

平成 29 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 1986年にWHOが示した「人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセス」と定義される、健康観について、正しいものを一つ選べ。

- 1 プライマリー・ヘルス・ケア
- 2 ワイマール憲章
- 3 アルマ・アタ宣言
- 4 ヘルスプロモーション

問2 地域保健法により規定されている保健所の業務について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- 2 母性及び乳幼児、老人の保健に関する事項
- 3 衛生上の試験及び検査に関する事項
- 4 家畜の感染症予防に関する事項

問3 環境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 「シックハウス症候群」の原因となる代表的な化学物質として、有機スズがある。
- 2 水道法により水道水の水質基準が定められており、大腸菌は検出されないこととされている。
- 3 食品リサイクル法に基づき、食品に関しても、食品廃棄物の発生抑制などが推進されている。
- 4 ねずみや衛生害虫（ハエ、ゴキブリなど）は感染症を媒介するので、予防上、これらの駆除は重要である。

問4 生活習慣病に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 生活習慣病とは、長年の生活習慣に起因して発症する疾患である。
- 2 悪性新生物（がん）、心疾患、糖尿病の三大生活習慣病で、我が国の死亡率の半数以上を占めている。
- 3 悪性新生物（がん）の発生の原因として関わりが深いのは、喫煙と食事である。
- 4 心疾患の原因として、食生活の洋風化や運動不足が考えられる。

問5 感染症に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 感染症は、感染源、感染経路及び感受性の3つの条件がそろったときに発生する。
- 2 感染症にかかっている人も、症状がない人からは、感染が広がる可能性はない。
- 3 腸管出血性大腸菌は、感染症の原因菌ではない。
- 4 感染症の病原体は多種多様なので、予防接種は特に必要ない。

問6 病原体と感染症の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ウイルス — エイズ
- 2 細菌 — コレラ
- 3 原虫 — つつが虫病
- 4 細菌 — 腸チフス

問7 感染症の感染経路対策に含まれないものを一つ選べ。

- 1 手洗い、うがい
- 2 害虫の駆除
- 3 輸入検疫
- 4 清掃、消毒

問8 下水や産業排水の汚染度を示す項目として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 COD（化学的酸素要求量）
- 2 PM2.5
- 3 BOD（生物化学的酸素要求量）
- 4 pH

問9 労働基準法に規定されている労働時間として、正しいものを一つ選べ。

- 1 原則として、休憩時間を含め、1日につき8時間を超えてはならない。
- 2 原則として、休憩時間を含め、1日につき7時間を超えてはならない。
- 3 原則として、休憩時間を除き、1週間につき30時間を超えてはならない。
- 4 原則として、休憩時間を除き、1週間につき40時間を超えてはならない。

食品学

問10 ^{もち}糯米を原料にした米製品（米粉）として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 上新粉
- 2 白玉粉
- 3 道明寺粉
- 4 寒梅粉

問11 大豆にほとんど含まれない成分として、正しいものを一つ選べ。

- 1 たんぱく質
- 2 脂質
- 3 でん粉
- 4 カルシウム

問12 ナチュラルチーズを製造するときに使用する酵素として、正しいものを一つ選べ。

- 1 レンネット
- 2 アミラーゼ
- 3 スクララーゼ
- 4 リパーゼ

問13 ロングライフミルク（LL牛乳）の殺菌方法として、正しいものを一つ選べ。

- 1 63～65℃、30 分間
- 2 75℃、15 秒間
- 3 120～135℃、2～3 秒間
- 4 140～150℃、3 秒間

問14 小麦粉に加水して練ると形成される粘着性のあるたんぱく質について、正しいものを一つ選べ。

- 1 グリアジン
- 2 リシン
- 3 グルテニン
- 4 グルテン

問15 牛乳に最も多く含まれるたんぱく質として、正しいものを一つ選べ。

- 1 コラーゲン
- 2 ラクトグロブリン
- 3 ラクトアルブミン
- 4 カゼイン

栄養学

問16 炭水化物（糖質）に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 炭水化物（糖質）は、エネルギー源として利用され、1gで4kcalを産生する。
- 2 ショ糖、麦芽糖、乳糖は単糖類に分類される。
- 3 でん粉、グリコーゲンが多糖類に分類される。
- 4 炭水化物（糖質）を体内で代謝するには、ビタミンB₁が必要である。

問17 無機質（ミネラル）とその欠乏症の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 鉄 — 貧血
- 2 カリウム — 筋無力症
- 3 ヨウ素 — 虫歯（う歯）
- 4 亜鉛 — 味覚障害

問18 「血糖値を下げる働き」があるホルモンとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 インスリン
- 2 グルカゴン
- 3 アドレナリン
- 4 サイロキシン

問19 消化酵素とその酵素により消化される物質との組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- 1 唾液アミラーゼ — たんぱく質
- 2 膵リパーゼ — 脂質（中性脂肪）
- 3 ペプシン — でん粉
- 4 ラクターゼ — 麦芽糖

問20 次の「日本人の食事摂取基準（2015年版）」に関する文章の（ ）に入る語句の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

1歳以上の全ての年齢において、「エネルギー産生栄養素バランス」の目標量は、たんぱく質が（ A ）%、炭水化物が（ B ）%、脂質が（ C ）%である。

	A	B	C
1	13～20	50～65	20～30
2	20～30	50～65	13～20
3	50～65	20～30	13～20
4	13～20	20～30	50～65

問21 食品とそれを食べることにより摂取できる主な栄養素との組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 魚・肉・卵・大豆 — たんぱく質
- 2 牛乳・乳製品・小魚 — カルシウム
- 3 緑黄色野菜 — ビタミンD
- 4 果物 — ビタミンC

問22 「食事バランスガイド」に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいとしている。
- 2 「何を」、「どれだけ」食べたらよいかの目安を示したものである。
- 3 主食、主菜、副菜、汁物、デザートの5つの区分に分けている。
- 4 1日にとる料理の量を、「つ」または「サービングサイズ(SV)」の単位で示している。

問23 脂質とその種類の組合せについて、正しいものを一つ選べ。

- | | | |
|--------------|---|---------|
| 1 レシチン | — | 糖脂質 |
| 2 リノール酸 | — | 飽和脂肪酸 |
| 3 ドコサヘキサエン酸 | — | n-6系脂肪酸 |
| 4 エイコサペンタエン酸 | — | n-3系脂肪酸 |

問24 乳幼児期の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 母乳には、感染抑制作用をもつ免疫グロブリンなどが含まれる。
- 2 離乳は通常、生後5、6カ月頃に開始し、12～18カ月頃に完了する。
- 3 はちみつは、離乳食に適した食材である。
- 4 幼児期の子どもへの間食は、目安として総エネルギーの10～20%程度が適切である。

食品衛生学

問25 食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食中毒とは、食中毒菌や有害・有毒物質が含まれている飲食物を摂取することによって起こる健康障害をいう。
- 2 食中毒又はその疑いのある患者を診断した医師は、ただちに保健所長に届け出る義務がある。
- 3 自然毒食中毒は、感染型と毒素型に分類される。
- 4 食中毒調査の目的は、原因を明らかにし、事故の拡大、再発を防止することである。

問26 ノロウイルスに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 人から人へうつる感染症の原因ともなる。
- 2 低温でも牡蠣^{かき}などの食品中で増殖する。
- 3 消毒には次亜塩素酸ナトリウムが有効である。
- 4 食中毒の主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱などである。

問27 サルモネラ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の原因食品は、豚肉やその加工品が多い。
- 2 食中毒の主な症状は、腹痛、嘔吐、下痢、発熱などである。
- 3 ネズミ、ゴキブリなどの駆除が食中毒の予防になる。
- 4 菌は熱に弱いため、食品等を十分加熱すれば安全である。

問28 カンピロバクターに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 比較的少量の菌でも発症する。
- 2 食中毒の原因食品は、鶏刺しなどの生肉料理が多い。
- 3 他の食中毒菌と比較して、潜伏期間が短い。
- 4 細菌性食中毒のうち発生件数が最も多い。

問29 動植物と有毒成分の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ムラサキイガイ — テトラミン
- 2 じゃがいも — ソラニン
- 3 フグ — テトロドトキシン
- 4 テングダケ — ムスカリン

問30 消毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 煮沸消毒は、沸騰した湯の中で煮る方法で、ふきんなどの消毒に適している。
- 2 逆性石けんは、消毒薬であるが強い洗浄力を持っている。
- 3 紫外線消毒は、光線が照射された表面だけが殺菌される。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは、飲料水や野菜などの消毒にも使用される。

問31 食品添加物の用途、物質名と対象食品の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- | | | | | | |
|---|-------|---|------------|---|-------|
| 1 | 漂白剤 | — | 亜塩素酸ナトリウム | — | さくらんぼ |
| 2 | 防カビ剤 | — | ジフェニル | — | レモン |
| 3 | 甘味料 | — | サッカリンナトリウム | — | つくだ煮 |
| 4 | 酸化防止剤 | — | ソルビン酸 | — | 清涼飲料水 |

問32 HACCP（危害分析重要管理点）に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 危害分析は、工程ごとに生じる可能性のある危害要因を分析する。
- 2 衛生上の危害には、物理的危険、化学的危険及び社会的危険がある。
- 3 重要管理点では、科学的根拠に基づく管理基準を定める。
- 4 HACCPの12手順の最初は、「HACCPチームの編成」である。

問33 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 異物の混入により人の健康を損なうおそれのある食品の販売は禁止されている。
- 2 鉱物性異物とは、土砂、木片、糸くずなどをいう。
- 3 動物性異物とは、ネズミのふん、昆虫の破片などをいう。
- 4 毛髪混入対策として、作業前の整髪や作業中の帽子着用を行う。

問34 食品取扱者の衛生管理に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 検便を定期的実施し、病原菌の保菌者でないことを確認する。
- 2 作業前に手の爪は短く切り、指輪や腕時計を外してから手洗いをを行う。
- 3 下痢などの症状がある場合は、直接食品を取り扱う仕事を避ける。
- 4 手の傷口は、救急絆創膏で応急手当をすれば、直接食品を取り扱ってもよい。

問35 原材料として使用した場合に、表示が義務付けられているアレルギーを含む食品の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 卵 — 乳
- 2 小麦 — 大豆
- 3 そば — 落花生
- 4 えび — かに

問36 食品の保存法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 砂糖漬け法は、水分活性が低くなることにより、微生物の増殖が抑えられる。
- 2 放射線照射法は、じゃがいもの発芽防止に使用が認められている。
- 3 くん煙法は、ホルムアルデヒドなどの煙の成分を防腐に利用する。
- 4 低温貯蔵法は、 -15°C に冷凍して細菌を死滅させる。

問37 腸管出血性大腸菌O157に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 人が発症するには、10,000個以上の菌が必要とされる。
- 2 菌が産生するベロ毒素により、腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- 3 溶血性尿毒症症候群を発症し、重症化することがある。
- 4 75℃ 1分間以上の加熱で、菌は死滅する。

問38 腸炎ビブリオに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 分裂増殖が速いので、短時間で中毒菌数が増える。
- 2 海水中に存在し、3%前後の塩分を好む。
- 3 食中毒の主な症状は、腹痛、水様性下痢などである。
- 4 4℃以下の低温でも増殖する。

問39 大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設に適用される。
- 2 器具等の使用後は、流水で洗浄し、75℃ 1分間以上の加熱又は同等の効果を有する方法で殺菌する。
- 3 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、10℃以下又は65℃以上で管理する。
- 4 検食は、食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封し、-20℃以下で2週間以上保存する。

調理理論

問40 味の種類と呈味物質の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 甘味 — ステビオサイド
- 2 酸味 — クエン酸
- 3 塩味 — 塩化ナトリウム
- 4 苦味 — グアニル酸

問41 食べ物のおいしさに影響する化学的要因として、正しいものを一つ選べ。

- 1 色・形
- 2 艶・固さ
- 3 甘み・うま味
- 4 粘り・滑らかさ

問42 調理とその加熱調理操作の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 「とんかつ」を揚げる — 湿式加熱
- 2 「ホイル焼き」をオーブンで焼く — 乾式加熱
- 3 「野菜炒め」の野菜を炒める — 乾式加熱
- 4 「肉まんじゅう」を蒸す — 湿式加熱

問43 でん粉類に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 でん粉は、大きく地上でん粉と地下でん粉に分けられる。
- 2 一般的なかたくり粉は、じゃがいもから製造されたものが多い。
- 3 コーンスターチは、小麦でん粉の浮き粉と同様に膨潤しやすい。
- 4 キャッサバでん粉は、別名タピオカとも呼ばれている。

問44 砂糖の調理性に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 砂糖は、水よりも湯のほうが溶解性が低い。
- 2 糊化したでん粉に砂糖を加えると水分保持力は下がる。
- 3 メレンゲを作るとき、砂糖を加えると水分が分離しやすい。
- 4 砂糖を加熱すると 160℃くらいでカラメルの生成が始まる。

問45 食品に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 野菜は、葉菜類、茎菜類、果菜類、花菜類に分類される。
- 2 野菜類は、加熱してもビタミンやミネラルの損失が少ない。
- 3 果実類の甘味は、ブドウ糖と果糖が中心である。
- 4 昆布のうま味成分は、イノシン酸ナトリウムである。

問46 魚肉をすり身状にして作る料理として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ムニエル
- 2 つみれ
- 3 しんじょ
- 4 クネル

問47 食肉類を軟化させる食品や材料として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 キウイフルーツ
- 2 亜硝酸塩
- 3 重曹
- 4 おろし玉葱

問48 割卵して熱凝固させる卵料理として、正しいものを一つ選べ。

- 1 温度卵（温泉卵）
- 2 ポーチドエッグ
- 3 ピータン
- 4 塩卵

問49 牛乳の調理性として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 グラタンの焼き色がつきやすい。
- 2 レバーを浸して臭いを吸着させる。
- 3 牛乳の添加で寒天の凝固強度が強くなる。
- 4 シチューに加えると滑らかさと風味が増す。

問50 食塩の味付け以外の作用として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 脱水作用
- 2 たんぱく質の加熱凝固抑制作用
- 3 防腐作用
- 4 発酵調整作用

問51 非加熱調理器具として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 せいろう
- 2 シノワ
- 3 ふるい
- 4 ピーラー

問52 冷蔵庫の食品保存の要点として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食品を冷蔵するのに適した位置で保存する。
- 2 生鮮食品はラップで包装したり、密閉容器に入れたりする。
- 3 生肉や生魚と、調理済み食品は離して保存する。
- 4 新しい食品は手前、古い食品は奥に保存する。

問53 浸漬の目的と、その例の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|----------------|---|-----------------|
| 1 吸水・膨潤・軟化 | — | 米や乾物を水につける。 |
| 2 食品中の成分抽出 | — | 昆布や煮干しを水につける。 |
| 3 褐変防止 | — | 切ったりんごを塩水につける。 |
| 4 化学物質による組織の軟化 | — | いも類をみょうばん水につける。 |

問54 「エマルション」の水中油滴型として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 マヨネーズ
- 2 牛乳
- 3 バター
- 4 生クリーム

問55 一般的に冷たいソースに区分されるものとして、正しいものを一つ選べ。

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

問56 土鍋の一般的な特徴として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 厚手で熱容量が大きい。
- 2 熱くなるまで時間がかかる。
- 3 熱伝導率が高い。
- 4 いったん温まると冷めにくい。

問57 調理室の構造と食品取扱い設備について、衛生面の条件として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 通風設備、防虫設備
- 2 給排水設備、廃棄物処理設備
- 3 更衣・履物収納設備、清掃設備
- 4 防火設備、救急設備

食文化概論

問58 精進料理に使用する材料として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 蒟蒻
- 2 大豆
- 3 胡麻
- 4 鶏肉

問59 七草がゆを食べる節句の日として、正しいものを一つ選べ。

- 1 1月1日から1月3日
- 2 1月7日
- 3 1月11日
- 4 1月20日

問60 石川県の郷土料理として、正しいものを一つ選べ。

- 1 じぶに 治部煮
- 2 ますずし
- 3 柿の葉ずし
- 4 ふなずし