

平成 27 年度調理師試験問題

平成 27 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. 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 「いわしのゴマ漬け」は、千葉県の郷土料理である。
 - B 「冷汁うどん」は、埼玉県の郷土料理である。
 - C 「へらへら団子」は、神奈川県の郷土料理である。
 - D 「治部煮」は、富山県の郷土料理である。

2. 食物のタブー(禁忌)や信条に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
 - A ユダヤ教では、豚を食べない。
 - B ヒンズー教では、獣肉(特に牛肉)を食べない。
 - C ベーガン(Vegan)は、一部の魚を食べるゆるやかなベジタリアンである。
 - D イスラム教では、飲酒をしない。

3. 日本料理と中国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 日本料理では、包丁さばきが重要である。
 - B 日本料理は、多種類の包丁を使う。
 - C 中国料理は、醬などの豊富な調味料を料理によって使い分ける。
 - D 中国料理は、2つの地域の料理に区分できる。

4. 行事食に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
 - A 行事食は、「ハレ」の食事である。
 - B 重陽の節句は、11月11日である。
 - C お節料理は、代表的な行事食のひとつである。
 - D 祭祀と行事食は関連している。

II 衛生法規

1. 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 法の目的は、国民の食生活の向上に資することである。
 - B 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。
 - C 調理師名簿の記載事項のうち、本籍地都道府県名、氏名が変わった時は、30日以内に訂正申請をしなければならない。
 - D 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又は営業で、厚生労働省令の定めるものの設置者又は営業者は、調理師を置かなければならない。
2. 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 法の目的は、国民の健康の保護を図ることである。
 - B 食品衛生推進員は、食品衛生関係営業施設などの監視・指導をする。
 - C 食中毒患者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長に届け出なければならない。
 - D 食品とは、医薬品、医薬部外品を除く、すべての飲食物をいう。
3. 法律名と関連のある組み合わせで、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 食育基本法 —— 営業の許可申請
 - B 健康増進法 —— 特定給食施設の届出
 - C 食品安全基本法 —— 食品安全委員会の設置
 - D 食品衛生法 —— HACCP(危害分析重要管理点)
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 受動喫煙の防止
 - B 特別用途食品制度
 - C 国民健康・栄養調査の実施
 - D 総合衛生管理製造過程承認制度

Ⅲ 公衆衛生学

1. 地域保健法に規定される保健所の業務として、正しいものは、次のうちどれか。
 - A 乳幼児健康診査
 - B がん検診
 - C 特定健康診査・特定保健指導
 - D 飲食店等への食品衛生に関する監視指導

2. 近年のわが国における成人の栄養・食生活に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
 - A エネルギー摂取量は増加傾向にある。
 - B 食塩摂取量は増加傾向にある。
 - C 男性の肥満者（BMI \geq 25）の割合は、約3割である。
 - D 朝食の欠食率は、年代別に比較すると、高齢者が高い。

3. 公害病による健康被害とその原因の組合せで、正しいものは、次のうちどれか。
 - A 水俣病 —— ダイオキシン
 - B 四日市ぜんそく —— フロンガス
 - C イタイイタイ病 —— カドミウム
 - D 足尾銅山鉍毒 —— アスベスト

4. 1類感染症ではないものは、次のうちどれか。
 - A エボラ出血熱
 - B ペスト
 - C ラッサ熱
 - D コレラ

5. 近年の日本人男性における悪性新生物(がん)で、年齢調整死亡率が最も高い部位は、次のうちどれか。
- A 胃
 - B 肺
 - C 膵臓
 - D 大腸
6. 平成22年国民生活基礎調査結果において、介護が必要となった最大の原因は、次のうちどれか。
- A 認知症
 - B 骨折・転倒
 - C 脳血管疾患
 - D 高齢による衰弱
7. 健康日本21最終評価(平成23年10月)で「目標値に達した」と評価された項目で、正しいものは、次のうちどれか。
- A メタボリックシンドロームを認知している国民の割合
 - B 未成年者で喫煙している割合
 - C う歯のない幼児の割合
 - D 運動習慣者の割合
8. 慢性閉塞性肺疾患(COPD)の予防可能な最大発症要因は、次のうちどれか。
- A 肥満
 - B 喫煙
 - C 多量飲酒
 - D 運動不足
9. 特定健康診査・特定保健指導の実施を規定している法律は、次のうちどれか。
- A 健康増進法
 - B 高齢者の医療の確保に関する法律
 - C 国民健康保険法
 - D 労働安全衛生法

IV 栄養学

- 炭水化物に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
 - 単糖類は多数の糖からなるものを指す。
 - 麦芽糖はぶどう糖とガラクトースからできている。
 - デンプンはシュクラーゼにより加水分解される。
 - アルファ(α)デンプンはベータ(β)デンプンより消化されやすい。
- 脂質に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
 - リノール酸は飽和脂肪酸である。
 - リン脂質は複合脂質に分類される。
 - トランス脂肪酸の過剰摂取は冠状動脈疾患の発生を増加させる。
 - リポたんぱく質は血液を介して脂質を運搬するためにつくられる。
- 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。
 - たんぱく質は窒素を含まない。
 - 精白米のたんぱく質はリジンが少ない。
 - 必須アミノ酸は体内でつくることができる。
 - たんぱく質はホルモンや酵素の原料にならない。
- 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。
 - 日本人はヨウ素の摂取量が多い。
 - ヨウ素の欠乏は甲状腺肥大を引き起こす。
 - カリウムの摂取不足は血圧を低下させる。
 - リンの過剰摂取はカルシウムの吸収を悪くする。
- ビタミンに関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
 - ビタミンCは熱を加えても壊れにくい。
 - ナイアシンが欠乏すると夜盲症になる。
 - ビタミンB₁₂が欠乏すると悪性貧血になる。
 - 過剰症状は、主に水溶性ビタミンの過剰摂取で見られる。

6. 消化器官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 胆汁は胆のうで濃縮される。
 - B 胃で分泌される塩酸には殺菌作用がある。
 - C 微絨毛膜で行われる最終的な消化を膜消化という。
 - D 膵臓から分泌されるインスリンには血糖上昇作用がある。
7. 応用栄養学に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 妊娠期にはカルシウムの吸収率が低下する。
 - B 高齢期では咀嚼(そしゃく)力や嚥下(えんげ)力が低下する。
 - C 発汗の激しい労働では食塩を補う必要がある。
 - D メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)は生活習慣と関係が深い。
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 痛風では血中に尿酸がたまる。
 - B 日本の糖尿病患者は、2型糖尿病より1型糖尿病が多い。
 - C 糖尿病の食品交換表は80kcalを1単位としている。
 - D 鉄欠乏性貧血の患者には良質なたんぱく質を与える。
9. 消化器系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 膵疾患では脂質を制限しなくてよい。
 - B 胃下垂はやせ型体型の人に多い。
 - C アルコールの飲みすぎは急性胃炎の原因となる。
 - D 胃・十二指腸潰瘍では胃粘膜を刺激する食品の摂取をさける。

V 食品学

1. 食品成分に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
 - A 炭水化物は、生体の構成成分として重要な物質である。
 - B 微生物が利用できる水分は、結合水である。
 - C 1 gあたりのエネルギーは、脂質の方が、たんぱく質より大きい。
 - D ビタミンは、体内の代謝調節にかかる物質で大半は体内で作られる。

2. 鶏卵に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
 - A 脂質は、レシチンの乳化力のために非常に消化されやすい。
 - B ビタミンCを豊富に含む。
 - C 卵白が完全に凝固する温度は、卵黄より低い。
 - D 卵白は、全卵の約20%を占める。

3. 正しいものは、次のうちどれか。
 - A 健康食品は、食品衛生法で規定されている用語である。
 - B 栄養機能食品は、消費者庁に申請し届け出が必要である。
 - C 特定保健用食品は、特別用途食品と保健機能食品に含まれている。
 - D 嚥下(えんげ)困難者用食品は、特別用途食品の中の病者用食品に組み込まれている。

4. 食品と主原料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	漬物	——	野菜	——	乳酸菌、酵母
B	食酢	——	アルコール	——	酢酸菌
C	ビール	——	小麦	——	酵母
D	みそ	——	大豆、米、麦	——	麹カビ、細菌、酵母

5. 油脂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 てんぷら油 ———— 脱ろう処理
- B 硬化油 ———— マーガリン
- C ショートニング ———— 窒素ガス
- D 魚油 ———— 多価不飽和脂肪酸

6. 乳類の加工品に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A エバミルクは、牛乳に砂糖を加えて濃縮したものである。
- B LL(ロングライフ)牛乳は、常温での保存が可能である。
- C バターは、スキムミルクをチャーニング処理して製造する。
- D チーズとヨーグルトのカードは、同じ手法で凝固させたものである。

VI 食品衛生学

1. 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 潜伏期間は、5日～10日である。
 - B ノロウイルスの失活には、60℃,1分間の加熱が必要である。
 - C 人から人には感染しない。
 - D 消毒剤としては、消毒用アルコールより次亜塩素酸ナトリウムの方が効果が高い。

2. 微生物に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。
 - A 病原微生物とは、人や動物の体内に侵入して病原性を発現する微生物を総称している。
 - B 細菌は、酸素が無ければ増殖できない。
 - C サルモネラ菌は、連鎖状の球菌である。
 - D ツツガムシ病の病因物質であるリケッチアは、細菌より大きい。

3. 細菌性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 腸炎ビブリオによる食中毒の原因として、魚介類が多い。
 - B 黄色ブドウ球菌による食中毒は、食品中で産生された毒素によって発病する。
 - C 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。
 - D 腸管侵入性大腸菌による食中毒は、食品中で産生された毒素によって発病する。

4. 腸管出血性大腸菌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 ベロ毒素を産生する。
 - B 100万個以上の菌量を摂取することで発症する。
 - C 下痢、腹痛のほか、重症の場合、溶血性尿毒症症候群を併発する。
 - D 食中毒予防として、食品を75℃,1分間以上加熱する。

5. フグ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 病因物質は、テトロドトキシンである。
- B 症状は、神経まひを起こし、死亡する場合がある。
- C 加熱により無毒化する。
- D 釣ったフグを家庭で自ら調理したものを食べて、フグ中毒で死亡した事例がある。

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 回虫 ————— 魚介
- B アニサキス ————— 畜肉
- C クドア・セプテンブクタータ ————— 魚介
- D 旋毛虫 ————— 野菜

7. 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 加熱殺菌
- B そ族・昆虫の侵入防止
- C 包装の密封状態の確認
- D 従業員の衛生教育

8. 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 ————— 過酸化水素
- B 着香料 ————— 銅クロロフィル
- C 甘味料 ————— アスパルテーム
- D 保存料 ————— 亜硝酸ナトリウム

9. アレルギー物質を含む特定原材料名の表示が義務付けられている食品として正しいものは、次のうちどれか。
- A えび
 - B イカ
 - C あわび
 - D さば
10. 調理従事者が必ず手指の洗浄および消毒を行う場合として、正しいものは、次のうちどれか。
- A 作業終了後
 - B 非汚染区域から汚染区域に移動する場合
 - C 食品に直接触れる作業をした直後
 - D 生の食肉類に触れた後に、他の食品や器具等に触れる場合
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 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。
 - B 冷蔵庫は、10℃以下に保持する。
 - C まな板は、用途や食品別に分けて使用しなくてもよい。
 - D 調理場への従業員以外の出入りを禁止する。
12. 食品の劣化に関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 腐敗は、微生物により主として食品中のたんぱく質が分解し、悪臭を発生、有害物などを生成することをいう。
 - B 変敗は、食品添加物により主として食品中の炭水化物や脂質が分解し、食用になりにくいものとなることをいう。
 - C 油脂の酸化により劣化した状態は、変質のひとつで酸敗ともいう。
 - D 水分活性が低いほど、微生物が増殖しにくくなる。

Ⅶ 調理理論

1. 調理操作の組み合わせで、誤っているものは、次のうちどれか。
 - A 美的調理操作 —— 食卓の演出
 - B 物理的調理操作 —— 盛り付け、配膳
 - C 加熱調理操作 —— ゆでる、焼く、炒める
 - D 科学的調理操作 —— 乳化、発酵、凝固

2. 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。
 - A わらび、ぜんまいは、食酢を加えてゆでる。
 - B たけのこは、米ぬかを加えるか米のとぎ汁でゆでる。
 - C 小豆は、数回ゆでこぼす。
 - D ほうれん草は、ゆでて、水冷し、絞る。

3. 蒸し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 食品の形を損なわない料理である。
 - B 加熱中に調味しにくい料理である。
 - C 加熱温度は、85℃～150℃である。
 - D 蒸気が十分にのぼってから材料を入れる。

4. 揚げものに関する記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
 - A 一定の温度を維持することが難しい。
 - B 揚げカスは、油の酸化を早める。
 - C かき揚げの吸油率は、から揚げよりも少ない。
 - D 素揚げは材料に何もつけずに直接揚げる方法である。

5. おいしさの要因の組み合わせで、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 食べる側の状態 —— 環境的要因 —— 人種、民族、宗教
 - B 食べる側の状態 —— 先天的要因 —— 年齢、体質
 - C 食べ物の状態 —— 化学的要因 —— 味、香り
 - D 食べ物の状態 —— 物理的要因 —— 温度、テクスチャー(物性)、外観
6. フォンの組み合わせで、誤っているものは、次のうちどれか。
- A フォン・ド・ジビエ —— 野鳥・野獣の煮だし汁
 - B フォン・ド・ポアッソン —— 鶏肉の煮だし汁
 - C フォン・ド・ヴォー —— 仔牛肉の煮だし汁
 - D フォン・ブラン —— 白色煮だし汁
7. 舌の味蕾(みらい)で感じる味の記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 甘味
 - B 酸味
 - C 辛味
 - D 苦味
8. 食塩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 野菜の保水性を増す。
 - B すり身の粘着力を増す。
 - C 果物の褐変を促進する。
 - D たんぱく質の熱凝固を抑制する。

9. 食品の酵素的褐変の防止についての記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 空気と遮断する。
 - B 加熱により酵素の働きを止める。
 - C 酢水に浸し酵素の働きを止める。
 - D ビタミンBにより酵素の働きを止める。
10. 小麦粉のグルテンの粘弾性を増加させる添加材料で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 砂糖
 - B 卵
 - C 食塩
 - D 油脂
11. 肉類のうち、ひき肉の特徴についての記述で、誤っているものは、次のうちどれか。
- A 旨味成分の溶出が少ない。
 - B 腐敗しやすい。
 - C 食塩を添加し攪拌すると結着しやすい。
 - D 酸化されやすい。
12. 「食事バランスガイド」についての記述で、正しいものは、次のうちどれか。
- A 1食で摂取する料理の組合せを示している。
 - B イラストはコマをイメージして描かれている。
 - C 外食店への活用の働きかけは行わない。
 - D 主食、副菜、主菜、乳製品、果物、嗜好品の6つに区分している。

13. 学校給食施設における作業工程と作業区域に関する組み合わせで、正しいものは、次のうちどれか。

- A 原材料の保存 ——— 非汚染作業区域
- B 食品の下ごしらえ ——— 非汚染作業区域
- C 調理 ——— 汚染作業区域
- D 盛り付け ——— 非汚染作業区域

14. 色素と食品に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A クロロフィル系色素 ——— にんじん、かぼちゃ
- B アントシアニン系色素 ——— ほうれんそう、こまつな
- C フラボノイド系色素 ——— れんこん、ごぼう
- D カロテノイド系色素 ——— 赤かぶ、赤じそ

15. 寒天の調理的特色についての記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 水につける時間が長いほうが溶けやすい。
- B ゲル化を始める温度は5～10℃である。
- C 寒天濃度が低い程ゼリー強度は大きい。
- D 有機酸を加えて加熱すると固まりやすくなる。

16. 調理室の整備条件に関する記述で、正しいものは、次のうちどれか。

- A 床の勾配は排水を考慮して4/100程度にする。
- B 作業台の照明は50ルクス程度を用いる。
- C 貯水槽の水を殺菌ろ過して使用する場合、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上とする。
- D 厨房の湿度は90%以下に保たれていることが望ましい。