

令和5年度

関西広域連合 調理師試験問題

注意事項

試験開始の指示があるまで、試験問題を開かないでください。

- 1 試験問題は、6科目で60問あります。試験時間は2時間です。
- 2 解答用紙（マークシート）に記入されている受験番号が受験票記載の受験番号と一致しているかを確認し、一致していれば解答用紙に氏名、フリガナを正確に記入してください。
- 3 解答は、四肢択一となっていますので、必ず解答用紙に1つだけマークしてください。2つ以上マークすると、その解答は無効になります。
- 4 記入は、すべてHBの黒鉛筆又はシャープペンシルを使用し、解答用紙に記載の「マークの仕方」の（良い例）のとおり濃くはっきりと記入してください。
- 5 解答用紙に誤ってマークしたときは、消しゴムできれいに消してください。
- 6 解答用紙は、折り曲げたり汚したりしないでください。
- 7 解答用紙は持ち帰らないで、必ず提出してください。
- 8 試験開始から1時間は退室できません。1時間を経過してから退室する方は、解答用紙の氏名と受験番号を再度確認し、試験監督者に提出してから、静かに退室してください。一度退室すると再入室はできません。
- 9 試験終了前10分間は退室できません。
- 10 受験票と試験問題は、持ち帰ってください。

試験会場では静粛にし、試験監督者の指示に従ってください。
不正行為や試験監督者の指示に従わないときは、退場を命じ、受験を無効とする場合があります。

公衆衛生学

問1 公衆衛生に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 WHO(世界保健機関)の定義では、健康とは、肉体的・医学的・社会的に完全に良好な状態である。
- 2 日本国憲法では、国は、すべての生活部面について社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。
- 3 WHO(世界保健機関)の定義では、健康とは、単に疾病や虚弱でないという状態ではない。
- 4 日本国憲法では、すべて国民は健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。

問2 環境衛生に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 空気の主な組成は、酸素が約41%、窒素が約51%である。
- 2 水道法に基づく水道水の水質基準において、フェノール類は検出されないことと規定されている。
- 3 蚊が媒介する感染症には、ペストがある。
- 4 産業廃棄物は、排出した事業者の責任で処理しなければならない。

問3 感染症の主な感染経路と疾患名の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- | | | |
|----------|---|------------------|
| 1 空気感染 | — | マラリア |
| 2 飛沫感染 | — | 百日咳 |
| 3 媒介動物感染 | — | インフルエンザ |
| 4 母子感染 | — | 麻疹 ^{しん} |

問4 感染症に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 感染症は、感染源、感染経路及び感受性のある宿主の 3 つの条件がそろったときに発生する。
- 2 細菌性赤痢による感染者は、食品に直接接触する業務に従事することが禁止されている。
- 3 国際空港などでは、輸入感染症の国内侵入を防ぐため、検疫が行われている。
- 4 コレラは、2 類感染症に分類されている。

問5 日本の衛生統計に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 人口静態統計は、5 年ごとの国勢調査により集計される。
- 2 生後 1 年未満の死亡を、乳児死亡という。
- 3 高齢化率とは、全人口に対する 60 歳以上の老年人口の割合である。
- 4 疾病統計の受療率は、患者調査から求められる。

問6 公害に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 新潟水俣病は、工場排水に含まれるカドミウムが原因で起こった神経系疾患である。
- イ PM2.5 は、粒子状の物質であり、肺の奥深くまで入り呼吸器系に影響を与える。
- ウ pH や COD (化学的酸素要求量) は、環境基準で基準値が定められていない。
- エ 一酸化炭素や二酸化窒素は、大気汚染物質である。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問7 生活習慣病に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 生活習慣病の一次予防は、病気の早期発見と健康診断の受診である。
- イ アルコールによる肝炎は、肝硬変に移行するものが多い。
- ウ 糖尿病は、膵臓から分泌されるインスリンの不足や働きが悪くなることによる糖代謝異常の疾患である。
- エ ここ数年の胃がんによる死亡者数は、男女ともに増加している。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問8 労働衛生に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 事業者は、有害な業務に従事する者に対して特殊健康診断を実施しなければならない。
- 2 労働安全衛生法は、災害の補償について規定している。
- 3 労働衛生管理として、「作業環境管理」、「健康管理」、「労働災害管理」がある。
- 4 様々な要因で発症するが、作業条件や環境の状態によって発症率が高くなったり、悪化したりする疾患を職業病という。

問9 合計特殊出生率に関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

合計特殊出生率とは(A)歳～49歳の女性の(B)出生率を合計したものである。

	A		B
1	18	—	地域別
2	15	—	年齢別
3	18	—	年齢別
4	15	—	地域別

食品学

問10 甘味料として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 スクロース(ショ糖)
- 2 グルコース(ブドウ糖)
- 3 レチノール
- 4 キシリトール

問11 大豆の加工品に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ゆばは、豆乳を加熱して作られる。
- 2 豆腐は、豆乳に凝固剤を加えて固めたものである。
- 3 みそは、蒸した大豆に酢酸菌を加えて作られる。
- 4 糸引き納豆は、納豆菌の作用で作られる。

問12 遺伝子組換え食品の表示が義務づけられている農産物として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 大豆
- 2 小麦
- 3 とうもろこし
- 4 ばれいしょ

問13 食肉と部位の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 豚肉 — ささ身
- 2 豚肉 — ひれ
- 3 鶏肉 — サーロイン
- 4 牛肉 — 砂ぎも

問14 加工食品の栄養成分表示について、正しいものを一つ選べ。

- 1 エネルギー(熱量)は、任意(推奨)表示である。
- 2 脂質は、任意(推奨)表示である。
- 3 食物繊維は、義務表示である。
- 4 炭水化物は、義務表示である。

問15 ^{もち}糯米に含まれる、でん粉成分のうちアミロース含有量として、正しいものを一つ選べ。

- 1 ほぼ0%
- 2 60%程度
- 3 80%程度
- 4 ほぼ100%

栄養学

問16 炭水化物に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 炭水化物は、炭素(C)、水素(H)、酸素(O)の三つの元素から構成される。
- イ 二糖類には、ブドウ糖(グルコース)や果糖(フルクトース)がある。
- ウ 難消化性炭水化物(食物繊維)は、腸のぜん動運動を促進して便秘を予防する。
- エ 日本人の食事摂取基準(2020年版)では、男女とも1歳以上の全ての年齢で総エネルギーの20~30%を炭水化物から摂取するよう、目標量が示されている。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問17 脂質に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 リノール酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸は、必須脂肪酸である。
- 2 HDLコレステロールは、血管などに付着した余分なコレステロールを肝臓に運ぶ働きがある。
- 3 脂溶性ビタミンの吸収に役立つ。
- 4 バター、牛脂や豚脂などの動物性脂質に多い飽和脂肪酸には、血中LDLコレステロール低下作用がある。

問18 たんぱく質の体内での消化に関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

食物中のたんぱく質は、(A)の(B)、^{すい}膵液のトリプシンとキモトリプシン、腸液のアミノペプチダーゼ、ジペプチダーゼなどのたんぱく質消化酵素によって加水分解される。

- | | A | | B |
|---|----|---|-------|
| 1 | 胃液 | — | ペプシン |
| 2 | 唾液 | — | アミラーゼ |
| 3 | 胃液 | — | リパーゼ |
| 4 | 唾液 | — | プチアリン |

問19 ビタミンとその主な欠乏症の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|--------------------|---|-------------------|
| 1 | ビタミンA | — | 夜盲症・皮膚や粘膜の乾燥 |
| 2 | ビタミンB ₁ | — | 脚気 ^{かっけ} |
| 3 | ビタミンB ₂ | — | ペラグラ |
| 4 | ビタミンD | — | くる病・骨軟化症 |

問20 体内のホルモンに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ガストリンは、小腸のK細胞から分泌され、ペプシノーゲンの分泌を抑制する働きがある。
- 2 インスリンは、^{すい}膵臓のランゲルハンス島のA細胞(α 細胞)から分泌され、血糖を上昇させる働きがある。
- 3 サイロキシンは、分泌量が低下するとバセドウ病となり、基礎代謝量や体温が上昇する。
- 4 アドレナリンとノルアドレナリンは、交感神経の末端を刺激して毛細血管を収縮させ、血圧を上昇させる。

問21 食事バランスガイドや食品分類法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食事バランスガイドに記載されている食事のイラストは、主食、主菜、汁物、牛乳・乳製品、果物の五つに区分されている。
- 2 食事バランスガイドは、一日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか、目安を示している。
- 3 三色食品群は、赤色が主にたんぱく質の給源、黄色が主に炭水化物(糖質)・脂質の給源、緑色が主にビタミン・ミネラルの給源として分類されている。
- 4 六つの基礎食品では、第1群に魚、肉、卵、大豆、第2群に牛乳・乳製品、骨ごと食べられる魚が分類されている。

問22 ライフステージと栄養に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 妊娠中は、特に貧血になりやすいため、良質なたんぱく質、鉄、ビタミンを十分に摂り、栄養バランスに留意する。
- 2 母乳は、乳児にとって最良のものであり、感染抑制作用をもつ免疫グロブリンが含まれている。
- 3 離乳は、通常、生後5、6か月頃から始め、12～18か月頃には完了する。
- 4 幼児期には、適切な食習慣をつけるため、間食はさせない。

問23 病態と食生活での注意事項に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 痛風では、プリン体を多く含む内臓や肉類を積極的に摂取する。
- 2 脂質異常症では、飽和脂肪酸を多く含む動物性脂質の摂取を控える。
- 3 骨粗鬆症^{しょう}では、カルシウムを多く含む食品の摂取を控える。
- 4 高血圧症では、コレステロールや飽和脂肪酸を積極的に摂取する。

問24 日本人の食事摂取基準(2020年版)に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 健康増進法に基づいて、厚生労働大臣が定めている。
- 2 食事摂取基準は、5年ごとに見直されている。
- 3 生活習慣病の予防を目的に、「目安量」という指標が設定されている。
- 4 過剰摂取による健康障害の回避を目的に、「耐容上限量」という指標が設定されている。

食品衛生学

問25 食中毒の病因物質と主な原因食品の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|----------------|---|--------|
| 1 | ヒスタミン | — | 鶏肉の刺身 |
| 2 | サルコシステイス・フェアリー | — | ヒラメの刺身 |
| 3 | セレウス菌 | — | 焼き飯 |
| 4 | アフラトキシン | — | シチュー |

問26 サルモネラ属菌に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒は、鶏卵を原因とすることが多い。
- 2 ほ乳類、鳥類、昆虫などが保菌している。
- 3 感染した際の主な症状は、腹痛、下痢、発熱である。
- 4 菌は熱に強く、100℃で5分間加熱しても死滅しない。

問27 腸管出血性大腸菌に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 腸管内で菌が増殖した際に、ベロ毒素を産生する。
- 2 主な症状は腹痛、下痢であり、血便を生じることもある。
- 3 人から人へ感染が広がることはない。
- 4 野菜が汚染されていることもある。

問28 ノロウイルスに関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 主な症状は、吐き気、おう吐、下痢である。
- イ 魚介類の腸管内で増殖する。
- ウ ウイルスを失活させるには、中心温度 75℃で 1 分以上の加熱が必要である。
- エ 調理従事者の手指を介して食品にウイルスが付着し、食中毒の原因となる。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問29 自然毒の種類と原因食品の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 シガテラ — イシナギ
- 2 下痢性貝毒 — ムラサキイガイ
- 3 ソラニン — ジャガイモ
- 4 青酸配糖体 — バター豆

問30 食品中の汚染物質に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 イタイイタイ病の原因であるメチル水銀は、食品衛生法で玄米及び精米の基準値が定められている。
- 2 ダイオキシン類は、内分泌かく乱物質の一種で、強い発がん性を持つ。
- 3 PCB (ポリ塩化ビフェニル) が混入した米ぬか油による油症の患者数は、発生から 50 年以上経過した現在では減少傾向にある。
- 4 日本では現在、一定の量を超えて農薬、飼料添加物、動物用医薬品が残留する食品の販売などを原則禁止するポジティブリスト制度が導入されている。

問31 食品添加物に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 食品添加物として物質を指定し、使用基準を定めるのは消費者庁長官である。
- 2 一日摂取許容量(ADI)とは、人がその食品添加物を一年間食べ続けても健康に影響を及ぼさない一日当たりの量である。
- 3 保存料は、微生物の増殖を抑えて食品の腐敗、変敗を防ぐものであり、代表的なものではグルタミン酸ナトリウムである。
- 4 発色剤は、食品の成分と反応して色調を安定させるものであり、その中の亜硝酸ナトリウムは食肉製品に使用される。

問32 食品取扱者及び調理従事者の衛生管理に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 作業開始前の健康チェックに加え、年に1回は健康診断を受ける必要がある。
- イ 検便で腸管出血性大腸菌の保菌者であることが判明した場合、下痢などの症状が無くなれば調理作業に従事してもよい。
- ウ 調理作業の合間の休憩時間にコンビニへ外出する場合は、作業衣を着替えて外出する。
- エ 調理作業中に手洗いを行った際は、手洗いに備え付けている共用のタオルで水気をふき取る。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問33 HACCP (ハサップ)に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 HACCPは、衛生管理手法の一つである。
- 2 HACCPの対象となるのは、殺菌や加熱など衛生管理で重要となる工程のみである。
- 3 HACCPの考え方は、小規模な食品製造業や飲食店でも導入できる。
- 4 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理では、衛生管理計画を作成し、それに基づき実施した衛生管理の結果を記録する。

問34 次亜塩素酸ナトリウムに関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

希釈した次亜塩素酸ナトリウムは、時間の経過や光が当たることにより効果が低下するため、(A)に希釈して使いきることが望ましい。また、汚れが残っている食器では効果は(B)。

- | | A | | B |
|---|--------|---|-------|
| 1 | 使用する前日 | — | 変わらない |
| 2 | 使用する前日 | — | 低下する |
| 3 | 使用する直前 | — | 変わらない |
| 4 | 使用する直前 | — | 低下する |

問35 異物とその分類の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|--------|---|-------|
| 1 | 紙片 | — | 植物性異物 |
| 2 | 砂 | — | 植物性異物 |
| 3 | 人間の毛髪 | — | 動物性異物 |
| 4 | 陶磁器の破片 | — | 鉱物性異物 |

問36 食品のアレルギー表示に関する記述について、誤っているものの組合せを一つ選べ。

- ア 「えび」は特定原材料として表示が義務付けられている。
- イ メロンは、特定原材料に準ずるものとして、表示が推奨されている。
- ウ アレルゲンのコンタミネーション(意図しない混入)が発生する可能性がある場合、「入っているかもしれない」などの可能性表示が認められている。
- エ 食品添加物に特定原材料が含まれている場合も、表示が必要である。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問37 令和2年の食中毒発生状況に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 原因施設として最も多いのは、製造所である。
- 2 発生件数が最も多い病因物質は、アニサキスである。
- 3 全国で発生した食中毒の件数は、5,000を超える。
- 4 1件あたりの患者数の平均が最も多いのは、植物性自然毒による食中毒である。

問38 食品の保存方法に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 砂糖漬けとは、砂糖を加えて食品の水分活性を高くし、微生物が発育しにくい状態にする方法である。
- イ 加圧加熱殺菌法とは、大気圧以上の圧力を加えて 100℃以上の加熱処理をする方法である。
- ウ 燻煙法とは、塩漬けにした肉類や魚類を、炭酸ガスを多くした気体の中で密閉し、食品の呼吸作用を抑える方法である。
- エ 放射線照射法とは、コバルト 60 から放出されるガンマ線を食品に照射し、発芽を防ぐ方法である。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問39 食品の取扱い及び調理器具類の衛生管理に関する記述について、最も適切なものを一つ選べ。

- 1 木製のまな板は、表面の傷に汚れや細菌が残りやすいため、合成樹脂製又は合成ゴムのまな板を使用することが望ましい。
- 2 肉類を切った後の包丁には、食中毒菌が付着している可能性があるが、流水でさっとすすいだ後であれば同じ包丁で果物を切ってもよい。
- 3 食材を保管する冷蔵庫は、低温を維持するためにも庫内を満杯にしておくことが望ましい。
- 4 解凍した肉類を調理に使わなかった場合は、再び冷凍庫に入れる。

調理理論

問40 火の発見とともに始まった最古の加熱法として、正しいものを一つ選べ。

- 1 煮る
- 2 蒸す
- 3 揚げる
- 4 焼く

問41 だし汁に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 うま味成分をもつ材料からその味を引き出した汁を、日本料理ではだし汁、西洋料理ではスープストック、中国料理では湯(タン)という。
- 2 西洋料理のだしは、骨やすね肉などを何時間もかけてゆっくりと水中で加熱し、うま味成分やゼラチン質などを汁のほうに引き出す。
- 3 日本料理のだしのうち、昆布とかつお節のだし汁は、両方を熱湯に一気に加え、短時間でうま味を引き出す。
- 4 中国料理のだしは、鶏や豚骨などを長時間煮出してとる。

問42 味付け以外の食酢の役割とその説明の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|-------------|---|--------------------|
| 1 防腐作用 | — | 微生物の繁殖をおさえる |
| 2 組織への作用 | — | 骨まで食べられるようにやわらかくする |
| 3 色素への作用 | — | アントシアニンに作用し色を赤くする |
| 4 たんぱく質への作用 | — | すり身の粘着性を増す |

問43 サラダに使用する基本の冷たいソースとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 ブルーチーズソース
- 2 ビネグレットソース
- 3 ベシヤメルソース
- 4 ブラウンソース

問44 食肉類の加熱による変化として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 うま味の減少
- 2 コラーゲンの変性と分解
- 3 弾力性の増加
- 4 肉汁の浸出

問45 味Aに味Bを加えたときに抑制効果となるものとして、誤っているものを一つ選べ。

- | 味A | 味B | |
|-------------------|-----------------|--|
| 1 甘味(多い)に塩味(少ない) | 例 餡に塩を加える。 | |
| 2 苦味(多い)に甘味(少ない) | 例 コーヒーに砂糖を入れる。 | |
| 3 酸味(多い)に甘味(少ない) | 例 レモン果汁に砂糖を加える。 | |
| 4 塩味(多い)にうま味(少ない) | 例 塩辛にうま味を加える。 | |

問46 豆に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 煮豆を作るときは、調理中に一度に調味料を加え直ちに煮ると、しわが寄りにくい。
- 2 大豆は、少なくとも一夜水に浸漬し、十分に水分を含ませてから煮る。
- 3 重曹を加えて煮豆を作ると、柔らかく、しわも寄りにくい。
- 4 黒豆を煮るときは、重曹や古釘を入れると色が鮮やかになる。

問47 ビーフステーキの焼き加減について、生焼けから完全に加熱された状態まで正しい順に並べているものを一つ選べ。

- 1 ウェルダン → ベリーウェルダン → ミディアム → レア
- 2 レア → ウェルダン → ミディアム → ベリーウェルダン
- 3 ミディアム → レア → ベリーウェルダン → ウェルダン
- 4 レア → ミディアム → ウェルダン → ベリーウェルダン

問48 煮魚に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 少ない煮汁で味をムラなくつけるため、落とし蓋をする。
- 2 煮くずれを防ぐには、素焼きや素揚げなどを行い、表面をかたくするとよい。
- 3 皮や骨のある魚を長時間煮た煮汁を冷蔵庫で冷やすと「煮こごり」となって固まる。
- 4 うま味の流出を防ぐため、加熱する前に魚を入れる。

問49 揚げ物に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 から揚げとは、食品に揚げ衣をつけて揚げることである。揚げ衣はパン粉、そうめん、ナッツなども用いられる。
- 2 てんぷらの衣を作る場合、小麦粉にそば粉や上新粉を混ぜたり、水の代わりにしょうが汁を薄めたものを使用すると、衣に粘りが出て、からりと軽い状態で揚がらない。
- 3 てんぷらの衣を油脂に落として鍋底につかないうちに浮き上がった場合、油脂の温度は170～180℃程度である。
- 4 揚げ物に使用する油脂の種類は多いが、どれを使用しても揚げ物の味は同じになる。

問50 でん粉の種類とその特徴に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 じゃがいもでん粉に水を加えて加熱した場合、不透明である。加熱を続けても粘度の低下が少ない。
- 2 キャッサバでん粉は、キャッサバの塊根からとれるでん粉でタピオカともいう。水を加えて加熱した場合、不透明である。
- 3 葛でん粉に水を加えて加熱した場合、不透明である。
- 4 コーンスターチに水を加えて加熱した場合、不透明である。加熱を続けても粘度の低下が少ない。

問51 魚の調理に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 さしみは生の魚を切って、テクスチャー(食感)を味わう調理法である。
- 2 魚の甘露煮は、長時間煮込むことで魚の肉はやわらかくなるが骨はかたくなるため、煮くずれを起こしにくい。骨は外して提供する。
- 3 魚の魚臭を抑えるために、香りのある野菜を加えたり、梅干しなどを加えて酸性にしたり、酒やみりんやみそを使用したりする。
- 4 生の魚を酢締めにすると、うま味が出て歯切れがよくなる。

問52 乳製品のうち、クリームに関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(乳等省令)では、乳脂肪分18%以上で添加物を一切加えていないものである。
- イ 乳脂肪に植物性脂肪や乳化剤などを加えたものや植物性油脂のみで作られたものは「クリーム」と表示できる。
- ウ 水中油滴型エマルションである。
- エ 生乳を遠心分離して得られる上層の脂肪分の少ない部分である。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問53 バターの特性に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 小麦粉に加えると、グルテンの形成が抑えられ、サクサクした食感になる性質がある。
- 2 攪拌かくはんすると空気を抱き込み、なめらかなクリーム状になる。
- 3 30℃くらいでクリーミング性が最も高くなる。
- 4 力を加えると、粘土のように形を自由自在に変えることができる性質がある。

問54 食べ物とその一般的な食塩濃度の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|------|---|----------|
| 1 | 汁物 | — | 0.5～1.0% |
| 2 | ハム類 | — | 0.5～0.8% |
| 3 | つくだ煮 | — | 4～6% |
| 4 | 食パン | — | 1.3% |

問55 我が国で標準化されている、計量カップ及び計量スプーンに関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア 計量カップは、180mL である。
- イ 小さじは、5mL である。
- ウ 大さじは、15mL である。
- エ 米用のカップは、300mL である。

- 1 ア、イ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

問56 器(陶磁器)とその主な産地の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 広島県 | — | 萩焼 |
| 2 | 佐賀県 | — | 有田焼 |
| 3 | 石川県 | — | 九谷焼 |
| 4 | 岡山県 | — | 備前焼 |

食文化概論

問57 精進料理の説明として、正しいものを一つ選べ。

- 1 本膳料理を簡略化したものである。
- 2 一汁三菜が基本となる。
- 3 茶道との結びつきが深い。
- 4 植物性の材料のみを用いる。

問58 春の七草に該当するものとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 はぎ
- 2 せり
- 3 ふじばかま
- 4 おみなえし

問59 代表的なイギリス料理として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 チーズフォンデュ
- 2 キドニーパイ
- 3 ローストビーフ
- 4 フィッシュアンドチップス

問60 国内における食品ロスの現状に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 国民1人当たりには換算すると、お茶碗1杯分の食べ物が毎日捨てられている。
- 2 食べ物の可食部分を過剰除去すると、食品ロスは増加する。
- 3 食品ロスの約80%は、一般家庭から出てくる。
- 4 食品ロスの削減を目的とした法律が存在する。

令和5年度関西広域連合調理師試験問題 解答

	問題番号	解答
公衆衛生学	問1	1
	問2	4
	問3	2
	問4	4
	問5	3
	問6	4
	問7	3
	問8	1
	問9	2
食品学	問10	3
	問11	3
	問12	2
	問13	2
	問14	4
	問15	1

	問題番号	解答
栄養学	問16	2
	問17	4
	問18	1
	問19	3
	問20	4
	問21	1
	問22	4
	問23	2
	問24	3
	食品衛生学	問25
問26		4
問27		3
問28		2
問29		1
問30		1

	問題番号	解答
食品衛生学	問31	4
	問32	1
	問33	2
	問34	4
	問35	2
	問36	3
	問37	2
	問38	3
	問39	1
	調理理論	問40
問41		3
問42		4
問43		2
問44		1
問45		1

	問題番号	解答
調理理論	問46	1
	問47	4
	問48	4
	問49	3
	問50	4
	問51	2
	問52	2
	問53	3
	問54	2
	問55	3
食文化概論	問56	1
	問57	4
	問58	2
	問59	1
	問60	3