

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

平成 29 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。

(例)

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

- 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。

問題の内容や解答についての問い合わせには一切お答えできません。

- 1 厚生労働省は、食品衛生に関するリスク管理を行う。
- 2 腸管出血性大腸菌O157は、ヒトからヒトへの2次感染もある。
- 3 ノロウイルスは、細菌性食中毒の原因である。
- 4 サルモネラ属菌は、球菌である。
- 5 食中毒の原因となるエンテロトキシンは、酸に弱い。
- 6 腸炎ビブリオの食中毒予防には、海産魚介類を流水で洗うことは有効である。
- 7 健康増進法には、受動喫煙を防止するための努力義務が規定されている。
- 8 平均寿命と健康寿命の差（健康日本21（第二次）より）は、男性より女性の方が短い。
- 9 主な温室効果ガスは、二酸化炭素などである。
- 10 人口動態統計による出生率とは、人口1,000人に対する年間の出生数のことをいう。
- 11 産業廃棄物は、市町村が責任をもって処理する。
- 12 熱中症の症状は、呼吸機能の障害によるものである。

- 13** 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格では、牛乳中の乳脂肪分は3.0%以上である。
- 14** 干ししいたけは、乾燥の過程でうま味成分のイノシン酸を生じる。
- 15** バターは、牛の脂肪組織から抽出された牛脂からつくられる。
- 16** ゲル状食品の寒天は、紅藻類から作られている。
- 17** 漬物は、食塩による吸水作用と微生物の発酵作用を利用した加工食品である。
- 18** 鶏卵の廃棄率を15%（可食率85%）とした場合、60gの鶏卵の可食部は、約50gとなる。
- 19** リグニンは、不溶性食物繊維である。
- 20** 亜鉛の欠乏症では、味覚障害が起こる。
- 21** アトウォーター係数によると、糖質は脂質の2倍以上のエネルギーを作り出す効率のよい栄養素である。
- 22** 体内で合成されないため食品から摂取しなければならないリノール酸は、必須脂肪酸に含まれる。
- 23** オリゴ糖は、腸内でウエルシュ菌などの有益な腸内細菌の栄養源になる。

- 24** 高齢期には、薄い味を好むようになる。
- 25** 2年以上調理の業務に従事したものであれば、調理師免許証がなくても調理師という名称を用いてさしつかえない。
- 26** 調理師免許証の再交付を申請するには、厚生労働大臣に申請書を提出しなければならない。
- 27** 調理師の免許は、都道府県知事が与える。
- 28** 調理師免許証の紛失による再交付後に免許証を発見した場合は、30日以内に返納しなければならない。
- 29** 調理師法では、調理師の資格などを定め、資質の向上をはかり、もって国民の食生活の向上に資することを目的としている。
- 30** 人の健康を損なう恐れがあると思われる場合、食品衛生上の危害発生防止のために、都道府県知事は、当該特定食品の販売を禁止することができる。
- 31** 食品衛生法では、食品製造のすべての段階で、清潔、衛生的に行うことを原則として定めていない。
- 32** 特に衛生上の考慮を必要とする食品や添加物で、食品衛生法施行令で定めるものの製造や加工を行う営業者は、施設ごとに専任の食品衛生管理者を置くことが義務付けられている。

- 33** 不潔、異物（金属片、害虫等）の混入等により、人の健康を損なうおそれがある食品又は添加物は、食品衛生法により販売が禁止されている。
- 34** 外国で使用許可されている食品添加物であれば日本でも販売できる。
- 35** 食品衛生法でいう食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- 36** 労働衛生対策の基本は、作業環境管理、作業管理、健康管理の3つである。
- 37** 労働安全衛生規則において、雇用された調理人等の労働者が常時10人以上50人未満の飲食店の事業者は、安全管理者を選任しなければならないとされている。
- 38** 事業者は、炊事場における給食の業務に従事する労働者に対し、その雇入れの際、検便による健康診断を行わなければならない。
- 39** 職業性疾病のうち発生数が一番多いのは、災害性腰痛である。
- 40** 調理場はいつも清掃し、ねずみやゴキブリの防除は、年1回行えばよい。

- 41 「挽きぐるみ」とは、玄蕎麦の殻を取り除いて挽いた蕎麦粉のことである。
- 42 うどんは、加熱によりでんぷんが熱変性を起こして茹で上がる。
- 43 「そばの三たて」とは、採りたて・打ちたて・茹でたてのことをいう。
- 44 だしを取る時は、硬水の方が、軟水よりもエキス分の抽出に優れている。
- 45 そば味噌は、江戸甘味噌を長時間ねり上げ、煎ったそばの実、白ごま等を加えたものである。
- 46 「亀節」は、魚体の大きさに関係なく、三枚に卸したかつおで作ったものである。
- 47 かえしを作るとき、本がえしの場合は、みりん、しょうゆ、砂糖を煮ないでそのまま合わせておく。
- 48 そば殻を取ったそばの実を製粉すると、外側の方から粉になっていく。
- 49 そば店でのだしの取り方について、関東においては、節を厚削りにし、長時間煮つめて取る方法が一般的である。
- 50 「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。
- 51 冷麦と素麺の相違点は、麺が太いか、細いかの違いによるものである。

- 52 うどんに最も適しているのは、国内産小麦粉の強力粉である。
- 53 郷土そばのつなぎには、ヤマゴボウの葉、ヨモギ、フノリ等が使われる。
- 54 そば前とは、そば振る舞いするとき、最初に出す酒のことである。
- 55 ヘそだしとは、もみ上げられたそば玉の中心部を確認するために行うことである。
- 56 良質の枯節は、カビの色が灰白色でやや茶がかかった色をしている。
- 57 そば切りとは、そば粉を初めて日本人が麺として作り上げた日本の食文化である。
- 58 そば粉と割粉（小麦粉）を混合するときは、手で混ぜ合わせるよりも、ふるいを用いる方が均質に混ざり、できあがりやすい。
- 59 そば粉のたんぱく質の栄養価（アミノ酸スコア）は、白米よりも低い。
- 60 現在、日本で市販されている小麦粉は、国内産、外国産を問わずすべて、無漂白小麦粉である。