

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

平成 28 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。

(例)

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

(注) 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。

- 1 腸炎ビブリオは、熱に弱い、乾燥や4℃以下の低温に強い、機材の乾燥や冷蔵庫の使用は望ましくない。
- 2 カビは、同じ機能を持つ細胞がひも状につながっており、菌糸を作って増殖する。
- 3 ひらめに寄生するクドア属の寄生虫は、これまで人には無害であるとされてきたが、最近ではクドア・セプテンpunkタータが人に食中毒を起こさせることが報告されている。
- 4 微生物の大きさのうち、ウィルスは、細菌より大きい。
- 5 腸炎ビブリオ食中毒の感染源は、卵や肉類に多い。
- 6 塩分や糖分の高い食品では、水分の一部が結合水の形で存在しているため、微生物はほとんど増殖することが出来ない。
- 7 耐容1日摂取量（TDI）とは、ヒトが食べても24時間以内に健康上の影響が現れないと判断される体重1kgあたりの摂取量である。
- 8 2002年に制定された健康増進法は、栄養の改善だけでなく、国民全般の実態を把握し、その状況に応じた効果的かつ具体的な施策の展開が図れるよう規定を設けたものである。
- 9 ヒトが最も気持ちよく感じる湿度は、40～70%である。
- 10 大気の正常な成分は、およそ酸素78%、窒素21%である。

- 11** 「第3次食育推進基本計画」の期間は、平成28年度から10年間である。
- 12** 胃がんのリスク要因の1つにヘリコバクター・ピロリ菌による感染がある。
- 13** 食肉は、死後硬直後一定期間低温で貯蔵することで、再び柔らかくなり特有の風味がでてくるが、この変化を熟成という。
- 14** キノコ類の乾物には、食物繊維がほとんど含まれていないので、料理では繊維源を補充する必要がある。
- 15** 二つのうま味を呈する物質が存在した場合の混合の味が、それぞれの単独の味より増強されることを対比効果という。
- 16** ヨーグルトは、牛乳や脱脂乳を殺菌・冷却後、乳酸菌を加え発酵させたものである。
- 17** 干しいたけのうま味成分は、グルタミン酸である。
- 18** 小麦は、含まれるたんぱく質の量により強力粉、中力粉、薄力粉に分けられる。
- 19** ナトリウムには、血液凝固作用がある。
- 20** 牛乳を飲むと下痢を起こす乳糖不耐症は、乳糖分解酵素の分泌が不十分なことが原因である。
- 21** ビタミンEは、広い範囲の食品に含まれているため、通常の食事では不足することはない。

- 22 ビタミンB₁は、たんぱく質の代謝に深くかかわっている。
- 23 グリコーゲンは、体内に貯蔵するしくみがない。
- 24 ポリフェノールは、抗酸化作用があり体内で生成する活性酸素の消去作用がある。
- 25 調理師は、免許の取消処分を受けたときには、一ヶ月以内に免許を与えた都道府県知事に免許証を返納しなければならない。
- 26 調理師免許の申請手続きにおいて、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者であるかないかの医師による診断書が必要である。
- 27 調理師が現住所を変更したときは、調理師免許証を発行した都道府県知事に免許の再発行を申請する必要がある。
- 28 調理業務で食中毒その他重大な事故を発生させたときは、調理師免許の取り消し処分を受けることがある。
- 29 都道府県知事が行う調理師試験に合格した者は、ただちに調理師と称してよい。
- 30 食品や添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。
- 31 食品衛生法は、器具や容器包装に関することを規定していない。
- 32 飲食店を営業しようとする者は、厚生労働省令の定めるところにより、保健所長の認可を受けなければならない。

- 33** 食品や食品添加物を輸入する場合、その都度、輸入届出書を都道府県知事に提出しなければならない。
- 34** 食品衛生法において、食品とは全ての飲食物をいい、医薬品や医薬部外品は含まれない。
- 35** 食品衛生法による天然香料とは、動植物から得られたものやその混合物のことをいう。
- 36** 厨房内の通路に棚を設けたいときは、物が取り出しやすいように、1.5メートルほどの高さのところにすればよい。
- 37** 労働者は、事業者その他の関係者が実施する労働災害の防止に関する措置に協力するように努めなければならない。
- 38** 常時労働者が50人以上の事業者は、労働者に対し、心理的な負担の程度を把握するための検査（ストレスチェック）を労働者に実施しなければならない。
- 39** 旅館業の事業者は、包丁を使う調理などの作業方法を変更するとき、その作業に起因する危険性を調査し、その結果に基づいて、必要な措置を講ずるように努めなければならない。
- 40** 折りたたみ式の脚立は、脚と水平面との角度を確実に保つための金具等が無いものを使用しなければならない。

- 41 南禅寺蒸しには、食材にうどんが入っている。
- 42 筑前煮とは、鶏肉と野菜を炒めて煮込んだもので、がめ煮と同じものである。
- 43 棲折り串は、3枚におろした細長い魚や身の薄い魚の皮を下にして、波うちに串を打つ方法である。
- 44 黒豆は、ゆでてからすぐに水に落とし、冷やしてザルにあげておくと、煮汁につけても皮にしわがよらない。
- 45 小豆を加えて調理した煮物を小倉煮といい、大豆を加えて調理した煮物を大船煮という。
- 46 茶懐石は、茶の湯の催事に供する料理で、濃茶をおいしく飲むための軽い食事である。
- 47 独活、^{うど}蓮根、^{れんこん}牛蒡^{ごぼう}などのあくの強い野菜は、塩、みょうばんを入れた湯で湯がけばよい。
- 48 かつお節は、背方のものを「雄節」、腹方のものを「雌節」、三枚おろしにした片身を一節としたものを「亀節」という。
- 49 汁物、吸い物に季節感を出すために香りを添えるものを「吸い口」という。
- 50 冷凍魚介類の解凍方法は、自然解凍よりぬるま湯で手早く解凍すると、味を損なわない。

- 51 魚に塩をするのは、魚の水分を出して生臭みの成分を除去するためである。
- 52 世界の三大珍味は、キャビア、フォアグラ、トリュフであるが、日本の三大珍味は、このわた、カラスミ、酒盗である。
- 53 尾頭付きのタイを焼く前に、皮目に針打ちするのは、火の通りをよくするためである。
- 54 旬の魚が旨いのは、脂肪が豊富に含まれているからである。
- 55 刺身を引く際、表包丁と裏包丁があるが、そぎ造りは表包丁、平造りは裏包丁になる。
- 56 三枚卸し（さんまいおろし）は、小魚など水洗いした魚の尾を切り離さないように上身、下身と卸し、中骨を取り除く方法である。
- 57 五味、五色、五法の五味とは、塩味、甘味、辛味、酸味、苦味のことである。
- 58 うなぎの血には「魚類血清毒」が含まれており、生で食することは望ましくない。
- 59 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。
- 60 献立とは、供食の目的に合わせて料理の種類や組み合わせ、提供順序を定めたものである。