

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

平成 30 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 アニサキスは、24時間以上 $-20^{\circ}\text{C}$ の凍結で死滅する。
- 2 ヒスタミンは、化学物質による食中毒を起こさせる。
- 3 アクリルアミドは、原材料に含まれているある特定のアミノ酸と糖質が $120^{\circ}\text{C}$ 以上加熱されると生じる。
- 4 大量調理施設管理マニュアルでは、ノロウイルスによる食中毒のおそれがある場合、食品の中心部を $75^{\circ}\text{C}$ で1分間以上加熱することが定められている。
- 5 ボツリヌス菌は、好気性菌である。
- 6 腸炎ビブリオによる食中毒の感染源は、卵や肉類に多い。
- 7 殺菌灯殺菌とは、 $\gamma$ 線を照射する殺菌法である。
- 8 酸性雨の原因は、大気中の硫黄酸化物や窒素酸化物である。
- 9 わが国の人口静態統計は、3年ごとに集計される。
- 10 調理室の照度は、50ルクス (lux) 以上に保つ必要がある。
- 11 ダイオキシンは、外因性内分泌かく乱化学物質である。
- 12 イタイイタイ病は、カドミウムの摂取が原因である。

- 13 酸化防止剤は、微生物の繁殖による品質劣化を抑えるために用いる。
- 14 食品の水分活性が低いほど、細菌、酵母、カビなどの微生物は増殖しやすくなる。
- 15 ブランチングとは、野菜を熱処理してから冷凍加工することである。
- 16 酢に砂糖を加えると、酢の酸味が弱まる現象は、対比効果という。
- 17 イソフラボンとは、大豆に含まれる。
- 18 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や届出の必要がない。
- 19 胆汁は、たんぱく質の消化を助ける。
- 20 食品中の食物繊維は、ヒトの消化酵素では消化されない。
- 21 脂質には、単純脂質、複合脂質、誘導脂質の3つがある。
- 22 糖質は、胃の中にとどまる時間が脂肪より長い。
- 23  $\alpha$ -リノレン酸は、必須脂肪酸である。
- 24 高血圧の食事療法では、カリウムを控えなければならない。

- 25 調理師法において、調理業務に従事する調理師は、毎年、就業調理師の届出をしなければならない。
- 26 調理師試験を実施しているのは、厚生労働大臣である。
- 27 調理師免許が与えられない場合の相対的欠格事由として、「罰金以上の刑に処せられた者」がある。
- 28 調理師法では調理師でなければ調理師の名称だけでなく、紛らわしい名称についても使用を禁じている。
- 29 調理師が失踪の宣告を受けたときは、3ヶ月以内に名簿登録の消除を申請しなければならない。
- 30 食品衛生法には、食品等事業者の責務は特に定めがない。
- 31 販売目的で食品を輸入する場合には、厚生労働大臣に届出が必要である。
- 32 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。
- 33 食物アレルギー症状を引き起こす食品の特定原材料は、卵、乳、小麦、えび、かきの5品目である。
- 34 食品衛生監視員は主として保健所に配置され、食品衛生関係営業施設などの監視、指導をする。
- 35 調理師は、食品衛生責任者になることができる。
- 36 小麦粉による粉じん爆発が起こることはない。

- 37** 飲食店の業種での労働災害の事故は、「切れ・こすれ」が「転倒」よりも多く発生している。
- 38** 混合用の食料品加工用機械の開閉式の安全ガードは、原則として安全ガードが開けられたとき羽等が急停止する構造でなければならない。
- 39** 定期健康診断において、40歳以上の者は、血糖検査を原則省略することはできない。
- 40** 新しく採用した労働者に対する安全衛生教育は、整理、整頓及び清潔の保持に関することを含めた内容で実施しなければならない。

- 41 ふきよせ（吹き寄せ）とは、冬の食材を取り合わせ盛り込む料理のことである。
- 42 会席料理は、茶を楽しむための料理である。
- 43 利久箸とは、竹で作られた箸である。
- 44 本膳料理に用いられる膳は、脚つきの銘々膳である。
- 45 東大寺の結解料理は、わが国最古の精進料理といわれる。
- 46 夫婦和合の象徴としての献立に用いられるのは、鮑である。
- 47 白焼きとは、材料に白しょうゆまたは卵白をつけて遠火で白く焼き上げたものである。
- 48 鮎の背越しは、洗いの作りである。
- 49 「蛇腹」とは、太さの半分まで端から薄く細かく斜めに切り目を入れ、半回転させ同様に切り目を入れる切り方のことである。
- 50 「霜降り」とは、生魚などを、色が変わる程度熱湯にくぐらせることである。
- 51 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、味を調えたものである。
- 52 潮汁は、素材そのものを生かし、しょうゆで味をつけるのが特徴である。

- 53 牡蠣に大根おろしを加えて洗うと、大根が牡蠣の旨味を増す作用がある。
- 54 かつお節には、雄節、雌節、亀節がある。
- 55 五味とは、塩味、甘味、辛味、酸味、苦味のことである。
- 56 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。
- 57 天ぷらを作る際、衣に冷水を用いるのは、小麦粉中のグルテンの形成を抑えるためである。
- 58 煮びたしとは、川魚や小魚を一度蒸してから煮る方法である。
- 59 春の七草のひとつである「すずな」は、大根を表している。
- 60 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いる。