

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

平成 26 年度 後期

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 ノロウイルスによる食中毒の予防対策として、75℃で 1 分間以上の加熱調理が有効である。
- 2 サルモネラ属菌による食中毒の原因食品は、肉類と卵類及びそれらの加工品であることが多い。
- 3 熱湯消毒は、80℃以上の熱湯で 2 分間以上、加熱する。
- 4 ジャガイモの有毒成分であるソラニンとは、発芽部分より皮の部分の方が含有量が多い。
- 5 放射性物質であるヨウ素 131 は、ヒトの体内に入ると、主として筋肉に蓄積する。
- 6 一般に細菌は中性または弱アルカリ性を好み、酸性では増殖が阻害される。
- 7 細菌やウイルスが、保菌者である母親の胎盤や産道を通して、あるいは授乳を通して子どもに感染することを直接感染という。
- 8 イタイイタイ病の原因はカドミウムである。
- 9 飲食店からでるごみは、「食品安全基本法」に基づいて処理されている。
- 10 平成 24 年の国民健康・栄養調査によると、糖尿病が強く疑われる者と糖尿病の可能性を否定できない者を合わせた推計人数は、平成 9 年以降、初めて減少に転じた。

- 11** 上水道の塩素消毒は、微生物を殺菌するために、遊離残留塩素を 0.1mg/L 以上保持する必要がある。
- 12** 食料自給率は、カロリーベースで見ると 2008 年は 30%であり、70%は輸入食品から得ている。
- 13** 牛肉の脂質の融点は、豚肉や鶏肉の脂質の融点より低い。
- 14** 三元交雑豚は、ランドレース種と大ヨークシャー種を交配して生まれた雌に、肉質の良いデュロック種の雄を交配して生まれた豚のことである。
- 15** 真空調理法は、食品素材と調味料をフィルムに入れて真空包装し、低温で短時間加熱する方法である。
- 16** 食品を冷凍する場合には、緩慢に凍結を行うと食品の品質を損なわない。
- 17** 栄養機能食品は、国が定めた規格基準に適合すれば許可・申請などが不要とされる規格基準型の保健機能食品である。
- 18** ヨーグルトは、たんぱく質が分解された状態で含まれているので牛乳より消化が良い。
- 19** 胃液中のペプシンはたんぱく質の消化酵素である。
- 20** ナイアシンは、糖質をエネルギーに変えることに深く関与している。

- 21** 基本味の五味の構成は、甘味、酸味、塩味、渋味、うま味である。
- 22** 銅は、ヘモグロビンの合成に関与し、鉄の吸収を促進する作用がある。
- 23** 中鎖脂肪酸は、腸からリンパ管に入って吸収される。
- 24** コレステロールは体内合成されないので、食品から適量摂取する必要がある。
- 25** 調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに就業地の都道府県知事に氏名、住所等を届出なければならない。
- 26** 調理業務に関し衛生上重大な事故を発生させたことにより免許の取消処分を受けた後3年を経過しない者は、調理師免許が与えられない。
- 27** 都道府県の調理師名簿に登録する事項には、申請者の現住所が含まれる。
- 28** 調理師でない者が、調理師またはこれに紛らわしい名称を用いた場合には、30万円以下の罰金に処される。
- 29** 調理師が失踪の宣告を受けたときは、3ヶ月以内に免許を与えた都道府県知事に名簿の登録の消除を申請しなければならない。
- 30** 現在販売されていないと認められる既存添加物は、既存添加物名簿から削除される。

- 31** 飲食店の営業許可は、食品衛生法に定められている。
- 32** 保存料には、微生物の増殖を抑えて腐敗を遅らせる効果だけでなく、殺菌効果もある。
- 33** 乳製品の製造施設に置く食品衛生管理者は、隣接施設であっても兼任は認められない。
- 34** 調理に使用する水として貯水を用いている施設は、始業前に毎日 1 回、貯水槽の遊離残留塩素を確認し、記録しなければならない。
- 35** 販売の用に供し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装を輸入しようとする者は、その都度厚生労働大臣に届け出なければならない。
- 36** 夏季に、焼肉店で開店準備として、クーラーを効かせるため店舗の扉を閉め切り、換気扇を止めて、焼肉用の炭に火をつけ、客席焼肉テーブルに配置していく作業を行った。
- 37** 全国安全週間は、産業界での自主的な労働災害防止活動を推進し、広く一般の安全意識の高揚と安全活動の定着を図ることを目的として、毎年 7 月 1 日から 7 日まで実施されている。
- 38** 床面が湿潤な調理場で手持ち式電動調理器具を使用する際、感電防止用漏電遮断器が組み込まれている電路にその電動器具を接続した。
- 39** 疾病分類別業務上疾病者数は、物理的因子による疾病（熱傷、凍傷、異常気圧下による疾病）の方が、負傷に起因する疾病（災害性腰痛を含む）より多い。
- 40** 調理人等の労働者が 30 人いる調理施設では、労働安全衛生法に基づく衛生推進者を選任しなければならない。

- 41 手打ちそば作りの練り作業の最後にある菊練りとは、空気の中に入れてながら丸く菊の花のように仕上げることである。
- 42 小麦粉のたんぱく質は、麩質またはグルテンといい、その含量の多い粉を強力粉という。
- 43 卵切りは、小麦粉に卵白のみを混ぜて打ったものである。
- 44 汁を作る際、味醂の塩分量は1.5%あるので、醤油、砂糖の量を考慮する。
- 45 割り粉は、強力粉の一等粉ででんぷん粘度の高いものが一番良い。
- 46 小麦粉を漂白剤で白くしたものは、ビタミン B₁が多く真っ白な色をしている。
- 47 うどん玉を作るとき、水900gに塩100gを入れて1000gの塩水を作ると、塩ボーメ度（食塩濃度）は、10度になる。
- 48 石臼挽きのそば粉は、ロール製粉の一定した粒子の粉に比べて、不揃いで見た目が悪い。
- 49 そばの代表的な産地である長野県は、近年では、収穫量が都道府県で日本一である。
- 50 そばに含まれるルチンは、毛細血管を強化するといわれている。

- 51 「きつねうどん」、「鍋焼きうどん」は明治時代に大阪で生まれたうどんである。
- 52 辛汁（つけ汁）を湯煎するには、土たんぽの代わりにステンレス製などの金たんぽでも同じ効果を引き出せる。
- 53 「釜揚げうどん」とは、生うどんをゆで、ゆで上がりを水洗いせずにそのままゆで湯ごと大きな器に入れ、つけ汁で食べるものである。
- 54 そばつゆ等で使われる「八方汁」、「八方だし」とは、いろいろな料理に応用できることから名付けられた。
- 55 そばに含まれているたんぱく質やビタミン類は、ゆで汁の中に溶けないので、そば湯には栄養成分は含まれておらず栄養価がない。
- 56 もりそばとざるそばの違いは、器の違い、海苔のあるなしに加えて、ざるそばの汁はコクの深いざる汁を用いる。
- 57 そば粉は、甘皮の部位に甘み、内層粉に香りがある。
- 58 「土三寒六常五杯」とは、うどんの塩水の塩分濃度を季節によって変えるべきだという口伝である。
- 59 そば前とは、そば振る舞いのとき、最初に出す酒のことである。
- 60 現在、私たちが食べているそば（そば切り）のスタイルになったのは、江戸時代に入ってからである。