

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

平成27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 ギンナンに含まれるアルカロイド配糖体のソラニンが、中枢神経麻痺症状を起こすとされている。
- 2 イシナギの肝臓には多量のビタミンAが含まれており、摂取した場合、ビタミンA過剰症を起こす。
- 3 洗剤には、汚れを浮かせてきれいに洗い流すことができる界面活性作用がある。
- 4 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の加熱は「85～95℃で90秒間以上」である。
- 5 細菌はその増殖のしかたによって球菌、桿菌、らせん菌の三種に分類される。
- 6 カンピロバクター食中毒は、獣鳥肉類よりも生食の魚が汚染源になることが多い。
- 7 感染症に対する予防接種は、一次予防の手段として重要である。
- 8 発生源別にみた悪臭苦情件数では、野外焼却に次いで飲食店が含まれる「サービス業・その他」が多い。
- 9 人体内に病原微生物が侵入して病気の症状が出る場合を不顕性感染という。
- 10 日本に常在しない外来の感染症に対しては、検疫法により空港や港で検査を行っている。

- 11 飲料水から多少の大腸菌が検出されてもさしつかえない。
- 12 健康日本21（第2次）の基本的な方向性は、平均寿命の延伸と健康格差の縮小である。
- 13 栄養強化を目的として使用される食品添加物は表示が免除される。
- 14 果実の香りは果実の熟成の進行とともに減少する。
- 15 干しいたけより生しいたけの方がビタミンDを多く含んでいる。
- 16 アントシアニン系色素は、酸性で赤色、アルカリ性で青色である。
- 17 食品を生産手段（生産様式）によって産業別に分類した場合、藻類は農産食品に分類される。
- 18 SPF豚は、食品衛生上、安全な豚として注目を集めている。
- 19 ビタミンAは油と一緒に摂取すると吸収が抑制される。
- 20 エネルギーを産生する栄養素が体内で燃焼した場合に、それぞれ1gにつき発生するエネルギーをアトウォーター係数（糖質4 kcal、脂肪9 kcal、たんぱく質4 kcal）という。
- 21 ブドウ糖から合成されるグリコーゲンは、筋肉より肝臓へ多量に蓄えられる。

- 22 ビタミンB2は、酸や熱に弱い。
- 23 腎不全時に、カリウム制限をする場合には、野菜は一度ゆでこぼす方が
良い。
- 24 ビタミンCは、鉄の吸収を高める作用がある。
- 25 調理師免許の取消しは、厚生労働大臣が行うこととなっている。
- 26 2つ以上の調理師会は、相互の連絡及び事業の調整を行うため、連合会
を組織することができる。
- 27 免許の取り消し処分を受けた場合、2年を経過しない者には、免許は与
えられない。
- 28 調理師は、調理師名簿の登録事項に変更のあったときは、3ヶ月以内に
その変更を申請しなければならない。
- 29 調理師試験は、厚生労働大臣の定める基準により、調理、栄養及び衛生
に関して必要な知識及び技能について都道府県知事が行う。
- 30 食品営業の許可営業者の地位は個人でも承継できる。
- 31 販売に使用する食品、添加物、器具又は容器包装を輸入しようとする者
は、その都度都道府県知事に届け出なければならない。
- 32 厚生労働大臣は指針に基づいて、毎年度、翌年度の食品、添加物、器具
及び容器包装の輸入について輸入食品監視指導計画を定める。

- 33 厚生労働大臣は、食品添加物について成分規格、製造基準、保存基準などを定めている。
- 34 食品における残留農薬基準は、農林水産省が設定している。
- 35 飲食店などの営業施設の許可基準として「食品衛生責任者」を置くことは定められていない。
- 36 職場における喫煙対策は、労働者の健康確保と快適な職場環境の形成を図ることを目的としており、労働者の受動喫煙対策も含まれている。
- 37 全国安全週間は、それぞれの職場で、労働災害防止の重要性を認識し、安全活動の着実な実行を図るよう、毎年10月1日から7日まで展開されている。
- 38 職場の安全活動の危険予知（KY）活動により、災害防止に効果があがっている。
- 39 野菜等裁断機、みじん切機の刃や包丁は、使用していないときは専用の保管場所に収納する。
- 40 常時労働者が50人いる旅館業の事業場においては、労働安全衛生法に基づく安全衛生推進者を選任しなければならない。

- 41 ヒラメの選別には俗に「フクロ」と呼ばれる品があり、身が綿のようにやわらかく、煮ると皮だけになってしまうものがあるので注意する。
- 42 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。
- 43 魚を炙って握るのは、柔らかい身質を硬くさせるためである。
- 44 魚に塩をした場合、暑いときは寒いときより塩のまわりが遅い。
- 45 養殖もののヒラメには、裏側に黒ないし茶色のあざがある。
- 46 魚を活け締めする際に、背骨のずいに金串を刺すと魚体の鮮度、旨味が長持ちする。
- 47 エビをゆでるときの鍋の湯は、大量よりもエビがかくれる程度の少量の方がよい。
- 48 マグロは、放置しておくとも色素タンパクが酸化して褐色に変色するが、この色素タンパクはミオグロビンである。
- 49 すじの目立つマグロは、すじ通りに切った方が、おろしたネタのすじがかくれ、握りやすい。
- 50 ハマグリの産卵期は5月～11月であり、冬から春にかけてが旬である。

- 51 すし飯は、ご飯が熱いうちに合わせ酢を加えると酢の味がなくなるため、ご飯をよく冷ましてから合わせる。
- 52 かんぴょうはトウガンの果肉部分を細長く削り、乾燥させたものである。
- 53 魚のおろし方で、上身と下身を中骨からはずすことを三枚おろしというが、ヒラメのように平たく大きい魚は、五枚おろしが適している。
- 54 アワビのオガイ（雄貝）は、身がかたく、水貝やさしみ等の生食に向いている。
- 55 煮イカ（スルメイカ、ヤリイカ）の調理は、茹でたイカを煮汁に入れたら、よくしみるように、ゆっくりと煮た方がよい。
- 56 アナゴの仕込みでは、全部裂き終えたら、よく水洗いして盆ざるに、アナゴの皮目を上にして水切りをする。
- 57 市場に出るシラウオとシロウオは同種の魚である。
- 58 日本の本州北部から北海道沿岸に産するキタムラサキウニは、その生殖巣の色からアカと呼ばれる。
- 59 すしに飾る笹は、秋から冬にかけてのものは葉がかたくなり切りやすい。
- 60 アナゴは、特に7～8月が旬である。