

調理師試験問題

受験番号・氏名を記入してください。
試験終了後、お持ち帰りください。

受験番号		氏名	
------	--	----	--

平成23年8月7日

福岡県

食文化概論

問1 日本の郷土料理と地方名の組み合わせとして、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | | |
|---|-------|----|------|
| 1 | 鶏飯 | —— | 鹿児島県 |
| 2 | ふな寿司 | —— | 滋賀県 |
| 3 | 石狩鍋 | —— | 北海道 |
| 4 | きりたんぼ | —— | 青森県 |

問2 調理師制度の歴史について、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 景行天皇の時代（108年）に磐鹿六雁命（いわかむつかりのみこと）が白蛤の膾（うむぎのなます）を天皇に捧げたとされ、これが料理の開祖といわれている。
- 2 幕藩体制が崩壊すると、大名などに抱えられていた料理人の一部が、部屋と呼ばれる料理人紹介所を開いた。
- 3 大正期には、国内各地の著名なレストランやホテルの厨房には、必ずコックが置かれるようになり、日本語で司厨士（しちゅうし）と呼ばれた。
- 4 現在のような国家資格としての調理師という名称は、1958年（昭和33年）調理師法制定以前からあった。

問3 料理と国に関する組み合わせで、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | | |
|---|------|----|----------|
| 1 | ベトナム | —— | シシカバブ |
| 2 | 韓国 | —— | ゴイクン |
| 3 | タイ | —— | トムヤンクン |
| 4 | メキシコ | —— | タンドリーチキン |

問4 日本の食の歴史について、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 奈良時代に天武天皇によって肉食禁止令が出された。
- 2 室町時代に現代のような二本箸（はし）が一般化した。
- 3 大正時代に現代のファストフード店に近い一膳飯屋（いちぜんめしや）が生まれた。
- 4 明治時代に和洋折衷（わようせっちゅう）型の洋食が発達した。

衛生法規

問1 食品衛生法に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を回答用紙に記入しなさい。

- 1 多数の人に対して飲食物を提供する施設の設置者は、調理の業務を行わせるため、調理師を置くように努めなければならない。
- 2 調理師免許証は、いかなる理由であっても再交付されない。
- 3 調理師でない者が、調理師またはこれに紛らわしい名称を用いて調理の業務を行った場合、調理師法によって罰金に処せられることはない。
- 4 都道府県知事は、調理師の資質の向上に資するため、調理技術に関する審査を行うことができる。

問2 食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を回答用紙に記入しなさい。

- 1 食品衛生監視員は、食品、添加物、器具及び容器包装の表示又は広告に係る監視指導を行う。
- 2 食品衛生管理者とは、飲食店において、その管理に係る食品を衛生的に管理する者をいう。
- 3 食品衛生推進員は、飲食店営業の施設の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、都道府県等の施策に協力して、食品等事業者からの相談に応じ、及びこれらの者に対する助言その他の活動を行う。
- 4 食品衛生責任者は、飲食店営業などの営業者の指示に従い、食品等の製造、加工、調理、販売等を衛生的に管理する。

問3 健康増進法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を回答用紙に記入しなさい。

- 1 住民の健康増進を図るため、市町村は、一般的な栄養相談等を、都道府県は、専門的な栄養指導等を行うものとする。
- 2 市町村長は、健康増進法に規定する特定給食施設の設置者に対し、栄養管理に関する指導・助言を行うことができる。
- 3 販売に供する食品のうち、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用等の特別の用途に適する旨の表示をしようとする者は、内閣総理大臣の許可を受けなければならない。
- 4 食事摂取基準は、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的として、1人1日当たりのエネルギー及び各栄養素の摂取量の基準を示したものである。

問4 調理師法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を回答用紙に記入しなさい。

- 1 調理師法は、調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより、調理技術の合理的な発達をはかり、もって国民の食生活の向上に資することを目的とする。
- 2 調理師とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として、都道府県知事の免許を受けた者をいう。
- 3 無免許の者が調理師またはこれとまぎらわしい名称を用いることを禁止している。
- 4 調理師の免許は、厚生労働大臣が実施する調理師試験に合格しなければ、取得できない。

公衆衛生学

問1 次の業務のうち、保健所で行っていないものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 栄養の改善と食品衛生に関すること。
- 2 エイズ、結核、性病、感染症、その他の疾病の予防に関すること。
- 3 埋葬・火葬の許可に関すること。
- 4 衛生上の試験、検査に関すること。

問2 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。
1つ選びなさい。

- 1 乳児死亡率とは、人口1,000人に対する1歳未満の死亡数である。
- 2 合計特殊出生率とは、1人の女性が一生の間に生む平均子ども数である。
- 3 国民健康・栄養調査は健康増進法にもとづき、3年に1回行われている調査である。
- 4 人口動態統計は一定の日時における人口集団の特性を数的に表したものである。

問3 次の組み合わせのうち、正しい組み合わせを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | |
|-------------|-------|-------|
| 1 人工透析 | ----- | 第2次予防 |
| 2 患者への栄養指導 | ----- | 第1次予防 |
| 3 環境衛生の改善 | ----- | 第2次予防 |
| 4 リハビリテーション | ----- | 第3次予防 |

問4 次のうち、予防接種法による定期の予防接種の対象となっていない疾患を一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 麻しん
- 2 破傷風
- 3 日本脳炎
- 4 B型肝炎

問5 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌感染症の病原体はウイルスである。
- 2 5類感染症では特定業務への就業制限が求められる。
- 3 健康保菌者とは、発病してから一応症状が治まっても、なお保菌している者をいう。
- 4 個人の栄養状態は、感染症に対する感受性を大きく左右する。

問6 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 平成21年における疾患別死亡数をみると、悪性新生物、心疾患、脳血管疾患で、総死亡数の約60%を占めている。
- 2 胃がんの危険因子として、脂肪の過剰摂取があげられる。
- 3 腹囲が男性で90cm以上、女性で85cm以上の者を内臓脂肪型肥満という。
- 4 「健康日本21」では、1日当たりの平均歩数1万歩を目標にかかげている。

問7 次の母子保健についての記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 平成元年には、母子保健の取り組みの方向性を示した「新エンゼルプラン」が策定された。
- 2 母子健康手帳は、妊娠、出産時のみの健康記録である。
- 3 体重3,000g未満の新生児は低出生体重児として届け出ることになっている。
- 4 養育医療は、医療を必要とする未熟児に対し、養育に必要な医療の給付を行うものである。

問8 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 認知症の高齢者の出現率は、高齢者人口の約7%で、85歳以上では25%以上が有するといわれている。
- 2 介護保険の保険者は都道府県である。
- 3 特定健康診査および特定保健指導は、医療保険者にその実施が義務付けられている。
- 4 介護保険制度でいう要介護度は、要支援1～2および要介護1～5に区分される。

問9 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 四日市公害事件は、硫酸化物による代表的な大気汚染事件である。
- 2 水俣病は、有機水銀が排水中に出され、それが魚介類に蓄積されて発生した有機水銀中毒である。
- 3 ネズミや衛生害虫の駆除は、広範囲にわたって一斉に行うのではなく、範囲を分けて分割して行うことが望ましい。
- 4 廃棄物には、一般廃棄物と産業廃棄物がある。

栄 養 学

問 1 栄養素の主な働きとして、誤った組み合わせを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | | |
|---|------------|-------|--------------|
| 1 | 糖 質 | ----- | 活動のエネルギー源 |
| 2 | 脂 質 | ----- | 体組織の成長と補充 |
| 3 | ビタミン | ----- | 体機能を順調に維持・調整 |
| 4 | 無機質 (ミネラル) | ----- | 活動のエネルギー源 |

問 2 栄養素の機能の記述として、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 ショ糖、ブドウ糖、果糖は単糖類である。
- 2 脂質はエネルギー源としてすぐれており、1 gで8 kcal のエネルギーを持つ。
- 3 日本人の食事摂取基準において、30～69歳の場合、総エネルギーの20～25%を脂質で摂ることが望ましいとされている。
- 4 たんぱく質の栄養価は、必須アミノ酸をバランス良く含んでいるものほど高い。最も多いアミノ酸を第1制限アミノ酸という。

問 3 ビタミンの記述で誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 ビタミンAは脂溶性ビタミンで、成人の欠乏症としては夜盲症がある。
- 2 ビタミンEはビタミンAやカロテンなどの過酸化を抑える働きが重要視されている。
- 3 葉酸は正常な造血作用に重要であり、ほうれん草などの緑黄色野菜に多く含まれる。
- 4 ビタミンCは脂溶性ビタミンで、アミノ酸代謝、副腎皮質の働き、肝臓の解毒作用、鉄の吸収などに関与している。

問 4 消化吸収についての記述で、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 たんぱく質はペプシン、マルターゼなどのたんぱく質消化酵素によって加水分解され、低分子のアミノ酸に分解されて小腸壁から吸収される。
- 2 アルコールは主に大腸で吸収される。
- 3 鉄は小腸で吸収され、吸収率は低く、食品中の鉄の10%前後と考えられている。
- 4 大部分のビタミンは上部小腸で吸収されるが、胃液に含まれる内因子が必要なビタミンB₁₂は胃で吸収される。

問5 運動と栄養に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 エネルギーや動物性脂肪などの過剰摂取や運動不足により、肥満や糖尿病、高血圧などの生活習慣病になりやすい。
- 2 消費エネルギーの増加に伴って、各ビタミンの食事摂取基準が高くなる。
- 3 消費エネルギーが増加した分、脂質エネルギー比率を高くする方が望ましい。
- 4 運動時の発汗による脱水は、体液浸透圧の上昇と体液量の減少を引き起こすため、水と電解質の補給が必要となる。

問6 肥満に関する記述について誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 肥満とは、単に体重が重いことをいうのではなく、脂肪組織に中性脂肪が過剰に蓄積した状態をいう。
- 2 肥満が長期間続くと、インスリン抵抗性が生じ、さらに脂質異常症、高血圧、2型糖尿病の発症につながる。
- 3 肥満の治療は食事療法を主体に、運動を取り入れながら行うのが望ましい。
- 4 減量はあせらず、1か月3～4kgを目標に根気よく続ける。

問7 病態栄養の記述について、正しいものを一つ選びその番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | |
|----------|-------|-----------------------|
| 1 肝臓病 | ----- | アルコールの制限は必要ない。 |
| 2 高血圧症 | ----- | コレステロールや飽和脂肪酸の摂取を増やす。 |
| 3 腎臓病 | ----- | 高タンパク食にする。 |
| 4 骨粗しょう症 | ----- | カルシウムを十分に取る。 |

問8 食物繊維の記述について、誤っているものを一つ選びその番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 人の消化酵素では分解されない難消化性の成分であるが、腸内細菌によってわずかに発酵を受けるとされている。
- 2 ペクチン、グルコマンナン、レシチンなどがあげられる。
- 3 日本人の食事摂取基準（2010年版）では、食物繊維の摂取目標量を18歳以上で、男性19g/日以上、女性17g/日以上としている。
- 4 不溶性食物繊維には消化管通過時間を早めて便通を良くする働きがあり、水溶性食物繊維にはコレステロール低下作用、急激な血糖上昇や血圧の上昇を抑制する働きがある。

問9 糖尿病の記述について、誤っているものを一つ選びその番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 膵臓のランゲルハンス島β細胞から分泌されるホルモンのインスリンの不足、またはその働きが悪くなって起こる病気である。
- 2 血糖のコントロールが悪いと動脈硬化、高血圧、腎臓病などの病変が起こりやすい。
- 3 糖尿病の予防のためには、腹八分目、偏食をしない、運動をしないことが基本である。
- 4 食物繊維は代謝異常を調整する上で、効果がある。

食 品 学

問 1 次の日本食品標準成分表に関する記述うち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 食品の分類は栄養成分の似たもの同士を1つの類に集めて、18群に大別され、収載食品数は2,000以下である
- 2 通常掲載されているビタミンは、9種類である。
- 3 厚生労働省は、平成22年11月、「日本食品標準成分表2010」を公表した。
- 4 無機質として、ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅の8種類が記載されている。

問 2 次の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | |
|----------------------------|-------|------------|
| 1 たんぱく質の多い食品 | ----- | 凍り豆腐、脱脂粉乳 |
| 2 鉄の多い食品 | ----- | 牛乳、乳製品、小魚 |
| 3 ビタミンB ₁ の多い食品 | ----- | いも類、豚肉 |
| 4 ビタミンAの多い食品 | ----- | レバー、バター、卵黄 |

問 3 次の野菜類に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 ごぼうやれんこんは、炭水化物がかなり多い。
- 2 グリンピースやなすは緑黄色野菜である。
- 3 だいこんは、ビタミンCやでん粉分解酵素であるアミラーゼを含んでいる。
- 4 緑黄色野菜とは、原則として、可食部100g当たりカロテンを600 μ g以上含む野菜をいう。

問 4 次の魚介類に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 魚類は、良質のたんぱく質を平均50%含んでいる。
- 2 魚類は、肉類に比べて水分含量がやや多く、ビタミンD、ビタミンB₂を含んでいる。
- 3 魚類の脂質にはエイコサペンタエン酸やドコサヘキサエン酸が含まれる。
- 4 エビ、カニ、シャコをゆでた時に紅色になるのは、アスタキサンチンを含むためである。

問5 次の食品貯蔵法のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | |
|------------|-------|-------------------------------------|
| 1 燻煙法 | ————— | 肉類、魚類、卵類を一度塩蔵した後に燻煙する方法 |
| 2 殺菌灯による方法 | ————— | 遠赤外線を照射することによって殺菌する方法 |
| 3 びん詰・缶詰 | ————— | 食品をびん又は缶の中に密閉した後、加熱殺菌する方法 |
| 4 ガス貯蔵 | ————— | 酸素を少なくし炭酸ガスなどを多くした人工空気の中で密閉して貯蔵する方法 |

問6 次の食品100グラム中の含有量を表す単位のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | |
|-----------|-------|--------------------|
| 1 ビタミンA、D | ————— | ミリグラム (mg) |
| 2 脂肪酸 | ————— | マイクログラム (μ g) |
| 3 無機質 | ————— | グラム (g) |
| 4 コレステロール | ————— | ミリグラム (mg) |

食品衛生学

問1 細菌性食中毒の予防方法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 腸炎ビブリオ食中毒の予防方法は、魚介類の調理にあたっては、飲用適の流水でよく洗うこと。低温(5℃以下)で保存すること。加熱処理すること。
- 2 ボツリヌス菌食中毒の予防方法は、空気を好む好気性菌であるので、空気にふれないように保存する。
- 3 ぶどう球菌食中毒の予防方法は、調理後の食品に直接手で触れないよう注意する。清潔な使い捨ての調理専用手袋を着用したり、消毒済みトングを使用する。
- 4 サルモネラ属菌の予防方法は、鶏卵等飲食物の衛生的な取扱い、調理場の衛生害虫駆除等定期的管理が必要。この菌は熱にあまり強くないので食品等を十分に加熱する。

問2 食品保健行政に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 食品安全委員会は厚生労働省に設置され、主な業務はリスク評価(食品健康影響評価)である
- 2 食品衛生とは食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生であると食品安全基本法第4条で定められている。
- 3 総合衛生管理製造過程は、施設が長年の経験に基づき自主管理を行った食品の製造または加工の工程である。
- 4 輸入食品の監視指導は検疫所の食品衛生監視員により、書類審査・検査などが実施されている。

問3 食品の取扱いに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 冷凍品は、ダンボール箱又は発泡スチロール製の箱から出さずに、そのまま冷凍庫に保管すること。
- 2 煮込み料理を大きな鍋で調理する場合は、できるだけ空気を入れないようにし、かき混ぜないこと。
- 3 卵を生食で使用する場合は、賞味期限内の生食用の正常卵を使用し、10℃以下で保存することが望ましい。
- 4 手洗い設備は、手が汚れたらいつでも洗えるように、調理台や盛り付け・加工台のすぐ近くに設置し、共用のタオルを設置する。

問4 ノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 感染力は弱く、10,000個以上ないと発症しない。
- 2 かきなどの貝類、食品、河川水、海水中などで増殖する。
- 3 200ppm濃度の次亜塩素酸ナトリウムでは効果がなく、消毒用アルコールで不活性化する。
- 4 予防法として、嘔吐物、排泄物などの衛生的処理と、ウイルスが飛び散らない方法でのすみやかな廃棄と消毒が大切である。

問5 自然毒食中毒に関する組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | |
|---------|-------|----------|
| 1 フグ | ----- | テトロドトキシン |
| 2 貝類 | ----- | サキシトキシン |
| 3 ジャガイモ | ----- | シアン |
| 4 キノコ | ----- | ムスカリン |

問6 食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 コレラ菌、赤痢菌、チフス菌及びパラチフスA菌は経口感染症であり、飲食に起因して症状があっても食中毒としては扱われない。
- 2 細菌性食中毒は発症の仕方により、感染型と毒素型があり、感染型は感染侵入型と感染毒素型に分けられる。
- 3 細菌性食中毒の予防3原則は、清潔の原則、温度の原則、迅速の原則である。
- 4 平成21年度の食中毒の発生状況を見ると、事件数は細菌性が多く、患者数はウイルス性による中毒が多かった。

問7 カンピロバクターに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 カンピロバクター食中毒は夏場の気温の上昇と共に発生が増加し、冬季では殆ど起こらない。
- 2 家畜、ペットの腸管内に存在し、鶏の保菌率が高いため、卵を主な原因食品とする。
- 3 潜伏期間は2～7日で、下痢、腹痛、発熱(38℃～39℃)などの症状を呈する。
- 4 嫌気性の芽胞形成菌で、大部分は易熱性(100℃、数分の加熱で死滅)であるが、耐熱性(100℃、1～6時間の加熱に耐える)のものもある。

問8 一般的に微生物が発育し繁殖するための条件のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 栄養素
- 2 適当な温度
- 3 乾燥
- 4 酸素

問9 食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 食品添加物の使用量は、慢性毒性試験ですべての有害な影響が認められない最大の投与量に、安全係数を考えて1日摂取許容量(ADI)を設けた。
- 2 食品に使用された添加物は表示が必要である。ただし、加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の目的で使用する添加物は、表示が免除されている。
- 3 使用基準が定められていない食品添加物は、ポジティブリスト制度により規制される。
- 4 食品の腐敗・変敗を防ぐために添加する保存料は、腐敗細菌の繁殖を防止するが、殺菌力は非常に弱い。安息香酸、ソルビン酸カリウムなどがある。

問10 消毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 日光消毒及び紫外線消毒の効果は表面だけである。
- 2 消毒とは、全ての微生物を死滅または除去し、完全に無菌状態にすることである。
- 3 逆性石けんは、細菌に対する殺菌力が強く、中性洗剤と混ぜると効果が強くなる。
- 4 クレゾール石けん液は食器、器具、まな板、ふきんの消毒に適している。

問11 腸管出血性大腸菌に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 少量の菌(約100個)で発症する。
- 2 動物の糞便中に存在するため、今までに食中毒の原因食品となったのは食肉のみである。
- 3 腸管内で増殖した菌が産生するベロ毒素により激しい腹痛と出血性大腸炎をおこす。
- 4 幼少児童や高齢者が感染すると腎障害(溶血性尿毒症症候群)をおこし死亡することがある。

問12 食品の保存に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 塩、砂糖の濃厚液中では、浸透圧が高くなることによって、細菌自身の水分が体外に脱水される。
- 2 レトルト食品では、芽胞を不活化するため、100℃、5分の加熱加圧殺菌が必要である。
- 3 微生物は食品の水分活性が低いほど成育しにくく、水分活性を50%以下にすることが普通である。
- 4 食品を無酸素状態にして品質の劣化や好気性菌の増殖を押さえて保存性を高める方法は、真空包装やガス置換などがあり、どんな菌にも有効である。

調理理論

問1 非加熱調理操作として、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 計量
- 2 浸漬
- 3 誘電
- 4 混合

問2 小さじ1杯(5cc)の重量として、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | |
|--------|-------|-----|
| 1 塩 | ----- | 6 g |
| 2 砂糖 | ----- | 5 g |
| 3 しょうゆ | ----- | 7 g |
| 4 酒 | ----- | 8 g |

問3 食品の色に関する記述として、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 クロロフィルは、野菜に含まれる緑色の脂溶性色素で、光、酸や加熱により退色し、黄褐色になる。
- 2 カロテノイドは、緑黄色野菜や、かんきつ類に含まれるだいたい色の色素で、このうちの一部(β-カロテンなど)が体内で、ビタミンDに変化する。
- 3 アントシアニンは、野菜や果物の鮮やかな原色、フラボノイドは、穀類、豆類、果物、野菜などに広く含まれる黄色い色素である。
- 4 ミオグロビンは、肉や赤身の魚の色で、加熱により褐色に変わる。

問4 味の混合効果として、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | |
|--------|-------|--------------|
| 1 対比効果 | ----- | すいかに塩 |
| 2 抑制効果 | ----- | コーヒーと砂糖 |
| 3 相乗効果 | ----- | グルタミン酸とイノシン酸 |
| 4 対比効果 | ----- | 梅酢と塩 |

問5 次の物質のうち、熱伝導率の一番小さいものを、一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 アルミニウム
- 2 鉄
- 3 銅
- 4 ステンレス

問6 油脂の劣化を防ぐ方法で、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 空気になるべくさらさないこと。
- 2 長時間の加熱をしっかりと行うこと。
- 3 直射日光に当てないこと。
- 4 不純物を混ぜないこと。

問7 食品の切り方について、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | |
|----------|---------|
| 1 拍子木切り | 2 かつらむき |
| 3 いちょう切り | 4 面取り |

問8 卵黄がほとんど凝固する温度として、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 約45℃
- 2 約95℃
- 3 約65℃
- 4 約85℃

問9 食酢の作用として、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 アントシアン系色素を、赤に発色させる。
- 2 フラボノイドに作用し、色を白くする。
- 3 卵白の泡を安定させる。
- 4 微生物の発育を抑える。

問10 ゼラチンの特徴について、誤っているものを一つ選び、答案用紙に記入しなさい。

- 1 原料は、動物の骨、皮や腱（けん）である。
- 2 キウイフルーツ、生パイナップルの汁のように、たんぱく質分解酵素を含むものを加えると、分解し、かたまらなくなる。
- 3 通常、冷蔵庫で冷やさなければ、かたまらない。
- 4 室温でほぼかたまるが、沸騰しなければ溶けない。

問11 主な揚げ物の油の温度と、衣1粒を油中に落としたときの状態について、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 油160℃は、衣が下まで沈み、ゆっくり浮き上がる。
- 2 油170℃は、衣が中ほどまで沈み、すっと浮き上がる。
- 3 油180℃は、衣がちょっと沈み、すぐに浮く。
- 4 油200℃は、衣が下まで沈み、表面に散る。

問12 ゆでものへの添加材料の組み合わせで、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 小麦粉 ——— やつがしらは、小麦粉を加えてゆでると、細胞膜のペクチン質が不溶化し、煮くずれを防げる。
- 2 米ぬか ——— たけのこのようにシュウ酸を含んだ「えぐ味」の強いものは、米ぬかを加えてゆでると味もよくなり、多少やわらかくなる。
- 3 食塩 ——— 青菜をゆでるとき、ゆで汁の2%の食塩を加えると、クロロフィルが安定化し、色がきれいに仕上がる。
- 4 重曹 ——— わらび、ぜんまいなどをゆでるときは、0.2～0.3%の重曹を加えると、重曹のアルカリにより、繊維がやわらかくなると同時に、クロロフィルの緑も鮮やかになる。

問13 中国料理の海産物乾燥品の組み合わせで、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | | |
|---|------------|------|--------|
| 1 | 燕窩 (イエンオウ) | ———— | 海つばめの巣 |
| 2 | 海參 (ハイシェン) | ———— | ふかひれ |
| 3 | 乾鮑 (ガンパオ) | ———— | 干しなまこ |
| 4 | 魚翅 (ユウチイ) | ———— | 干しあわび |

問14 西洋料理の切り方の組み合わせで、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | | |
|---|-------|------|-----------------|
| 1 | アッシュェ | ———— | マッチ棒のように細く切ったもの |
| 2 | シャトー | ———— | 拍子木切り |
| 3 | ジュリエヌ | ———— | みじん切り |
| 4 | エマンセ | ———— | 薄いそぎ切り |

問15 調理用語の説明のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | | | |
|---|-------|------|---|
| 1 | 落としぶた | ———— | 煮物をするとき、鍋よりひと回り小さいふたを、中の材料に直接のせて煮ること。 |
| 2 | かくし包丁 | ———— | 料理の味を引き立てるために、ほんの少量使う、調味料のこと。 |
| 3 | 霜降り | ———— | 魚や鶏肉を熱湯で手早く加熱すること。中心までは加熱されず、肉の表面だけが、霜のついたように白くなっている状態。 |
| 4 | 煮びたし | ———— | たっぷりの煮汁で、時間をかけて煮たり、加熱した材料を煮汁に浸して、味を含ませる方法。 |

問16 味付けの順序として、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | 塩 → 砂糖 → 酢 → しょうゆ → みそ |
| 2 | 塩 → 砂糖 → 酢 → みそ → しょうゆ |
| 3 | 砂糖 → 塩 → 酢 → みそ → しょうゆ |
| 4 | 砂糖 → 塩 → 酢 → しょうゆ → みそ |