

指示があるまで開いてはいけません

公益社団法人調理技術技能センター

2019 年度

調理師試験問題

◆ 受験の際の注意事項 ◆

- 1 試験問題は 15 ページで全 60 問です。
- 2 携帯電話などの通信・電子機器を時計の代わりに使用することは禁止します。
必ず電源を切ってカバン等にしまってください。
- 3 解答用紙の氏名・受験番号が誤っていないかを確認してください。
- 4 問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 5 解答は、HB の鉛筆を使ってマークしてください。
訂正するときは、消しゴムで完全に消してください。
- 6 正解は一つの問題について一つだけです。
2 か所以上にマークすると、その解答は無効になります。
- 7 試験終了後、試験問題はお持ち帰りください。
- 8 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。
取り扱いには十分注意してください。

※解答用紙の記入例

問 題

1 我が国の首都として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 東京
- 2 名古屋
- 3 京都
- 4 大阪

解 答



良い例：● 悪い例：○ 1 ○ 1

問題の内容や解答についてのお問い合わせには一切お答えできません。

公衆衛生学

1 保健所に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 全ての市町村が設置している。
- 2 地域住民の平易な保健サービスを担当している。
- 3 介護保険業務を所管している。
- 4 地域における公衆衛生活動の拠点である。

2 我が国の人口統計に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『AとBは、常に同じ値（数値）を示す。』

- | A | | B |
|---------|------|---------|
| 1 出生率 | ———— | 合計特殊出生率 |
| 2 老年化指数 | —— | 従属人口指数 |
| 3 平均寿命 | ———— | 0歳の平均余命 |
| 4 粗死亡率 | ———— | 年齢調整死亡率 |

3 食品を汚染する環境物質に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 水俣病は、カドミウムを蓄積した魚介類の摂取により発生した。
- 2 食品に残留する農薬については、その残留許容濃度が定められている。
- 3 PCB（ポリ塩化ビフェニル）は、油症の原因になった。
- 4 ダイオキシン類は、工場などからの排煙、排水中の濃度が規制されている。

4 インフルエンザに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 主な症状は、下痢と嘔吐^{おうと}である。
- 2 病原体は、ウイルスである。
- 3 感染は、蚊の媒介により行われる。
- 4 予防接種法による定期予防接種の対象は、原則13歳以下である。

5 我が国の長期化するライフステージとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 乳児期
- 2 幼児期
- 3 成人期
- 4 高齢期

6 精神障害者の入院に関する記述で、に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

『精神障害者の人権を尊重して必要な入院を行うために、精神保健福祉法*によって、精神病院の管理者は精神障害者本人の同意によるに努めなければならない。』

*精神保健福祉法：精神保健及び精神障害者福祉に関する法律

- 1 措置入院
- 2 任意入院
- 3 医療保護入院
- 4 応急入院

7 母子保健法に基づく事業として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 未熟児の養育医療
- 2 育成医療
- 3 満3歳児の健康診査
- 4 妊産婦の保健指導

8 学校保健安全法による学校保健の対象として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 大学生
- 2 高校生
- 3 小学生
- 4 保育園児

9 作業環境より作業方法が原因となる職業病として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 職業性皮膚炎
- 2 頸肩腕症候群^{けいけんわん}
- 3 熱中症
- 4 振動病

10 外因性内分泌かく乱化学物質（環境ホルモン）として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 メチル水銀
- 2 ダイオキシン
- 3 PCB（ポリ塩化ビフェニル）
- 4 ビスフェノール A

食品学

11 食品のたんぱく質・アミノ酸に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アミノ酸は、分子内にカルボキシル基を持つ。
- 2 食品のたんぱく質を構成するアミノ酸は、全てD型である。
- 3 食品のたんぱく質を構成するアミノ酸は、9種類である。
- 4 たんぱく質が熱変性するとき、多数の遊離アミノ酸が生成される。

12 小麦粉の種類とその製品の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《小麦粉の種類》 | 《製品》 |
|----------|------------|
| 1 強力粉 | —— スポンジケーキ |
| 2 中力粉 | —— うどん |
| 3 薄力粉 | —— パスタ |
| 4 デュラム粉 | —— はるさめ |

13 野菜類に含まれる特徴的成分に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ほうれんそうに含まれる栄養素吸収阻害成分は、アスコルビン酸である。
- 2 たまねぎに含まれるにおい成分は、チロシンである。
- 3 トマトに含まれる色素成分は、リコペン（リコピン）である。
- 4 だいこんに含まれる辛味成分は、硫化アリルである。

14 魚肉に含まれる脂質に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『 A より B に多く含まれている。』

- | | A | | B |
|---|-----|----|-----|
| 1 | 赤身魚 | —— | 白身魚 |
| 2 | 普通肉 | —— | 血合肉 |
| 3 | 腹側肉 | —— | 背側肉 |
| 4 | 養殖魚 | —— | 天然魚 |

15 豚肉の部位と肉質に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 「ロース」は、肉質がやわらかく脂肪の風味も良い。
- 2 「ヒレ」は、きめ細かく肉質もやわらかいが、脂肪含量は少ない。
- 3 「もも」は、脂肪が多く含まれるが、肉質はすじが多く硬い。
- 4 「ばら」は、三枚肉とも呼ばれ、筋肉と脂肪が交互に層状となっている。

16 発酵調味料に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 濃口しょうゆの塩分濃度は、約 30%である。
- 2 薄口しょうゆの塩分濃度は、約 9%である。
- 3 たまりしょうゆは、ほとんど小麦を使わず、大豆のみを原料とする。
- 4 しょつつる（魚醬^{ぎょしょう}）は、大豆に魚を加えて発酵させたものである。

栄 養 学

17 栄養素に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 五大栄養素は、いずれもエネルギー源となる栄養素である。
- 2 糖質とミネラルは、骨の構成成分となる。
- 3 ビタミンとミネラルは、人体の機能を調節する。
- 4 たんぱく質とビタミンは、微量栄養素と呼ばれる。

18 血液凝固に関係するビタミンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミン A
- 2 ビタミン D
- 3 ビタミン E
- 4 ビタミン K

19 ミネラルに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 マンガンが不足するとくる病になる。
- 2 カルシウムとリンの摂取比率は、1 : 5 が望ましい。
- 3 カリウムは、細胞外液より細胞内液に多く含まれている。
- 4 消化管における鉄の吸収は、フィチン酸が存在すると促進される。

20 消化管における栄養素の吸収に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ショ糖（スクロース）は、そのままの形で吸収される。
- 2 脂肪は、胃から吸収される。
- 3 カルシウムの吸収率は、加齢に伴って低下する。
- 4 鉄の吸収率は、約 90%である。

21 脂質に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 コレステロールは、細胞膜の構成成分である。
- 2 飽和脂肪酸は、動物油脂より植物油脂に多く含まれている。
- 3 エイコサペンタエン酸（EPA）は、飽和脂肪酸である。
- 4 飽和脂肪酸は、体内で合成できない脂肪酸である。

22 生活習慣病の一次予防に関する取り組みとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 禁煙
- 2 がん検診
- 3 適正な食事量
- 4 運動不足の解消

23 メタボリックシンドロームの測定項目とその診断基準の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《測定項目》	《診断基準》
1 腹囲（男性）	85cm 以上
2 HDL コレステロール値	40mg/dL 以上
3 収縮期血圧（最高血圧）	200mmHg 以上
4 空腹時血糖値	150mg/dL 以上

24 健康な高齢者の食に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食物繊維の多いものを摂るように心がける。
- 2 胃液分泌が増加するので、たんぱく質や脂肪は多く摂ってもよい。
- 3 水分補給は、少なくするように心がける。
- 4 味覚が低下するので、濃い味付けにする。

25 肥満に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 肥満を判定する BMI（体格指数）は、身長と体重を使って求める。
- 2 BMI が 22 以上を肥満と判定する。
- 3 肥満は、高尿酸血症（痛風）の危険性を増大させる。
- 4 肥満の原因は、エネルギーの過剰摂取である。

食品衛生学

26 熱に強い芽胞を作る細菌として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 サルモネラ属菌
- 2 腸管出血性大腸菌
- 3 ウエルシュ菌
- 4 リステリア・モノサイトゲネス

27 食中毒菌とその食中毒の主な症状の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《食中毒菌》 | 《主な症状》 |
|------------|-----------------------|
| 1 黄色ブドウ球菌 | 吐き気、嘔吐 ^{おうと} |
| 2 ボツリヌス菌 | 溶血性尿毒症症候群 |
| 3 ウエルシュ菌 | じん麻疹 ^{ましん} |
| 4 腸管出血性大腸菌 | 呼吸麻痺 ^{まひ} |

28 食品添加物とその用途や効果の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《食品添加物》 | 《用途・効果》 |
|---------|-------------------|
| 1 品質保持剤 | 食品の腐敗を防止する。 |
| 2 保存料 | 食品の酸化を防止する。 |
| 3 安定剤 | 水分の蒸発を防ぎ新鮮さを保持する。 |
| 4 乳化剤 | 水と油を混ぜ合わせ均一にする。 |

29 旋毛虫（トリヒナ）に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『旋毛虫は、人獣共通感染症の病原体の一種で、体長はメスで3~4mm、オスで1.5mmのAである。主に感染したBの生食によって人に感染する。』

- | | A | B |
|---|----|-----|
| 1 | 吸虫 | 獣肉 |
| 2 | 吸虫 | 魚介類 |
| 3 | 線虫 | 獣肉 |
| 4 | 線虫 | 魚介類 |

30 カビに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カビ毒の中には、アフラトキシンのような強い発がん性を持つものがある。
- 2 カビが産生する有害物質は、総称してエンテロトキシンという。
- 3 カビは有毒であるため、食品の製造・加工には利用されない。
- 4 米のカビ毒は、テトロドトキシンである。

31 アルコール消毒に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アルコールは残留性が高い。
- 2 純アルコールより、70%溶液の方が殺菌力は強い。
- 3 手指の消毒には適さない。
- 4 対象物の表面に水分がある状態にして噴霧する。

32 食品衛生法による記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 法律の目的は、飲食に起因する衛生上の危害発生防止である。
- 2 容器や包装の製造者は、食品等事業者である。
- 3 医薬部外品は、食品に含まれている。
- 4 輸入した食品は、食品衛生法の対象である。

33 調理従事者等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びなさい。

- 1 下痢をしている者は、直接食品を取り扱う業務に携わらない。
- 2 手指に傷のある者は、直接食品を取り扱う業務に携わらない。
- 3 食中毒菌の保菌者は、完全に菌がなくなるまで直接食品を取り扱う業務に携わらない。
- 4 健康な者は、定期的な検便を行わなくてもよい。

34 食品衛生行政に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 農林水産省は、食品衛生法を所管している。
- 2 保健所は、食品衛生監視員が配置されている食品衛生行政の第一線機関である。
- 3 食品衛生監視員は、必要に応じて無償で食品を収去することができる。
- 4 輸入食品の監視のため、全国の主要港や空港に検疫所が設けられている。

35 食品の殺菌・保存に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 レトルト殺菌は、減圧しながら加熱殺菌する方法である。
- 2 紫外線の照射は、スポンジの内部まで殺菌することができる。
- 3 放射線の照射は、我が国ではじゃがいもの発芽防止の目的で行われている。
- 4 無酸素状態での保存は、全ての菌の増殖を抑えることができる。

36 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 最終製品の検査を一つ一つ行うことにより、その食品が安全であるか否かを決める管理手法である。
- 2 大企業に対しての専有的な管理手法であり、小規模な食品製造業や調理施設には適用できない。
- 3 HACCP を導入することにより、従来から行われている一般的衛生管理プログラムは必要なくなる。
- 4 食品製造工程の危害要因を分析し、特に重点的に衛生管理を行わなければならない点を CCP として管理する。

37 ジャガイモに関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 有毒成分として、ソラニンがある。
- 2 有毒成分は、発芽部分のみに存在する。
- 3 有毒成分による中毒症状は、嘔吐、下痢、腹痛、めまいなどである。
- 4 風通しのよい涼しい場所で保管し、日光が当たらないようにする。

38 食品の衛生管理に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 冷凍食品は、食品衛生法に基づき -10°C 以下で保存しなければならない。
- 2 下処理用のまな板は、肉と魚で同じものを使用する。
- 3 コールドチェーンとは、食品を品質保持に最適な低温帯で途切れずに運搬・保管することである。
- 4 冷蔵庫内の温度は、庫内にできるだけ隙間なく食品を入れた方が安定する。

39 たんぱく質が腐敗細菌によって分解されるときに発生する物質として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 硫化水素
- 2 アンモニア
- 3 アミン類
- 4 アルコール

40 食品衛生法で規定する用語の定義に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「食品」とは、医薬品を含む、全ての飲食物をいう。
- 2 「添加物」とは、化学的に合成されたものをいう。
- 3 「天然香料」とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。
- 4 「容器包装」とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる合成樹脂製の物をいう。

調理理論

41 基本的な切り方に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 面取りは、煮崩れを防止するために、材料の裏側に切り込みを入れる。
- 2 色紙切りは、マッチ棒状に切る。
- 3 千六本は、長さ4~5cmで1cm角に切る。
- 4 ささがきは、細い野菜を回しながら、鉛筆を削るように切る。

42 非加熱調理操作に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 きゅうりの千切りを2%の食塩水に浸漬すると、歯ごたえがよくなる。
- 2 生わさびをすりおろす時、目の細かいおろし器でおろすと辛味が増す。
- 3 あさりの砂出しには、約2%の砂糖水を用いる。
- 4 根菜類に隠し包丁を入れると、調味料の浸透が遅れる。

43 次の乾物のうち、吸水による重量増加率が最も低いものを一つ選びなさい。

- 1 干しいたけ
- 2 大豆
- 3 切り干し大根
- 4 ひじき

44 加熱調理操作に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 湿式加熱調理は、水を媒体としない加熱調理操作である。
- 2 焼き物調理は、水分減少が大きく、味が濃縮される。
- 3 マイクロ波による加熱は、温度上昇と食品中の水分量は無関係である。
- 4 煮物は、通常100℃以上の加熱が行われるので煮崩れしやすい。

45 砂糖に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カラメルは、砂糖溶液を140℃に煮詰めたものである。
- 2 シロップは、砂糖溶液を130~150℃に煮詰めたものである。
- 3 フォンダン^{あめ}は、砂糖溶液を160~170℃に煮詰めた後、40℃程度まで冷却したものである。
- 4 飴^{あめ}の結晶化を防止するため、食酢を加える。

46 ^{アルファ}_α - でんぷんの老化を抑制する方法に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 急速に凍結させる。
- 2 水分含有量を 30～60%に保つ。
- 3 糖濃度を減少させる。
- 4 温度を 5～10℃に保つ。

47 小麦粉生地に加えるとグルテンの形成を促進するものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 砂糖
- 2 油脂
- 3 氷水
- 4 食塩

48 煮豆に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 大豆は、薄い食塩水よりも、真水に浸したもののほうがやわらかく煮える。
- 2 味付けの際に、砂糖を一度に加えるとしわがよることがある。
- 3 煮汁が少なくなならないよう、お湯を足して豆が浸した状態で加熱する。
- 4 小豆は、最初に数回ゆでこぼして、渋切りを行う。

49 ソースの名称と材料の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《ソース》 | 《材料》 |
|-------------|--------------|
| 1 ベシヤメルソース | —— 牛乳 |
| 2 ブルーテソース | ———— トマトピューレ |
| 3 ブラウンソース | ———— 酢・サラダ油 |
| 4 ビネグレットソース | —— ブイヨン |

50 食品と含まれる色素の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《食品》 | 《色素》 |
|----------|----------------|
| 1 大豆 | ———— フラボノイド系色素 |
| 2 赤かぶ | ———— カロテノイド系色素 |
| 3 カリフラワー | —— アントシアニン系色素 |
| 4 にんじん | ———— クロロフィル系色素 |

51 食肉の部位と適する料理の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- | 《部位》 | 《料理》 |
|--------|------|
| 1 もも肉 | シチュー |
| 2 ささみ肉 | 和え物 |
| 3 すね肉 | ステーキ |
| 4 ばら肉 | 角煮 |

52 鶏卵の特性とその調理例の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | 《特性》 | 《調理例》 |
|-----------|------------|
| 1 卵黄の乳化性 | ハンバーグステーキ |
| 2 卵黄の起泡性 | マヨネーズ |
| 3 卵白の乳化性 | メレンゲ |
| 4 全卵の熱凝固性 | カスタードプディング |

53 寒天ゼリーに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 寒天は、あおさなどの緑藻類から抽出される。
- 2 寒天で作る牛乳かんの寒天濃度は、3~5%である。
- 3 高温に再加熱しても溶解しない。
- 4 果汁は、寒天溶液が60℃くらいに冷めてから加える。

54 ゼラチンゼリーに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 砂糖濃度が高いほど崩れやすい。
- 2 ゼラチン濃度が高いほど崩れやすい。
- 3 寒天ゼリーより固く、弾力性がない。
- 4 冷却時間が長いほどゼリー強度は高い。

55 油脂に関する記述で、に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

『油脂が劣化して、食用にならなくなる現象をという。』

- 1 酸化
- 2 変敗
- 3 分解
- 4 重合

56 日本料理に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 精進料理では、かつお節のだし汁を使用する。
- 2 煮物の技術を中心にして味付けをする。
- 3 季節の食材を大切に、素材の持ち味を生かす。
- 4 素材の色や形などの見た目を尊重する。

食文化概論

57 「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された正しい年を一つ選びなさい。

- 1 平成 12 年（2000 年）
- 2 平成 17 年（2005 年）
- 3 平成 18 年（2006 年）
- 4 平成 25 年（2013 年）

58 宗教や習慣によって培われた食物禁忌に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ヒンズー教は、全ての食肉を禁じている。
- 2 仏教には、殺生戒という生き物を殺したり傷つけたりしても良い教えがある。
- 3 イスラム教を信じる人の食べることができるものは、ハラールフードである。
- 4 イスラム教は、断食という究極の食の制限が課せられている。

59 日本の食事様式に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 本膳料理は、江戸時代にかけて発達した武家社会の式正料理である。
- 2 卓袱料理は、修行僧が日常生活の中で食した植物性の材料のみでつくられた料理である。
- 3 袱紗料理は、酒を楽しむための茶屋料理である。
- 4 懐石料理は、江戸時代に発達した宴席料理である。

60 地域における正月の雑煮の特徴に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 宮城県の雑煮は、あご（とびうお）でとった汁に、ぶり、かまぼこなどと丸餅が入る。
- 2 京都府の雑煮は、すまし仕立ての汁に、鶏肉、青菜、根菜などと角餅が入る。
- 3 香川県の雑煮は、白みそ仕立ての汁に、根菜類などとあん餅が入る。
- 4 鳥取県の雑煮は、焼きはぜでとった汁に、根菜などと角餅が入る。