

平成21年度調理師試験問題

平成21年7月22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. 食育基本法制定の背景に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
 - A 食を大切にすゝる心の欠如。
 - B 肥満や生活習慣病の増加。
 - C 食を大切にすゝる家族の減少。
 - D 伝統ある食文化の喪失。

2. 「和歌食物本草」での記述で、誤っているものは次のうちどれか。
 - A 食物禁忌や食べ方の智慧を和歌にまとめたものである。
 - B 「過食の禁」は、量的な過食を戒めること。
 - C 「久食の禁」は、季節月によって、ある食物の摂取を禁止すること。
 - D 「合食の禁」は、食い合わせを禁止すること。

3. 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 多種類の包丁を使う。
 - B 旬の食材を大事にする。
 - C 素材中心の料理である。
 - D 加熱料理が中心である。

4. 世界の地域と主要作物の組み合わせで、誤っているものは次のうちどれか。
 - A 北アメリカ ————— トウモロコシ
 - B オセアニア ————— 米
 - C ヨーロッパ北東部 ————— 大麦
 - D ブラジル ————— キャッサバ

Ⅱ 衛 生 法 規

1. 学校給食法は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うために、学校給食の普及充実及び（ ）を図ることを目的としている。

上記の（ ）に入る語句として正しいものは次のうちどれか。

- A 健康の増進
- B 栄養のバランス
- C 食育の推進
- D 基礎体力の向上

2. 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 食品安全基本法 ————— 食品安全委員会
- B 食品衛生法 ————— HACCP
- C 予防接種法 ————— 動物検疫所
- D 労働基準法 ————— 労働時間

3. 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 国民健康・栄養調査
- B 栄養表示基準
- C 受動喫煙の防止
- D 食育推進基本計画

4. 調理師名簿に登録されている事項のうち、本籍地都道府県名、氏名が変わったときは、（ ）名簿の訂正申請を免許を与えた都道府県知事にしなければならない。

上記の（ ）に入る語句として、正しいものは次のうちどれか。

- A すみやかに
- B 30日以内に
- C 60日以内に
- D 90日以内に

Ⅲ 公衆衛生学

1. わが国の主な死亡原因の記述で、正しいものは次のうちどれか。
 - A 平成19年の死因の第1位は悪性新生物であり、戦後その順位は変わっていない。
 - B 昭和1年の死因の第1位は、胃腸炎である。
 - C 平成19年の死因の第2位は自殺である。
 - D 平成19年の心疾患の死亡数は、悪性新生物の死亡数の1割にも満たない。

2. 栄養・食料統計に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
 - A 近年、エネルギー摂取量は減少傾向にあり、平成19年で約1,900kcalである。
 - B エネルギーの栄養素別構成比をみると、平成19年でたんぱく質14.9%、脂質25.8%、炭水化物59.3%と生活習慣病予防面から脂質の量・質面の摂り方に十分注意する必要がある。
 - C 平成19年の成人全体における1人1日当たりの野菜類の平均摂取量は、健康日本21の目標摂取量350gには達していない。
 - D 平成19年で見ると全国平均1人1日当たりの食塩摂取量は20.6gで増加傾向が続いている。

3. 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 快適感が得られる温度は、室内における作業では、夏は23℃付近、冬は18℃付近である。
 - B 日光が当たる機会が少ないと体内のビタミンD合成が低下し、くる病などのビタミンD欠乏症になる。
 - C 不快指数 = $0.72 \times [\text{乾球温度}^\circ\text{C} + \text{湿球温度}^\circ\text{C}] + 40.6$ で表され、不快指数は70以上になると誰もが不快を感じる。
 - D 日本の気候は、夏は高温多湿で赤痢、食中毒などの消化器系の病気が多く、冬は低温低湿で感冒、インフルエンザ、肺炎などの呼吸器系の病気が多い。

4. 環境汚染に関する記述で、公害病に関係のないものは次のうちどれか。
- A 水俣病（有機水銀）
 - B 四日市喘息（亜硫酸ガス）
 - C スモン（キノホルム）
 - D イタイイタイ病（カドミウム）
5. 疾病の分類のうち、原因と疾病名との組み合わせで、誤っているものは次のうちどれか。
- A 遺伝によるもの ————— 血友病、全色盲
 - B 病原微生物によるもの ————— 赤痢、結核、コレラ
 - C 食生活によるもの ————— 高血圧、糖尿病、肥満
 - D 原因不明なもの ————— エイズ、マールブルグ病
6. 一般に病気の原因となる微生物を病原体といいます。病気の名称と、その原因となる病原体の組み合わせで、正しいものは次のうちどれか。
- A マラリア ————— ウイルス
 - B 腸チフス ————— 細菌
 - C ペスト ————— リケッチア
 - D 梅毒 ————— クラミジア
7. 健康日本21における、たばこ対策の具体的目標に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A 喫煙が及ぼす健康影響についての十分な知識の普及
 - B 経産婦の喫煙をなくす
 - C 公共の職場における分煙の徹底と効果の高い分煙に関する知識の普及
 - D 禁煙支援プログラムの普及

8. 学校保健安全法は、「児童生徒及び職員の健康の保持増進を図るために、学校における（ ）及び安全管理に関する必要な事項を定め、学校教育の円滑な実施と成果に資する」ことを目的とする。(法第1条)

上の記述の（ ）内に入る語句として正しいものは次のうちどれか。

- A 保健管理
- B 生徒管理
- C 生活管理
- D 学習管理

9. 介護保険制度では、要介護度は、介護サービスの必要量の指標であり、要支援（ア）及び要介護（イ）に区分され、その介護度認定は一定期間毎に更新されている。

上の記述の（ア）及び（イ）に入る語句として正しい組み合わせは次のうちどれか。

- A ア 1～3 イ 1～3
- B ア 1～3 イ 1～4
- C ア 1～2 イ 1～5
- D ア 1～2 イ 1～6

IV 栄 養 学

1. 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 ショ糖はブドウ糖と果糖からつくられる。
 - B 乳糖はブドウ糖とマンノースからつくられる。
 - C 麦芽糖はブドウ糖2個からつくられる。
 - D デンプンはブドウ糖がたくさん集まったものである。
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 脂質は主に胆汁中のリパーゼにより分解される。
 - B 油脂は水に不溶性であるが、界面活性物質により乳化される。
 - C 油脂は空気中の酸素と反応し、酸敗する。
 - D 1gの油脂のもつエネルギーは90kcalと高い。
3. アミノ酸に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
 - A バリン、ロイシン、イソロイシンは必須アミノ酸である。
 - B リジン、スレオニン、ヒスチジンは必須アミノ酸である。
 - C フェニルアラニン、メチオニン、トリプトファンは必須アミノ酸である。
 - D グルタミン、イノシン、アルギニンは非必須アミノ酸である。
4. タンパク質に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
 - A タンパク質は多数の必須アミノ酸がペプチド結合したものである。
 - B タンパク質はペプシンやトリプシン等によってアミノ酸に分解され吸収される。
 - C 牛肉の赤身にはミオグロビンという色素タンパクが含まれる。
 - D 牛乳に含まれるカゼインはリンタンパク質である。
5. 無機質に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
 - A リンはリン酸化を必要とするエネルギー代謝の必須成分である。
 - B ヨウ素欠乏により甲状腺が肥大する。
 - C コバルトは造血を助けるビタミンB6の構成成分である。
 - D 亜鉛の欠乏症状として味覚異常、皮膚障害などがある。

6. 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 ビタミンは脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンとに大別される。
 - B ビタミンA不足により乾燥性眼炎になることがある。
 - C ビタミンK過剰により血液凝固が遅延する。
 - D ビタミンB1欠乏により脚気や多発性神経炎となる。
7. 母子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 葉酸不足により神経管閉鎖障害のリスクが高まる。
 - B 妊娠前期には貧血になりやすい。
 - C 妊娠後期には消化の良いものを少しずつ回数多く食べる。
 - D 生後1年で身長は2倍、体重は3倍と急激に成長する。
8. 高齢期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 高齢者の食事では食欲が低下しない配慮が望まれる。
 - B 高齢者の食事では咀嚼力低下を考慮した食材の選択が望まれる。
 - C 高齢者は味覚が鋭くなるので薄味を心掛ける。
 - D 高齢者は脱水予防のために水分補給を十分に作る。
9. 臨床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 標準体重 (kg) は (身長m × 身長m) × 22で求められる。
 - B 肥満は糖尿病、脳卒中、心臓病の原因ともなる。
 - C 胃下垂はやせ型体格や神経質な人に多くみられる。
 - D 精神的ストレス、ピロリ菌、胃酸分泌低下などで胃潰瘍が起こる。

V 食 品 学

1. 発酵による加工食品で、誤っているものは次のうちどれか。

- A パン
- B ジャム
- C 漬物
- D 泡盛

2. 食品の成分特性の組み合わせで、正しいものは次のうちどれか。

- A 脂質の多い食品 ————— 米
- B ビタミンAの多い食品 ————— レバー
- C 炭水化物の多い食品 —————きのこ
- D たんぱく質の多い食品 ————— 柿

3. 次の記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 味の五原味とは、酸味、塩味、甘味、辛味、渋味のことをいう。
- B 食品は、原料的に見ると、植物性食品と動物性食品に大別できる。
- C 食品に含まれる色素としては、カロテノイド、葉緑素などがある。
- D 食品とは、栄養素を1種類以上含み、有害物を含まない天然または加工品をいう。

4. うま味成分の記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 昆布 ————— グルタミン酸
- B しいたけ ————— マンニトール
- C 貝類 ————— コハク酸
- D かつおぶし ————— イノシン酸

5. 米に関する記述で、正しいものは次のうちどれか。

- A 搗精度が増すほど、ビタミン等の損失は大きくなる。
- B ビタミンB1は、その2/3以上が胚乳部に存在する。
- C 常温で貯蔵することが望ましい。
- D たんぱく質は、6~7%含み、グルテンが主である。

6. 魚介類に関する記述のうち、誤っているものは次のうちどれか。

- A 魚の脂質は、時期により大きく変わり産卵期直前が最高で魚肉もおいしい。
- B 甲殻類の外殻にはキチン質を含む。
- C 魚全体として、ビタミン類の含有が少ない。
- D 淡水魚には、肉や内臓にビタミンB₁を壊す酵素（アノイリナーゼ）を持つものがある。

VI 食品衛生学

1. 微生物による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 整理 ———— 迅速・冷却 ———— 加熱
B 清潔 ———— 清掃 ———— 洗浄・消毒
C 整理 ———— 清掃 ———— 洗浄・消毒
D 清潔 ———— 迅速・冷却 ———— 加熱
2. 黄色ぶどう球菌による食中毒で、誤っているものは次のうちどれか。
A 潜伏期は、1～6時間である。
B 黄色ぶどう球菌の出す毒素マイコトキシンにより発症する。
C 手指の化膿した傷や鼻腔に存在する。
D おう吐、下痢が必発症状であり、発熱は殆どない。
3. 腸炎ビブリオによる食中毒で、正しいものは次のうちどれか。
A 原因食品は、肉、肉加工品が多い。
B 好塩性で3%塩化ナトリウム加ペプトン水によく発育する。
C 酸性に強く、アルカリ性に弱い。
D 潜伏期が3～5日である。
4. 腸管出血性大腸菌による食中毒で、誤っているものは次のうちどれか。
A 乳幼児や高齢者の発病率は低い。
B ベロ毒素を産生する。
C 少量の菌量で発症する。
D 健康な牛の糞便内に存在していることがある。
5. 自然毒食中毒の組み合わせで、誤っているものは次のうちどれか。
A トリカブトによる食中毒 ———— アコニチン
B ドクゼリによる食中毒 ———— テトラミン
C ジャガイモによる食中毒 ———— ソラニン
D 麦角による食中毒 ———— エルゴタミン

6. 寄生虫の記述で、正しいものは次のうちどれか。

- A 鞭虫は、カニに寄生している。
- B アニサキスは、淡水魚を食べることにより感染する。
- C クリプトスポリジウムは、呼吸器感染である。
- D 旋毛虫は、熊、豚、犬など多くの動物の小腸に寄生している。

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 ソルビン酸カリウム ————— 保存料
- B ジブチルヒドロキシトルエン ————— 着香料
- C サッカリンナトリウム ————— 調味料
- D 塩化アンモニウム ————— 乳化剤

8. 食品添加物の記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 漂白剤は、食品を漂白するものである。
- B 発色剤は、肉のもつ色が褐色に変色しないようにするものである。
- C 防ばい剤は、野菜のかび発生防止に使用されるものである。
- D 増粘剤は、食品の味覚に滑らかさや粘りを与えるために使用されるものである。

9. アレルギー物質を含む食品の表示が義務付けら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、落花生、そば、卵、大豆、さば
- B いか、かに、さけ、落花生、さば、卵、えび
- C 乳、かに、牛肉、大豆、小麦、落花生、卵
- D 乳、小麦、落花生、そば、卵、えび、かに

10. 残留農薬や環境汚染の記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A ポストハーベスト農薬とは、農産物の貯蔵や輸送中における保存効果を目的とした収穫前の農産物への農薬使用である。
 - B ポジティブリスト制度とは、基準が定められていない農薬等が一律基準以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度である。
 - C 食物連鎖とは、草食動物が牧草を食べ、肉食動物が草食動物を捕食するという関係である。
 - D 耐容1日摂取量とは、人が一生涯にわたり摂取しても健康に対する有害な影響が現れないとされる体重1kg当たりの1日の摂取量である。
11. 食品への微生物の二次汚染を防止する記述で、正しいものは次のうちどれか。
- A 調理従業者は、作業開始前の手指の洗浄や消毒をする必要はない。
 - B 原材料は、保管場所に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類をまとめて保管する。
 - C 下処理は、汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにする。
 - D まな板、ざる、木製器具は、細菌汚染がないので水洗いで十分である。
12. 食品の表示の記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A 遺伝子組換え食品を使用した場合は、「遺伝子組換え食品」である旨の表示義務がある。
 - B 期限表示には、消費期限と賞味期限がある。
 - C 生食用の鶏卵では、生食用であること、摂氏10℃以下で保存することが望ましいことの表示が必要である。
 - D 食品添加物では、栄養強化の目的で使用されるものや加工助剤であっても表示義務がある。

VII 調理理論

1. 寒天に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
 - A 腸のぜん動運動を高める効果がある。
 - B 寒天濃度が高いほどゼリー強度が小さい。
 - C 砂糖はゼリーの離漿（りしょう）を少なくする。
 - D 凝固した寒天ゼリーは、50℃以上に加熱しないと溶けない。
2. 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 たんぱく質に酢を加えると軟らかくなる。
 - B 水溶性のビタミンは、熱に不安定である。
 - C 調理による成分損失は、水洗、加熱、空気酸化などによる。
 - D 脂溶性ビタミンの調理による損失は、小さい。
3. 物理的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 台所用中性洗剤には、殺菌作用はない。
 - B 浸漬は、食品を水や調味液の中に浸すまたは漬け込むことである。
 - C 切断により食品の表面積が広がり、熱の伝導が悪くなる。
 - D 解凍は、冷凍食品を加温して凍結前、または半凍結の状態にすることである。
4. 野菜とあく抜きとの組み合わせで、誤っているものは次のうちどれか。
 - A たけのこ ————— とき汁
 - B 小豆 ————— 茹でこぼし
 - C ほうれんそう ————— 塩を加えた水
 - D わらび ————— 酢を加えた水

5. 揚げ物に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。

- A 短時間で調理するため、ビタミン類の損失が少ない。
- B 水溶性ビタミンの吸収がよくなる。
- C 一定の温度を維持することがむずかしい。
- D 一度に多量を揚げることはむずかしい。

6. 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 米の水分は約15~16%で、飯の水分は約70~75%である。
- B 洗米は、米に付着している糠やゴミを洗い流す操作である。
- C 飯のおいしさは、米の品質、水加減、火加減で決まる。
- D 炊飯により、でんぷんが糊化する。

7. 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 化学的要因 ———— 味覚
- B 物理的要因 ———— 温度
- C 生理的要因 ———— 緊張感
- D 環境的要因 ———— 食文化

8. 調味と味覚の組み合わせで、誤っているものは次のうちどれか。

- A 対比効果 ———— すいかと食塩
- B 相乗効果 ———— かつおぶしとこんぶ
- C 抑制効果 ———— 果実と砂糖
- D 対比効果 ———— コーヒーと砂糖

9. 食物と香りの組み合わせで、誤っているものは次のうちどれか。

- A ねぎ類 ———— 硫化アリル
- B 魚臭 ———— トリメチルアミン
- C 魚臭 ———— ギ酸エチル
- D かんきつ類 ———— リモネン

10. 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 対象者（食事をする人）の食事摂取基準をみたしている。
 - B 調理の進行が円滑に行くように計画されている。
 - C 献立は、日々作成していくのが望ましい。
 - D 予算の範囲内で実施されるのが望ましい。
11. 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 1日に摂取する料理の組み合わせを示している。
 - B 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、デザートデザートの5つの区分に料理を区分している。
 - C イラストは、コマをイメージして描かれていて、食事のバランスが悪くなると、倒れてしまうことと、規則正しく回転するコマの連想から、継続的に運動することの重要性も表現している。
 - D 水とお茶はコマの軸とし、食事の中で欠かせない存在であることを強調している。
12. 食事の形式に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A 家庭食は、日常、家庭で作られる一般的なもの。
 - B 客膳食は、懐石料理、会席料理、精進料理など。
 - C 中食は、おせち料理、慶仏事料理、ひな祭りなど。
 - D 治療食は、病気の種類により医師が出す食事箋により食事をつくる。
13. 調理室の内装に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A 床の勾配は排水を考えて1/100程度にする。
 - B 天井の高さは、床面から2.5 m以上が望ましい。
 - C 窓は採光のため、網入りの透明ガラスを用いるとじょうぶで掃除も容易である。
 - D 壁は吸湿性に優れ、厨房内の湿気を吸収する素材が良い。

14. 食品や料理の保管に関する記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A 肉類、魚類、野菜類は区分し、それぞれ専用の保管設備に保管する。
 - B 食肉類、魚介類、野菜などの生鮮食品は、1日で使い切る量を調理当日に仕入れるようにする。
 - C 原材料の納入に際しては、調理従事者が立会い、品目・量・規格等が注文伝票とあっているかだけでなく、品質・鮮度・品温・異物の混入等についても点検する。
 - D 特定給食施設での保存食は0～1℃に保つことが必要。
15. 大量調理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 加熱調理食品は、中心温度75℃以上、1分間以上加熱する。ただし、2枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある場合は85℃、1分間以上加熱する。
 - B 材料の仕入れおよび下処理の段階での衛生管理の徹底。
 - C すぐに食べない時は、0℃以下、または65℃以上で保管する。
 - D 加熱調理後の食品、非加熱調理食品の二次汚染の防止を徹底する。
16. 院外調理（委託業者が治療食等の調製を、病院外の調理加工施設で行う）方法の記述で、誤っているものは次のうちどれか。
- A クックチルとは、調理加工後、冷水または冷風で急速冷却を行い、チルド温度帯で運搬・保管し、提供時に再加熱する調理法である。
 - B クックフリーズとは、調理加工後、急速冷凍を行い、冷凍温度帯で運搬・保管し、提供時に再加熱する調理法である。
 - C クックサーブとは、調理加工後、運搬・保存のための冷凍または冷蔵は行わず、大量調理施設衛生管理マニュアルに定められた温度帯で運搬・保管し、速やかに提供することを前提とした、調理法である。
 - D 真空調理とは、調理加工後、真空パックし、急速に冷却または凍結して、冷蔵または冷凍で運搬・保管し、提供時に再加熱する調理法である。