフンの原料はじゃがいもである。
  - D 麩の原料は米である。
3. 植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 穀類は、炭水化物（特にデンプン）に富み、主なエネルギーの供給源である。
  - B 一般に繊維が多く、整腸作用に役立つ。
  - C たんぱく質や、ビタミン類ではA, B<sub>2</sub>, Dを豊富に含む。
  - D 野菜、果実類は、無機質（特にカリウム）の供給源である。
4. 緑茶に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
  - A 甘味の成分はテアニンである。
  - B 緑茶は不（非）発酵茶である。
  - C 苦味の成分は、カフェインである。
  - D ビタミンCは、酸化により破壊され含有<sup>がんゆう</sup>しない。

5. きのご類に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。

- A 生のきのこは、酵素が少なく変質しにくい。
- B たんぱく質が主成分である。
- C きのご類は水分が少ない。
- D 甘味の主成分はマンニトール、トレハロースである。

6. 食品と、その食品に多く含まれる成分の組合せとして、誤っているものは次のうちどれか。

- A 砂糖、穀類 ————— 炭水化物
- B かんきつ類、いも類 ———— ビタミンA
- C 海藻 ————— カルシウム
- D 卵黄 ————— 鉄

## VI 食品衛生学

1. 細菌がふえる条件として、正しいものは次のうちどれか。
  - A すべての細菌は、15～30℃で発育する。
  - B 増殖には、栄養は必要ない。
  - C 増殖には、水分が必要である。
  - D すべての細菌は、酸素がないと増殖できない。
2. 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 清潔 — 迅速・冷却 — 加熱
  - B 清掃 — 迅速・冷却 — 凍結
  - C 清掃 — 洗浄・消毒 — 加熱
  - D 清潔 — 洗浄・消毒 — 凍結
3. 自然毒食中毒に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。
  - A ジャガイモ中毒の病因物質は、ムスカリンである。
  - B 毒ゼリ中毒の病因物質は、アミグダリンである。
  - C ふぐ中毒の病因物質は、テトロドトキシンである。
  - D 青梅による中毒の病因物質は、エルゴタミンである。
4. 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 主な症状は、激しい腹痛と下痢である。
  - B 乳幼児、小児、高齢者は発病率が高い。
  - C O157やO111はベロ毒素を産生し、食中毒の原因となることがある。
  - D 潜伏期は食中毒の中で最も短く、30分～1時間である。
5. 毒素型食中毒の病因菌として、正しいものは次のうちどれか。
  - A 黄色ブドウ球菌
  - B 腸炎ビブリオ
  - C サルモネラ
  - D カンピロバクター

6. 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 肝吸虫 ————— コイ
- B トキソプラズマ —— カニ
- C アニサキス ————— マス
- D 横川吸虫 ————— サケ

7. 消毒に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。

- A 次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルス対策に有効である。
- B 逆性石けんは、消毒力、洗浄力ともに強い。
- C 消毒用アルコールは、ノロウイルス対策として効果が強い。
- D 過酸化水素は、強い刺激臭がある。

8. 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 デヒドロ酢酸ナトリウム —— 保存料
- B 次亜塩素酸ナトリウム ————— 保存料
- C ソルビン酸カリウム ————— 酸化防止剤
- D 過酸化水素 ————— 酸化防止剤

9. 環境汚染物質に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A PCBは、環境汚染物質である。
- B メチル水銀は、環境汚染物質である。
- C アフラトキシンは、環境汚染物質である。
- D ダイオキシンは、環境汚染物質である。

10. アレルギー物質を含む食品の表示が義務付けされている、特定原材料の組み合わせで、正しいものは次のうちどれか。

- A 乳、小麦、そば、卵、落花生、えび、かに
- B 乳、小麦、さば、さけ、卵、えび、かに
- C 大豆、そば、牛肉、豚肉、鶏肉、卵、さけ
- D 大豆、あわび、いか、いくら、もも、りんご、鶏肉

11. 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 調理器具は、専用ラックで保管する。
- B 食品倉庫では、原料と製品、乾燥食品と生鮮食品などを区別して保管する。
- C 冷蔵庫の庫内温度は、常に20℃に保持する。
- D 調理場への従業員以外の出入りを禁止する。

12. 食品への微生物の二次汚染防止に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。

- A まな板やざる等の木製器具は、水洗いで十分に殺菌できる。
- B フードカッター等の調理機械は、1年に1回分解し洗浄する。
- C シンクは、用途別に相互汚染しないように設置する。
- D 食品や器具、容器の取扱いは、跳ね水による汚染を防止するため、床面から20cmの場所で行う。

## Ⅵ 調理理論

- 調理操作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。
  - 物理的調理操作 —— 計量、切断、ろ過
  - 化学的調理操作 —— 発酵、乳化、着色
  - 加熱調理操作 —— ゆでる、煮る、電子レンジ
  - 美的調理操作 —— 伸展、凝固
- 調理器具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。
  - ろ過器具 —— ストレーナー、シノア
  - 計量器具 —— タイマー
  - 混ねつ・攪拌器<sup>かくはん</sup> —— フードプロセッサ
  - 切碎用器具<sup>せつさい</sup> —— 物相型<sup>もつそう</sup>
- 生物<sup>なまもの</sup>に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
  - 刺身は、魚介類を生食する代表的日本料理である。
  - 和え物は、下処理した材料にあえ衣を混ぜ合わせる調理法である。
  - 酢の物は、漬物の一種で下処理した材料を調味酢で和える調理法である。
  - 生き造りは、生きたままの魚の内臓を除き、頭と尾を残して身を刺身にし元の姿のように盛りつける作り方である。
- オーブンの温度と料理の組み合わせで、正しいものは次のうちどれか。
  - ごく強火 (230~250度) : シュークリーム
  - 強火 (200~220度) : プリン
  - 中火 (160~190度) : 焼き芋
  - 中弱火 (130~160度) : 茶碗蒸し
- 野菜のあく抜きに関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
  - たけのこは、米のとぎ汁でゆでる。
  - わらび・ぜんまいは、アルカリ性の灰汁でゆでる。
  - ごぼうは、塩を加えた水でゆでる。
  - ほうれんそうは、熱湯でゆでる。

6. 「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 混合だしは、鰹節と昆布でとっただしである。
  - B だしを取るのに鍋の蓋はしない。
  - C 煮干しだしの美味しさは、煮干しの頭を残すとよい。
  - D ブイヨン<sup>ブイヨン</sup>は西洋料理のだしである。
7. 熱源に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A 電磁調理器具の熱効率<sup>熱効率</sup>は、都市ガスよりも低い。
  - B 電子レンジの熱効率<sup>熱効率</sup>は、石油コンロよりも高い。
  - C 熱の伝わり方<sup>伝わり方</sup>には、伝導、対流、放射がある。
  - D 水 → 油 → 木材 → 空気の順に温まりやすく、冷めやすい。
8. 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 甘味の代表的な物質はショ糖<sup>ショ糖</sup>で、甘味度の基準とされる。
  - B アスパルテームの甘味度は、ショ糖の400～500倍で苦みがある。
  - C 果糖の甘味度は、ショ糖より高く温度が低いほど甘みが強くなる。
  - D マルチトールの甘味度は、ショ糖より低い。
9. 豆の調理に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。
- A 大豆は、あずき、いんげん豆<sup>いんげん豆</sup>に比べてたんぱく質が少ない。
  - B 乾燥豆は、最低でも1～2時間浸水させてから煮る。
  - C あずきは、胴われを防ぐため、吸水させずに煮る。
  - D 煮豆の調理では、分量の砂糖は1回に入れ、早く浸透させる。
10. 膨化<sup>ぼうか</sup>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 パンは、イーストの発酵により発生する窒素ガスの圧力<sup>ふく</sup>で膨らむ。
  - B スポンジケーキは卵の気泡性を利用して膨らむ。
  - C シュー生地は、攪拌により抱き込まれた空気泡の核と水蒸気により膨らむ。
  - D パイ生地は、包み込まれた空気の加熱による膨張と水蒸気により膨らむ。

11. ゼラチン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 ゲル化の温度は80℃前後である。
  - B ゼラチンを溶かす温度は、70～80℃である。
  - C 砂糖濃度の高いゼラチンゼリーは溶けやすい。
  - D 冷却時間が長いほど、ゼリー強度は高くなる。
12. 食品の成分変化に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A 生魚を酢でしめると硬くなるのはたんぱく質の変性によるものである。
  - B ビタミンB<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>は熱に強いので、煮汁にも残っている。
  - C ビタミンAは、ビタミンCに比べて調理による損失が大きい。
  - D 紅葉おろし（おろし人参とおろし大根を混ぜたもの）では、人参中のアスコルビナーゼが作用して大根中のビタミンCを減少させる。
13. 特定給食施設での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 給食利用者の年齢・性別等に適応する食事計画を、「日本人の食事摂取基準」を用いて作成する。
  - B 使用する食品のバランスを整えるために、食品構成表を作成する。
  - C 衛生事故を防止し、安全な食事を提供するために食品や調理法を選択する。
  - D たんぱく質、脂質、炭水化物、水分のエネルギー比率を考慮する。
14. 特定給食施設での調理工程に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A 肉・魚など生鮮食品は、1日で使い切る量を調理当日に仕入れるようにする。
  - B 食材の保管は、肉類、魚類、野菜類はそれぞれ専用の保管場所で保管する。
  - C 保存食は、マイナス40℃以下で保存する。
  - D 原材料の納入に際しては、検収場で品質、品温等の点検を行う。



15. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく、集団給食施設等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 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、10℃以下または65℃以上で管理する。
  - B 従業員は、年2回検便を実施する。
  - C 加熱調理食品のうち、二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品は、中心部が最低75℃以上で1分間以上加熱する。
  - D 食品（原材料）の保存や、食品の下処理を行うのは非汚染作業区域である。
16. 特定給食施設に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A 特定給食施設とは、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 学校給食は、学校給食法に基づき実施されている。
  - C 事業所給食は、労働基準法に基づき実施されている。
  - D 保育所給食は、児童福祉法に基づき実施されている。