

令和 4 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、誤っているものはどれか。

- 1 小麦は、冷涼で乾燥した地域に適するため、日本の風土では自給は難しい。
- 2 鎌倉初期の禅宗の寺院では、動物性食品だけを素材にして、中国伝来の調理法を応用した日本独自の精進料理を開発した。
- 3 人類の食文化を象徴しているのは、道具の使用、火の利用、食物の味つけの3つである。
- 4 食事の役割には、飢えを満たす、健康を保つ、生活を充実させるという3段階がある。

問 2 次の日本の食文化と料理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 縄文時代には、縄模様をついた縄文式土器を用いて、焼く、煮るなどの加熱調理を行っていた。
- 2 普茶料理は、室町時代に武家社会の饗応食きょうおうとして確立されたといわれている。
- 3 昭和初期には、日本と西洋料理の間の和洋折衷という分野はなかった。
- 4 明治期には、国内各地の有名なレストランやホテルの厨房には必ずコックが置かれるようになり、日本語で司厨士と呼ばれた。

問 3 次の都道府県と郷土料理の組合せのうち、正しいものはどれか。

	( 都道府県 )		( 郷土料理 )
1	秋田	——	いぶりがっこ
2	滋賀	——	からしれんこん
3	山梨	——	まご茶
4	沖縄	——	わんこそば

問 4 次の西洋料理とその代表的な食材・料理の組合せのうち、正しいものはどれか。

	( 西洋料理 )		( 食材・料理 )
1	イタリア料理	——	カエル、エスカルゴ、フォアグラ
2	イギリス料理	——	パスタ類、トマト、オリーブ油
3	ロシア料理	——	ガスパチョ、パエリア、サングリア
4	北欧料理	——	鮭、ニシン、バイキング料理

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 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。
- 2 食品ロスには、過剰除去、食べ残し、直接廃棄の3つがある。
- 3 日本の食料自給率は、世界的水準からみても極めて低く、米、豆類を除くほとんどの食品を輸入に頼っている。
- 4 保存方法や流通方法の変化に対応し、開発が進んでいる新調理システムには、クックチルシステム、真空調理法などがある。

## 2 公衆衛生学

問 6 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 悪性新生物（がん）の危険因子には、生活習慣、感染症、大気汚染等がある。
- 2 令和2年における総死亡数に占める生活習慣病の割合は、10%未満である。
- 3 アルコールによる肝炎は、アセトアルデヒドによって肝臓が障害され、肝臓の線維化が引き起こされて、肝硬変、肝がんへと進む。
- 4 令和元年における我が国の高血圧症有病者の割合（20歳以上）は、女性より男性の方が多い。

問 7 次の保健・医療・福祉の制度の概要に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 妊娠した者は、すみやかに妊娠の届出をすることになっており、都道府県から母子健康手帳が交付される。
- 2 学校長は、感染症にかかっている疑いのある児童生徒に対して、出席の停止を求めることはできない。
- 3 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病といい、統計上は業務上疾病ともいわれる。
- 4 介護保険制度は、5年ごとに見直しを行うことになっており、保険者は厚生労働省である。

問 8 次の感染症と感染経路の組合せのうち、誤っているものはどれか。

( 感染症 )		( 感染経路 )
1 インフルエンザ	——	せき、くしゃみなどによる飛沫感染
2 B型肝炎	——	汚染された注射器などによる媒介物感染
3 日本脳炎	——	蚊に刺されることによる媒介動物感染
4 コレラ	——	母親の胎盤、産道を通した母子感染

問 9 次の地球環境に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 二酸化炭素、メタン、フロンなどの温室効果ガスの放出により、大気中のガス濃度が上昇して温室効果が強くなり、地球が温暖化している。
- 2 温暖化の影響として、豪雨、渇水などの異常気候現象の増加が考えられる。
- 3 酸性雨は、原因物質の発生源から数十キロメートル以内の限局した地域に環境問題を起こす。
- 4 成層圏に存在するオゾン層は、太陽光線のうち有害な紫外線を吸収して地球上の生物を保護している。

問 10 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。

上水道は、都道府県、市町村、その他の自治団体が、水道法によってA、湖、井戸などの水源の水を沈殿→B→塩素消毒を行い、衛生的に安全な水として家庭、事業所などに供給する施設の総体である。

水道水は、次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素剤による消毒が行われ、常時給水管からCmg/L以上の遊離残留塩素が検出されなければならない。

	( A )		( B )		( C )
1	海	—	ろ過	—	200
2	河川	—	曝気	—	0.1
3	海	—	曝気	—	200
4	河川	—	ろ過	—	0.1

問 11 次の調理師に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理師免許を持っていない者が、調理師またはこれとまぎらわしい名称を使用することは禁止されている。
- 2 罰金以上の刑に処せられた調理師は、都道府県知事による免許の取り消しの対象とならない。
- 3 調理師免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添付し、住所地の都道府県知事に提出する。
- 4 調理師が死亡したとき、戸籍法による死亡の届出義務者は、30日以内に名簿の登録の消除を申請しなければならない。

問 12 次の四大公害病の原因と主な症状の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 公害病名 )	( 原因 )	( 主な症状 )
1 新潟水俣病	—— メチル水銀	—— 手足の不自由、言語障害
2 四日市ぜんそく	—— メチル水銀	—— 気管支ぜんそく
3 イタイイタイ病	—— 二酸化硫黄	—— 腎障害、骨軟化症
4 水俣病	—— カドミウム	—— 手足の不自由、言語障害

問 13 次の健康増進や食生活の向上に関する法規の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 学校給食法は、国民が生涯にわたって健全な心身をつちかい、豊かな人間性をはぐくむことを目的としている。
- 2 健康増進法には、国民の食事による栄養摂取量の基準や、受動喫煙の防止などが規定されている。
- 3 食育基本法では、食育の推進を図るため、飲食店等の食品事業者に食育推進基本計画の作成が義務付けられている。
- 4 調理師法の目的には、調理師の資質の向上や調理技術の合理的な発達のほか、国民保健の向上がある。



### 3 栄 養 学

問 14 次の食事バランスガイド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。

平成17年、厚生労働省と農林水産省から示された食事バランスガイドは、「コマ」をイメージして描かれており、何をどれだけ食べたらよいかの目安が、主食、副菜、主菜、、果物の5つに区分され示されている。

- 1 きのこと・小魚
- 2 いも・海藻類
- 3 牛乳・乳製品
- 4 菓子・嗜好飲料

問 15 次の炭水化物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 多糖類の主な構成糖はブドウ糖で、でん粉は穀類、いも類、豆類、とうもろこしなどに多い。
- 2 ショ糖、麦芽糖、乳糖は、二糖類である。
- 3 炭水化物は、グリコーゲン、グルコースなどとして体内に少量存在している。
- 4 食物繊維は、消化酵素で分解され、エネルギー源となる。

問 16 次の人体の構成元素の組合せのうち、含有率（体重に対する重量割合）が高い順に並べたものとして、正しいものはどれか。

( 高 ←————→ 低 )

1	リン	——	水素	——	窒素
2	酸素	——	炭素	——	水素
3	酸素	——	水素	——	炭素
4	塩素	——	ヨウ素	——	窒素

問 17 次のカルシウムに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 体内に最も多く存在する無機質であり、様々な身体機能の調節に深くかかわっている。
- 2 体液の浸透圧の維持に関与したり、酵素の活性化作用がある。
- 3 小魚からのカルシウムの吸収率は50%と高く、次いで緑黄色野菜が30%となっている。
- 4 乳糖、たんぱく質、シュウ酸などの過剰摂取は、カルシウムの吸収を阻害する。

問 18 次の食物の消化吸収に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 高分子のたんぱく質、脂質、炭水化物などは、アミノ酸や単糖類などの低分子物質に分解されて初めて吸収される。
- 2 小腸から吸収された栄養素のうち、水溶性成分はリンパ管へ、脂溶性成分は毛細血管へ流入する。
- 3 吸収とは、消化された物質が、腸粘膜を経て血液やリンパ液に取り込まれることをいう。
- 4 消化液（消化酵素）による栄養素の加水分解は、化学的消化である。

問 19 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 一部のビタミンは、体内で腸内細菌により合成できるが、基本的には食物から摂取する必要がある。
- 3 体内の脂質の抗酸化（酸化防止）作用は、細胞膜などに豊富に存在するビタミンE自体が酸化されることにより起こる。
- 4 ナイアシンは、核酸の合成などに関与し、妊娠初期における胎児の神経管閉鎖障害のリスクを軽減させるなどの重要な働きがある。

問 20 次の脂質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。

脂肪酸とアルコールのエステルである単純脂質に、リン酸、炭水化物などが結合したものを複合脂質という。複合脂質であるの代表的なものとして、生体膜や卵黄、大豆などに多いレシチンがある。

- 1 ステロイド
- 2 リン脂質
- 3 グリセロール
- 4 糖脂質

問 21 次の乳児期の栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 母乳は栄養成分の組成が理想的で、感染抑制作用を持つ免疫グロブリンなども含まれる。
- 2 分娩後5～9日頃の母乳は移行乳といい、たんぱく質、無機質が減り、乳糖が増える。
- 3 離乳は、母乳などの乳汁栄養から幼児食に移行する過程をいい、通常、生後12か月ごろから始める。
- 4 はちみつは、ボツリヌス菌による食中毒の危険があるため、満1歳までは与えない。

## 4 食 品 学

問 22 次の食品成分表に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品成分表では、食品の可食部 1 g 中に含まれる各成分を、キロカロリー (k c a l)、キロジュール (k J) などでは表している。
- 2 無機質 (ミネラル) は、13種類が記載され、単位は種類によってミリグラム (m g) またはマイクログラム ( $\mu$  g) で表される。
- 3 厚生労働省は、令和2年に「日本食品標準成分表2020年版 (八訂)」を公表し、15年ぶりの大幅な改訂を行った。
- 4 ビタミンは、ビタミンA、D、E、K、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、ナイアシン、葉酸、パントテン酸、Cの10種類が記載されている。

問 23 次の穀類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 一般に、小麦粉はたんぱく質の多いものほど粘り気が強く、グルテンの多い強力粉はパンの原料に適している。
- 2 とうもろこしは、雑穀の一つで、コーンフレークやコーングリッツが作られ、胚芽からコーン油が抽出される。
- 3 日本酒の醸造には、山田錦などの酒米と呼ばれるものが使われる。
- 4 米は、長期間保存するとビタミンB<sub>1</sub>が増加し旨味が増すため、最近は低温貯蔵が一部で行われている。

問 24 次の機能性表示食品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。

機能性表示食品は、安全性及び機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、 A の責任において B に届け出を行うものである。

- |   | ( A )  |    | ( B )   |
|---|--------|----|---------|
| 1 | 内閣総理大臣 | —— | 食品安全委員会 |
| 2 | 食品関連業者 | —— | 消費者庁長官  |
| 3 | 厚生労働大臣 | —— | 食品安全委員会 |
| 4 | 都道府県   | —— | 消費者庁長官  |

問 25 次の食品の加工に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ハムは、豚のもも肉やロース肉を食塩、硝石（亜硝酸ナトリウム）、香辛料などを加えた液で塩漬けした後、燻煙してつくる。
- 2 しょうゆは、蒸して煮た大豆、塩、米や大麦に、麴を加え、発酵させてつくる。
- 3 マヨネーズは、牛乳およびクリームを主原料として、酢やサラダ油を混ぜながら強く攪拌し、乳化させてつくる。
- 4 焙乾品には、食塩水の中に魚を漬け込む立塩法と、魚に直接食塩を振りかける撒塩法がある。

問 26 次の食品の表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、おいしく食べることができる期限である。
- 2 アレルギー物質の表示制度は、食物アレルギー患者の健康被害の防止を目的としている。
- 3 食品表示基準は、食品衛生法に規定されており、生鮮食品については定められていない。
- 4 食品へのナトリウム塩無添加（食塩無添加）に関する強調表示は、一定の条件が満たされた場合のみ行うことができる。

問 27 次の食品の流通に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生産者は、流通経路において、価格形成、決算、集荷、分荷、情報集約などの重要な役割を担う。
- 2 食品の品質を安定させ、安全で安心な生産物を消費者のもとに届けるには、流通過程においても保蔵技術の開発が必要である。
- 3 食品が、産地周辺でのみ消費されることを地産地消という。
- 4 フード・マイレージとは、食料の輸送量に輸送距離を掛け合わせた指標である。

## 5 食 品 衛 生 学

問 28 次の平成30年に行われた食品衛生法の一部改正に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 広域的な食中毒事案に対処するための広域連携協議会の設置。
- 2 国際標準に即したHACCPに沿った衛生管理の制度化。
- 3 安全性を評価した物質のみを健康食品、医薬部外品に使用可能とするポジティブリスト制度の導入。
- 4 特別な注意を要する成分等を含む食品による、健康被害情報の届出制度の創設。

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 乾燥法は、食品を乾燥させることで細菌を死滅させる方法である。
- 2 酢漬け法は、食品のpHが高くなることから微生物の発育が阻止される。
- 3 無酸素状態による保存法は、食品を無酸素状態にして品質の劣化や好気性菌の増殖をおさえる方法であり、ボツリヌス菌に有効である。
- 4 塩漬け法は、塩の濃度が高くなることで、食品中の水分の一部が結合水となり、水分活性が低くなることにより微生物の増殖がおさえられる。



問 30 次のウエルシュ菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ウエルシュ菌は、嫌気性で酸素が少ない環境を好むので、大量調理する場合は、食品をかき混ぜて酸素を送り込むことが必要である。
- 2 ウエルシュ菌食中毒の潜伏期間は、2～7日である。
- 3 ウエルシュ菌は、耐熱性の芽胞を形成し、100℃で1～6時間の加熱に耐える。
- 4 ウエルシュ菌食中毒予防には、加熱調理後に急速に冷却することが重要である。

問 31 次の腸管出血性大腸菌O157に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 腸管出血性大腸菌O157は、食品中で増殖し、アミグダリンを産生する。
- 2 腸管出血性大腸菌O157食中毒は、激しい腹痛と出血性大腸炎が起こり、潜伏期間は1～12時間と短い。
- 3 幼少児や高齢者が腸管出血性大腸菌O157に感染すると、腎臓障害（溶血性尿毒症症候群：HUS）を起こすことがあるが、死亡例はない。
- 4 腸管出血性大腸菌O157食中毒は、かいわれだいこん、アルファルファ、レタス、メロン等の野菜や果物が原因となる例もある。

問 32 次の黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品中で増殖しながらエンテロトキシンを産生する。
- 2 この菌が産生する毒素は、85℃で1分以上加熱すると無毒化される。
- 3 人の鼻腔内や、特に化膿巣には濃厚に存在している。
- 4 この菌による食品汚染は、加熱調理後に調理従事者が手指で行う様々な作業や、調理機材等が原因となる場合が多い。

問 33 次の寄生虫と原因食品の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 寄生虫 )		( 原因食品 )
1 旋毛虫	——	熊肉
2 アニサキス	——	馬肉
3 サルコシステイス・フェアリー	——	ホタルイカ
4 クドア・セプテンpunkタータ	——	猪肉

問 34 次の食品中の汚染物質と関連する事象の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 汚染物質 )		( 関連する事象 )
1 アフラトキシン	——	カネミ油症
2 放射性セシウム	——	原子力発電所事故
3 ダイオキシン	——	アレルギー様食中毒
4 シアン化合物	——	乳児用調製粉乳による中毒事件

問 35 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品添加物には、食品衛生法で使用基準が定められているものがある。
- 2 サッカリンは、砂糖と同程度の甘さがある。
- 3 1日摂取許容量（ADI）とは、人がその食品添加物を一生食べ続けても健康を害さない1日当たりの量のことをいう。
- 4 指定添加物とは、安全性と有効性が確認され、厚生労働大臣により指定されたものである。

問 36 次のHACCP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 厚生労働省は、HACCPの概念に基づき、大量調理施設衛生管理マニュアルとして、調理過程における重要管理事項をまとめている。
- 2 特に注意が必要な衛生管理を行う重要管理点は、感覚や経験に基づいて管理基準を定めて管理する。
- 3 危害要因分析で分析する危害は、化学的危険、生物的危険に限定される。
- 4 HACCPの実施には、一般衛生管理プログラムの整備やその実行は必要ないとされている。

問 37 次の食品の鮮度に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 未開封の缶詰が膨らんだものは、腐敗してガスが出ているため食用不可である。
- 2 新鮮な卵は、電灯の光に透かすと明るく透けて見える。
- 3 新鮮な魚類は、魚体が軟化し水に浮かぶ。
- 4 古いバターは、脂肪臭く、ロウのような香りや油焼けのにおいがある。

問 38 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 消毒用エタノールは、対象物の表面がぬれているほど消毒効果が高い。
- 2 洗浄とは、食品の原材料、調理器具、容器などに付着した微生物を死滅させることをいう。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムは、殺菌料として食品添加物に指定されているものがあり、野菜や果実の消毒に用いられる。
- 4 逆性せっけんの洗浄力は非常に強く、殺菌力は弱い。

問 39 次の食品衛生法の規定に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品衛生法に規定する飲食店営業を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- 2 食品関連事業者は、食品衛生に関する知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性確保等に努めなければならない。
- 3 食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会等を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めなければならない。
- 4 病原微生物に汚染され、またはその疑いがある食品は、製造、輸入、販売等が禁止されている。

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 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。
- 2 食品を食缶等で取り扱う場合には、床面から30cm以上の台に乗せて床面からの跳ね水等による汚染を防止する。
- 3 調理従事者は、毎日作業開始前に自らの健康状態を衛生管理者に報告する。
- 4 加熱調理後、食品を冷却する場合は、3時間以内に中心温度を20℃付近まで下げるよう工夫する。

問 41 次の器具・容器包装に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ラップ類は使い捨てであることから、食品衛生法上の容器包装には該当しない。
- 2 陶磁器にカドミウムを含む顔料を多く用いて絵づけを行った場合、高温（1, 300～1, 500℃）で焼くと溶出のおそれがある。
- 3 銅は、空気中の炭酸ガス、水分と反応して、表面に緑青（塩基性炭酸銅）をつくる。
- 4 メラミン樹脂の耐熱温度は、約300℃である。

問 42 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ノロウイルス食中毒から回復して、1週間が経過した患者の糞便から検出されることがある。
- 2 常温では、食品の表面で急速に増殖する。
- 3 濃度100%の消毒用アルコールで完全に不活化する。
- 4 使い捨て手袋を着用していれば、ノロウイルス食中毒が発生することはない。

問 43 次の植物性自然毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 有毒なきのこは、見分けが難しいため、はっきりしないものは食べないことが大切である。
- 2 イヌサフランは、葉をギョウジャニンニク、球根を玉ねぎと間違えて食べたことによる死亡例がある。
- 3 スイセンをニラと間違えて食べたことによる食中毒事例がある。
- 4 じゃがいもの緑変した皮には、タンニンと呼ばれる毒成分がある。

## 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 現代のわが国は飽食の時代であり、食生活が多様化したことにより、生活習慣病の増加が問題となっている。
- 2 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。
- 3 調理の役割には、非加熱調理、加熱調理、調味の3つがある。
- 4 米のでん粉、大豆のたんぱく質のように、生では消化されない栄養成分も、加熱により消化可能となる。

問 45 次の洋式調理（西洋料理）の特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 スープに始まり、数種の料理を1～2種ずつ順を追って食卓に出す。
- 2 多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。
- 3 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。
- 4 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。

問 46 次の混合・<sup>かくはん</sup>攪拌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水と油のように混ざり合わない2つの液体を、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になる。
- 2 生クリームは、水の中に油が粒子となって分散している水中油滴型（O/W）のエマルションである。
- 3 牛乳は、油の中に水が粒子となって分散している油中水滴型（W/O）のエマルションである。
- 4 洗浄、浸漬、加熱など、ほかの操作と並行して、補助手段として行うことが多い。

問 47 次の冷却・凍結に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 冷却とは、食品の温度を下げるための処理をいい、冷却によって水分が氷結する場合を凍結という。
- 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、温度をマイナス5℃まで下げる方法である。
- 3 食品の冷却速度は、熱いものをいきなり冷蔵庫へ入れるより、水で予備冷却をしてからのほうが速い。
- 4 空冷とは、常温で放冷、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。

問 48 次の寒天、ゼラチン、カラギーナンの凝固に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ゼラチンは、0.5～1%以上、寒天は2～3%以上の濃度のとき、冷やすと凝固してゼリー状になる。
- 2 寒天ゼリーから水が出てくる現象を脱水という。
- 3 カラギーナンは、寒天より酸に弱いため、果汁を用いる場合は60℃で加えるとよい。
- 4 カラギーナンは、牛乳を加えると、ゲル化しやすくなる。

問 49 次の湿式加熱に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 水を直接の熱媒体としない加熱調理操作である。
- 2 熱効率が悪く、熱源の種類が限られる。
- 3 加熱温度が200℃以上になるため、表面は焦げやすい。
- 4 加熱温度の保持が容易で、加熱する食品の温度差が小さい。

問 50 次のソースの名称と内容の組合せのうち、誤っているものはどれか。

	( 名 称 )		( 内 容 )
1	ベシャメルソース	——	牛乳の白ソース
2	ブルーテソース	——	ブイヨンのソース
3	ブラウンソース	——	酢とサラダ油と卵黄
4	ビネグレットソース	——	酢とサラダ油



問 51 次の包丁に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 大量調理、小規模調理を問わず、基本的な調理操作に欠かせない。
- 2 片刃の包丁は、切り口の一方だけに力が加わるので、刺し身のように塊をその一端から切っていく調理に適している。
- 3 やわらかく粘着力のある食材は、切り口と包丁の刃の面の摩擦が小さいので非常に切りやすい。
- 4 洋式の牛刀は、和・洋・中の日常料理で、薄刃としても菜切りとしても使える万能型である。

問 52 次の調理用熱源に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 入手しやすく、取り扱いが容易なことが求められる。
- 2 発熱量が小さく、点火しやすいことが求められる。
- 3 火力調節が容易で、一定温度を保持できることが求められる。
- 4 安価で、保管や輸送、補給が容易であることが求められる。

問 53 次の味に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 味の種類は、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味、辛味、渋味の7つが基本味とされている。
- 2 料理の味見は、舌の一部にのせて味わう必要がある。
- 3 酸味は、塩味を引き立て、甘味をおだやかにするなどの効果をもつ。
- 4 塩味は、栄養的にも嗜好的にも、ほかの物質では代用できない。

問 54 次の味の相互作用の効果とその代表例の組合せのうち、正しいものはどれか。

	( 効 果 )		( 代表例 )
1	対比効果	——	レモン果汁と砂糖
2	抑制効果	——	グルタミン酸とイノシン酸
3	抑制効果	——	コーヒーと砂糖
4	相乗効果	——	塩辛中の塩とうま味

問 55 次のビタミンC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。

食品中のビタミンCは、空気中の酸素によりAされやすく、それが加熱によりBされる。

	( A )		( B )
1	酸化	——	促進
2	酸化	——	抑制
3	分解	——	促進
4	分解	——	抑制

問 56 次の献立に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 小児の献立は、濃い味つけや強い刺激物を避けたほうがよい。
- 2 児童・生徒には、特に植物性たんぱく質を十分に摂取できる献立とする。
- 3 高齢期の献立は、たんぱく質の不足と動物性脂肪のとりすぎに注意する。
- 4 妊娠・授乳中の献立は、エネルギーやたんぱく質のほか、無機質（特にカルシウムと鉄）、ビタミンを十分に摂取できるよう配慮する。

問 57 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 薄力粉は、主にめん類に利用される。
- 2 デュラム粉は、マカロニ、スパゲティーなどのパスタに適する。
- 3 小麦粉に水を加えてこねた生地をバターといい、バターよりゆるい生地をドウという。
- 4 ドウは、砂糖の添加で粘弾性が強くなる。

問 58 次の香辛料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 香辛料の中で、しょうが、からしなどの辛味は、食欲を増進させる働きがある。
- 2 香辛料には、植物本体をそのまま用いる香草（ハーブ）または薬味と呼ばれるものがある。
- 3 ターメリックは、主に料理の色づけに使われる。
- 4 ナツメグは、主に料理の辛味づけに使われる。

問 59 次の給食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。

A の人を対象に  B に供給される食事を給食という。

- |   | ( A ) |    | ( B ) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 不特定多数 | —— | 一時的   |
| 2 | 不特定多数 | —— | 継続的   |
| 3 | 特定多数  | —— | 一時的   |
| 4 | 特定多数  | —— | 継続的   |

問 60 次の真空調理法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食材を調味液と一緒に専用の袋に詰め、真空包装し、100℃以上で30秒間加熱する。
- 2 食材の重量減少が小さく、やわらかい仕上がりになる。
- 3 食材に調味料が均一に浸透する。
- 4 加熱温度に対する加熱時間の厳密な管理が品質管理の要点である。



# 〈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  1  2  3  4
- 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	0
				百の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				十の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
				一の位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0

(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"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
	問2	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
	問3	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
	問4	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
	問5	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4