

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

令和2年度 前期

調理 技術審査 試験学科試験問題
技能検定

(全6ページ、60題)

◆注 意 事 項◆

- 1 答案用紙には選択作業名、受験番号、氏名を必ず記入してください。
- 2 試験が始まったら、試験問題のページ数と、問題を確認してください。もし、それらに異常があったら、黙って手を挙げてください。
- 3 試験時間は、1時間30分です。
- 4 解答の方法は、次のとおりです。
 - (1) 問題文をよく読んで、一つ一つの問題が正しいか、誤っているかを判断してください。
 - (2) 解答は、必ず答案用紙に記入してください。
右の例に示すように、正しいと判断したものには解答欄の正の字を、誤っていると判断したものには解答欄の誤の字を、それぞれ○で囲んでください。
 - (3) 正しいか誤っているか分からない場合は、右の例の3のように何もつけなくても結構です。
- 5 得点は、正しい解答の数から誤りの解答の数を引いたものとします。
- 6 試験中、質問があるときは、黙って手を挙げてください。ただし、試験問題の解答に関する質問には、お答えできません。
- 7 制限時間前に解答ができあがっても係員が指示するまで席を立たないでください。
- 8 終了の合図があったら筆記用具をおき、係員の指示に従ってください。
- 9 試験中、手洗いに立ちたいときは、黙って手を挙げて、係員の指示に従ってください。
- 10 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ので、取扱いには十分注意してください。

(例)

問題番号	解答欄	
1	Ⓐ	誤
2	正	Ⓐ
3	正	誤
4	Ⓐ	誤
5	正	Ⓐ

- 1 アニサキスは、 -20°C で24時間以上の凍結で死滅する。
- 2 トリカブトの病因物質は、テトロドトキシンというアルカロイドである。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムは、野菜や調理器具の殺菌に使用される。
- 4 腸管出血性大腸菌による食中毒は、 $10\sim 100$ 個の菌量で発症する。
- 5 殺菌灯による殺菌とは、赤外線を照射する殺菌方法である。
- 6 食品に含まれる自由水の割合が高いほど、水分活性 (A_w) は0に近づく。
- 7 環境基本法における公害とは、事業活動その他の人の活動に伴って生ずる人の健康又は生活環境に係る被害である。
- 8 地域保健法に規定される保健所の業務の一つに、「栄養の改善と食品衛生に関する事項」がある。
- 9 ヒスタミンによる中毒の主な症状に、顔面などの紅潮や、じんましん様の発疹がある。
- 10 病原体がヒトの体内に侵入すると、必ず感染が起きる。
- 11 健康日本21（第二次）における生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底（NCDの予防）に、慢性閉塞性肺疾患（COPD）は含まれない。

- 12 井戸水は、水道水よりも衛生上安全である。
- 13 海藻には、難消化性多糖類（食物繊維）のアルギン酸が含まれる。
- 14 くん煙材には、サクラ、カシ、ナラなどの堅い木材が使用される。
- 15 豚肉は、鶏肉に比べビタミンB₁が豊富な食品である。
- 16 卵黄に含まれるリゾチームは、乳化性に大きく関与している。
- 17 食品表示法に特定保健用食品が規定されている。
- 18 日本ではアルコール類を3%以上含む飲料を「酒類」と定義している。
- 19 飽和脂肪酸は、血中LDLコレステロールを低下させる作用がある。
- 20 鉄とビタミンCを一緒に摂取すると、鉄の吸収が高まる。
- 21 ゼラチンは、コラーゲンという炭水化物を加熱分解したものである。
- 22 オリゴ糖は、ヒトにとって有益な腸内細菌であるビフィズス菌の栄養源となる。
- 23 エネルギー源となる栄養素は、炭水化物（糖質）、脂質、たんぱく質である。

- 24 必須アミノ酸は、体内では合成されないアミノ酸で、20種類ある。
- 25 罰金以上の刑に処せられることは、調理師免許の絶対的欠格事由になる。
- 26 調理師免許証の記載事項に変更を生じたときは、免許証の書換交付を申請することができ、申請をするには、申請書に免許証を添え、これを免許を与えた都道府県知事に提出しなければならない。
- 27 調理師免許証の申請手続きは、必要書類を就業地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 28 調理師名簿に登録する事項に住民票記載の住所が含まれる。
- 29 調理師就業届出制度は、2年毎にその就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- 30 内閣総理大臣は、食品や添加物などの表示基準を定めることができる。
- 31 都道府県知事は、飲食店営業を営もうとする者の許可に3年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。
- 32 わが国では、放射線照射法は、じゃがいもの発芽防止の目的に限定して認められている。
- 33 食品添加物は、天然由来の既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物の3種類に分けられる。

- 34 食品は、医薬部外品を含んでいる。
- 35 食中毒患者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- 36 リスクアセスメントにおけるリスクの見積りは、発生するおそれのある負傷または疾病の重篤度とその発生の可能性を考慮して行う。
- 37 油が染み込んだ布や紙くず等については、不燃性のふたつきの容器に収める等火災防止のための措置を講じなければならない。
- 38 炊事場の床における油汚れや水たまりは、終業時にまとめて清掃を行う。
- 39 高温多湿な環境に長くいる場合は、熱中症を予防するため、塩分の摂取を控える。
- 40 床面等から重い荷物を持ち上げるときは、腰は曲げずに十分に降ろし、当該荷物を抱えて膝を伸ばすように垂直に持ち上げるとよい。

- 41 「たいらぎ」は、一般には平貝と呼ばれている。
- 42 魚のおろし方で、ヒラメのように身の幅が広い魚は、五枚おろしが適している。
- 43 アナゴなどの煮物は、見栄えが悪いので一番奥に盛込む。
- 44 日本に現存する最古のすしは、近江地方に伝わる「鮎ずし」といわれている。
- 45 数の子をもどす際、薄い塩水につけておくと、呼び塩となって塩抜きが早い。
- 46 握りずしのシャリの温度は20℃～25℃が最も適している。
- 47 ワサビは、下端部から卸した方が辛味を増す。
- 48 光ものの酢締めで皮がはげるのは、酢が温かいためである。
- 49 二番酢は、酢洗いに利用できる。
- 50 活タコをゆでるときは、熱湯に入れるよりは水からの方がよい。
- 51 エビをゆでるときは、エビがかくれる程度の少量の湯の方がよい。

- 52 酒粕を原料として熟成させた酢のことを赤酢とよぶ。
- 53 落とし蓋は、鍋の内側にすき間のできないものがよい。
- 54 魚に塩をした場合、夏場より冬場の方が塩のまわりが早い。
- 55 マグロの大トロ、中トロなどを切りつけるときは、身の筋と交差させるように切る。
- 56 シラウオとシロウオは同種の魚である。
- 57 車エビをゆでる際に串を打つ場合は、刺し口は腹側の頭のつけ根あたりに、身をややそらせるようにし、腹側の身と殻の間を尾に向けまっすぐに通していく。
- 58 アカガイの旬は夏である。
- 59 カツオを焼き霜にする場合には、必ず皮側から焼く。
- 60 さよりを酢でしめる場合には、光が飛びやすいので必ず皮目を外側にし、2枚合わせにして漬ける。