

平成 3 1 年度

# 調理師試験 試験問題

試験時間 2時間

試験問題数 80問

※ 指示があるまで開いてはいけません。

## ~~~~~ 注 意 事 項 ~~~~~

1 解答用紙には、受験番号、氏名を記入すること。

例) 受験番号15番、氏名：鹿児島太郎の場合

受 験 番 号						氏 名				
0	0	0	0	1	5	鹿	児	島	太	郎

※婚姻などにより受験票と氏名が異なる場合は、新姓と旧姓の両方記入する。

2 解答の記入方法

(1) 解答用紙には、鉛筆で、濃く、ていねいに記入すること。

(2) 解答は、1～4のいずれかの番号を、1マスに1つ記入すること。

(3) 番号を○で囲んだり、番号に飾りをつけないこと。

○ 良い例

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

× 悪い例

①	8	3	4	/	7	5
---	---	---	---	---	---	---

(4) 誤って記入した場合は、消しゴムできれいに消し、そのマスの中に記入し直すこと。

(マスの外に記入した場合は、採点されません。)

鹿 児 島 県



## 公衆衛生学

問1 次の健康に影響を及ぼす要因に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 環境的要因としては、食習慣・運動習慣などがある。
- 2 遺伝的要因としては、性別・年齢・人種などがある。
- 3 生活習慣には、大気汚染・ストレスなどがある。
- 4 それぞれの要因は、複合に作用し合うことは無く、単独で影響する。

問2 次の公衆衛生活動に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 公衆衛生活動は一般に、一次予防、二次予防、三次予防の3段階に分けて行われる。
- 2 一次予防とは、疾病の発生予防、健康増進であり、健康教育や、食生活改善が含まれる。
- 3 二次予防とは、早期発見、早期治療であり、健康診査が含まれる。
- 4 三次予防とは、重症化予防であり、人間ドックが含まれる。

問3 次の環境に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 湿度は、常に30%未満にすることが望ましく、調理場は高温多湿になりやすいため換気などの空調管理が必要である。
- 2 空気（大気）は、酸素・二酸化炭素・窒素、その他の多少の気体を含む。
- 3 一酸化炭素は不完全燃焼が主な発生源であり、頭痛、めまいを伴う。
- 4 室内の空気は、「事務所衛生基準規則」で基準値が定められている。

問4 次の水道（飲用）に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 水道を提供する事業は、原則、国が行っている。
- 2 水道の水源は必ず「河川」であり、そのまま提供される。
- 3 水道の浄化は、沈殿、ろ過、消毒という段階を踏むが、消毒は、塩素消毒（次亜塩素酸ナトリウムなど）が行われる。
- 4 水道法では、水質の基準が定められているが、大腸菌は1g/100mlまで含有が認められている。

問5 次の廃棄物処理に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 廃棄物の処理については、3R政策といわれる、廃棄物の排出抑制(Reduce)、再利用(Reuse)、再資源化(Recycle)を柱とする。
- 2 事業活動によって生じる廃棄物は、一般の家庭で排出されるものと全く同じ対応となり、国の責任で処理することが規定されている。
- 3 資源の再利用を促進するために、家電リサイクル法で定められているが、冷蔵庫などの廃棄は、市町村が回収することが義務付けられている。
- 4 一般の家庭で排出されるものは一般廃棄物に分類され、都道府県の責任で処理することが規定されている。

問6 次の環境に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 ネズミや衛生害虫（ハエ、蚊、ゴキブリなど）の駆除は、広範囲において一斉に行うこと、発生源を除くことに重点を置いて行うことが大切である。
- 2 大気汚染の原因となるダイオキシン類は、プラスチック類などが燃えるときに発生し、環境中で分解されにくく、人間の体内では脂肪組織に蓄積する。
- 3 水質汚濁の原因には、水の富栄養化、温排水によるD0(溶存酸素量)の減少などがあるが、近年特に有害物質による汚染が顕著である。
- 4 水俣病は工場排水にメチル(有機)水銀が混入していたことが原因であり、言語障害や、神経系の障害が生じている。

問7 次の感染症に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- |   |         |  |
|---|---------|--|
| 1 | インフルエンザ | －媒介物感染(病原体に汚染された媒介物に接触、または摂取することによって感染)      |
| 2 | 赤痢      | －媒介動物感染(病原体が人とは異なる動物種を介し、動物から人へ起こる感染)        |
| 3 | 結核      | －空気感染(感染源から病原体を含む飛沫核が空气中を漂うことによって感染)         |
| 4 | コレラ     | －飛沫感染(感染源(感染者)の咳の飛沫などに含まれる病原体が体内に入ることによって感染) |

問8 次の食生活(国民健康・栄養調査(平成29年))に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 食塩摂取量は減少傾向を示しており、成人の目標量(日本人の食事摂取基準2015年版ナトリウム(食塩相当量))を達成している。
- 2 野菜摂取量は、10年前からの推移を見ると大幅に上昇しており、特に20歳代で最も多い。
- 3 朝食の欠食率は、横ばい傾向であるが、欠食率が高いのは60歳代である。
- 4 食物繊維の摂取量は長期的には減少傾向を示しており、成人の目標量を下回っている。

問9 次の健康づくり・食育に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 「健康づくりのための身体活動基準 2013」では、運動習慣を持つことが大切であるが、日常の身体活動量を増やすことは健康とは関連がないとしている。
- 2 喫煙は多くの疾病との関わりがあるが、肺がん・慢性閉塞性肺疾患(COPD)との関係は大きく、また、妊婦の場合、胎児への影響も大きい。
- 3 アルコールは、飲み方・量が問題となるが、「健康日本 21」では、生活習慣病のリスクを高める量を飲酒しているとは、男女ともに、1日あたりの純アルコール摂取量が100g以上の者を言う。
- 4 「食育基本法」では幼児期に食事に関する知識の普及を行うことを目的としており、成人は対象ではない。

問10 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 日本人の死因別にみた死亡率(粗死亡率)は、平成28年では悪性新生物が1位である。
- 2 糖尿病は、血糖値・HbA1c値などの検査結果を基に判断される。糖尿病の合併症として、糖尿病性腎症による慢性腎不全が増えてきており、透析導入の原因ともなっている。
- 3 腎臓病は自覚に乏しく、重度になるまで無症状であることが多く、食事療法が大切である。
- 4 脂質異常症は、動脈硬化の危険因子であるが、食生活は脂質異常症を起こす原因にはならない。

問 11 次の調理師する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 調理師法によると、「調理師」とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として都道府県知事の免許を受けた者をいう。
- 2 調理師の免許は、調理師養成施設を卒業した者か、都道府県知事が実施する調理師試験に合格した者に該当する者に対し、その申請に基づいて都道府県知事が与える。
- 3 調理師は、氏名・本籍地都道府県(国籍)に変更が生じたときは、10日以内に、免許を与えた都道府県にかかわらず、居住する都道府県知事に対し、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 4 調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに氏名・住所その他事項を都道府県知事に届け出なければならない。

問 12 次の保健・医療・福祉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 乳幼児に行われる健康診査には、1歳6ヶ月児健康診査や、3歳児健康診査がある。
- 2 学校給食は、学校給食法で定められており、目標の1つに適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ることがある。
- 3 特定健康診査、特定保健指導は、医療保険者に義務付けられている。
- 4 介護保険における介護サービスの必要量の指標である要介護度は、要支援1～5および、要介護1～2に区分される。

## 食品学

問 13 次のアレルギー表示対象品目のうち、特定原材料ではないものを1つ選びその番号を記入しなさい。

- 1 そば
- 2 ごま
- 3 乳
- 4 小麦

問 14 次の香辛料類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びその番号を記入しなさい。

- 1 山椒            — 若葉は汁物・和え物に、実は香辛料として利用する。
- 2 シナモン       — 香りづけとして、コーヒー・アップルパイに利用する。
- 3 からし           — 辛味性がある。パン類・肉類などの和・洋・中国料理  
    (マスタード)       に利用する。
- 4 バニラ           — 辛味性で匂い消しに利用する

問 15 次のいも類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びその番号を記入しなさい。

- 1 じゃがいも       — 炭水化物はやや少なく、ビタミンCは比較的多い。  
    発芽時の芽・緑変した皮に、ソラニン・チャコニン  
    という毒素があるので取り除く必要がある。
- 2 さつまいも       — 炭水化物が主でたんぱく質、脂質は少なくビタミン  
    Cが比較的多く、ビタミンB1・カロテンも含まれ  
    る。
- 3 こんにゃくいも   — グルコマンナンという難消化性多糖類の一種が主  
    成分である。栄養価はほとんどないが整腸効果があ  
    る。
- 4 さといも         — 水分が少なく炭水化物が多い。特有の粘性はアラビ  
    ノガラクタンがたんぱく質と結合したものである。



問 16 次の食品成分値の表し方で、正しいものを1つ選びその番号を記入しなさい。

- 1 キロカロリー            —(Kcal)
- 2 マイクログラム       —(μg)
- 3 ミリグラム             —(Mg)
- 4 キロジュール          —(KJμ)

問 17 次の食品の特徴と性質（野菜類）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びその記号を記入しなさい。

- 1 葉菜類                 — キャベツ・こまつな・みつば・ほうれんそう
- 2 茎菜類                 — アスパラガス・たまねぎ・たけのこ・うど
- 3 花菜類                 — かぼちゃ・きゅうり・トマト・なす
- 4 根菜類                 — ごぼう・だいこん・にんじん・れんこん・かぶ

問 18 次の豆類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 大豆はたんぱく質・脂質が多くビタミンB1とビタミンB2を含み、畑の肉と言われている。
- 2 緑豆は寒天の原料豆である。
- 3 そら豆は豆板醤の原料豆である。
- 4 えんどうの若葉は、豆苗として中華料理の高級食材として扱われていたが、最近では、スプラウトの一種として人気がある。

問 19 次の油脂類のうち、動物性油脂を1つ選びその番号を記入しなさい。

- 1 バター
- 2 オリーブ油
- 3なたね油
- 4 コーン油

問 20 次の食品貯蔵の方法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 びん詰・缶詰法 — ほとんどの微生物は熱によって死滅する。これを応用し、食品をびん又は缶の中に密閉したあと、加熱殺菌すれば長く保蔵することが出来る。
- 2 土中埋蔵 — 食品を生のまま土中に貯蔵する方法で一般にだいこんやにんじんなどの根菜類の保存に応用される。
- 3 塩漬け法・砂糖漬け法・酢漬け法 — 食塩・砂糖の濃厚液には脱水作用があり微生物の繁殖を防ぐ。肉類・魚類・野菜類は塩漬けとし果実類は砂糖漬けとする。酢漬け法は酸貯蔵といい、魚類や野菜類を酢に漬けることで食品のpHを低下させる。
- 4 冷蔵・冷凍法 — 低温により微生物の活動を抑える方法で貯蔵効果が高く冷蔵庫はその例である。一般に冷蔵保存とは10℃～15℃程度の貯蔵をさす。特に5℃～10℃は冷温貯蔵0℃～5℃はチルドという。冷凍とは食品衛生法では-15℃以下とされている。

## 栄養学

問 21 栄養と健康に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- 1 健康の維持・増進は「栄養」、「運動」、「休養」のバランスの上に成り立っており、「栄養」は最も重要な要素である。
- 2 人体を構成する成分の中で体重に占める割合が最も高いものは、たんぱく質である。
- 3 人体の構成元素は酸素、炭素、水素、窒素のみで構成されている。
- 4 人体構成成分の割合は、個人差はほとんどない。

問 22 栄養素の機能に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- 1 活動のエネルギー源（熱量素）となる栄養素は、炭水化物（糖質）、脂質、たんぱく質である。
- 2 体組織の成長と補充の役割を持つ栄養素は、たんぱく質、脂質、無機質で血や肉、骨となる。
- 3 体機能の維持・調整の役割を持つ栄養素は、ビタミン、無機質、たんぱく質である。
- 4 水は体成分の溶媒、浸透圧の維持、体温調節など、生命維持のために最も重要な成分であるため、栄養素として扱われる。

問 23 無機質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- 1 日本人の食事摂取基準（2015年版）では成人一人あたりの食塩の目標量は男性8.0g/日未満、女性7.0g/日未満としている。
- 2 鉄の約60～70%は赤血球中のヘモグロビンに、約10%は筋肉に存在し、残りの20～30%は肝臓、脾臓、骨髄に貯蔵されている。ヘモグロビンは全身に酸素を運搬する役割を持つ。
- 3 リンは、食品全般に含まれている他、食品添加物として広く使われており、過剰摂取はほとんどない。
- 4 鉄の吸収率は低く15%程度で、ビタミンCや良質のたんぱく質とともに摂ると吸収が高まる。

問 24 脂質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- 1 一般に常温で液体のものを油（植物油）、固体状のものを脂（バター、豚脂、牛脂）という。
- 2 リノール酸、 $\alpha$ -リノレン酸は必須脂肪酸で、体内で合成されず、成長や健康維持・身体機能調節に重要・不可欠な脂肪酸である。
- 3 動物性脂肪に多い飽和脂肪酸には血中LDLコレステロール低下作用がある。
- 4 コレステロールは細胞膜やステロイドホルモン、胆汁酸、ビタミンDの材料として大切な成分で、主に肝臓で合成される。食事摂取より肝臓で合成される方が多い。

問 25 ホルモンに関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- |            |   |           |
|------------|---|-----------|
| 1 甲状腺ホルモン  | — | ステロイドホルモン |
| 2 膵臓ホルモン   | — | インスリン     |
| 3 副腎皮質ホルモン | — | ガストリン     |
| 4 性ホルモン    | — | 巨人症       |

問 26 消化酵素と作用する物質の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- |   |           |   |       |
|---|-----------|---|-------|
| 1 | アミラーゼ（唾液） | － | デンプン  |
| 2 | リパーゼ（膵液）  | － | 脂肪酸   |
| 3 | ペプシン（胃液）  | － | たんぱく質 |
| 4 | ラクターゼ（腸液） | － | 麦芽糖   |

問 27 乳児期・幼児期の栄養に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- 1 母乳には感染抑制作用を持つ免疫グロブリンを含んでおり、栄養の組成が理想的である。
- 2 混合栄養は母乳不足、母親の就業などの理由により、授乳が難しい際に母乳栄養と人工栄養を併用する方法である。
- 3 離乳食開始は子どもの様子をみながら一さじから始める。離乳食の後に母乳は、子どもが欲するままに与え、育児用ミルクは1日に2～3回程度とする。
- 4 幼児期は運動が活発になり、乳児期に次いで、心・体・脳の発育が盛んである。体重あたりの食事摂取基準は成人より少なめに設定されている。

問 28 高齢期の食生活に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- 1 老化の進行を遅らせ、健康で長生きするための条件の一つに若い頃からの食習慣の影響が関係している。
- 2 カルシウム、鉄の給源である乳製品やしらす干し、レバー、緑黄色野菜、卵などを十分摂取すると良い。
- 3 味覚が敏感になり、あっさりした味を好むようになる。
- 4 消化・吸収能力が落ち、体重や食欲が減少しやすいので、たんぱく質は量より質を重視し、少しずつ毎日食べるのが良い。

問 29 日本人の食事摂取基準に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- 1 基礎代謝量とは生命を維持する為に必要な最低のエネルギー必要量のことをいう。
- 2 現在使用されている「日本人の食事摂取基準」(2015年版)は2015～2019年度までである。
- 3 対象は健康な個人および集団を中心としており、高血圧や脂質異常、高血糖などの保健指導レベルのものは含まれない。
- 4 数値は最新の日本人の参照体位をもとに算出されたもので、個々人への活用にあたっては、個人の健康・栄養状態・生活状況を考慮する必要がある。

問 30 日本人の食事摂取基準における体格指数に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- 1 体格 (BMI : body mass index) を用いエネルギーの摂取量及び消費量のバランス (エネルギー収支バランス) を示す指標としている。
- 2 小児や乳児のBMIは提示されておらず、成長曲線 (身体発育曲線) の使用を推奨している。
- 3  $BMI = 22 \text{ kg/m}^2$  の時が健康障害の危険性が最も低く、標準体重を求める際には「身長(m)<sup>2</sup>×22」が使用されている。
- 4 総死亡率とBMIの関係から成人にとって望ましいBMIの範囲は年齢に関係なく 18.5～24.9 としている。

問 31 病態と栄養に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- 1 高血圧症（本態性高血圧症）は適量の動物性食品、野菜やいも類、豆、海藻などバランスの良い食事に心がける。食塩は病態に合わせて6g/日未満に制限し、肉より魚を積極的に摂取するようにする。
- 2 脂質異常症はエネルギーの過剰摂取を避け、体重を適正に保つ。動物性脂質を少なめにし、青魚に含まれる多価不飽和脂肪酸を多めに取るよう心がける。食物繊維やビタミン、無機質も十分に摂る。
- 3 痛風はプリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類を避け、アルコールの飲み過ぎに注意する。標準体重を維持できる量を考え、脂質や炭水化物のとりすぎに気をつける。
- 4 貧血の予防に役立つ食品成分にはたんぱく質、ビタミンB12、カテキンなどがある。

問 32 食物アレルギーに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を記入しなさい。

- 1 アレルギーの原因物質をアレルゲン（抗原）という。
- 2 ある食べ物に対して過剰な免疫反応が起こり、じんましんやアナフィラキシーショック、嘔吐、下痢、湿疹などの症状が起こる。
- 3 乳幼児の3大原因食品として、鶏卵、牛乳、魚がある。
- 4 アレルギー対応食には、正しい判断に基づいた必要最小限の原因食物の除去を基本とする。

## 食品衛生学

問 33 次の食品安全行政に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 食品安全委員会は食品健康影響評価、いわゆるリスク評価を行う機関である。
- 2 優良誤認表示を取締る法律は不当景品類及び不当表示防止法、いわゆる景品表示法である。
- 3 農林水産省は農林畜産水産物に関するリスク管理を行う機関である。
- 4 厚生労働省は食品表示法を所管している機関である。

問 34 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 食品衛生法の適用範囲は、食品、添加物だけである。
- 2 平成 30 年度の一部改正で、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が制度化された。
- 3 輸入食品監視指導計画に基づき、全国の保健所が輸入食品の書類審査・検査を実施している。
- 4 食品衛生法で小麦や鶏卵などのアレルギー物質の表示を規定している。

問 35 次の食品の保存方法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 食品中の水分は自由水と結合水があり、微生物は自由水を利用する。
- 2 レトルト食品は食品をレトルトパウチに密封し、加圧加熱殺菌したものである。
- 3 日本では、じゃがいも、たまねぎ、にんにくなどの野菜類の発芽防止のために放射線照射が広く行われている。
- 4 水分活性が 0.5 以下では微生物は増殖しない。



問 36 次の食中毒の分類に関する組合せのうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- |   |           |   |          |
|---|-----------|---|----------|
| 1 | 細菌性食中毒    | － | カンピロバクター |
| 2 | ウイルス性食中毒  | － | 腸炎ビブリオ   |
| 3 | 化学性食中毒    | － | シガテラ毒    |
| 4 | 自然毒による食中毒 | － | ヒスタミン    |

問 37 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌はエンテロトキシンという毒素を産生し、この毒素が食中毒の原因となる。
- 2 食品にカビが付着して産生する毒をマイコトキシンと呼び、その代表的なものにアフラトキシンというカビ毒がある
- 3 カレーやシチューなどの空気がない状態で増殖する代表的な食中毒菌はウエルシュ菌である。
- 4 ヒスタミンが生成された食品を十分加熱することで、ヒスタミン食中毒を防ぐことができる。

問 38 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 人の小腸のみで増殖できる。
- 2 感染力が強く 10～100 個程度で発病する。
- 3 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液で不活化できる。
- 4 症状が消えたら糞便からノロウイルスを排出することはない。

問 39 次のフグによる食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 フグの毒は熱に強く煮沸しても無毒にならない。
- 2 フグによる食中毒は嘔吐・下痢・発熱が主な症状である。
- 3 フグによる食中毒は喫食後 24～48 時間で症状がでてくる。
- 4 鹿児島県ではふぐを調理するのに特別な免許はいらない。

問 40 次の寄生虫に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- |   |               |   |                   |
|---|---------------|---|-------------------|
| 1 | アニサキス         | － | アジ・サバなどの魚介類       |
| 2 | トキソプラズマ       | － | 豚肉や猫の糞便           |
| 3 | クドア・セプテンククタータ | － | 牛肉や豚肉             |
| 4 | クリプトスポリジウム    | － | 家畜や患者の糞便で汚染された飲料水 |

問 41 次の病原微生物に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 細菌の大きさは1 $\mu$ m前後でウイルスよりも小さい。
- 2 微生物が発育するには、栄養素、適当な温度、要求した光の有無が必要である。
- 3 病原微生物が体内に侵入した場合、必ずしも発病するとは限らない。
- 4 カンピロバクターの発症菌数は1,000,000個以上である。

問 42 次の食品中の有害物質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 農薬は食品中に残留して人体に有害な影響を与える恐れがあるため、残留農薬基準が定められている。
- 2 東日本大震災による原子力発電所事故を受けて、一般食品において100ベクレル/kg以下などの放射性セシウムの基準値を定めた。
- 3 昭和30年に乳児用調製粉乳による食中毒事件の原因は、ヒ素が混入したことである。
- 4 メチル水銀の汚染された食品を喫食することで起こったのはイタイタイ病である。

問43 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 食品添加物は、食品の製造、加工、保存などの目的で食品に添加されたものをいう。
- 2 全ての食品添加物は全く毒性がない。
- 3 ADI(一日摂取許容量)は、ヒトがその添加物を一日食べ続けても、健康を害さない量のことをいう。
- 4 食品添加物を使用しても表示する必要はない。

問 44 次の食品添加物に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- |         |                         |
|---------|-------------------------|
| 1 酸化防止剤 | － 油脂の酸化を防ぐ。             |
| 2 甘味料   | － 食品に甘みを与え低カロリー化に有効である。 |
| 3 保存料   | － カビなどの微生物の発育を抑制する。     |
| 4 発色剤   | － 食品に明るい色を着色する。         |

問45 次の食品鮮度判定に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 魚類は水に浮くほど鮮度がいい。
- 2 すしに使用する魚介類のK値は20%以下なものが新鮮である。
- 3 肉類は鮮度が低下するとpHが下がり続ける。
- 4 新鮮な卵は振ると音がする。

問46 次の殺菌・消毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 次亜塩素酸ナトリウム液は時間とともに有効塩素濃度が低下し効果がなくなる。
- 2 紫外線照射による消毒は、光線の当たらない影の部分まで効果がある。
- 3 アルコールによる消毒は、純アルコールより70%溶液の方が消毒力が高い。
- 4 逆性石けんは強い殺菌力があるが、石けんと混ぜて使用すると効果が弱くなる。

問47 次のHACCPによる衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 平成30年度の食品衛生法の改正で、食品事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが定められた。
- 2 HACCPシステムによる自主衛生管理を行うためには、8つの原則と15の手順に基づき実施する必要がある。
- 3 HACCPによる衛生管理を行うには、必ずしも一般的衛生管理が実行されている必要はない。
- 4 衛生管理の記録は残す必要はない。

問 48 次の手洗いに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 手洗い設備は、調理台や盛りつけ・加工作業台から 60 センチ離して設置する方が望ましい。
- 2 手洗いを行う前に時計や指輪は外すようにする。
- 3 手洗い設備には石けん、爪ブラシ、消毒薬、ペーパータオルなどを備えること。
- 4 手洗い後は共用タオルでふいて水気をとること。

問49 次の調理場の衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 調理室の全般的標準照度を 50 ルクス以上に保つこと。
- 2 調理台は床面からのはね水による汚染防止のため、床面から 40 センチ以上の高さにする。
- 3 調理場は高温多湿を避け、湿度 80%以下、温度 25℃以下を保つことが望ましい。
- 4 調理場の床は高低がないようにし、できるだけ湿式(ウエットシステム)にすることが好ましい。

問50 次の調理加工食品の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 調理後 30 分以内に喫食しない場合は、60 分以内に 10℃付近まで冷却して 10℃以下に保管すること。
- 2 次亜塩素酸ナトリウム液で殺菌した後は、十分な流水ですすぎ洗いを行う。
- 3 ノロウイルス汚染のおそれのある食材は、中心温度が 75℃、1 分間以上の加熱を行う。
- 4 殻つき卵の保存温度は 10℃以下が望ましい。

問 51 次の大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 使用水は食品製造用水を用いること。
- 2 食中毒菌の増殖を抑制するためには、10℃以下又は 50℃以上で管理することが必要である。
- 3 調理後の食品は、調理終了後から 4 時間以内に喫食することが望ましい。
- 4 検食は原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器に入れて、10℃以下で 2 週間以上保存すること。

問52 次の食品衛生法に定める食品事業者の責務に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 利用者のために食品の低価格に努めること。
- 2 食品ロスを防ぐため廃棄物を計画的に少なくすること。
- 3 食品の安全性を確保するため知識や技術を習得すること。
- 4 調理施設には調理師を必ず配置すること。

## 調理理論

問 53 次の調理の意義と目的に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 自然界に存在する食品材料に調理操作を加え食物に変えることは、ほかの動物にない人間だけの行為である。
- 2 近年、大量調理・流通・消費のシステムが進展したことにより、外食や調理済み食品を利用すれば、食べるという行為のための家庭内調理は不要にもなってきている。
- 3 加工食品と調理した食物の区別が次第になくなってきたため、特定の人々を対象に食事計画（献立作成）から食卓構成（盛り付け、配膳）までを総合的に考える調理の仕事が消えることが懸念される。
- 4 調理の役割は、食品の栄養効率を高め、同時に安全性や嗜好性を向上させることにある。

問 54 次の様式別調理の特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 わが国では、料理が洋風化しても、一般に「飯・汁・副食（主菜、副菜）」という和食パターンのなかで、飯をパン・汁をスープに置き換え、副食には明治時代以来わが国に入ってきた洋風・中国風の料理を加え、交互に食べるという和風の食べ方をする。
- 2 日常の献立には、和・洋・中国3様式の調理技術が、ほぼ対等に取り込まれており、日常料理を提供する食堂や給食には、和・洋・中国各様式の料理が用意されている。
- 3 明治以来、外来料理が急速に普及した結果、すき焼き・あんパン・とんカツ・ラーメンなど、日本独自の和洋折衷料理や和風化された中国料理が次々に生まれた。
- 4 調理の種類における、様式別の種類では、和式調理、洋式調理、中国式調理があり、規模別の種類には、営業調理、集団調理、家庭調理がある。

問 55 次の和・洋・中国 3 様式の調理の比較に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選びその番号を記入しなさい。

- 1 日常食における和・洋・中国の調理は、それぞれの特徴を生かし、調和のとれた食卓を構成することが必要である。
- 2 和式調理は、日本の在来の調理の形式である。魚を主材料とするため、鮮度と季節性を大切にする素材中心の料理である。
- 3 洋式調理は、ヨーロッパに発祥した調理の形式である。牛・豚・鶏・羊など、素材の種類も多彩で、季節性を重んじる。スパイスやソースの組み合わせが料理のポイントになる。
- 4 中国大陸で完成した調理の形式である。海に遠い地域を抱える中国大陸では、海産物の乾燥品例えば燕窩（海つばめの巣）、魚翅（ふかひれ）、乾鮑（干しあわび）、海參（干しなまこ）、貝柱などを主材料として多彩な料理をつくり上げる。

問 56 次の非加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 非加熱調理操作は、下ごしらえだけではなく、刺身・握りずし・和え物・サラダのように仕上げを受け持つことも多い。
- 2 洗浄は、食品の表面に付着した汚れを水で除去する操作で、調理の出発点となる。
- 3 切り身の肉のように洗わない食品もある。
- 4 水量は多いほど、水温は低いほど、水と食品を互いに動かすほど、洗浄効果は大きい。

問 57 次の浸漬の目的と例に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 米の浸漬の目的は、吸水・膨潤・軟化である。
- 2 野菜のあく抜きは、食品中の成分の抽出である。
- 3 いも類のみょうばん水への浸漬の目的は、物理性の改善・向上である。
- 4 いわしの油漬の目的は、味付け・防腐である。



問 58 次の非加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 浸漬とは、固形の食品を水やその他の液体（調味料・酒類・油）に漬ける調理操作をいう。
- 2 混合・攪拌が、調理過程で比較的意識されないのは、洗浄・浸漬・加熱などほかの操作と並行して、その補助手段として行うことが多いからである。
- 3 水と油のように混ざり合わない2つの液体を攪拌などにより、強制的に混合させると、水の中に油が分散した状態、あるいは油の中に水が分散した状態となり、これを乳化といい、乳化したものをエマルションという。
- 4 マヨネーズ、牛乳、生クリームは油中水滴型のエマルションである。

問 59 次の非加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びその番号を記入しなさい。

- 1 主な切り方には、押し切り、引き切り、たたき切りがある。
- 2 隠し包丁は、見えない部分に包丁で切り目を入れることをいう。
- 3 3枚おろしとは、2枚おろしの下身から中骨を取ることをいう。
- 4 背開きとは、包丁を中骨に添わせて、上身と下身を（中骨つき）におろすことをいう。

問 60 次の非加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びその番号を記入しなさい。

- 1 粉碎とは、固形の食品に力を加えて、変形させる操作である。
- 2 わさびや大根をすりおろす操作により酵素が作用し辛味が出る。これは磨砕の化学性の改善を目的とするものである。
- 3 食品に圧力を加え、汁を分ける操作をろ過という。
- 4 押しずしや握り飯のように変形だけを目的とする場合がある。これも圧搾である。

問 61 次の非加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 水冷とは、流水またはため水に接触させて冷却する方法である。
- 2 氷冷とは、食品に氷を接触させるか、または氷水中に入れて、温度を0度近くまで下げて冷却する方法である。
- 3 空冷とは、常温にて放冷、または冷蔵庫や急速冷却機(ブラストチラー)、冷凍庫内で冷気に接触させる方法である。
- 4 冷却は、食品との接触面が動かない方が、冷却速度は速い。

問 62 次の加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 熱源の熱エネルギーを食品に移行させて温度を上昇させ、たんぱく質の熱変性、でん粉の糊化など、望ましい各種の変化を期待する調理法を総称して、加熱調理操作という。
- 2 熱による変化は、形や性質の物理的変化が主に起こり、各種成分の化学変化は、ほとんど起こらない。
- 3 加熱によって、栄養素の損失や嗜好的価値の低下も起こることがある。
- 4 中間体として水を用いると、上下左右から一様に加熱できる。

問 63 次の加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 煮るという調理操作は、最古の加熱法である。
- 2 焼くという調理操作には、水分を多く含み、水蒸気を発生するものが向く。
- 3 乾式加熱にも水の働きを利用することが多い。
- 4 小麦粉をバターで炒めたものがルウである。ホワイトルウを牛乳やスープストックでのばしたものが、ホワイトソースである。

問 64 次の加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 揚げ物のコツは温度管理にある。
- 2 揚げ物調理に向かないものを揚げるには、二度揚げや三度揚げを行って表面と内部の温度差を解消する。
- 3 食用油は水に比べて比熱が小さく、温まりやすく冷めにくいので、適温を保つのはかなり難しい。
- 4 揚げ物中に起こる最大の変化は、水分の蒸発である。

問 65 次の加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 揚げるという調理操作は、熱源も材料の範囲も広く、自由に好みの味をつくり出せるので、加熱調理の中心となっている。
- 2 煮るという調理操作は、水があるため温度管理が容易である。
- 3 煮物はなるべく少ない汁で材料全体にうまく味付けするために、落としぶたや紙ぶたを使う。
- 4 みょうばんは、細胞膜のペクチン質を不溶化し、煮崩れ防止に利用される。

問 66 次の加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 日本料理のだしは、うま味成分を汁の方へ短時間に引き出し、残りは捨てるという、ぜいたくなとり方をする。
- 2 西洋料理のだしは、骨やすね肉などを何時間もかけて水中で加熱し、うま味成分やゼラチン質などを汁の方に引き出す。フォン・ド・ボーは子羊肉からとっただしである。
- 3 蒸気は、容器のすみずみまで均一に届き、水が沸とうしている限り 100℃を維持できる。
- 4 茶わん蒸しの加熱温度は、85～90℃である。

問 67 次の加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 蒸し物の加熱中の水分の増減は、普通は材料の10%前後である。
- 2 蒸し物は栄養成分の損失が煮物に比べて大きい。
- 3 もち米は、でん粉の糊化に多量の水を必要とするので、途中何度も振り水をしなければならない。
- 4 油脂の多い食品は、蒸すことでその一部が組織から流出して減ることもある。

問 68 次の加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 蒸し物は、色、味、香りを保つにはよいが、生臭みも残るので、白身魚など淡白な材料だけに向いている。
- 2 蒸し物は冷たいうちに入れておくと、食品の表面で蒸気が水に戻り、水っぽくなる。
- 3 スチームコンベクションのスチームモードの加熱では、温度管理が容易で一定の品質のものができる。
- 4 マイクロ波加熱の特性を生かす食品として最適なものは、水分の少ない食品である。

問 69 次の加熱調理操作に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 熱源上で単に食品を支えるだけの器具（串、網など）を中間体という。
- 2 熱源から発生する熱量すべてが食品の加熱に役立つことはない。燃料の全発生熱量と、実際の食品の加熱に利用された熱量の比を熱効率という。
- 3 熱の移動には、放射（輻射）、対流、伝導の3つの形式がある。
- 4 温度管理には、一定の温度を保持する、望みの温度に調節する、温度分布を均一にする、の3つの内容が含まれる。

問 70 次の調味料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 味付けには、素材にはなかった味を付加する目的がある。
- 2 味付けは、素材の持ち味を強調するが、抑制することはない。
- 3 味付けは、素材の持ち味との複合により新しい味を創造する。
- 4 日本酒やワインは、嗜好飲料であるが風味調味料の役割もする。

問 71 次の調味料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 多くの調味料は、味付け以外にも食品としてのさまざまな機能をもつ。
- 2 調味料の味付け以外の役割として、砂糖にはエネルギー源としての役割がある。
- 3 調味料の味付け以外の役割として、食塩には無機質や天然の防腐剤などの役割がある。
- 4 調味料の味付け以外の役割として、食酢には、酸化酵素をおさえたり、アスコルビナーゼをおさえる役割もある。

問 72 次の調理器具に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 包丁は、基本的な調理操作に欠かせない調理器具であるが、洋式の牛刀は、和・洋・中国の日常調理で薄刃としても菜切りとしても使える万能型である。
- 2 電子レンジは、熱源からの熱と内部に入れた食品から出る水蒸気を利用して、食品を蒸し焼きにする器具である。
- 3 スチームコンベクションオーブンは、マイコン、調理センサーがついており、庫内温度や料理の芯温など、調理中の調理要素がデジタル表示され、自動調理が可能である。
- 4 IH 調理器は、磁力線を発生する一種のコンロで、硬質セラミックのトッププレート上に磁性体を置くと、電磁誘導により発生したうず電流のため、磁力線のエネルギーに相当する発熱が起こる。

問 73 次の調理に使う食材の特徴に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 栄養素の給源としての食品と、調理材料としての食品の価値判断では、視点がかかなり異なる場合が多い。
- 2 調理上の用途を支配する決め手となるような食品の性質を調理特性（あるいは調理性）という。
- 3 食塩や砂糖は、栄養成分であると同時に嗜好成分でもある。また、栄養成分の代表であるたんぱく質、脂質、炭水化物などは、その物理性の変化は食物の味には影響しない。
- 4 香りは、ごく微量の揮発しやすい物質によるもので、食品の香りは一種ではなく、必ず数十種の香気物質が混合して形成されている。

問 74 次の調理に使う食材の特徴に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 味の種類は、甘味、酸味、塩味、渋味の4つが基本味とされ、現在では、うま味を加えて、5つの基本味と考えるようになった。
- 2 同じ味をもつ2種以上の呈味物質を混合したとき、相互に味を強め合う現象を相乗効果という。
- 3 アントシアニンもフラボノイドも、鉄やアルミニウムなどの金属イオンと反応して色が鮮やかになるので、なすの漬け物にみょうばんを入れたり、黒豆を煮るのに古釘を入れたりする。
- 4 食品に含まれているポリフェノール系の物質が空気に触れると酸化酵素の作用で酸化され、褐色物質に変化する。ビタミンCは強力な還元作用を持っており、褐変を防ぐ効果がある。

問 75 次の献立作成・調理技術に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 献立作成は、各種の食品材料からつくり上げた料理を組み合わせ、充実した食事を構成することである。食事の目的、対象にあった食事計画や調理法を選択するためには、民族や地域の伝統的な食文化の研究と調理技術の科学的研究とが欠かせない。
- 2 日常的な調理の献立作成は、基礎的な技術のほか、季節感覚、材料の鮮度や品質に応じた調理法、献立間の連絡や余った材料の使いみちまで考慮した献立であることが望ましい。
- 3 小麦粉に水を加えてこねた生地をバター（流動性なし）、バターよりゆるい生地をドウ（流動性あり）という。
- 4 肉のたんぱく質は 60℃付近で凝集・凝固が起こり、肉が収縮して小さくなる。また加熱により、色素たんぱく質が変性し、灰褐色になる。

問 76 次の集団調理に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 特定かつ多数の者に対して継続的に供給される食事を給食（特定給食）という。同じ大量調理でも、飲食店のように入不特定の人や、大宴会のように一回限りの人を対象にする場合は、給食とは言わない。
- 2 今後の給食を、変化や期待感に富む食事にするには、つくり置きを可能とする保管設備や、ときには調理済み食品や半調理食品を活用し、口に入る最終段階だけを、なるべく食べる直前に行えるように工夫する。
- 3 クックフリーズシステムとは、クックサーブの急速冷却の工程から、さらに冷却を続け最終の品温を-18℃以下としたものである。
- 4 真空調理法の給食での活用においては、衛生管理の面から、再加熱は食材の中心温度 75 度以上で 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は 85~90℃で 90 秒間以上）とする。

## 食文化概論

問 77 日本の食文化に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 精進料理は、中国伝来の調理法を応用し、植物性食品を素材にした日本独自の工夫をこらしたもので、鎌倉時代に禅宗の寺院で開発された。
- 2 醤油は、中国大陸から伝来した醬（みそ状の発酵食品）から発達したといわれる。
- 3 米は、食料自給率が低下している日本において唯一自給可能な食料である。
- 4 箸は古代中国に起源があるとされるが、日常の食事に箸を用いるのは日本のみである。

問 78 日本の行事と行事食例について、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- |            |   |             |
|------------|---|-------------|
| 1 鏡開き      | — | しるこ         |
| 2 上巳（桃の節句） | — | はまぐりの吸い物，菱餅 |
| 3 端午の節句    | — | 柏餅，ちまき      |
| 4 重陽の節句    | — | かぼちゃ そうめん   |

問 79 日本料理と西洋料理，中国料理に風味をつける香辛料・発酵食品・油脂類についての組み合わせである。誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- |        |   |      |   |                 |
|--------|---|------|---|-----------------|
| 1 香辛料  | — | 日本料理 | — | こしょう，八角         |
| 2 香味料  | — | 西洋料理 | — | ローリエ，タイム，セージ    |
| 3 発酵食品 | — | 日本料理 | — | 味噌，醤油，納豆        |
| 4 油脂類  | — | 中国料理 | — | ラード（豚脂），ごま油，ラー油 |



問 80 近代日本の食文化の形成について、誤っているものを1つ選び、その番号を記入しなさい。

- 1 現代日本の日常食には、和・洋・中国三様式の調理技術がほぼ対等に取り入れられている。
- 2 日本の食文化を象徴する料理として、外来の料理を日本風アレンジした和洋折衷料理や和風化された中国料理などが多い。天ぷらや、すき焼き、あんパン、ラーメン等がある。
- 3 明治時代の三大洋食と呼ばれ人々から親しまれたものは、ハンバーグ、ライスカレー、オムレツがある。
- 4 日本における献立計画には、和・洋・中国三様式の折衷型を取り入れることによって、汁物やその他の副食も多様な料理の中から選択することができ、献立作成も調理技術も非常に煩雑ではあるが、多様性に富む食事内容で、調和の取れた食卓構成を図ることができる利点がある。