

# 令和 3 年度 調理師試験問題

山 口 県  
(令和 3 年 8 月 2 8 日)

指示があるまで開かないでください。

## 注 意 事 項

- 1 試験問題と解答用紙は別々です。
- 2 解答用紙には、所定の欄に受験番号（4 けた）・氏名を正確に記入してください。

<記入例>

| 受 験 番 号 |   |   |   |
|---------|---|---|---|
| 0       | 0 | 0 | 1 |

4 けた記入すること。

| 氏 名     |
|---------|
| 山 口 太 郎 |

ていねいに記入すること。

- 3 解答は、該当するものを一つだけ選んで、解答用紙にその番号を算用数字で記入してください。(二つ以上記入した場合は無効となります。)
- 4 解答は黒鉛筆で記入してください。間違って記入した場合には、きれいに消してから書き直してください。
- 5 誤字や落丁等があったら、黙って手を挙げてください。
- 6 退場するときは、解答用紙を裏返して各自の机の上に置き、静かに退場してください。
- 7 受験票は机の受験番号札の横に置き、退場する際は忘れずに持ち帰ってください。
- 8 試験問題は持ち帰って構いません。

<解答例>

問 1 次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 山口県の県庁所在地は、防府市である。
- 2 山口県の県庁所在地は、宇部市である。
- 3 山口県の県庁所在地は、山口市である。
- 4 山口県の県庁所在地は、下関市である。

正しい答えは「3」ですから次のように解答用紙に記入してください。

解答用紙

問 1

問 2

問 3

3

## 公衆衛生学

問1 感染症に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 無症状病原体保有者とは、病気の症状は示さないが、体のなかに病原体をもっていて、無自覚にそれを排出している者をいう。
- 2 マラリア、アメーバ赤痢、トキソプラズマ症の病原体はウイルスである。
- 3 空中に浮遊している病原体を含む飛沫核や塵埃<sup>じんあい</sup>を吸い込むことにより感染することを空気感染という。
- 4 2類感染症である重症急性呼吸器症候群はSARS（サーズ）とも呼ばれ、コロナウイルスによって引き起こされる病気である。

問2 衛生統計に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 合計特殊出生率とは、人口1,000人に対する年間の出生数のことである。
- 2 0歳の平均余命のことを健康寿命と呼ぶ。
- 3 人口動態統計の代表的なものは、5年に1度の国勢調査である。
- 4 国民健康・栄養調査は、食育基本法に基づき実施されている。

問3 次のうち、1986年にWHO（世界保健機関）が「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」と提唱した健康観として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ヘルスプロモーション
- 2 パーソナルヘルスレコード
- 3 ヘルスリテラシー
- 4 プライマリー・ヘルス・ケア

問4 生活習慣病に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 生活習慣病は、かつては我が国の主要死因であったが、現在は違う。
- 2 糖尿病は、ヘモグロビンA1c値のみで判断される。
- 3 肥満の中でも、腹囲が男性で85cm以上、女性で90cm以上の者を皮下脂肪型肥満と称する。
- 4 肝臓病の3大原因は、ウイルス、アルコール、肥満（生活習慣）である。

問5 保健所に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 設置主体は、都道府県、政令指定都市、中核市、政令で定める市、特別区である。
- 2 許認可権限を保有している。
- 3 平成6年に地域保健法が制定されて以降、設置数が増えている。
- 4 所長は原則として医師である。

問6 衛生害虫の種類と関連疾患に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

|   | 衛生害虫  |   | 関連疾患               |
|---|-------|---|--------------------|
| 1 | マダニ   | — | E型肝炎               |
| 2 | ノミ    | — | ペスト                |
| 3 | 蚊     | — | マラリア               |
| 4 | ヒゼンダニ | — | 疥癬 <sup>かいせん</sup> |

問7 次の疾病予防対策のうち、二次予防に分類されるものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 衛生教育
- 2 感染症に対する予防接種
- 3 リハビリテーション
- 4 人間ドッグ

問 8 母子保健及び学校保健に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 妊娠した者は、妊娠の届出を出すことにより、都道府県から母子健康手帳が交付される。
- 2 学校保健統計によると、裸眼視力 1.0 未満の児童・生徒は減少し続けている。
- 3 体重 2,500 g 未満の新生児は、低出生体重児として届出することになっている。
- 4 学校給食は地域保健法の規定に基づいて実施されている。

問 9 環境衛生に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 人体から放熱の多少を左右する空気の物理的性状として気温・気湿（湿度）・気流がある。
- 2 紫外線には、ビタミン C の形成作用がある。
- 3 人間を取り巻く環境因子は、物理的要因、化学的要因、生物学的要因、社会的要因に分けられる。
- 4 赤外線は、目に視覚としては感じないが、人体に当たると吸収されて熱を生じる。

## 食品学

問 10 穀類に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 粳<sup>うるち</sup>米は、アミロペクチンとアミロースをおよそ 8 : 2 の割合で含んでいる。
- 2 大麦のビタミン B<sub>1</sub> は、精白米より少ない。
- 3 えん麦は、オートミールの原料で、たんぱく質、脂質は小麦より多い。
- 4 日本食品標準成分表の食品群において、そばは穀類に含まれる。

問 11 大豆に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 大豆は他の豆類に比べて、たんぱく質、脂質が多い。
- 2 大豆は炭水化物を 30 % 程度含んでおり、そのほとんどがでん粉である。
- 3 生の大豆には、たんぱく質の消化を阻害するトリプシンインヒビターが含まれている。
- 4 豆腐、ゆば、納豆は、大豆の加工品である。

問 12 食品と代表的なうま味成分に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |   | 食品   | うま味成分    |
|---|------|----------|
| 1 | 海藻   | — グルタミン酸 |
| 2 | 魚介類  | — イノシン酸  |
| 3 | 貝類   | — コハク酸   |
| 4 | しいたけ | — クエン酸   |

問 13 食品の加工に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 こんにゃくは、こんにゃくいもを粉にし、多量の水で膨潤<sup>ぼうじゅん</sup>させ、水酸化カルシウムなどを加えて固める。
- 2 ジャムは、果実に砂糖、ペクチン、クエン酸などを加えて加熱濃縮してつくる。
- 3 ソーセージは、塩漬けた肉を細切しながら、調味料、香辛料などを加えて練り合わせ、乾燥又はくん煙などにより加熱してつくる。
- 4 マヨネーズは、卵黄に食塩、酢、サラダ油を混ぜながら弱めに攪拌し、酸化させてつくる。

問 14 次の文は、食品の冷蔵・冷凍法について述べたものです。( )に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

冷蔵・冷凍法は、低温により細菌の活動を( A )方法で、貯蔵効果が高い。冷蔵保存とは( B )℃程度の貯蔵をさす。食品衛生法では、冷凍食品の場合、( C )℃以下での保存という基準がある。

|   | A     |   | B     |   | C   |
|---|-------|---|-------|---|-----|
| 1 | 活発にする | — | 10～0  | — | -15 |
| 2 | 活発にする | — | 10～15 | — | -10 |
| 3 | 抑える   | — | 10～0  | — | -15 |
| 4 | 抑える   | — | 10～15 | — | -10 |

問 15 次のうち、アレルギー表示が義務付けられている特定原材料として、正しい組合せを一つ選びなさい。

- 1 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
- 2 卵、乳、小麦、そば、大豆、くるみ、いか
- 3 卵、乳、大豆、そば、落花生、えび、かに
- 4 卵、乳、大豆、そば、くるみ、えび、いか

## 栄養学

問 16 次の栄養素のうち、生体内での主な役割が構成素（体組織の成長と補充）ではないものの一つを選びなさい。

- 1 無機質（ミネラル）
- 2 たんぱく質
- 3 脂質
- 4 ビタミン

問 17 次の炭水化物のうち、多糖類ではないものの一つを選びなさい。

- 1 食物繊維
- 2 でん粉
- 3 果糖（フルクトース）
- 4 グリコーゲン

問 18 次のうち、必須脂肪酸の一つを選びなさい。

- 1 パルミチン酸
- 2  $\alpha$ -リノレン酸
- 3 オレイン酸
- 4 ラウリン酸

問 19 ビタミンとその欠乏症に関する次の組合せのうち、正しいものの一つを選びなさい。

- | ビタミン                 | 欠乏症        |
|----------------------|------------|
| 1 ビタミンB <sub>6</sub> | — 感覚神経障害   |
| 2 ビタミンD              | — 高カルシウム血症 |
| 3 ビタミンB <sub>1</sub> | — 脚気       |
| 4 ナイアシン              | — 消化管障害    |

問 20 無機質（ミネラル）とその過剰症に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

|   | ミネラル  |   | 過剰症   |
|---|-------|---|-------|
| 1 | ナトリウム | — | 血圧上昇  |
| 2 | 鉄     | — | 鉄沈着   |
| 3 | クロム   | — | 耐糖能低下 |
| 4 | リン    | — | 腎機能低下 |

問 21 消化管ホルモンと主な作用に関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

|   | ホルモン                       |   | 主な作用                                      |
|---|----------------------------|---|-------------------------------------------|
| 1 | ガストリン                      | — | 胃酸・ペプシン分泌抑制、インスリン分泌刺激                     |
| 2 | セクレチン                      | — | 胃酸分泌促進、ペプシノーゲン分泌促進                        |
| 3 | コレシストキニン（CCK）              | — | 胆のうの収縮（胆汁の分泌）、膵酵素分泌促進                     |
| 4 | グルコース依存性インスリン分泌刺激ホルモン（GIP） | — | 膵臓からの膵液（ $\text{HCO}_3^-$ （炭酸水素イオン））の分泌促進 |

問 22 消化酵素に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 膵液には、三大栄養素を消化する酵素が含まれている。
- 2 胆汁には、脂質を消化する酵素のリパーゼが含まれている。
- 3 胃液には、たんぱく質を消化する酵素が含まれていない。
- 4 唾液には、糖質を消化する酵素のトリプシンが含まれている。

問 23 食物アレルギーに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食物アレルギーの原因となる物質をアレルゲンという。
- 2 食物アレルギーのほとんどは、食物摂取後 1～2 時間以内、特に 15 分以内で多くの症状が現れる即時型反応である。
- 3 治療・管理は、正しい診断に基づいた必要最小限の原因食物の除去が基本になる。
- 4 乳幼児では、鶏卵の摂取が原因となることはない。

問 24 日本人の食事摂取基準（2020年版）において、生活習慣病の発症予防を目的とする栄養素の指標として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 目標量
- 2 推定平均必要量
- 3 推奨量
- 4 耐容上限量

## 食品衛生学

問 25 食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 医師は、食中毒患者を診断した際には、直ちに厚生労働省に届け出なければならない。
- 2 食中毒では、一定の潜伏時間を経て、腹痛、嘔吐<sup>おうと</sup>、下痢、発熱などの症状が生じ、中には、死に至る場合もある。
- 3 重金属や消毒薬などの人体に有害な化学物質を含む食品を喫食したことによる中毒も、食中毒に含まれる。
- 4 細菌性食中毒の原因となった食品でも、色、香り、味に変化がないことが多く、安全な食品との区別が難しい。

問 26 食中毒の分類に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 細菌性 — 腸炎ビブリオ
- 2 化学性 — シガテラ毒
- 3 植物性自然毒 — ソラニン
- 4 動物性自然毒 — テトロドトキシン

問 27 ノロウイルスに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 このウイルスの不活化には、消毒用アルコールが最も有効である。
- 2 このウイルスは、感染力が強い。
- 3 このウイルスに感染した従業員による食品汚染を原因とする食中毒がある。
- 4 このウイルスによる食中毒は、通常、発症後 3 日以内に治り、予後は良好である。

問 28 黄色ブドウ球菌に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 この菌は、人の鼻腔内や化膿巣に存在している。
- 2 この菌は、食品に付着して、増殖しながらアフラトキシンという毒素を産生する。
- 3 この菌が産生する毒素は、熱に対して強く、加熱調理しても無毒にならない。
- 4 この菌による食中毒では、吐き気、激しい嘔吐<sup>おうと</sup>、腹痛、下痢などの症状があり、発熱はほとんどない。

問 29 サルモネラ属菌に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 この菌による食中毒の主な症状は、腹痛、下痢や嘔吐<sup>おうと</sup>であり、発熱を伴うことが多い。
- 2 この菌は、熱に強く、食品を煮沸する程度では死滅しない。
- 3 この菌による食中毒の原因食品は、食肉やその加工品、鶏卵加工品などが多い。
- 4 この菌による食中毒は、ネズミやゴキブリなどが食品を汚染することによって発生することがある。

問 30 カンピロバクターに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 この菌による食中毒の発生件数は、少ない。
- 2 この菌による食中毒は、潜伏期間が1～7日（平均2～3日）とやや長く、主な症状は、下痢、腹痛、発熱などである。
- 3 鶏はこの菌の保菌率が高く、鶏肉が食中毒の原因となることが多い。
- 4 この菌による食中毒の予防には、食肉の生食を避け、十分に加熱することが重要である。

問 31 自然毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 フグ毒は、加熱調理しても無毒にはならない。
- 2 ジャガイモの毒成分は、芽や緑色に変色した部分に多く含まれる。
- 3 貝の内臓が食中毒の原因となることがある。
- 4 食品に付着したカビが、食中毒を起こすことはない。

問 32 次の文は、ヒスタミンによる食中毒について述べたものです。( )に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

この食中毒は、( A )の魚肉に多く含まれるヒスチジンが、細菌によってヒスタミンに変化し、そのヒスタミンが増加した魚肉やその加工品を食することで発生する。

食後、( B )程度で、( C )の症状が生じる。

- |   | A  |   | B   |   | C                    |
|---|----|---|-----|---|----------------------|
| 1 | 赤身 | — | 30分 | — | 顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹 |
| 2 | 白身 | — | 1日  | — | 下痢、腹痛                |
| 3 | 赤身 | — | 1日  | — | 顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹 |
| 4 | 白身 | — | 30分 | — | 下痢、腹痛                |

問 33 食品添加物に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品を製造、加工したり保存するときに用いられる甘味料、保存料、着色料などを食品添加物という。
- 2 食品添加物は、県知事の指定を受けた指定添加物、天然由来の既存添加物、一般に食品として使われる添加物、天然香料の4種類からなる。
- 3 食品に旨味を与えるために用いられる食品添加物は、調味料に分類される。
- 4 食品の製造加工に添加物を使用しても、表示が免除される場合がある。

問 34 消毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 消毒とは、病原微生物を死滅させて食中毒などの危険をなくすことである。
- 2 エタノールは、より濃度が高く100%に近いほうが消毒に適している。
- 3 逆性石けんは、普通の石けんと混ざると殺菌効果がなくなる。
- 4 紫外線消毒は、光線の当たらない陰の部分や内部には効果がない。

問 35 次の文は、H A C C P（ハサップ：危害分析重要管理点）について述べたものです。  
（ ）に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

H A C C Pとは、食品の安全衛生に関する危害発生を（ A ）するための（ B ）  
である。平成 3 0 年、食品衛生法が改正され、（ C ）食品等事業者がH A C C Pに  
沿った衛生管理に取り組むことが定められた。

- |   | A     |   | B        |   | C        |
|---|-------|---|----------|---|----------|
| 1 | 事後に確認 | — | 衛生管理システム | — | 特定の      |
| 2 | 事後に確認 | — | 製造機械     | — | 原則として全ての |
| 3 | 未然に防止 | — | 衛生管理システム | — | 原則として全ての |
| 4 | 未然に防止 | — | 製造機械     | — | 特定の      |

問 36 衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品取扱者は、常に爪を短く切って手洗いや消毒に努めなければならない。
- 2 病原微生物を「増やさない」ために、食品を約 2 0 °Cから 5 0 °Cに置く時間を可能な限り短くする。
- 3 器具や容器包装は、原材料の材質別規格、用途別規格などが定められており、適合しないものを使用することはできない。
- 4 飲食による危害は、「生物的危害」、「人的危害」、「物理的危害」に分類される。

問 37 次の文は、食品衛生法第 1 条の記述です。（ ）に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

この法律は、食品の安全性の（ A ）のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、（ B ）に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって（ C ）の健康の保護を図ることを目的とする。

- |   | A  |   | B  |   | C  |
|---|----|---|----|---|----|
| 1 | 確保 | — | 食品 | — | 国民 |
| 2 | 確認 | — | 食品 | — | 人類 |
| 3 | 確保 | — | 飲食 | — | 国民 |
| 4 | 確認 | — | 飲食 | — | 人類 |

問 38 食品衛生法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。
- 2 魚肉ソーセージやマーガリンの製造又は加工を行う営業者は、その施設ごとに、専任の食品衛生監視員を置かなければならない。
- 3 この法律に規定する飲食店営業、そうざい製造業、魚介類販売業などの営業を営もうとする者は、都道府県知事（保健所設置市あるいは特別区の長）の許可を受けなければならない。
- 4 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を保存し、これを保存するよう努めなければならない。

問 39 食品安全基本法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、関係者の責務及び役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。
- 2 厚生労働省は、食品を摂取することにより人の健康に及ぼす影響を評価（食品健康影響評価）する。
- 3 消費者は、食品の安全性の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たす。
- 4 食品関連事業者は、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

## 調理理論

問 40 砂糖に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 砂糖液を煮詰めていき、砂糖の濃度が50%を超えると沸点が急に上がり出す。
- 2 砂糖の呈味成分はブドウ糖で、おだやかな甘味を持ち、水に溶けやすい。
- 3 170～190℃では砂糖は分解し、褐色のカaramelになる。
- 4 砂糖は、卵白の起泡性を阻害するが、気泡の安定性を高める。

問 41 電子レンジに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 表面に焦げめがつかず、小さきみな温度調節がしにくい。
- 2 マグネトロンから発生するマイクロ波（極超短波）を食品に照射し、そのエネルギーが食品中で熱に変わる。
- 3 マイクロ波は、木、紙、プラスチック、金属に当たると通過し、いずれも発熱しない。
- 4 容器や包装のまま食品内部まで加熱でき、栄養損失や色、香りの変化も少ない。

問 42 大量調理の特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 調理量が大量であるため、調理する量によって、調理過程の食品及び料理の重量変化が異なる。
- 2 水を媒体とする加熱調理操作では、少量調理と比べて温度上昇速度が急激である。
- 3 余熱が大きいため、加熱時間が短縮できる。
- 4 加熱中の蒸発率が低いため、加える水（だし汁）の量が少ない。

問 43 肉の調理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ビーフステーキは肉の持ち味を味わう料理で、食べる人の好みに合わせて焼き加減を調節する。ウェルダン（十分に）の場合、肉の中心温度は55～65℃である。
- 2 肉の筋繊維は魚より長いので、あらかじめ繊維に対して直角方向に切っておく。
- 3 肉を焼くときは、はじめに強火で両面を焼いて凝固させ、内部のうま味の流出を防ぐ。
- 4 融点の高い脂肪を含む牛肉や羊肉は、加熱して熱いうちに食べる調理に適している。

問 44 包丁に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 洋式の牛刀（フレンチ）は、和・洋・中国の日常調理で薄刃としても菜切りとしても使える万能型である。
- 2 もち、のり巻き、ケーキなどを切るときには、刃を湿らせて摩擦を少なくする。
- 3 いも、野菜など組織のかたいものを輪切りにするときには両刃を使うとよい。
- 4 やわらかいものは押し切り、かたいものは引き切り、さらにかたい魚の骨などはたたき切りにする。

問 45 卵の調理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 茶碗蒸し、卵豆腐、プディングのすだちを防ぐには、85～90℃になるよう火力を調節する。
- 2 卵を長時間ゆでると、卵白のたんぱく質から発生したイオウ分（硫化水素）が卵黄中の鉄分と結びついて硫化第一鉄になり、青黒く変色する。
- 3 卵を約80℃の湯の中で20～30分保つと、卵黄はほぼ固まり、卵白のほうがどろどろした、いわゆる「温泉卵」ができる。
- 4 卵黄中のレシチンは、水分と油を結びつける乳化作用がある。

問 46 調理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 調理の役割は、食品の栄養効率を高め、同時に安全性や嗜好性を向上させることにあ  
る。
- 2 目的別の調理の種類には、大量調理、小規模調理がある。
- 3 調理とは、各種の食品材料にいろいろな物理的・化学的处理をほどこして、摂取可能  
な食物につくり変えることである。
- 4 対象別の調理の種類には、営業調理、集団調理、家庭調理がある。

問 47 食酢の作用と調理・加工の例に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選  
びなさい。

| 作用                   | 調理、加工の例   |
|----------------------|-----------|
| 1 酸化酵素をおさえて褐変を防ぐ     | — ずいきの色止め |
| 2 熱凝固を促進し、固くする       | — 酢れんこん   |
| 3 アントシアニンに作用し、色を赤くする | — 紅しょうが   |
| 4 微生物の発育をおさえる        | — ピクルス    |

問 48 食品の色に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カロテノイドは緑黄色野菜や、かんきつ類に含まれる橙色の色素で、水溶性で加熱  
に対して安定している。
- 2 中華めんが黄色いのは、小麦粉のフラボノイドが酸性のかん水のために黄色くなる  
からである。
- 3 ミオグロビン肉や赤身の魚の色で、加熱により灰褐色に変わる。
- 4 クロロフィルは、野菜に含まれる緑色の脂溶性色素で、光、酸や加熱により鮮やか  
な緑色になる。

問 49 加熱調理法の特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 「揚げ物」は高温の液状油脂の対流を利用した湿式加熱操作である。加熱中に食品及び衣の脱水・吸油が行われる。
- 2 「蒸し物」は材料の特徴を失わずに中心部まで加熱するためには最適な方法で、沸とうした水から発生する水蒸気の潜熱で、食品を加熱する。
- 3 「煮物」は液体の水の対流を利用して食品を加熱する操作で、熱源も材料の範囲も広く、自由に好みの味をつくり出せる。
- 4 「炒め物」は加熱中に味付けが可能であり、高温短時間で行うのがコツである。

問 50 5つの基本味に関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 甘味、塩味、酸味、うま味、辛味
- 2 塩味、苦味、うま味、甘味、辛味
- 3 塩味、酸味、苦味、辛味、甘味
- 4 甘味、うま味、塩味、酸味、苦味

問 51 牛乳・乳製品の調理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 そのまま飲用するほか、飲み物に加えたり、ホワイトソースやいろいろな菓子類の材料にも用いる。
- 2 レバーや魚の臭いを除きたいときは、牛乳に浸して臭いを吸着させる。
- 3 牛乳の主要たんぱく質であるアルブミンは、酸を加えるとたちまち固まる。
- 4 静かに加熱をすると表面に被膜ができるのは、たんぱく質が熱凝固し、乳脂肪が吸着されて液面に集まるためである。

問 52 魚介類の調理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 皮や骨のある魚を長時間煮ると、コラーゲンというたんぱく質がゼラチンに変化して汁に溶け、冷えると煮こごりとなって固まる。
- 2 煮魚を作るときは、鍋より一回り小さい落としぶたを使い、たっぷりの煮汁で味をムラなくつける。
- 3 炭火で焼く場合は、火が強すぎてもそのままにして、魚体を火から遠ざけて調節する。
- 4 焼き魚を作るときは、焼く20～30分前に、魚の1～2％程度の食塩をまぶす。

問 53 鍋に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 鍋類は、その材質や形状が様々なので、用途、価格、耐久性、熱源の種類などを考えて使い分ける。
- 2 土鍋は、熱伝導率が高いのでなかなか温まらないが、いったん温まったらなかなか冷めない。
- 3 中華鍋は、1つで汁物、煮物、揚げ物、炒め物にまで使える万能鍋である。
- 4 比熱の小さい材料で冷めにくい鍋をつくるには厚手にするとよい。

問 54 ゆで物への添加材料に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 わらび、ぜんまいなどをゆでるときは、0.2～0.3％の酢を加えると繊維がやわらかくなり、緑も鮮やかになる。
- 2 やつがしらは、みょうばんを加えてゆでると煮くずれを防げる。
- 3 青菜をゆでるときは、ゆで汁の2％の食塩を加えると、色がきれいに仕上がる。
- 4 えぐ味の強いたけのこは、米糠を加えてゆでると味がよくなる。

問 55 調理施設・設備に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 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28℃以下、室内湿度は50%以下が望ましいとしている。
- 2 換気は、燃焼空気の供給、酸欠防止、熱・水蒸気・CO<sub>2</sub>・臭気などの除去を目的に行う。
- 3 排水は、逆流による汚染防止や油脂の流出防止などのために、グリストラップ（ 그리스阻集器）を設備し、たまった汚物を定期的に除く。
- 4 厨芥<sup>ちゅうかい</sup>はなるべく厨房内にたまる時間を少なくし、密閉可能な容器やダスターなどで処理する。

問 56 接客サービス・食事環境に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 西洋料理のテーブルセッティングで使用するセンターピースは、テーブルの中央に置く飾りのことである。生花、果物の盛り合わせ、キャンドルなどが使われる。
- 2 心地よい空間づくりとして、暖色の光は食べ物をおいしそうに感じさせ、気持ちをリラックスさせる。
- 3 西洋料理では、飲み物は、客の左側より給仕をする。
- 4 日本料理の宴席での会席料理の配膳方法には、一度に料理を並べる場合と、一品ずつ間隔をおいて料理を供する酒宴向きの配膳がある。

問 57 献立作成に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 離乳に始まり、学齢期までの献立は、成長、発育のためエネルギーの必要量を体重1kgあたりに換算すると大人の2倍以上となる。
- 2 小学校から中学校、高校にかけての献立は、成長が急速なので植物性のたんぱく質を十分に摂取させるようにする。
- 3 妊娠・授乳中の献立は、胎児、乳児の発育に必要な栄養素と母体の消耗をおぎなうため、エネルギー、たんぱく質のほか、無機質、ビタミンを十分に摂取できるよう配慮する。
- 4 高齢期の献立は、一般に内臓機能がある程度おとろえて、エネルギー消費量も少なくなるので、生活活動内容に見合ったエネルギー、咀嚼力<sup>そしゃくりよく</sup>や消化吸收機能に応じた食事を摂取する。

## 食文化概論

問 58 世界の食事様式に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 手食は人類食文化の根源であり、現在も世界全体の約 70 % の人が手食と推測されている。
- 2 手食について、イスラム教圏やヒンズー教圏では、食事に使うのは右手のみで、左手は不浄なものとされているため、使用しない。
- 3 箸は、古代中国に起源があり、現在、日常の食事に箸を使用するのは、中国と日本のみである。
- 4 ヨーロッパでは 20 世紀以降になって、ナイフ・フォーク・スプーンの 3 種類を使用して食事をする習慣が上流社会から始まった。

問 59 日本の食文化に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 卓袱料理<sup>しっぽく</sup>とは長崎に開業した西洋料理店のオランダ料理が、唐料理と折衷したものであり、さまざまな和風、南蛮風、中国風の料理が大皿で出される。
- 2 本来の懷石は、禅宗の僧侶が修行中に温めた石を懷に入れて寒さと空腹をしのいだといういい伝えから、飢えをしのぐ程度の質素な食事という意味をもつ。
- 3 江戸時代に江戸患いと呼ばれる脚気が増加したのは、市民に玄米食が進んだことが原因である。
- 4 第二次世界大戦後の日本は食料不足で街に栄養失調の人々があふれていたが、昭和 22 年（1947 年）には学校給食がコッペパンと脱脂粉乳で再開し、1950 年代に入ると、食料事情は家庭も外食産業も落ち着きを取り戻した。

問 60 日本の伝統料理や郷土料理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 「ハレの食事」とは、正月や節分、クリスマス、誕生日などあらたまった日を祝うための豪華な食事である。
- 2 平成25年（2013年）、「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。
- 3 日本の伝統的な行事食の一例として、新年の雑煮やおせち料理が挙げられるが、その形態、内容はどの地域でも同じである。
- 4 山口県の郷土料理の一例として、瓦そば、ちしゃもみなどがあげられる。

# 令和 3 年度 調理師試験解答用紙

山 口 県  
(令和 3 年 8 月 2 8 日)

|           |         |  |  |   |     |  |
|-----------|---------|--|--|---|-----|--|
| 修正<br>コード | 受 験 番 号 |  |  |   | 氏 名 |  |
| 1<br>1    | 2       |  |  | 5 |     |  |

## 公衆衛生学

|        |        |        |        |         |         |         |         |         |
|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 問 1    | 問 2    | 問 3    | 問 4    | 問 5     | 問 6     | 問 7     | 問 8     | 問 9     |
| 6<br>2 | 7<br>3 | 8<br>1 | 9<br>4 | 10<br>3 | 11<br>1 | 12<br>4 | 13<br>3 | 14<br>2 |

## 食品学

|         |         |         |         |         |         |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 問 10    | 問 11    | 問 12    | 問 13    | 問 14    | 問 15    |
| 15<br>2 | 16<br>2 | 17<br>4 | 18<br>4 | 19<br>3 | 20<br>1 |

## 栄養学

|         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 問 16    | 問 17    | 問 18    | 問 19    | 問 20    | 問 21    | 問 22    | 問 23    | 問 24    |
| 21<br>4 | 22<br>3 | 23<br>2 | 24<br>3 | 25<br>3 | 26<br>3 | 27<br>1 | 28<br>4 | 29<br>1 |

## 食品衛生学

|         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 問 25    | 問 26    | 問 27    | 問 28    | 問 29    | 問 30    | 問 31    | 問 32    | 問 33    |
| 30<br>1 | 31<br>2 | 32<br>1 | 33<br>2 | 34<br>2 | 35<br>1 | 36<br>4 | 37<br>1 | 38<br>2 |
| 問 34    | 問 35    | 問 36    | 問 37    | 問 38    | 問 39    |         |         |         |
| 39<br>2 | 40<br>3 | 41<br>4 | 42<br>3 | 43<br>2 | 44<br>2 |         |         |         |

## 調理理論

|         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 問 40    | 問 41    | 問 42    | 問 43    | 問 44    | 問 45    | 問 46    | 問 47    | 問 48    |
| 45<br>2 | 46<br>3 | 47<br>2 | 48<br>1 | 49<br>4 | 50<br>3 | 51<br>2 | 52<br>2 | 53<br>3 |
| 問 49    | 問 50    | 問 51    | 問 52    | 問 53    | 問 54    | 問 55    | 問 56    | 問 57    |
| 54<br>1 | 55<br>4 | 56<br>3 | 57<br>2 | 58<br>2 | 59<br>1 | 60<br>1 | 61<br>3 | 62<br>2 |

## 食文化概論

|         |         |         |
|---------|---------|---------|
| 問 58    | 問 59    | 問 60    |
| 63<br>2 | 64<br>3 | 65<br>3 |