

令和 3 年 度

静岡県調理師試験問題

試験科目






- 1 食文化概論 2 公衆衛生学 3 栄養学
4 食品学 5 食品衛生学 6 調理理論

指示があるまで開いてはいけません。

＝ 受験上の注意事項 ＝

- 1 問題は全部で 60 問、解答時間は午後 1 時から午後 3 時までです。
- 2 問題の解答は必ず解答用紙（マークシート）に記入してください。
- 3 各問題とも正解は 1 つです。2 つ以上記入した場合は無効とします。
誤って記入した場合には、消しゴムでよく消してから記入してください。
- 4 筆記用具は「HB 黒鉛筆」だけを使用してください。
- 5 解答用紙は折り曲げたり、丸めたり、汚したりしないでください。
- 6 解答用紙の記入方法
解答用紙には、氏名、受験番号を正確に記入し、受験番号は、各位の該当する数字を裏表紙<解答用紙の記入例>のように「HB 黒鉛筆」でマークしてください。
マークが薄い場合には、無解答とみなされる場合があります。

<マーク記入例>

良 い 例	悪 い 例
	 はみだし
	 短い
	 斜め
	 細い

*忘れずに記入すること↓

受 験 番 号	氏 名

1 食文化概論

問 1 次の食文化に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食物の基本的な条件は、安全性、栄養性、利便性の3つであり、地域や民族を問わず人類共通の文化に属している。
- 2 世界各地の主作物のうち、米は、日本をはじめ、朝鮮半島、中国南部、東南アジア、インド南部などで飯や粥にして食べられている。
- 3 衣食住など、人間の生活行動に関する技術や意識の文化を食生活文化という。
- 4 3大食法の手食では、右手は不浄なものとされているため、食事にするのは左手のみである。

問 2 次の日本の食文化と料理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 縄文時代は、中国、朝鮮半島から、青銅器、鉄器が伝来し、日本では縄文土器のほか、木製の器具もつくられた。
- 2 日本の料理は、文明開化とともに和洋折衷型の食文化を生み出した。
- 3 明治時代に人々に親しまれた3大洋食とは、とんカツ、コロケ、ライスカレーである。
- 4 現在の調理師という名称が与えられるようになったのは、調理師法が制定された昭和33年からである。

問 3 次の日本の行事が行われる時期と行事食例に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	(行事)		(月)		(行事食例)
1	節分	——	3月	——	恵方巻き
2	端午の節句	——	5月	——	白玉団子
3	お盆	——	8月	——	精進料理
4	冬至	——	12月	——	汁粉

問 4 次の世界の食文化と料理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 西洋料理といわれるのは、ヨーロッパ、南北アメリカ、オーストラリア、ニュージーランド料理の総称である。
- 2 西洋料理の範囲は広いが、共通の特色は獣鳥肉、乳製品、油脂、香辛料を多用し、米を常食することである。
- 3 医薬や道教思想と結びついた中国料理は、世界の中でも独特の料理である。
- 4 エスニック料理のエスニックとは、「民族の」という意味で、アメリカで使われたのが最初である。

問 5 次の食料生産に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 日本の食料自給率は世界水準からみても低く、供給熱量自給率は4割を下回っている。
- 2 米の摂取量は、昭和35年をピークに減少し続けている。
- 3 わが国では、令和元年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行された。
- 4 食事の総摂取エネルギー中に占める炭水化物（糖質）の比率は、年々上昇し、その分、脂肪のエネルギー摂取比率が減少している。

2 公衆衛生学

問 6 次の記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

わが国の公衆衛生活動は、日本国憲法第 条の「すべての国民は、健康で な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び の向上及び増進に努めなければならない。」をもとに、国や地方公共団体等の組織的な活動によって行われている。

	(A)		(B)		(C)
1	2 5	—	快 適	—	生活衛生
2	1 3	—	衛生的	—	環境衛生
3	2 5	—	文化的	—	公衆衛生
4	1 3	—	安 全	—	疾病予防

問 7 次の健康の概念に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 単に長生きすることが健康の証ではなく、生活の質を高めることが重要視されている。
- 2 WHO憲章では、健康の定義を「肉体的、経済的並びに社会的に良好な状態であること」としている。
- 3 プライマリー・ヘルス・ケアとは、「すべての人に健康を」を基本理念とした総合的な保健医療活動であり、アルマ・アタ宣言において提唱された。
- 4 ヘルスプロモーションの概念は、わが国の健康づくり運動（健康日本21）にも反映されている。

問 8 次の健康と疾病の統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 令和元年の65歳以上の老年人口（高齢化率）は、48.4%である。
- 2 人口動態統計は、出生届、死亡届、婚姻届、離婚届、死産届をもとにしてつくられる。
- 3 出生率とは、人口1,000人に対する年間の出生数である。
- 4 国民健康・栄養調査は、毎年厚生労働省が実施している。

問 9 次の廃棄物処理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 家庭用冷蔵庫は、家電リサイクル法の対象資源には含まれない。
- 2 産業廃棄物には、汚泥、木くず等が規定されているが、感染性廃棄物は含まれない。
- 3 産業廃棄物は、排出事業者の責任で、自ら又は産業廃棄物処理業者へ委託して処理しなければならない。
- 4 一般廃棄物は、都道府県の責任で処理することが規定されている。

問 10 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 近年、日本人の海外旅行の増加、国際化の進展などにより、輸入感染症が増加している。
- 2 令和元年の新規登録結核患者数は1,000人以下と、大幅に減少している。
- 3 感染症予防の原則は、感染源対策、感染経路対策、感受性対策の3つに分けることができる。
- 4 新型コロナウイルス感染症（COVID-19）は、指定感染症である。

問 11 次の令和元年の国民健康・栄養調査結果に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 成人における脂質のエネルギー摂取比率は、男性より女性の方が高い。
- 2 食塩摂取量は、1歳以上で9.7gと、減少傾向を示している。
- 3 目標摂取量が示されている野菜類の摂取量は、成人で280.5g（目標350g）である。
- 4 穀類摂取の増加により、食物繊維摂取量は増加傾向を示している。

問 12 次の法律とその規定についての組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (法 律) | | (規 定) |
|---------|----|----------------|
| 1 健康増進法 | —— | 国民健康・栄養調査の実施 |
| 2 食育基本法 | —— | 受動喫煙の防止 |
| 3 感染症法 | —— | 飲食に起因する危害発生の防止 |
| 4 学校給食法 | —— | 調理技術の審査 |

問 13 次の調理師法に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

調理師法第1条に、「調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者のAを向上させることにより調理技術の合理的な発達を図り、もって国民のBの向上に資する。」と法の目的が規定されている。

- | (A) | | (B) |
|-------|----|-------|
| 1 技術 | —— | 健康 |
| 2 知識 | —— | 食品衛生 |
| 3 能力 | —— | 栄養 |
| 4 資質 | —— | 食生活 |

3 栄 養 学

問 14 次の無機質（ミネラル）と過剰症の組合せのうち、誤っているものはどれか。

（ 無機質 ）		（ 過剰症 ）	
1	リン	—	腎機能低下
2	鉄	—	ウィルソン病
3	ヨウ素	—	甲状腺腫
4	ナトリウム	—	血圧上昇

問 15 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ビタミンとは、微量で栄養機能を発揮し、体内の様々な代謝を調節する成分である。
- 2 ビタミン類は、他の栄養素に比べて性質が不安定であり、ビタミンAやCは酸化しやすい性質がある。
- 3 ビタミンKは、血液凝固因子の合成や骨の形成に必要なビタミンで、新生児では、脳内出血や消化管出血などの欠乏症を起こすことがある。
- 4 ナイアシンは、核酸の合成などに関与する補酵素であり、欠乏により巨赤芽球性貧血を生じる。

問 16 次のホルモンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ステロイドホルモンは、脳下垂体前葉から分泌され、たんぱく質の合成と蓄積を促す。
- 2 アルドステロンは、副腎髄質ホルモンの一つで、血圧や血糖値を上昇させる働きがある。
- 3 インスリンは、血糖を低下させる唯一のホルモンである。
- 4 甲状腺ホルモンは、炭水化物とたんぱく質の代謝に関係するホルモンである。

問 17 次のたんぱく質とアミノ酸に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 たんぱく質は、約30種類のアミノ酸がペプチド結合で数多くつながった巨大な化合物である。
- 2 アミノ酸は、炭素、水素、酸素、窒素を主成分とする。
- 3 体内で合成できない9種類のアミノ酸を不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）という。
- 4 たんぱく質は、たんぱく質消化酵素によって加水分解され、低分子のアミノ酸、ジペプチド等に分解されて小腸壁から吸収される。

問 18 次の基礎代謝に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 同年齢では、女性よりも男性の方が基礎代謝が小さい。
- 2 基礎代謝は気温の影響を受けるため、夏の方が冬よりも高くなる。
- 3 体温が1℃上昇すると、基礎代謝量は約30%上昇すると考えられている。
- 4 低栄養状態では、エネルギー消費を抑える適応現象が起こるため、基礎代謝は低くなる。

問 19 次のライフステージと栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 妊娠期には、妊娠高血圧症候群（妊娠中毒症）や肥満等になりやすいので、食塩を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- 2 幼児期は、体重当たりの食事摂取基準が成人より少なめに設定されている。
- 3 思春期には、アミノ酸価の高いたんぱく質の摂取を心掛け、動物性たんぱく質比は70～80%程度が望ましい。
- 4 高齢期は、消化・吸収能力が落ちるため体重や食欲が減少しやすいので、たんぱく質は質より量を重視する。

問 20 次の国民の栄養状態に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 戦前の日本人の食事は、極端に植物性食品に偏っていたため、体位が低く、体力におとるところがあった。
- 2 食塩の摂取量は、近年、ゆるやかに増加傾向が続いている。
- 3 国民の栄養素等摂取状況と身体状況は、国民健康・栄養調査によって明らかにされている。
- 4 肥満に関する知識不足で、若い女性に減食する傾向がみられ、貧血や体力低下が目立つなど、新たな問題が生じている。

問 21 次の病態と栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 低酸性の慢性胃炎には、胃液の分泌を抑制し、胃酸を中和するために、刺激が少なく消化しやすい食事がよい。
- 2 脂質異常症の食事は、適正な体重を保ち、動物性脂質を多めにとる。
- 3 腎臓病における食塩は、1日6g未満に制限し、高血圧や浮腫が強いほど制限が厳しくなる。
- 4 熱帯・亜熱帯地方の乳幼児にみられる、たんぱく質欠乏性栄養障害をマラスムスという。

4 食 品 学

問 22 次の食品の栄養価に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品の栄養価は、調理、加工の方法によって変化することはない。
- 2 大根にはビタミンCが多く、糠みそ漬けにするとさらに増える。
- 3 アミノ酸価（アミノ酸スコア）は、食品に含まれる必須アミノ酸を必須アミノ酸の理想的な量と比較して評価するものである。
- 4 白米は玄米よりたんぱく質、脂質、ビタミンB₁が多いが、消化吸収率は劣っている。

問 23 次の食品の意義と用途に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品は有害・有毒物質や腐敗菌を含まず安全であることが第一であり、その上で栄養性に富むものでなければならない。
- 2 栄養は、主食、主菜、副菜をバランス良く組み合わせることで保たれる。
- 3 食品の第1次機能は、栄養素が身体に対し影響する生命維持機能であり、第2次機能は、嗜好品としての機能である。
- 4 食品の成分中には、栄養素としての機能以外のものは知られていない。

問 24 次の麦類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 世界中で栽培され、わが国においても米に次いで重要な食品であり、米よりたんぱく質、脂質が少ない。
- 2 小麦のたんぱく質のうち、グリアジンとグルテニンは加水して練ると粘り気の強いグルテンを形成する。
- 3 小麦粉は、たんぱく質の多いものほど粘り気が強い。
- 4 えん麦は、オートミールの原料で小麦よりたんぱく質、脂質が多い。

問 25 次の豆類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 たんぱく質と脂質が多いもの（例：あずき、えんどう豆）、たんぱく質と炭水化物が多いもの（例：大豆）がある。
- 2 生の大豆は消化が悪いが、加工品の豆腐、ゆば、納豆、きな粉は消化がよい。
- 3 大豆は、畑の肉ともいわれ、アミノ酸のなかではバリンが多い。
- 4 そら豆は、はるさめの原料豆である。

問 26 次の魚介類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 良質のたんぱく質を平均20%程度含み、肉類に比べて水分含量がやや高い。
- 2 魚介類の旬は、魚類では脂肪の多いいわゆる脂の乗った時期、貝類は脂肪とグリコーゲンの多い時期をいう。
- 3 棘皮（きょくひ）動物は、うに、なまこ類をさし、うにの旨味はメチオニン、バリンが関与する。
- 4 魚油の特長として、飽和脂肪酸のイコサペンタエン酸（エイコサペンタエン酸）やドコサヘキサエン酸（DHA）が含まれる。

問 27 次の食品表示法に基づくアレルギー物質の表示制度に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

アレルギー物質は、重篤度・症例数の多い **A** など **B** 品目を特定原材料として、表示を義務付け、過去に一定の頻度で健康被害がみられた **C** など **D** 品目を特定原材料に準ずるものとして表示が推奨されている。

	(A)	(B)	(C)	(D)			
1	大豆	——	5	——	さば	——	19
2	えび	——	6	——	落花生	——	20
3	小麦	——	7	——	アーモンド	——	21
4	くるみ	——	8	——	バナナ	——	22

5 食品衛生学

問 28 次の食品安全行政に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 わが国の食品安全行政は、食品衛生法と食品安全基本法に基づいて運営されている。
- 2 保健所は、厚生労働省の附属機関である。
- 3 厚生労働省が食品に関するリスク管理を担当し、農林水産省が農林、畜産、水産物に関するリスク管理を担当している。
- 4 都道府県などで、食品の監視業務は食品衛生監視員が担当している。

問 29 次の食品の保存法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 低温貯蔵法(冷蔵・冷凍法)は、食品を低温で保存することで、細菌を死滅させる方法である。
- 2 砂糖漬け法は、そのpHが酸性に傾くことから微生物の発育を阻止し、保存性を高める方法である。
- 3 缶詰法で殺菌が不十分な場合、缶の中でボツリヌス菌などの嫌気性菌が増えてガスが発生するため缶が膨張する。
- 4 放射線照射法は、わが国ではじゃがいもの発芽防止やバナナの熟度調整に使用されている。

問 30 次の細菌性食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 細菌性食中毒の分類は、発症の仕方により感染型と毒素型がある。
- 2 細菌性食中毒は、気温が低くなり湿度が下がると起こりやすい。
- 3 細菌性食中毒は、細菌が増殖したり、毒素が発生しても、色、香り、味などに変化のないことが多い。
- 4 予防には、細菌をつけない、増やさない、殺すの3つが重要である。

問 31 次のサルモネラ属菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 サルモネラ属菌は、食品に付着すると増殖しながらエンテロトキシンという毒素を産生し、これが食中毒の原因となる。
- 2 サルモネラ属菌による食中毒の潜伏期間は、1～5時間と短い。
- 3 サルモネラ属菌による食中毒は、他の食中毒と比較し経過が短く、症状が軽い。
- 4 サルモネラ属菌は熱に弱いため、食品を十分加熱することが重要である。

問 32 次のカンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カンピロバクターは4℃以下の低温ではすぐに死滅し、嫌気条件でのみ発育する。
- 2 カンピロバクター食中毒は、毎年みられ事件数も上位を占める。
- 3 カンピロバクター食中毒は、鶏の刺身、焼き鳥、牛内臓などの過熱不足による感染が多い。
- 4 カンピロバクター食中毒は、汚染食肉から他の食品への2次汚染にも注意が必要である。

問 33 次の寄生虫と原因食品の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | (寄生虫) | (原因食品) |
|-------------------|----------|
| 1 アニサキス | —— サバ |
| 2 クドア・セプテンpunkタータ | —— ヒラメ |
| 3 トキソプラズマ | —— 豚肉 |
| 4 クリプトスポリジウム | —— サケ |

問 34 次の食品添加物の種類と物質名の組合せのうち、正しいものはどれか。

(種類)		(物質名)
1 着色料	——	カテキン
2 甘味料	——	サッカリンナトリウム
3 乳化剤	——	亜塩素酸ナトリウム
4 酸化防止剤	——	三二酸化鉄

問 35 次の病原微生物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 原虫類は単細胞の生物で、アメーバやクリプトスポリジウムなどが含まれる。
- 2 カビは食品について繁殖し、外見や味、香りをそこねるだけでなく、ある種のカビは有毒物質を産生する。
- 3 細菌は分裂を繰り返しながら短時間で大量に増殖する。
- 4 ウイルスは細菌よりも大きく、その組成は複雑である。

問 36 次のHACCP（ハサップ）による衛生管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 HACCPシステムは、食品の安全衛生に関する危害発生を事前に防止することを目的とした自主的な衛生管理システムである。
- 2 平成28年の食品衛生法改正により、食品製造事業者のみにHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが定められた。
- 3 HACCPシステムにおける自主的な衛生管理を行うためには、7つの原則に加えて15の手順が必要である。
- 4 一般的衛生管理プログラムは5項目からなり、HACCPシステムの実施に必須ではないが、整備し実行した方がよい。

問 37 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 エタノールは、100%の方が、約70%に薄めたものより消毒力が強い。
- 2 逆性石けんは、洗浄力が非常に強い。
- 3 紫外線消毒の効果は、光線の照射された表面だけであり、光線の当たらない部分には効果がない。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは、食品には使用できない。

問 38 次の器具、容器包装に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 器具・容器包装の規格基準については、食品衛生法第18条で定められている。
- 2 果実缶詰は、開缶後、速やかに他の容器に移し替えるように表示されている。
- 3 メラミン樹脂製の食器の耐熱温度は、約110℃である。
- 4 シリコーンは、弾力性、耐久性に優れているが、耐熱温度が70～100℃である。

問 39 次の食品に関する法律に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品安全基本法では、地方公共団体が、食品の安全性の確保について第一義的（最も重要な）責任を有することが示されている。
- 2 食品衛生法の目的は、国民の健康の保護を図ることである。
- 3 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）は、不当な景品類や不当な表示を防止するために創設された。
- 4 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がなされていない食品の販売をしてはならない。

問 40 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、誤っているものはどれか。

- 1 食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品は、1回で使い切る量を当日仕入れる。
- 2 ノロウイルス汚染のおそれのある食品は、85～90℃で90秒間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認する。
- 3 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は50℃以上で管理することが必要である。
- 4 検食は、-20℃以下で2週間以上保存する。

問 41 次の食品の衛生的な取扱いと貯蔵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食中毒菌には芽胞をつくるものがあり、この菌は加熱調理で死滅しないため、調理後の取扱いに注意する。
- 2 鮮魚類は、清潔な容器に入れて、10℃前後で保管する。
- 3 食品を冷凍で保管する場合は、-4℃以下で保管する。
- 4 全ての殻つき卵は、賞味期限内なら生食できる。

問 42 次のA型肝炎に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 加熱不十分な豚、シカ、イノシシの肉やレバー等から感染する。
- 2 A型肝炎ウイルスは、耐熱性があり、60℃で1時間の加熱又は1ppmの塩素消毒でも感染力を持つ。
- 3 ワクチンはまだ開発されていない。
- 4 主な症状は、神経症状を伴う急性熱性症状である。

問 43 次の食品簡易鑑別法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 みそを20倍に薄めて熱すると、味や香りの良否がよくわかる。
- 2 魚の頭を持ち、逆さに立てたとき、新鮮なものほど曲がる。
- 3 缶詰は、缶の上下両面がへこんでいるものが良品で、缶が膨らんだものは、腐敗してガスが出たものであり食用不可である。
- 4 食用油は、口に含んだとき苦味と酸味を感じるものは品質がよい。

6 調理理論

問 44 次の調理の意義と目的に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 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、家庭内調理は不要になってきている。
- 2 調理の役割は、食品の栄養効率を高めることであり、嗜好性の向上には関与しない。
- 3 調理とは、各種の食品材料にいろいろな物理的、化学的処理をほどこして、摂取可能な「食物」につくり変えることである。
- 4 包丁は人間の手や歯の機能を助け、鍋、釜は胃の延長として食品の利用効率を高める。

問 45 次の和式調理（日本料理）の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 他の調理様式に比べ、調味中心の料理である。
- 2 汁と菜を基本に、数種の料理を並列にして、1人分ずつの食膳を構成する。
- 3 味付けは、淡白であり、もち味本位である。
- 4 視覚的要素が重視され、包丁さばきが料理のポイントになる。

問 46 非加熱調理操作に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 魚介類、さといもなど、ぬめりのあるものは、洗う時に砂糖を使う。
- 2 水温は低いほど、洗浄効果は大きく、食品の性状変化や成分の溶出も大きくなる。
- 3 根菜類等表面がかたく汚れの多いものは、ブラシ等を使う。
- 4 ゆで上げたそうめんなど、表面を引き締めたいものは温水で洗う。

問 47 次の調理操作に関する記述のうち、 の中に入る語句として、正しいものはどれか。

には、きゅうりの板ずりや振り塩など、塩をまぶしたり、細胞内の液よりも濃い食塩水に漬けたりする方法などがある。

- 1 混合
- 2 圧搾
- 3 切碎
- 4 浸漬

問 48 次の包丁による食品の切り方に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

やわらかく粘着力のある食材は、刃の切れ味がよい場合でも、切り口と刃の面の摩擦がAので、非常に切りにくいため、もち、のり巻き、ケーキなどを切るときは、刃をBと切りやすくなる。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 大きい | —— | 乾かす |
| 2 | 大きい | —— | 湿らす |
| 3 | 小さい | —— | 乾かす |
| 4 | 小さい | —— | 湿らす |

問 49 次の揚げ物の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食用油は、水に比べて比熱が小さく、温まりやすく冷めやすい。
- 2 天ぷらの衣は、粘りの多い強力粉を高温でよく攪拌して溶く方がよい。
- 3 普通の衣つきの揚げ物は、揚げる前より揚げた後の方が重くなることが多い。
- 4 揚げ物の適温は、120℃前後である。

問 50 次の食品と調理時の適温についての組合せのうち、正しいものはどれか。

- | | (食品) | | (適温) |
|---|----------|----|--------|
| 1 | 茶わん蒸し | —— | 60℃ |
| 2 | 緑茶浸出(玉露) | —— | 65℃ |
| 3 | みそ汁 | —— | 100℃ |
| 4 | 焼肉 | —— | 120℃ |

問 51 次の調味料の使用時期に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ジャムや煮豆など、大量の砂糖を加える場合は、数回に分割し、急激な脱水を防ぐ。
- 2 味を内部まで浸透させたいが、長い加熱を避けたい焼き物などは、あらかじめ下味をつける。
- 3 複数の調味料を別々に加える場合、分子量が小さく浸透が早い砂糖は、食塩よりも後に加える。
- 4 酢、しょうゆ、みそは、揮発性香気成分を含むため、加熱の最後に加える。

問 52 次のスチームコンベクションオーブンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 蒸す、焼く、煮るなどの加熱調理を1台でこなすことができる。
- 2 蒸気と熱風を調節するコンビモードと呼ばれる機能を持っている。
- 3 魚の塩焼きは、熱風モードで200～300℃で行う。
- 4 菓子類の焼成は、スチームモードで160～210℃で行う。

問 53 次の記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

厚生労働省が示す大量調理施設衛生管理マニュアルでは、調理室内の室温はA℃以下、室内湿度はB%以下が望ましいとされている。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 25 | — | 80 |
| 2 | 30 | — | 80 |
| 3 | 25 | — | 90 |
| 4 | 30 | — | 90 |

問 54 次の主な味と呈味物質についての組合せのうち、誤っているものはどれか。

(味)		(呈味物質)
1 甘味	——	ソルビトール
2 うま味	——	イノシン酸
3 辛味	——	タンニン
4 苦味	——	カフェイン

問 55 次の天然色素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 クロロフィルは、野菜に含まれる緑色の水溶性色素である。
- 2 カロテノイドは、緑黄色野菜やかんきつ類に含まれる橙色の色素で、このうちの一部が体内でビタミンEに変化する。
- 3 アントシアニンは、野菜や果物の赤、青、紫色の色素で、アルカリ性で赤色、酸性で青、紫色になる。
- 4 食品中の天然色素は、色彩を豊かにして、嗜好性を高める役割がある。

問 56 次の小児の献立作成に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 一度に多量を与え、おやつなどの回数を減らす。
- 2 消化の良いたんぱく質と脂質を組み合わせる。
- 3 なるべくいろいろな食品を取り入れ、偏食になることを防ぐ。
- 4 濃い味付けや、強い刺激物は避けたほうがよい。

問 57 次の卵の加熱に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 卵白は、65℃を過ぎるとほとんど凝固する。
- 2 卵黄は、57～58℃で凝固し始め、80℃以上にならないと凝固しない。
- 3 卵は長時間ゆでると、青黒く変色するが、この変色は新しい卵ほど起こりやすい。
- 4 茶わん蒸し、卵豆腐、プディングのすだちを防ぐには、85～90℃になるように火力を調節する。

問 58 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 呈味成分はショ糖でおだやかな甘味をもち、水に溶けやすい。
- 2 温度、pHなど調理条件の変化に対して安定で、調味料として使いやすい。
- 3 温度が高いほど溶解度が小さく、溶解速度も遅い。
- 4 砂糖液を煮詰め、砂糖の濃度が50%を超えると沸点が急に上がり出し、90%では124℃に達する。

問 59 次の新調理システムに関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

は食材を加熱調理後、冷水または冷風による急速冷却（90分間以内に中心温度3℃以下まで冷却）を行い、冷蔵（3℃以下）により運搬、保管し、提供時に再加熱をする調理方式である。

- 1 クックサーブシステム
- 2 クックチルシステム
- 3 クックフリーズシステム
- 4 真空調理法

問 60 次の着席スタイルの接客サービスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 日本料理の宴席での会席料理の配膳方法には、一度に料理を並べる場合と、一品ずつ間隔をおいて料理を供する酒宴向きの配膳がある。
- 2 中国料理は、1卓6～8人の円卓を用いることが多く、出入り口から近いところが主客である。
- 3 西洋料理では、飲み物は、客の右側から給仕する。
- 4 西洋料理では、食事が終わった皿を左側から取り下げる。

〈 解答用紙の記入例 〉

氏 名 山田太郎 の場合
 受験番号 0751

氏 名	山田太郎	調理師試験 解答用紙
-----	------	------------

- 記入上の注意事項**
- この解答用紙を折ったり、巻いたりしないこと。
 - マークは鉛筆(HB)で濃くはっきりとマークすること。
 例
 - 解答をまちがえたときは、消しゴムで「あとかた」のないようきれいに消し、正しいと思うところにマークすること。
 - 正解は1問につき必ず1つなので絶対に2つ以上マークしないこと。
 - 最後に受験番号が正しくマークされているか受験票と対照して確認すること。

受 験 番 号													
数 字 欄				マ ー ク 欄									
千の位	百の位	十の位	一の位	千の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9
				百の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9
				十の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	7	5	1	一の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9

(解答例)

問 1 静岡県庁の所在地として正しいものはどれか。

- 富士市
- 静岡市
- 浜松市
- 沼津市

正しい答えは「静岡市」なので、2の()にマークしてください。

解 答 欄					
問題番号	解 答 番 号				
食文化概論	問1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	問2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	問3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	問4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	問5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>