

「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
技能検定 試験学科試験問題

(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 出汁をひく時の水は、石灰質が多く比較的硬質な水（硬水）が適している。
- 42 春の七草のひとつ「すずな」は、大根を表している。
- 43 塩蔵品の数の子は、真水より塩水で塩抜きする（呼び塩）方が、塩分の抜ける時間が早い。
- 44 胡麻豆腐を作るとき、弾力のある食感を出すためには、手早く加熱して作ることが大切である。
- 45 石狩鍋は北海道の代表的な郷土料理であり、昆布だしと鱈の身、あら、白子や野菜などを入れ、みそ仕立て煮ながら食べる鍋である。
- 46 魚に塩をするのは、魚の水分を出して生臭みを除去するためである。
- 47 一汁三菜とは、日本料理の基本献立で、主になる飯に対しての、汁、向付、煮物、焼き物をいう。
- 48 薩摩汁とは、鹿児島県の郷土料理で、豚肉と、大きめに切ったにんじん、大根、里芋、ごぼう、こんにゃくなどをゆっくりと煮込み、味噌で味付けした汁物である。
- 49 煮豆に調味料を大量に加えると、豆が縮んでかたくなるのは、煮汁のほうの浸透圧が高くなり、豆の中の水分が煮汁に吸い出されるためである。
- 50 独活^{うど}や蓮根^{れんこん}を茹でるときは、熱湯に酢を少々落として茹でるとよい。

- 51 京都の郷土料理、芋棒とは、京都特産の里芋と棒ダラの炊き合わせのことである。
- 52 日本料理の包丁は、ほとんどが片刃でできており、表側が陰で裏側が陽という。
- 53 煎り酒とは、酒に梅干しを入れて弱火で煮つめたものに追い鰹をし醤油などで味を調えたものである。
- 54 出汁をひく昆布は、黒色の分厚いもので、歯でかんでみると次第に軟らかくなり、味にこくのあるものが理想的である。
- 55 漆器の蒔絵は加飾方法の一種である。
- 56 裏ごし器は、網目の細かさにより一番ごしは細かい、二番ごしは中位い、三番ごしは粗いので料理に適したものを使用する。
- 57 牛肉は、自己消化により死後 7~10 日くらいが旨味や風味が増し、魚肉も同様である。
- 58 浮き粉とは、小麦粉の中に含まれるでんぷん質を精製したものである。
- 59 小魚や干魚は、出汁に酢などを加えて煮ると骨までやわらかくなる。
- 60 かつお節は製造段階で名称が異なり、焙乾が終了したものを本枯節または枯節、かびづけが終了したものを荒節または鬼節という。