

指示があるまで開いてはいけません

社団法人調理技術技能センター 編

平成 2 3 年度 調理師試験問題

◆ 受験の際の注意事項 ◆

- 1 試験問題は 1 7 ページで全 6 0 問です。
- 2 携帯電話・PHS 等の通信機器を時計の代わりに使用することは禁止します。
必ず電源を切ってカバン等にしまってください。
- 3 解答用紙の氏名・受験番号が誤っていないかを確認してください。
- 4 問題の解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 5 解答は必ず HB の鉛筆を使ってマークしてください。
また、訂正するときはプラスチック消しゴムで完全に消してください。
- 6 正解は一つの問題について一つだけです。
2 か所以上マークするとその解答は無効になります。
- 7 試験終了後、試験問題はお持ち帰りください。
- 8 この試験問題の著作権は(社)調理技術技能センターにあります。
取扱いには十分注意してください。

※解答用紙の記入例

問 題

1 日本の首都として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 大阪
- 2 東京
- 3 京都
- 4 名古屋

解 答

1	1	2	3	4
---	---	---	---	---



1	1		3	4
---	---	--	---	---

問題の内容や解答についてのお問い合わせには一切お答えできません。

食文化概論

1 次の郷土料理名として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

「特産のすだれ麩、かも肉（鶏肉）などを使った汁の多い煮物」

- 1 棒煮
- 2 船場煮
- 3 治部煮
- 4 いずみや煮

2 ガストロノミーという言葉の意味として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 美食
- 2 治療食
- 3 外食
- 4 理想食

3 食の伝播として、新大陸（アメリカ大陸）から世界に広まった主要作物として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 小麦
- 2 とうもろこし
- 3 米
- 4 ごま

4 日本の食文化史に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 縄文時代に、稲作農業が定着し、狩猟による食料の採取は行われなくなった。
- 2 鎌倉時代に、千利休により茶の湯（わび茶）が大成された。
- 3 江戸時代に、にぎりずしが登場した。
- 4 第二次世界大戦後に、初めてカレーライスが作られた。

衛生法規

- 5 調理師に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

「飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、A年ごとに、12月31日現在における氏名、住所などを就業地のBに翌年の1月15日までに届け出なければならない。」

- | | A | B |
|---|---|-----------|
| 1 | 1 | —— 都道府県知事 |
| 2 | 2 | —— 都道府県知事 |
| 3 | 1 | —— 市区町村長 |
| 4 | 2 | —— 市区町村長 |

- 6 都道府県知事が調理師免許を取り消すことができる要件として、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 結核に罹^{かか}った者
- 2 罰金以上の刑に処せられた者
- 3 調理の業務に関し、食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき
- 4 麻薬、あへん、大麻または覚せい剤の中毒者

- 7 食品衛生法に規定する総合衛生管理製造過程の承認に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

「総合衛生管理製造過程の承認の対象食品は乳・乳製品、A、食肉製品、魚肉ねり製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品で、承認期間はB年を下らない期間である。」

- | | A | B |
|---|-------|------|
| 1 | そうざい | —— 1 |
| 2 | 菓子 | —— 2 |
| 3 | 清涼飲料水 | —— 3 |
| 4 | 弁当 | —— 4 |

- 8 食品の表示に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 そばは、遺伝子組換え食品の使用表示義務がある。
- 2 期限表示には、賞味期限と品質保持期限がある。
- 3 大豆は、アレルギー物質含有表示が義務付けられている。
- 4 ナトリウムは、栄養成分表示の義務付け対象成分である。

- 9 感染症予防法(通称)*における腸管出血性大腸菌感染症の分類として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

*感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律

- 1 1 類感染症
- 2 2 類感染症
- 3 3 類感染症
- 4 4 類感染症

公衆衛生学

- 10** 世界保健機関（WHO）のオタワ憲章（1986 年）に関する記述で、に入る語句として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。
- 「とは、『人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセス』である。」
- 1 プライマリーケア
 - 2 プライマリーヘルスケア
 - 3 ヘルスプロモーション
 - 4 ノーマライゼーション
- 11** 衛生統計に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。
- 1 平均寿命とは、0 歳における平均余命のことである。
 - 2 我が国の平成 21 年の総人口に占める老年人口の割合は 32.0%である。
 - 3 乳児死亡率は国勢調査のデータを基にしている。
 - 4 合計特殊出生率は、女性 1,000 人に対する出生数のことである。
- 12** 水道水の塩素消毒に関する記述で、に入る数値として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。
- 「水道法施行規則では給水栓における水が、遊離残留塩素でmg/L 以上保持するように塩素消毒することが定められている。」
- 1 10
 - 2 1
 - 3 0.1
 - 4 0.01
- 13** 感染症対策に関する記述で、に入る語句として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。
- 「体内に病原体を持っているが症状のない者をといい、知らない間に他者にうつす可能性があり感染症対策上重要である。」
- 1 感受性者
 - 2 保菌者
 - 3 接触者
 - 4 患者

14 生活習慣病に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 心疾患による死亡は増えており、最近では全死亡率の約 60%を占めている。
- 2 平成 19 年の国民健康・栄養調査の結果では、糖尿病が強く疑われる人と可能性を否定できない人を合わせると約 220 万人である。
- 3 喫煙しなければ、肺がんにかかることはない。
- 4 がんの年齢調整死亡率は、部位別では、胃がんが減少し、女性の乳房がんが増加している。

15 自殺に関する記述（平成 21 年人口動態調査）について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 自殺による死亡数は、3 万人を超えている。
- 2 自殺による死亡率は、昭和 33 年をピークに減少し現在も低下傾向にある。
- 3 死因の順位では、自殺は 3 番目である。
- 4 過重労働と自殺との関連はない。

16 学校保健安全法による学校保健の取り組みに関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

「感染症予防のため、学校長は感染症にかかっている者またはその疑いのある者（かかるおそれのある者）のAを、設置者は学校のBを行うことができる。」

A B

- 1 健康診断 —— 一時閉鎖
- 2 治療 ———— 消毒
- 3 健康相談 —— 飲料水の水質検査
- 4 出席停止 —— 臨時休業

17 母子保健に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 健康日本 21 は、日本の母子保健の課題と目標を示している。
- 2 妊娠した者は、妊娠の届け出をする事により当該市町村から母子健康手帳が交付される。
- 3 日本の乳児死亡率は、世界的にみて極めて高い。
- 4 低体重児を出生したときは、保護者は児童相談所に届け出なければならない。

18 産業保健に関する記述について、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 職業に特有な環境条件、作業方法で引き起こされる疾患を職業病という。
- 2 労働災害による死傷者は増加傾向である。
- 3 近年は過重労働による「過労死」が問題になっている。
- 4 快適な作業環境の確保や健康診断は、労働者の健康を守ることにつながる。

栄 養 学

19 栄養素に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 炭水化物は、ヒト体内に体重の約 15%存在する。
- 2 たんぱく質は、食事から摂取する量が最も多い栄養素である。
- 3 脂質は、体内で 1g あたり 9kcal の熱量を発生する。
- 4 ビタミンは、体の組織をつくる。

20 日本人の食事摂取基準（2010 年版）の目的として、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 病気の治療
- 2 欠乏症の予防
- 3 生活習慣病の予防
- 4 過剰症の予防

21 アミノ酸に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 たんぱく質を構成するアミノ酸は 10 種類である。
- 2 非必須アミノ酸は体内で合成できない。
- 3 ヒトの必須アミノ酸は 6 種類である。
- 4 リジン（リシン）は必須アミノ酸である。

22 栄養素の消化酵素に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 ペプシンは、脂肪を分解する。
- 2 トリプシンは、たんぱく質を分解する。
- 3 リパーゼは、でんぷんを分解する。
- 4 α -アミラーゼは、ラクトース（乳糖）を分解する。

23 無機質の機能に関する記述について、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 カルシウムは、血液凝固作用に関係する。
- 2 リンは、骨と歯の成分である。
- 3 カリウムは、不足すると骨軟化症の原因となる。
- 4 ナトリウムは、体液の浸透圧を維持する。

24 近年の日本人の栄養状態に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 20～40 歳代の平均脂肪エネルギー比率は、20%を下回っている。
- 2 成人の 1 人 1 日あたりの食塩摂取量は、7g を下回っている。
- 3 1 人 1 日あたりの野菜摂取量は、20 歳代の方が 60 歳代より多い。
- 4 50 歳代以上の年齢では、魚介類の摂取量は肉類の摂取量より多い。

25 糖尿病の予防に向けた食事に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 ごはんやパンなどの主食の摂取は避ける。
- 2 野菜や果物は食物繊維を多く含むので摂取を控える。
- 3 標準体重の維持につとめ、主食、主菜、副菜をそろえて摂取する。
- 4 アルコール飲料は、含まれる栄養素が少ないので摂取を控える必要はない。

26 栄養状態の判定に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 貧血は、ビタミン A が不足すると起こりやすい。
- 2 夜盲症は、ビタミン C が不足すると起こりやすい。
- 3 血清アルブミン値は、脂質異常症を判定する指標となる。
- 4 体脂肪量は、生体電気インピーダンス法で知ることができる。

27 生活習慣病に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 肥満は、糖尿病や高尿酸血症などの誘因になりやすい。
- 2 動脈硬化症は、日常の生活習慣との関わりでは発症しない。
- 3 高血圧や動脈硬化症は、心筋梗塞の誘因にはならない。
- 4 糖尿病は、遺伝的な要因の関わりでは発症しない。

食 品 学

28 食品の味とその味覚成分に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 米酢の酸味は、クエン酸によるものである。
- 2 チョコレートの苦味は、ククルビタシンによるものである。
- 3 とうがらしの辛味は、イソチアシアナート類によるものである。
- 4 貝類のうま味は、コハク酸によるものである。

29 食品の貯蔵方法に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 冷蔵により、食品中の酵素の作用を停止させることが可能である。
- 2 青果物の種類によっては、0～10℃の低温保蔵で品質劣化を起こすことがある。
- 3 CA貯蔵とは、ラミネートフィルムを用い食品を長期間保存する方法である。
- 4 食品を急速冷凍すると、解凍したときにドリップが生じやすい。

30 鶏卵に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 水分含量は、卵白より卵黄のほうが多い。
- 2 卵黄の黄色は、飼料中のカロテノイド色素に由来する。
- 3 卵黄には、溶菌作用を持つたんぱく質が含まれている。
- 4 卵の鮮度が低下するにつれて、卵白の粘度は増加する。

31 魚肉に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 赤身魚の肉色は、アントシアニンによる。
- 2 血合い肉は、普通肉に比べ脂質の含有割合が低い。
- 3 煮魚の煮こごりは、魚肉に含まれるコラーゲンに由来する。
- 4 魚の筋原線維たんぱく質の主成分は、エラスチンである。

32 食用油脂に関する記述について、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 やし油のケン化価は、なたね油のケン化価より高い。
- 2 ラード（豚脂）のヨウ素価は、大豆油のヨウ素価より高い。
- 3 オリーブ油には、オレイン酸が多く含まれる。
- 4 硬化油を原料としたマーガリンには、トランス脂肪酸が含まれる。

33 特別用途食品の制度に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 総合栄養食品は、病者用食品の一つである。
- 2 えん下困難者用食品は、高齢者用食品の一つである。
- 3 無乳糖食品は、乳幼児用調製粉乳の一つである。
- 4 アレルゲン除去食品は、特定保健用食品の一つである。

食 品 衛 生 学

34 食品の微生物汚染の指標と菌数測定に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 糞便汚染指標は、赤痢菌による汚染の程度を検査する。
- 2 一般生菌測定法は、死滅している菌の数を測定する。
- 3 総菌数測定法は、生きている菌を発育させて測定する。
- 4 菌数測定は、食品の品質や保存状態の把握に活用する。

35 毒素型食中毒に分類される細菌の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 カンピロバクター —— 黄色ブドウ球菌
- 2 黄色ブドウ球菌 —— ボツリヌス菌
- 3 ボツリヌス菌 —— 病原大腸菌
- 4 カンピロバクター —— 病原大腸菌

36 着色料に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 着色料は、食肉や魚介類への使用が禁止されている。
- 2 天然色素は、食品に使用した際の表示が省略できる。
- 3 化学的合成品は、熱や光に対して不安定で退色しやすい。
- 4 タール系色素は、添加物として指定されていない。

37 食用とされるフグに関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 種類によって毒力に差はない。
- 2 筋肉と内臓に毒力の差はない。
- 3 種類によって食用が可能な部位が異なる。
- 4 同一種であれば毒力は同じである。

38 1日許容摂取量（ADI）に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 毒性試験による致死量から求められる。
- 2 成人してから摂取が可能な1日当たりの量である。
- 3 各国で独自の量が採用されている。
- 4 食品添加物の使用基準を決める際に用いられている。

39 合成樹脂製の器具・容器包装に関する記述について、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 フェノール樹脂（PF）は、皿や汁椀^{わん}に用いられている。
- 2 シリコン樹脂（SI）は、乳首やパッキンに用いられている。
- 3 ポリカーボネート（PC）は、金属缶の内面塗装に用いられている。
- 4 ポリエチレンテレフタレート（PET）は、飲料ボトルに用いられている。

40 生卵の鮮度判定に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 新鮮なものは、気室の深さが 8mm 以内である。
- 2 卵白係数は、透光検査により計測する。
- 3 腐敗したものは、6%食塩水の中で沈んだ状態となる。
- 4 卵黄係数は、古いものほど高くなる。

41 アニサキスに関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

「アニサキスの幼虫は、人の A に感染するが、食品を B で 24 時間以上おくと死滅する。」

- | | A | | B |
|---|-----|-----|------|
| 1 | 消化管 | —— | 5℃ |
| 2 | 消化管 | —— | －20℃ |
| 3 | 肝臓 | ——— | 5℃ |
| 4 | 肝臓 | ——— | －20℃ |

42 植物性自然毒に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 ドクゼリは、シクトキシンを含有する。
- 2 ジャガイモの芽は、アコニチンを含有する。
- 3 トリカブトは、テトラミンを含有する。
- 4 五色豆（ビルマ豆）は、ソラニンを含有する。

43 調理施設と設備の衛生管理に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 施設の床は、排水のため水平とする。
- 2 冷蔵庫は、保冷のため十分な大きさとする。
- 3 調理中は、除湿のため網戸を開放する。
- 4 排気用フードは、清掃のため天井とすき間を開けて設置する。

44 ノロウイルス食中毒に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 患者の糞便^{ふんべん}や吐物から二次感染する。
- 2 夏季に集中的に発生する。
- 3 潜伏期間は、12 時間以内と短時間で発症する。
- 4 ノロウイルスは、アルコール消毒で不活性化する。

45 食品取扱者の衛生管理に関する記述について、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 衛生的な作業着、帽子、マスクを着用する。
- 2 下痢の症状がある場合は、食品の取扱作業に従事しない。
- 3 生鮮の原材料を扱った後は、手指の洗浄・消毒を行う。
- 4 指輪は、落下の恐れがなければ外す必要はない。

調理理論

- 46 飲食物と一般的に美味しいとされる温度の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

	(飲食物)		(美味しいとされる温度)
1	コーヒー、紅茶	————	80～85℃
2	みそ汁、ポタージュ	——	36～41℃
3	麦茶、ジュース	————	8～12℃
4	アイスクリーム	————	3～ 6℃

- 47 ビーフステーキの焼き加減に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 「レア」は、肉の中心部が鮮赤色でなまに近い焼き加減である。
- 2 「ミディアム」は、肉の中心部も外側も灰褐色の焼き加減である。
- 3 「ウェルダン」は、肉の中心部がピンク色で、外側が灰褐色の焼き加減である。
- 4 「ミディアムレア」は、「ミディアム」より少し長く焼いた焼き加減である。

- 48 電子レンジに関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 加熱むらを防ぐには、一度に大量加熱をおこなう。
- 2 短時間加熱なので、ビタミン類の損失が大きい。
- 3 水分の蒸発が多いので、アルミホイルで包むとよい。
- 4 食品内部での発熱なので、熱効率がよい。

- 49 調理の基本五法に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

「なまもの調理、煮物、 A、焼き物、 B」

	A		B
1	炒め物	——	和え物
2	汁物	————	炒め物
3	揚げ物	——	寄せ物
4	蒸し物	——	揚げ物

50 野菜の切り方とその切り方に適する材料の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- | | (切り方) | | (適する材料) |
|---|-------|----|-------------|
| 1 | 小口切り | —— | キャベツ、レタス |
| 2 | 末広切り | —— | きゅうり、にんじん |
| 3 | さがき | —— | ほうれんそう、はくさい |
| 4 | 菊花切り | —— | れんこん、ごぼう |

51 調味料の目安重量に関する記述で、に入る語句として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。(ただし、大さじは 15mL 容量とする)

「しょうゆ 90g は、大さじ 分である。」

- 1 3 杯
- 2 5 杯
- 3 8 杯
- 4 9 杯

52 でんぷんに関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 でんぷんに水を加えて加熱すると、糊化し消化性が高まる。
- 2 糊化でんぷんを低温で放置すると、粘度が上昇する。
- 3 糊化でんぷんの水分を除去すると、消化性が低下する。
- 4 砂糖を添加すると、でんぷんは老化しやすい。

53 小麦粉の生地（ドウ）の物性と添加物に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 食塩は粘弾性を減少させる。
- 2 砂糖は粘弾性を減少させる。
- 3 油脂は安定性を減少させる。
- 4 牛乳は安定性を減少させる。

54 砂糖の性質に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 砂糖を入れると、プディングはやわらかく固まる。
- 2 砂糖溶液に微量の塩を加えると、甘味が減少したように感じる。
- 3 砂糖が 170～180℃に加熱され茶色に変化することを、ゲル化という。
- 4 卵白泡に砂糖を加えると、きめの粗い泡になる。

55 マリネの調理法に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 酢、香味野菜、香辛料などを入れた調味液に漬け込む。
- 2 液体を加えず、バターだけで蒸し焼きにする。
- 3 ソースやチーズをかけてから、材料の表面を焼く。
- 4 酒をかけて、蒸し器で蒸す。

56 米粉の種類に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 上新粉の原料は、もち米である。
- 2 白玉粉の原料は、うるち米である。
- 3 道明寺粉のでんぷんは、 α でんぷんである。
- 4 寒梅粉のでんぷんは、 β でんぷんである。

57 凝固材料とその原料の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- | | (凝固剤) | (原料) |
|---|---------|------|
| 1 | ゼラチン | てんぐさ |
| 2 | アルギニン酸塩 | りんご |
| 3 | 寒天 | 動物の皮 |
| 4 | カラギーナン | ツノマタ |

58 鶏卵の調理に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 卵白を泡立てる際の適温は、60～70℃である。
- 2 卵黄が乳化すると、油中水滴型の乳濁液をつくる。
- 3 卵液の熱凝固性は、糖濃度や pH の影響を受ける。
- 4 卵液の乳化性は、そのままフリーザーで凍結しても変化しない。

59 チーズの調理に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 チーズは、牛乳のカゼインたんぱく質を凝乳酵素と酸で凝固させて作られる。
- 2 ナチュラルチーズは、いくつかのチーズをミックスして作られる。
- 3 チーズは、加熱しても容易に溶けない。
- 4 プロセスチーズは、硬質、半硬質、軟質に分類される。

60 和え物に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 味を浸透させるためには、早めに調味液と混合するのがよい。
- 2 白和えには、豆腐や白ごまを用いる。
- 3 二杯酢は、酢と砂糖を混合したものである。
- 4 新鮮な魚介類は、そのまま和え物の主材料として用いられる。