

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

平成 27 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 人が食肉を生食することにより、無鉤条虫や有鉤条虫に感染することがある。
- 2 食中毒を起こすブドウ球菌の毒素であるエンテロトキシンが作られた食品は、加熱しても安全にならない。
- 3 食品保存の目的で放射線の照射を認められているのは、たまねぎだけである。
- 4 アニサキス類は、淡水魚類（フナ、コイなど）から感染する寄生虫である。
- 5 ノロウイルス食中毒の予防には、かきなどの魚介類の生食をさけ、食品の中心部が85℃～90℃で、90秒間以上加熱する必要がある。
- 6 細菌性食中毒の原因菌のうち、ボツリヌス菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクターは感染型に分類される。
- 7 食品リサイクル法では、家庭から排出される生ゴミや残飯を飼料や肥料に再資源化することを義務づけている。
- 8 食中毒統計は、食中毒患者を診断した医師が保健所に届け出た内容に基づいて作成される。
- 9 感染した蚊、ノミ、ダニなどに刺されて感染することを直接感染という。
- 10 受動喫煙防止対策として、健康増進法に施設管理者に対する罰則規定が定められている。

- 11** 禁煙教室への参加は疾病の一次予防である。
- 12** 紫外線を過度に浴びることは、皮膚がんの原因になる。
- 13** お茶に含まれるカテキンは、利尿作用などの健康効果が注目されている。
- 14** 卵黄のリン脂質であるレシチンやケファリンは、乳化性に大きく関与している。
- 15** ゼラチンは、コラーゲンを加熱抽出した植物性たんぱく質である。
- 16** ハム・ソーセージを作る際、発色剤として亜硝酸塩を使用する。
- 17** ロングライフミルク（LL牛乳）は、超高温滅菌法で製造されている。
- 18** 卵にはビタミンB₁と食物繊維を除き、ほぼ全ての栄養成分が豊富に含まれている。
- 19** 鉄欠乏性貧血において、鉄の吸収を高める1つの方法として、ビタミンCの補給がある。
- 20** 食品から摂取しなければならないリノール酸と α -リノレン酸などを非必須脂肪酸という。

- 21** ビタミンB₁₂は、葉酸とともに赤血球のヘモグロビンの合成を助け、溶血性貧血を予防している。
- 22** ビタミンKは、骨形成に関与するたんぱく質の合成に必要である。
- 23** 中鎖脂肪酸は、門脈を経て直接肝臓に運ばれる。
- 24** 赤血球のヘモグロビンの主たる構成成分は、たんぱく質とマグネシウムである。
- 25** 調理師免許証の再交付後に、紛失した免許証を発見したときは、その免許証を5日以内に、免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- 26** 調理師試験の受験資格としての調理業務に従事する者には、調理関係の経理・経営の管理業務を行っている者も含まれる。
- 27** 調理師免許は、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者及び精神疾患のある者には与えないことがある。
- 28** 専門調理師の技術審査を受験する者のうち、指定養成施設を卒業した者については、実務期間が6年以上必要である。
- 29** 10年以上、調理の業務に携わり調理技術の能力がある者は、調理師免許を持っていなくても調理師という名称を用いて調理の業務に従事してもよい。
- 30** 牛や豚のレバーを生食することは禁止されている。

- 31** 食品衛生法では、特に衛生上の考慮を必要とする食品や添加物であって政令で定めるものの製造や加工を行う営業者は、食品衛生管理者を置くことが義務付けられている。
- 32** 食品の期限表示には、消費期限と品質保持期限の2つがある。
- 33** 殺菌料の次亜塩素酸ナトリウムは、生野菜の消毒には使用できない。
- 34** 食品表示法における栄養成分表示では、表示したい栄養成分を最初に記載する。
- 35** 天然香料は指定添加物とは別に分類されている。
- 36** 全産業における業務上死傷災害（休業4日以上）を事故の型別に分類し多い順にあげると、①転倒②はさまれ、巻き込まれ③墜落・転落となる。
- 37** 全産業の職業病のうち、業務上疾患を疾病分類により分類すると、物理的因子による疾病（火傷、凍傷、高気圧障害など）が最も多い。
- 38** 床が湿潤している調理場で可搬式のみキサーを使用する場合は、接続されている電路に感電防止用漏電しゃ断器を接続しなければならない。
- 39** 事業者は、麺帯製造用ロール圧延機に材料喰込せ作業を労働者が行う際、手が巻き込まれる恐れがあるロール部分に覆い、囲い等を設置しなければならない。
- 40** 職場における日常的な安全衛生活動の一つである4S（整理、整頓、清掃、清潔）活動は、全員の参加により実行されることが重要である。

- 41 材料を湯葉で包んだり、湯葉を細かくしてまぶして揚げた物を東坡揚げ^{とうぼ}という。
- 42 有馬煮（朝倉煮）とは、木の芽を多く入れて煮た料理方法である。
- 43 鍋留めとは、煮物の仕上げで更に味をなじませるため、火を止めてそのまま鍋の中に入れておくことである。
- 44 煎り酒とは、酒、みりん、生姜、かつお節、または酒、しょうゆ、かつお節などを合わせ、煮詰めてこしたものである。
- 45 袱紗味噌仕立てとは、二種類の味噌を調合して作った味噌汁のことである。
- 46 大根の辛味成分は、葉の方から多く、尾先にいくほど甘味がある。
- 47 煮物で豆類やいも類に用いる砂糖などは、一度に入れると浸透圧が急激に高くなり調味料が拡散しないので、数回に分けて入れるとよい。
- 48 オランダ煮は、一度茹でた材料を煮汁でこってりと煮上げたものである。
- 49 本膳料理とは、儀礼を重んじた料理のことである。
- 50 小切茄子を色よく湯がくときは、みょうばん水に塩と酢を入れると、より色よく仕上がる。

- 51 八幡巻きとは、細かく割った筍を芯にしてウナギ、アナゴや肉類を巻いた焼き物である。
- 52 日本料理に使用する和包丁は、菜切り包丁などごく一部を除いて片刃でできており、しのぎの刃のある側（表）を陽、刃のない側（裏）を陰という。
- 53 一般的に、根菜類は水から茹で、葉物類は沸騰したお湯で茹でるとよい。
- 54 氷頭とは、サケ、クジラの頭部の軟骨のことをいう。
- 55 ^{しっぽく}卓袱料理は、沖縄県の料理として有名である。
- 56 ^{ささら}篩は笹の葉を細く割いて束ねたもので、魚の腹などを洗う洗浄道具として使用し、特に殺菌効果がある。
- 57 干し椎茸をもどすとき、ぬるま湯に砂糖を少々入れると、ふっくらともどる。
- 58 サトイモなどの皮をむき、面取りするのは、素材を美しく形どるためだけの技法である。
- 59 具足煮とは、エビなどを殻つきのまま煮た料理で、殻を具足（よろい・かぶと）にたとえた料理名である。
- 60 青寄せとは、ほうれんそうなどの青菜の葉から緑色の色素を取り出すことである。

