

平成 31 (2019) 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 次の文章の（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

日本国憲法第25条には、「すべて国民は、（ A ）な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び（ B ）の向上及び増進に努めなければならない。」と国の責務が明記されている。

A

B

- 1 健康で文化的 — 公共の福祉
- 2 平和で民主的 — 公衆衛生
- 3 健康で文化的 — 公衆衛生
- 4 平和で民主的 — 公共の福祉

問2 衛生統計に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 生後4週未満の死亡を乳児死亡という。
- 2 現在の我が国の死亡率は、上昇傾向を示している。
- 3 人口静態統計は、出生届、死亡届及び婚姻届により集計される。
- 4 平均寿命とは、各年齢の生存者が平均してあと何年生きられるかを示したものである。

問3 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 細菌性赤痢は、3類感染症に分類されている。
- 2 感染症の感受性対策は、食事の内容や運動とは関係なく、予防接種を受けることが重要である。
- 3 輸入感染症とは、病原体が国内には常在せず、旅行者などが海外で感染し、国内に持ち込まれる感染症である。
- 4 健康保菌者は、病気の症状は示さないが、体内に病原体を持っているため、感染源となる。

問4 感染症の感染経路と病名の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 飛沫感染 — コレラ
- 2 経口感染 — 赤痢
- 3 ダニの媒介による感染 — つつが虫病
- 4 蚊の媒介による感染 — マラリア

問5 生活習慣病に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 生活習慣病の一次予防は、早期発見・早期治療である。
- 2 内臓脂肪の蓄積に加え、高血圧または高血糖のいずれか一つに該当する場合をメタボリックシンドロームという。
- 3 栄養バランスや運動及び規則正しい生活などに気を付けることが糖尿病の予防につながる。
- 4 内臓脂肪型肥満とは、腹囲が男性で90 cm以上、女性で85 cm以上の者をいう。

問6 大気汚染に係る環境基準に定められている物質として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 CO（一酸化炭素）
- 2 浮遊粒子状物質
- 3 メチル（有機）水銀
- 4 NO₂（二酸化窒素）

問7 室内環境に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 酸素は、空気中の約78%を占めている。
- 2 湿度は、カビの発生には影響しない。
- 3 人工光源により、室内を明るくすることを採光という。
- 4 ホルムアルデヒドは、シックハウス症候群の原因となる化学物質の一つである。

問8 職業病の原因と病名の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 寒冷作業 — 凍傷
- 2 過重な筋肉労働 — 脊椎・関節障害
- 3 高温作業 — 熱中症
- 4 立位作業 — VDT障害

問9 紫外線に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 熱を生じて温かく感じる。
- 2 ビタミンD生成作用がある。
- 3 殺菌作用がある。
- 4 日焼けの原因となる。

食品学

問10 ぶどうの品種名として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 デラウェア
- 2 ピオーネ
- 3 ^{きよほう}巨峰
- 4 ナポレオン

問11 食用とする部位が根菜類に分類される野菜として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 たけのこ
- 2 かぶ
- 3 しょうが
- 4 れんこん

問12 こんにゃくいもに含まれる炭水化物の主成分として、正しいものを一つ選べ。

- 1 グルコマンナン
- 2 ペクチン
- 3 ムチン
- 4 ゼラチン

問13 ^{もち}糯米に含まれる、粘りのもととなる主成分として、正しいものを一つ選べ。

- 1 アガロペクチン
- 2 アガロース
- 3 アミロペクチン
- 4 アミロース

問14 本みりんの原料として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 焼酎
- 2 米麴^{こうじ}
- 3 小麦
- 4 ^{もち}糯米

問15 特別用途食品として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 病者用食品
- 2 栄養機能食品
- 3 乳児用調製粉乳
- 4 えん下困難者用食品

栄養学

問16 次の栄養素のうち、熱量素（エネルギー源）に含まれないものを一つ選べ。

- 1 たんぱく質
- 2 脂質
- 3 無機質（ミネラル）
- 4 糖質

問17 ビタミンとその欠乏症の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 ビタミンA — 脚気
- 2 ビタミンD — 悪性貧血
- 3 ビタミンC — 口角炎
- 4 ナイアシン — ペラグラ

問18 たんぱく質に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 単純たんぱく質は、リボ核酸によって構成されている。
- 2 約16%の窒素を含んでいる。
- 3 1gで9kcalのエネルギーをもつ。
- 4 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」によれば、1歳以上の全ての年齢において、総エネルギーの20～30%の摂取が目標量とされている。

問19 次の人体内での消化吸収に関する記述の（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

摂取された食品中のでん粉は、唾液または膵液中の（ A ）によって、デキストリン又は麦芽糖にまで分解される。麦芽糖は腸内にて（ B ）によりブドウ糖に分解され、吸収される。

- | | A | | B |
|---|-------|---|-------|
| 1 | アミラーゼ | — | マルターゼ |
| 2 | マルターゼ | — | アミラーゼ |
| 3 | スクラーゼ | — | マルターゼ |
| 4 | アミラーゼ | — | スクラーゼ |

問20 次のホルモンに関する記述の（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

（ A ）のランゲルハンス島のB細胞（ β 細胞）から分泌される（ B ）は、血糖値を（ C ）働きがある。

- | | A | | B | | C |
|---|------|---|-------|---|-----|
| 1 | 膵臓 | — | グルカゴン | — | 上げる |
| 2 | 副腎髄質 | — | インスリン | — | 上げる |
| 3 | 膵臓 | — | インスリン | — | 下げる |
| 4 | 副腎髄質 | — | グルカゴン | — | 下げる |

問21 平成 29 年 (2017 年) の日本人の食品群別摂取量 (1 人 1 日当たり) を昭和 50 年 (1975 年) と比較した場合、増加したものを一つ選べ。

- 1 豆類
- 2 魚介類
- 3 いも類
- 4 乳類

問22 無機質 (ミネラル) とそれを含む食品の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 マグネシウム — オリーブオイル
- 2 亜鉛 — 牡蠣かき
- 3 カルシウム — 牛乳
- 4 鉄 — 豚レバー

問23 基礎代謝量に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 同年齢では、女性よりも男性のほうが大きい。
- 2 基礎代謝基準値 (体重 1 kg 当たりの基礎代謝量) は、加齢に伴い増加する。
- 3 冬よりも夏のほうが低い。
- 4 低栄養状態では低くなる。

問24 こつそしょうしょう骨粗鬆症に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 男性よりも女性に多い。
- 2 骨密度が低下して、骨折しやすくなる。
- 3 予防のためには、子どもの頃からカルシウムを十分に摂取する。
- 4 高齢になってからカルシウムを十分摂取しても、進行を抑制できない。

食品衛生学

問25 食品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 細菌性食中毒予防の三原則とは、原因となる細菌を「つけない、増やさない、やっつける（殺す）」である。
- 2 消毒の方法には熱や光線を利用した物理的消毒法と、消毒薬を使用する化学的消毒法がある。
- 3 腸炎ビブリオ、病原大腸菌及びサルモネラ属菌は、加熱では殺菌できない。
- 4 冷蔵や冷凍では細菌の増殖は抑えられるが、死滅させることはできない。

問26 カンピロバクター食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 生の鶏肉は菌の陽性率が高いので、原因食品になりやすい。
- 2 10万個以上の菌を摂取しなければ、発症しない。
- 3 潜伏期間は、2～5時間である。
- 4 主症状は嘔吐や発熱で、下痢や腹痛はない。

問27 ノロウイルスに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 このウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は、冬場よりも夏場に流行がみられる。
- 2 このウイルスは、ヒトの体内では増殖しない。
- 3 このウイルスによる食中毒は、小児や高齢者では重症化して腎臓障害（溶血性尿毒症候群）を引き起こすことがある。
- 4 調理器具の消毒には、アルコールよりも次亜塩素酸ナトリウムが有効である。

問28 アレルギー様食中毒の原因物質として、正しいものを一つ選べ。

- 1 ヒスタミン
- 2 アフラトキシン
- 3 テトロドトキシン
- 4 エンテロトキシン

問29 おにぎりを食べた後、約3時間後に多数の者が吐き気や嘔吐を起こしたが、発熱の症状はなかった場合、最も疑われる食中毒として、正しいものを一つ選べ。

- 1 ボツリヌス食中毒
- 2 サルモネラ属菌食中毒
- 3 ウェルシュ菌食中毒
- 4 ブドウ球菌食中毒

問30 特定原材料に準ずるものとしてアレルギー表示が推奨されている食品として、正しいものを一つ選べ。

- 1 たこ
- 2 キウイフルーツ
- 3 馬肉
- 4 しいたけ

問31 植物性自然毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 有毒キノコによる食中毒の症状は下痢、嘔吐などであり、日本国内では、重症化したり、死者が出たことはない。
- 2 有毒キノコは種類が限られているうえ、誰でも簡単に見分けることができる。
- 3 発芽時のじゃがいもの芽には、ムスカリンという有毒成分が含まれている。
- 4 チョウセンアサガオの種子の有毒成分は、スコポラミンやヒヨスチアミンである。

問32 アニサキスに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 食中毒を予防するには、寄生したアニサキスを目視で取り除くしかない。
- 2 アニサキスは、えさの管理された養殖魚において発生することが多い。
- 3 食中毒の主な症状は、言語障害やしびれである。
- 4 食中毒の原因食品は、サバやアジ等海産の魚介類である。

問33 寄生虫とその宿主（媒介物）の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- | | |
|-------------------|---------|
| 1 旋尾線虫 | — ホタルイカ |
| 2 トキソプラズマ | — ブタ |
| 3 横川吸虫 | — ウシ |
| 4 クドア・セプテンpunkタータ | — ヒラメ |

問34 食品中の異物に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食品中の異物は、一般に動物性異物と植物性異物の二種類に分類される。
- 2 異物混入のおそれがある材料は、ふるい分け、ろ過、水洗いなどを行う。
- 3 食品衛生法では、異物の混入により、人の健康を損なうおそれがある食品の販売は禁止されている。
- 4 異物は、食品の種類、生産や加工の過程により異なるので、混入の発見とその原因究明に努める必要がある。

問35 食品添加物とその用途の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 アスパルテーム — 甘味料
- 2 バニリン — 香料
- 3 ソルビン酸 — 調味料
- 4 亜硝酸ナトリウム — 発色剤

問36 食品添加物の防カビ剤（防ばい剤）として、正しいものを一つ選べ。

- 1 プロピレングリコール
- 2 オルトフェニルフェノール
- 3 安息香酸ナトリウム
- 4 亜硫酸ナトリウム

問37 食品取扱者の衛生管理に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 腸管出血性大腸菌O157の保菌が判明した場合でも、発症していなければ、調理業務に従事してよい。
- 2 手に傷があり化膿している場合でも、救急絆創膏を貼れば調理業務に従事してよい。
- 3 手洗いの回数は、極力少なくするよう心がける。
- 4 作業場では、作業衣や履き物は専用のものを使用し、作業衣で外出することを避ける。

問38 殺菌に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 アルコールは、100%のものより約70%濃度のものが強い効果を持つ。
- 2 逆性石けんは、洗浄力は強いが、殺菌力は弱い。
- 3 紫外線殺菌灯による効果は、光線が直接照射された表面に限定される。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは、生野菜に用いることができる。

問39 HACCP（危害分析重要管理点）に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ドイツで開発された食品衛生の管理方法である。
- 2 重要管理点では、科学的根拠に基づいた管理基準を定める。
- 3 最終製品の検査により、食品の安全性を確認する衛生管理の手法である。
- 4 記録を必要としない新しい管理方法である。

調理理論

問40 調理の目的や方法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 調理とは、各種の食品材料に処理をほどこして、摂食可能な「食物」に作り変えることである。
- 2 調理により、食品の栄養効率を高めることはできない。
- 3 調理には、昔から経験的に行われてきた方法が、調理のコツとして受け継がれている。
- 4 調理により、食品の安全性を向上させることができる。

問41 ^{せつさい}切碎の特徴に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食品の食べられない部分を取り除く。
- 2 食品の形や大きさを整え、食べやすくする。
- 3 切り方によってテクスチャー（食感）は変化しない。
- 4 熱の伝達や調味料の浸透を容易にする。

問42 野菜の切り方において、すべて同じ切り方となる組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 拍子木切り — シャトー — 塊（クワイ）
- 2 せん切り — ジュリエンヌ — 絲（スウ）
- 3 みじん切り — ロザンジュ — 片（ピエン）
- 4 地紙切り — リボン — 方塊（ファンクワイ）

問43 寒天ゼリーの離漿^{りしやう}を起こりにくくする方法として、正しいものを一つ選べ。

- 1 寒天の濃度を低くする。
- 2 砂糖の濃度を高くする。
- 3 果汁を加えて加熱する。
- 4 たんぱく質分解酵素を多く含む生のパイナップルを加える。

問44 加熱調理操作に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 加熱により、たんぱく質の熱変性やでん粉の糊化など、食品に変化を与える。
- 2 加熱により、栄養素の損失や嗜好的価値の低下が起こることがある。
- 3 水を主な熱媒体とする操作を湿式加熱という。
- 4 網焼きは、間接加熱に分類される。

問45 ナチュラルチーズについて、含有する水分量により超硬質に区分されるものとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 カッテージチーズ
- 2 カマンベールチーズ
- 3 ラクレットチーズ
- 4 パルメザンチーズ

問46 砂糖の作用に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 でんぷんの老化を防ぐ。
- 2 たんぱく質の熱凝固を促進し、固くする。
- 3 アントシアニンに作用し、色を赤くする。
- 4 魚の骨をやわらかくする。

問47 合わせ調味料のうち、くず粉やかたくり粉で濃度をつけたものとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 胡麻醤油
- 2 からし味噌
- 3 吉野酢
- 4 割り醤油

問48 調理器具のうち、ろ過用器具に分類されるものとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 裏ごし器
- 2 すいのう
- 3 シノワ
- 4 レードル

問49 調理施設とその設備に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 衛生面や機能面において、安全で使いやすいことが望ましい。
- 2 「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、調理室内の室温は 30℃以下、湿度は 90%以下が望ましいとしている。
- 3 水蒸気及び臭気等の除去や酸欠防止のため、換気を行う。
- 4 排水は、逆流による汚染の防止や油脂の流出防止などのため、グリストラップ（グリス阻集器）を設備し、たまった汚物は定期的に除く。

問50 卵の加熱に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 卵白は、50℃で凝固し始める。
- 2 卵白は、70℃では流動性がある。
- 3 卵白は、80℃以上で完全に凝固する。
- 4 卵黄は、55℃でほとんど凝固する。

問51 肉の調理技術や調理特性に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 肉の筋線維は魚より短いものが多いため、あらかじめ直角方向に切る必要はない。
- 2 肉のたんぱく質は 40℃付近で凝固が起これ、肉が収縮して小さくなる。
- 3 生肉には、たんぱく質分解酵素が含まれているので、熟成や調理によりうま味が増す。
- 4 しょうが、キウイフルーツ及びパイナップルに含まれるたんぱく質分解酵素は、肉を固くする。

問52 大量調理の特徴に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 少量の調理と比べて余熱が大きいため、加熱時間が短縮できる。
- 2 加熱中の蒸発率が高いため、加える水の量は多くする。
- 3 加熱する分量により、食品の温度上昇速度が異なるため、加熱時間はある温度に達してからの所要時間を考える必要がある。
- 4 水を使って加熱する調理では、少量の調理と比べて調理時間が長くなり、酵素の作用する温度帯の通過時間も長くなる。

問53 調理施設の洗浄・消毒・清掃に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 同一メニューを1回50食提供する調理施設でも「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理が望ましい。
- 2 調理台の洗浄・殺菌は、殺菌→すすぎ→洗浄→すすぎ→乾燥の順に行う。
- 3 調理台は、洗浄・殺菌し、乾燥させた状態で最後に濃度70%アルコールを噴霧し、そのあとは必ず水ぶきする。
- 4 調理機械の部品は、50℃で5分間殺菌し、乾燥させ、組み立てる。

問54 調理用語とその調理方法の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 あらい — 魚の身をそぎ切りなどにして、冷水、氷水などの中で洗うこと。
- 2 昆布締め — 白身魚などのおろした身を昆布の間に挟み、昆布の塩味とうま味を魚肉に移すこと。
- 3 皮霜 — 魚の皮目に強火で焼き色を付けてから冷水で冷やすこと。
- 4 酢締め — 魚に塩をしたのち、食酢に漬けること。

問55 乳製品のうち、クリームに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 生乳を遠心分離して得られる上層の乳脂肪の多い部分である。
- 2 水中油滴型エマルションである。
- 3 乳脂肪に植物性脂肪や乳化剤などを加えたものや、又は植物性脂肪のみで作られたものは「クリーム（乳製品）」と表示できない。
- 4 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」では、乳脂肪分 10%以上で添加物を一切加えていないものである。

問56 バターのクリーミング性に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 攪拌すると空気を抱き込み、滑らかなクリーム状になる。
- 2 小麦粉に加えることにより、グルテンの形成が抑えられ、サクサクとした食感になる性質がある。
- 3 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。
- 4 40℃ぐらいでクリーミング性が最も高くなる。

食文化概論

問57 正月料理であるおせち料理に込められている願いとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 いちびょうそくさい
一病息災
- 2 ごこくほうじょう
五穀豊穰
- 3 いっかあんたい
一家安泰
- 4 しそんはんさい
子孫繁栄

問58 魚醤の名称と国名の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ニョクマム (ヌクマム) — ベトナム
- 2 ナンプラー — インド
- 3 しょつつる — 日本
- 4 パティス — フィリピン

問59 日本であんパンが考案された時代として、正しいものを一つ選べ。

- 1 江戸時代
- 2 明治時代
- 3 大正時代
- 4 昭和時代

問60 「和食；日本人の伝統的な食文化」は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された。

その登録申請概要として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- 2 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- 3 適量のワインとともにゆっくりコミュニケーションする食事スタイル
- 4 正月などの年中行事との密接な関わり