

指示があるまで開いてはいけません

公益社団法人調理技術技能センター

平成 29 年度

調理師試験問題

◆ 受験の際の注意事項 ◆

- 1 試験問題は 15 ページで全 60 問です。
- 2 携帯電話などの通信・電子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、HB の鉛筆を使ってマークしてください。
訂正するときは、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 か所以上にマークすると、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公益社団法人調理技術技能センターにあります。
取り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 我が国の首都として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 東京
- 2 名古屋
- 3 京都
- 4 大阪

解 答



良い例 : ● 悪い例 : ① ◐ ◓ ◔ ◕

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。

公衆衛生学

1 日本国憲法で「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。」と規定した条文として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 第9条
- 2 第14条
- 3 第23条
- 4 第25条

2 集団の健康水準を表す指標として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 合計特殊出生率
- 2 罹患率^{りかん}
- 3 有訴者率
- 4 受療率

3 生態系に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『 A は無機質から有機物を生産し、 B は有機物を無機質に分解する。』

- | | A | | B |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 生産者 | — | 分解者 |
| 2 | 生産者 | — | 消費者 |
| 3 | 消費者 | — | 分解者 |
| 4 | 消費者 | — | 生産者 |

4 疾病予防の段階における第2次予防に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 地域における健康支援環境の整備
- 2 健康増進及び特異的予防
- 3 疾病の早期発見・早期治療
- 4 活動制限の防止及びリハビリテーション

5 調理師法第1条に規定されている調理師の業務と社会的役割に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 調理の業務に従事する者の資質を向上させる。
- 2 調理技術の合理的な発達を図る。
- 3 国民の食生活の向上に寄与する。
- 4 調理師の経済的な安定を図る。

6 総務省統計局による平成28年9月15日現在の人口推計による、我が国の総人口に対する高齢者人口が占める割合の社会状況として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 高齢社会
- 2 高齢化社会
- 3 後期高齢者社会
- 4 超高齢社会

7 健康日本21（第二次）に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 目標の設定期間は20年間である。
- 2 生活習慣病の早期発見、早期治療に重点を置いている。
- 3 健康格差の縮小の実現を図ることを目的としている。
- 4 地域保健法には、「健康日本21」を推進するための地方計画の策定が規定されている。

8 職場における熱中症の予防対策に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 高温多湿作業場所の近隣に、冷房を備えた休憩場所又は日陰等の涼しい休憩場所を設ける。
- 2 作業の休止時間や休憩時間を確保し、高温多湿作業場所の作業を連続して行う時間を短縮する。
- 3 高温多湿作業場所の労働者を作業に従事させる場合には、熱への順化期間を設けることが望ましい。
- 4 自覚症状が出たら、水分及び塩分の摂取を行う。

9 上水道に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 水道中のトリハロメタンは、オゾン処理により生じる。
- 2 水道法の水質基準によると、大腸菌は検出してはならない。
- 3 クリプトスポリジウムは、煮沸では死滅しない。
- 4 クリプトスポリジウムは、通常の塩素消毒で死滅する。

10 休養とストレスに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 山登りなど肉体的なことでも、休養効果は高いものがある。
- 2 長期休暇中に出勤し気ままに過ごすことでも、休養効果を得る。
- 3 ストレスの原因（ストレッサー）は、心理的なものを指し、物理的なものは指さない。
- 4 ストレス病の発症は環境要因によるもので、個人的な因子はほとんどない。

食 品 学

11 「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 収載食品の食品群は、6 群に分類されている。
- 2 廃棄部を含めた原材料 100g 中に含まれる、標準的な成分値を収載している。
- 3 エネルギー量の算出は、アトウォーター係数が統一的に用いられている。
- 4 食物繊維量については、水溶性食物繊維、不溶性食物繊維及びその合計の総量で示されている。

12 穀類とその加工品の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《穀類》 | | 《加工品》 |
|--------|----|---------|
| 1 うるち米 | —— | ライスペーパー |
| 2 もち米 | —— | ビーフン |
| 3 小麦 | —— | 押し麦 |
| 4 ライ麦 | —— | オートミール |

13 大豆に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 たんぱく質の主成分は、アルブミンである。
- 2 制限アミノ酸は、トリプトファンである。
- 3 含有脂肪の構成脂肪酸としては、リノール酸が最も多い。
- 4 起泡性成分として、イソフラボンを含む。

14 夏が旬である野菜として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 長ねぎ
- 2 大根
- 3 にんじん
- 4 きゅうり

15 発酵食品とその製造に関与する二種類の微生物の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《発酵食品》 《関与する微生物》

- | | | | |
|---|------|----|--------|
| 1 | ワイン | —— | かび・酵母 |
| 2 | かつお節 | —— | かび・乳酸菌 |
| 3 | 漬物 | —— | 乳酸菌・酵母 |
| 4 | 清酒 | —— | 乳酸菌・かび |

16 機能性表示食品に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 疾病の予防を目的としている。
- 2 食品の機能性や安全性について、事業者の責任において表示している。
- 3 販売に当たり、消費者庁長官の許可を必要としている。
- 4 特別用途食品の一つとして、位置付けられている。

栄 養 学

17 食品・食事と体内の構成成分に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品成分による生活習慣病のリスク減少などの効果を、食品の二次機能という。
- 2 食事と体内の糖質、脂質、たんぱく質の存在比率は、ほぼ等しい。
- 3 食事から摂取した糖質は、体内で他の構成成分に転換されない。
- 4 体内の構成成分は、食事から摂取した栄養素によって常に入れ替わっている。

18 脂肪酸に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 パルミチン酸は、n-3 系脂肪酸である。
- 2 リノール酸は、必須脂肪酸である。
- 3 エイコサペンタエン酸（EPA）は、n-6 系脂肪酸である。
- 4 オレイン酸は、飽和脂肪酸である。

19 鉄に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ヘム鉄は、植物性食品に含まれる鉄である。
- 2 体内に存在する鉄の多くは、ヘモグロビン中に存在する。
- 3 消化管における鉄の吸収率は、ビタミンCによって高くなる。
- 4 鉄の摂取不足は、貧血の原因となる。

20 摂食の調節に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 においては、摂食行動や食品の嗜好^{しこう}に影響を与えない。
- 2 食欲は、脳でコントロールされている。
- 3 胃に食物が満たされると、摂食中枢が刺激される。
- 4 糖質は、脂質やたんぱく質より満腹感を持続させる。

21 エネルギー代謝に関係するビタミンとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミン B₁
- 2 ビタミン B₂
- 3 ビタミン C
- 4 ナイアシン

22 栄養素の消化と吸収に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 栄養素の吸収は、主に大腸で行われる。
- 2 でんぷんは、マルトースに分解されて吸収される。
- 3 たんぱく質の消化・吸収には、胆汁が必要である。
- 4 脂溶性ビタミンの腸管吸収は、脂質の多い食事で高くなる。

23 食品のたんぱく質とその栄養に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 グルテリンは、複合たんぱく質である。
- 2 必須アミノ酸は、体内で合成することができる。
- 3 栄養価は、構成するアミノ酸の総量で決まる。
- 4 ご飯のたんぱく質の栄養価は、大豆製品と組み合わせると高くなる。

24 エネルギー代謝に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 基礎代謝量は、1日に摂取すべきエネルギー量である。
- 2 基礎代謝量は、年齢に関わらず一定である。
- 3 身体活動によるエネルギー消費量は、活動の強度で変わる。
- 4 エネルギー摂取量より消費量が多いと、体重は増加する。

25 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」において、生活習慣病の予防を目的に設定されている栄養素の指標として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 推定平均必要量
- 2 目標量
- 3 目安量
- 4 推奨量

食 品 衛 生 学

26 病原微生物の発育増殖条件に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 微生物が利用できる水分は、結合水である。
- 2 細菌の増殖に最適な水素イオン濃度（pH）は、4.0 付近である。
- 3 好塩菌は、高濃度の食塩環境下でのみ増殖する。
- 4 かびは、細菌よりも高温で発育できるものが多い。

27 食物アレルギーに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アレルゲンとなる物質は、食品中の糖質である。
- 2 複数の症状が数日にわたり生じることを、アナフィラキシーという。
- 3 最も多い原因食品は、牛乳である。
- 4 全ての加工食品は、特定原材料名の表示が必要である。

28 食物から感染する寄生虫と宿主の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《寄生虫》 | | 《宿主》 |
|---------------|------|------|
| 1 トキソプラズマ | —— | ブタ |
| 2 無鉤条虫
むこう | ———— | クマ |
| 3 旋毛虫 | ———— | ニワトリ |
| 4 エキノコックス | —— | ウシ |

29 食材納入時の衛生管理に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 調理室の入り口に、業者に食材を置いていってもらおう。
- 2 要冷蔵食品の納入時の温度は、25℃以下である。
- 3 生鮮食品は、一度に使い切る量を調理当日に仕入れる。
- 4 原材料の点検記録は、6ヶ月間保管する。

30 食品添加物とその用途の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《食品添加物》 | | 《用途》 |
|------------|------|-------|
| 1 エリソルビン酸 | ———— | 殺菌料 |
| 2 過酸化水素 | ———— | 防ばい剤 |
| 3 ジフェニル | ———— | 酸化防止剤 |
| 4 亜硝酸ナトリウム | —— | 発色剤 |

31 食品内毒素型食中毒の原因菌として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオ
- 2 エルシニア・エンテロコリチカ
- 3 サルモネラ属菌
- 4 黄色ブドウ球菌

32 細菌性食中毒と主な原因食品の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《細菌性食中毒》 《主な原因食品》

- 1 黄色ブドウ球菌 —— 豚肉
- 2 サルモネラ属菌 —— おにぎり
- 3 カンピロバクター —— 鶏肉
- 4 腸炎ビブリオ —— 煮魚

33 消毒法とその適した用途の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

《消毒法》 《用途》

- 1 煮沸法 —— 感染患者が使用したタオル
- 2 アルコール —— 手指
- 3 紫外線殺菌法 —— まな板
- 4 オゾン水 —— 野菜類

34 微生物に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌は、直径約 0.1mm の球形をしている。
- 2 腐敗した食品中の生菌数は、1g 当たり約 1 千個～1 万個である。
- 3 ウイルスは、生きた細胞の中でしか増殖しない。
- 4 我が国では、原虫による飲み水を介した健康被害は発生していない。

35 ノロウイルス食中毒の予防・消毒方法に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ノロウイルスの不活化には、次亜塩素酸ソーダなど塩素系の消毒薬や漂白剤が有効である。
- 2 手洗いに加えて、うがいも予防法として推奨される。
- 3 ノロウイルスの不活化には、消毒用アルコールが有効である。
- 4 排便後の丁寧な手洗いは、最も効果的な予防法である。

36 逆性せっけん（陽イオン界面活性剤）に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 石けんや陰イオン界面活性剤が残っていても、殺菌効果は弱くならない。
- 2 殺菌力が強く、無色、無味、無臭であるため、手指の消毒に用いられる。
- 3 食品の汚れなどの有機物が残っていても、殺菌効果は変わらない。
- 4 食品添加物に指定されており、食品の消毒に使用することができる。

37 ウエルシュ菌食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品を再加熱することにより防ぐことができる。
- 2 調理済み食品を急冷することや高温保存することが予防になる。
- 3 発症まで36時間かかる。
- 4 大規模事例になることはない。

38 食品取扱施設における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選びなさい。

- 1 下痢の症状がある場合は、食品の取扱作業に従事しない。
- 2 生鮮の原材料を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。
- 3 指輪は、落下の恐れがなければ外さなくともよい。
- 4 衛生的な作業着・帽子・マスクを着用する。

39 食品安全基本法に基づく食品安全委員会に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生に関するリスク管理を行う。
- 2 農林水産省の附属機関である。
- 3 食品の健康影響評価を行う。
- 4 特定保健用食品の表示の許可を行う。

40 アレルギー様食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アミノ酸の一種であるヒスチジンを多く含む牛や豚の肉が原因となる。
- 2 健康な人では発症しない。
- 3 食後6時間以内に発症する。
- 4 原因物質であるヒスタミンは、細菌により生成される。

調理理論

41 いも類に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ジャガイモには、ポリフェノールオキシダーゼは含まれていない。
- 2 さつまいもは、ゆっくり加熱すると甘味が強くなる。
- 3 やまのいもの皮には、有毒なソラニンが含まれる。
- 4 マッシュポテトには、粘質のメクチンが適している。

42 削り節（かつお）のだしの取り方に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 沸騰水中に入れて、短時間で取り出す。
- 2 水から入れて、沸騰直前に取り出す。
- 3 微温湯に入れて、長時間放置する。
- 4 水から入れて、沸騰後 15 分加熱する。

43 和食調理の基本五法の組み合わせに関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『なまもの調理、煮物、 A、焼き物、 B』

- | | A | | B |
|---|--------------------|----|--------------------|
| 1 | 炒 ^{いた} め物 | —— | 和え物 |
| 2 | 汁物 | —— | 炒 ^{いた} め物 |
| 3 | 揚げ物 | —— | 寄せ物 |
| 4 | 蒸し物 | —— | 揚げ物 |

44 電子レンジに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 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。

45 蒸し物に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 調理中は湯が不足しないように、時々蓋を開けて確認する。
- 2 蒸し器に食品を入れてから点火した方が、庫内の温度が下がらない。
- 3 蒸し器を何段か重ねて使う時は、途中で上下を入れ替える。
- 4 多くの蒸し物では、加熱中に味付けを行う。

46 食肉類の軟化に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 筋繊維を切らないようにして加熱すると軟化する。
- 2 しょうがのしぼり汁に浸漬してから加熱すると軟化する。
- 3 キウイフルーツには、食肉の軟化効果はない。
- 4 等電点より高いほど軟化効果がある。

47 野菜類の調理に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カルシウムの損失率は、1%の食塩水で煮ると多くなる。
- 2 葉物野菜は、ゆでる調理より炒める調理の方がビタミンCの損失は多い。
- 3 きゅうりを切ると、ビタミンC抗酸化酵素が活性化し、ビタミンCの破壊を防ぐ。
- 4 わらび、えんどうをゆでる時、重そうを入れると繊維がかたくなる。

48 食酢に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 野菜類の漬物や酢飯には、防腐効果はない。
- 2 カリフラワーに食酢を加えてゆでると、緑色が増す。
- 3 新しょうがを甘酢に漬けると、赤くなる。
- 4 魚を酢じめにすると、脱水作用により魚肉が軟化する。

49 でんぷんの調理性に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 でんぷんは、油脂を加えて加熱すると、消化のよい糊化でんぷんが得られる。
- 2 糊化でんぷんは、放置すると粘りがなくなり、老化でんぷんに変わる。
- 3 同濃度のでんぷん糊は、じゃがいもでんぷんより、トウモロコシでんぷんの方が粘りが高い。
- 4 でんぷん糊は、砂糖を加えると老化しやすくなる。

50 野菜・果実類の酵素に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 切ったりんごの表面に砂糖を振ると、褐変防止になる。
- 2 ゆでたじゃがいもの皮をむいて放置すると、褐変する。
- 3 むいたバナナの表面にレモン汁をふりかけると、褐変を遅らせることができる。
- 4 パイナップルは、生・缶詰とも酢豚の肉を柔らかくする。

51 スチームコンベクションオーブンの機能に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 自然対流式のオーブンより温度管理が難しい。
- 2 蒸気を使用する時、最高温度が 100℃である。
- 3 焼き物、煮物、蒸し物調理が可能である。
- 4 フィルムに密閉された食材（クックチル）には不向きである。

52 乾物食材と浸漬後の重量変化(もどし率)の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

	《乾物食材》	《もどし率》
1	干ししいたけ	—— 4倍
2	はるさめ	—— 10倍
3	凍り豆腐	—— 2倍
4	カットわかめ	—— 4倍

53 食塩の作用に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 魚介類に食塩を加えると、塩に溶けるたんぱく質が溶出してぬめりが増す。
- 2 白菜に食塩を加えると、浸透圧の作用により野菜中の水分が出てしんなりする。
- 3 いかの塩辛の食塩は、塩辛中の水分活性を上昇させることにより、微生物の生育がしにくくなる。
- 4 肉、卵などの加熱調理に食塩を加えると、たんぱく質の凝固を遅らせ、固まりにくくなる。

54 バターの調理性に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 クッキー生地に溶かしバターを加えると、サクサク感のあるクッキーができる。
- 2 折りパイ生地材料としてバターを使う時は、力を加えて自由に変形しやすくなるよう 5℃で冷蔵しておく。
- 3 バターを攪拌すると、空気を抱き込んでクリーミングなバターになる。
- 4 加熱溶解させたバターは、常温放置しておくともとの固形のバターに戻る。

55 肉の軟化法に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『かたい肉を柔らかくする一つの方法として、ワインやマリネ液に漬けておくことがある。これはpHを下げて酸性にし、肉のから離し、肉のを向上させるためである。』

- | | A | | B |
|---|------|----|-----|
| 1 | 等電点 | —— | 保水性 |
| 2 | 保水性 | —— | 等電点 |
| 3 | 等電点 | —— | 脱水性 |
| 4 | 筋繊維量 | —— | 保水性 |

56 食器に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ガラス器は透明で熱に弱く、150℃以上の耐熱性のものはない。
- 2 銀食器は高級品に多いが、熱湯と反応し黒変するので、注意が必要である。
- 3 陶磁器のうち、磁器は高温で焼いたもので、熱に強い器である。
- 4 漆器は傷が付きにくいので、たわしで洗ってもよい。

食文化概論

57 郷土料理と都道府県の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《郷土料理》 | 《都道府県》 |
|-----------|--------|
| 1 治部煮 | 石川県 |
| 2 柿の葉ずし | 長野県 |
| 3 からしれんこん | 奈良県 |
| 4 じゃっば汁 | 福島県 |

58 ハレの食事として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 正月、節分、節句、七夕など伝統的な慣習の時に食べる食事
- 2 母の日、父の日などの時に食べる食事
- 3 誕生日、^{かんれき}還暦などの人生の節目の時に食べる食事
- 4 日常的に食べる食事

59 日本料理の一般的な食事作法に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 箸の先で人や物を指し示すことを「刺し箸」という。
- 2 飯とおかずは交互に食べる。
- 3 蓋は全て外し、上向きに重ねて置いてから食べる。
- 4 茶碗ちやわんや椀わんは、箸を持ったまま取り上げて食べる。

60 次の日本料理様式のうち、日本の食文化の形成において最も古いものを一つ選びなさい。

- 1 会席料理
- 2 南蛮料理
- 3 本膳料理
- 4 普茶料理ふちゃ