

令和 2 年度 調理師試験問題

山 口 県
(令和 2 年 8 月 2 9 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。間違っても記入した場合には、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 公衆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 日本国憲法第25条では、「すべて国民は、健康で文化的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、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。」と定められている。
- 2 戦後のわが国の公衆衛生行政は、結核のまん延防止、がんや乳児死亡率の低下を主要な課題として出発した。
- 3 地域保健法では、保健衛生行政の第一線機関である保健所と市町村保健センターの設置と事業内容について規定している。
- 4 WHO（世界保健機関）は国際的な公衆衛生の中心機関である。

問2 次の文は、WHO（世界保健機関）憲章での健康の定義を述べたものです。（ ）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。

単に疾病や虚弱でないということではなく、（ A ）・（ B ）並びに（ C ）に完全に良好な状態である。

- | | A | | B | | C |
|---|-----|---|-----|---|-----|
| 1 | 肉体的 | － | 精神的 | － | 社会的 |
| 2 | 肉体的 | － | 感情的 | － | 文化的 |
| 3 | 基本的 | － | 精神的 | － | 文化的 |
| 4 | 基本的 | － | 感情的 | － | 社会的 |

問3 公衆衛生統計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 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が平均余命である。
- 2 平均余命のうち、0歳の平均余命を平均寿命と呼ぶ。
- 3 平成30年の日本の平均寿命は、男性87.32歳、女性81.25歳である。
- 4 日本の平均寿命は、世界でもトップクラスである。

問4 感染症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 感染症を引き起こす病原体には、結核、コレラなどの細菌と、インフルエンザ、エイズなどのウイルスの2種類がある。
- 2 症状のある患者だけではなく、症状がない人も感染症の感染源となりうる。
- 3 感染は、人の咳やくしゃみ、会話などで、病原体を含む飛沫が飛び出し、それが口や鼻、眼の粘膜に接触することでのみ起きる。
- 4 予防接種だけで、感染症予防対策は万全である。

問5 生活習慣病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 生活習慣病は、食生活、運動、喫煙などの生活習慣と関連がある。
- 2 生活習慣病には、がん、心臓病、糖尿病などがある。
- 3 生活習慣病と肥満には関連がない。
- 4 医療保険者は、生活習慣病予防対策として、特定健康診査及び特定保健指導を実施している。

問6 「がんを防ぐための新12か条」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 定期的ながん検診を受診する。
- 2 野菜や果物はしっかり摂取し、脂肪を極力摂取しない。
- 3 運動はやりたい人だけやればよい。
- 4 禁煙は重要だが、他人のたばこの煙は吸っても問題ない。

問7 大気汚染の物質として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 二酸化硫黄 (SO_2)
- 2 二酸化窒素 (NO_2)
- 3 二酸化炭素 (CO_2)
- 4 光化学オキシダント

問8 次の文は、職場の健康づくり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。

事業者は(A)第66条に基づき、全労働者に対して(B)を、また、有害な業務に従事する者に対しては(C)を実施している。

さらに、厚生労働省は、「労働者の心の健康の保持増進のための指針」を策定し、メンタルヘルス対策を進めており、(D)が義務化された。

	A		B		C		D
1	労働基準法	—	一般健康診断	—	特殊健康診断	—	ストレスチェック
2	労働安全衛生法	—	一般健康診断	—	特殊健康診断	—	ストレスチェック
3	労働安全衛生法	—	特殊健康診断	—	特定健診	—	THP※
4	労働基準法	—	特定健診	—	特殊健康診断	—	THP※

※THP：トータル・ヘルスプロモーション・プラン

問9 感染症の予防対策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 国内では、海外から持ち込まれる感染症の侵入防止策は、全くとられていない。
- 2 感染症の患者は、感染症指定医療機関への入院が義務付けられている。
- 3 病原体が口から入らないようにする感染経路対策としては、マスクやうがい、手洗いなどがある。
- 4 各個人が、疾病に対する抵抗力を向上させる方法は特にない。

食品学

問 10 次の食品のエネルギー値を「アトウォーターの係数」を用いて算出した場合、正しいものを一つ選びなさい。

炭水化物 20 g、たんぱく質 5 g、脂質 1 g を含む食品

- 1 104 kcal
- 2 109 kcal
- 3 204 kcal
- 4 209 kcal

問 11 食品の貯蔵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 塩乾法とは、低温により微生物の活動をおさえる方法である。
- 2 凍結法（凍結乾燥法）とは、食品中の水分をいったん凍結した後に乾燥する方法である。
- 3 くん煙法（くん製法）とは、食品を一度塩蔵した後にくん煙する方法である。
- 4 放射線照射法とは、ガンマ線を食品に照射して殺菌する方法である。

問 12 次の食品のうち、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誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 かに
- 2 そば
- 3 落花生（ピーナッツ）
- 4 バナナ

問 13 食品微生物応用食品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 こうじカビは、チーズの熟成に利用され、特有の香気をチーズに与える。
- 2 酪酸菌は、ぬか味噌やチーズに風味を与えるのに利用される。
- 3 クモノスカビは、ブルーチーズの熟成に利用される。
- 4 グルタミン酸菌は、アルコールから酢酸をつくる性質があり、酢の製造に利用される。

問 14 いも類とその含有成分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 こんにゃくいも — ソラニン
- 2 さといも — アラビノガラクタン
- 3 じゃがいも — グルコマンナン
- 4 さつまいも — チャコニン

問 15 次の文は、穀類の加工品に関して述べたものです。() 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。

- (A) — えん麦をひき割りにしたもので、食物繊維が多い。
- (B) — たんぱく質の多い順に、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉に分けられる。
- (C) — 大麦、はだか麦を精麦後、つぶしてつくる。

- | | A | | B | | C |
|---|--------|---|--------|---|--------|
| 1 | オートミール | — | 小麦粉 | — | 押し麦 |
| 2 | 小麦粉 | — | 押し麦 | — | オートミール |
| 3 | 押し麦 | — | オートミール | — | 小麦粉 |
| 4 | 押し麦 | — | 小麦粉 | — | オートミール |

栄養学

問 16 人体を構成する成分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 人体を構成する成分の割合は、年齢、性別、体格などにより異なる。
- 2 人体を構成する成分に、炭水化物（糖質）は含まれない。
- 3 人体を構成する成分のうち、割合が最も大きいものは水分である。
- 4 人体を構成する成分のうち、特に脂質の量は個人差が大きい。

問 17 次の栄養素の組合せのうち、全て熱量素（活動のエネルギー源）であるものとして正しいものを一つ選びなさい。

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

問 18 ビタミン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 ビタミンとは、微量で栄養機能を発揮し、体内のさまざまな代謝を調節する成分（有機化合物）である。
- 2 一部のビタミンは、体内で腸内細菌により合成できるが、基本的には食物から摂取する必要がある。
- 3 脂溶性ビタミンには、ビタミンA、C、E、Kの4種類がある。
- 4 水溶性ビタミンは、尿中に排泄されるため、脂溶性ビタミンと比べ過剰症は少ない。

問 19 鉄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 体内の鉄の約60～70%は、赤血球中のヘモグロビン（血色素）に存在する。
- 2 ヘモグロビンは、全身に酸素を運搬する役割をもつ。
- 3 体内への鉄の吸収率はもともと低い、紅茶、緑茶などに含まれるタンニンと共にとると、吸収が高まる。
- 4 女性では、月経、妊娠、出産で鉄が欠乏しやすい。

問 20 次のうち、膵臓から分泌されるホルモンとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 グルカゴン
- 2 ガストリン
- 3 ソマトスタチン
- 4 インスリン

問 21 消化吸収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 摂取した食物を消化管内で吸収できる状態まで分解することを、消化という。
- 2 化学的消化とは、消化液（消化酵素）による栄養素の加水分解をさす。
- 3 栄養素の吸収のほとんどは、小腸で行われる。
- 4 吸収された栄養素のうち、水溶性成分はリンパ管へ、脂溶性成分は毛細血管へ流入する。

問 22 ライフステージと栄養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 妊娠中は、カルシウム吸収率が著しく低下する。
- 2 乳児は、感染症予防の観点から、母乳栄養より人工栄養で育てるのが良い方法である。
- 3 幼児期は、消化器官が小さく機能が不十分であるため、間食は控える。
- 4 思春期は、急速な発育や活動量の増加などのため、一生で最も多くのエネルギーと栄養素を必要とする。

問 23 次のうち、身長 1 6 0 c m、体重 5 1 k g の成人における B M I として、一番近いものを一つ選びなさい。

- 1 1 8
- 2 2 0
- 3 2 2
- 4 2 4

問 24 脂質異常症の者の食事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 エネルギーの過剰摂取を避け、適正な体重を保つ。
- 2 飽和脂肪酸を多く含む動物性脂質は少なめにし、魚油に多く含まれる不飽和脂肪酸は多めにとる。
- 3 コレステロールを多く含む卵黄、レバー、魚卵などは控える。
- 4 食物繊維を多く含む野菜、海藻、きのこなどは控える。

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、直ちに保健所長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、^{おうと}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は、食中毒に含まれない。
- 4 細菌性食中毒の原因となった食品では、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 | ー | 腸炎ビブリオ |
| 2 化学性 | ー | 農薬 |
| 3 植物性自然毒 | ー | ムスカリン |
| 4 動物性自然毒 | ー | クリプトスポリジウム |

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 日以内で治り、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、増殖しながらエンテロ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、熱に対して弱く、十分な加熱により無毒となる。
- 4 この菌による食中毒では、吐き気、激しい嘔吐、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、目まい、頭痛などの神経症状である。
- 2 この菌は、熱に弱いので、食品を十分加熱すれば死滅する。
- 3 この菌による食中毒の原因食品は、食肉やその加工品、鶏卵加工品が多い。
- 4 この菌による食中毒は、ネズミやゴキブリ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 過去10年間に発生した細菌を原因とする食中毒では、この菌による食中毒発生件数が最も多い。
- 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低く、鶏肉が食中毒の原因となることは少ない。
- 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、加熱調理により無毒になる。
- 2 じゃがいもの毒成分は、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 食品に生えたカビにより、食中毒を起こすことがある。

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、赤身の魚肉に多く含まれるヒスチジンが、(A)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	細菌	—	30分	—	顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹
2	冷凍保存	—	1日	—	下痢、腹痛
3	細菌	—	1日	—	顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹
4	冷凍保存	—	30分	—	下痢、腹痛

問 33 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、全ての微生物を死滅又は除去し、完全に無菌状態とすることである。
- 2 エタノールは、濃度が100%のものよりも、70～80%の水溶液の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 34 次の文は、HACCP（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。

HACCPとは、食品の(A)に関する危害発生を未然に防止するための(B)である。平成30年の食品衛生法改正により、(C)食品等事業者がHACCP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	生産効率	—	衛生管理システム	—	特定の
2	生産効率	—	製造機械	—	原則として全ての
3	安全衛生	—	衛生管理システム	—	原則として全ての
4	安全衛生	—	製造機械	—	特定の

問 35 衛生的な手洗い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 手洗いの前に、時計や指輪をはずす。
- 2 石けんを泡立て、両手の指、二の腕までよく洗う。
- 3 消毒用アルコールは、流水ですすいだ後、手を乾かす前に使用すると効果的である。
- 4 手を拭く際は、布タオルの共用を避け、ペーパータオルを使用することが望ましい。

問 36 腸管出血性大腸菌 O157 と大腸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 腸管出血性大腸菌 O157 は、腹痛や血便などの出血性腸炎を引き起こすベロ毒素を産生する。
- 2 腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒の症状は、感染者の体力や抵抗力により異なるが、重症化することはない。
- 3 腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒は、生野菜や白菜の浅漬けなどを原因食品として発生したことがある。
- 4 大腸菌は、動物の腸管内や自然界に広く分布している。

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（ A ）の確保のために（ B ）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、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の（ C ）の保護を図ることを目的とする。

- | | A | | B | | C |
|---|-----|---|------|---|----|
| 1 | 信頼性 | — | 公衆衛生 | — | 生命 |
| 2 | 安全性 | — | 公衆衛生 | — | 健康 |
| 3 | 信頼性 | — | 食品衛生 | — | 健康 |
| 4 | 安全性 | — | 食品衛生 | — | 生命 |

問 38 食品表示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 食品衛生法、健康増進法及び農林物資の規格化等に関する法律（J A S 法）による食品表示の規定を統合（一元化）したものである。
- 2 国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的としている。
- 3 食品関連事業者は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。
- 4 食品表示基準は、食品関連事業者が生鮮食品及び添加物を販売する場合は、適用されない。

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 厚生労働省に食品安全委員会を置く。
- 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 味の相互作用のうち、抑制効果に関する組合せとして誤っているものを一つ選びなさい。

味		例
1 甘味と塩味	—	^{あん} 餡に塩
2 酸味と甘味	—	果汁と砂糖
3 塩味とうま味	—	塩辛中の塩とうま味
4 苦味と甘味	—	コーヒーと砂糖

問 41 豆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 あずきを煮るときは、途中で冷水（びっくり水）を加えると、表層と中心部を均一に加熱できる。
- 2 黒豆を煮るときは、重曹や古釘を入れると色が鮮やかになる。
- 3 あずきは、胴割れを起こさないように、少なくとも一夜水に浸漬して十分膨潤させてから加熱する。
- 4 煮豆をつくるとき、調味料を一度に加えると、急激に脱水されしわが寄りやすい。

問 42 野菜・果物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 青菜をゆでるときは、ふたを取ったほうが有機酸が揮発して退色しにくい。
- 2 果実に砂糖を多量に加えて煮詰めると、果実中のコラーゲンが砂糖・酸と反応してゼリー状態になる。
- 3 れんこんなど、空気中の酸素で褐変しやすい野菜は、煮るときに酢を加えると、褐変が止まるだけでなく、フラボノイドが無色になるので白く煮上がる。
- 4 野菜を煮ると、細胞膜の成分であるペクチンが溶けて組織がくずれ、やわらかくなる。

問 43 食塩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 肉、魚などに塩を加えると、筋肉たんぱく質が可溶化して嗜好性が向上し、また、加熱した時の熱凝固も速まる。
- 2 生鮮食品に塩を加えると、組織内の水分が引き出され、細胞膜が活性を失った後に、拡散により食塩が浸入する。
- 3 味付けとして適度と感じる食塩濃度は0.8～1.2%であるが、加工食品中には保存性をよくするため、より多くの食塩が含まれている。
- 4 呈味成分は塩化カリウムで、純粋な塩味はほかの物質では代用できず、全ての調味料の基本となる。

問 44 だしのとり方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 中国料理のだしは、湯（タン）といい、鶏や豚骨などを長時間煮出してとる。
- 2 日本料理のこんぶだしは、こんぶを水に浸漬して30～60分置くか、水から浸漬し、静かに加熱して汁が沸とうしないうちに取り出す。
- 3 日本料理のかつおだしは、かつお節を薄く削って水に入れ、加熱をして沸とうさせる。火を止めてかつお節が沈んだらこす。
- 4 西洋料理のだしは、骨やすね肉などを何時間もかけて水中で加熱し、うま味成分やゼラチン質などを汁のほうに引き出す。

問 45 米の炊飯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 加熱後の蒸らしの段階は、途中でふたを取ることは禁物である。
- 2 普通の硬さに炊く場合の水加減は、米の重量の1.1～1.2倍（新米では同量程度）である。
- 3 洗米の初めの1～2回は、たっぷりの水を加え、米粒表面のぬかが離れたら手早く水を捨てる。
- 4 炊き上がりの米飯の量は、もとの米の重量の2.1～2.3倍になる。

問 46 ソースの名称と内容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。

名称		内容	
1	ビネグレットソース	－	酢とサラダ油と卵黄のソース
2	ブルーデソース	－	トマトピューレ入りのソース
3	ブラウンソース	－	ブイヨンのソース
4	ベシヤメルソース	－	牛乳の白ソース

問 47 寒天・ゼラチン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 果汁を加えた寒天液は、長く煮ると酸のために寒天が分解し、固まりにくくなるので、火からおろして果汁を加える。
- 2 ゼラチンを用いて2色ゼリーをつくるときは、下層がまだ固まらないうちに上層を流し込むとよい。
- 3 寒天ゼリーは時間が経つと、ゼリーから水が出てくる。この現象を離漿^{りしょう}といい、寒天濃度、砂糖濃度が低いほど起こりにくい。
- 4 寒天ゼリーをつくる際、使用する寒天の濃度は、液に対して3～4％である。

問 48 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 調理の種類を目的で分けると、普通食(常食)調理と特別食調理(治療食、携帯食、行事食、供応食など)がある。
- 2 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。
- 3 規模別の調理の種類には、営業調理、集団調理、家庭調理がある。
- 4 調理とは、各種の食品材料にいろいろな物理的・化学的処理をほどこして、摂取可能な「食物」につくり変えることである。

問 49 香り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 液体中の香気成分は、振動により発散しやすくなり、ゆり動かすと香りが高まる。
- 2 香りはごく微量の揮発しやすい物質によるもので、1つの食品の香りには特有の香気成分1種類が対応する。
- 3 大根の主な香気成分はメチルメルカプタンである。
- 4 香りは、加熱により一時的に揮発するので、のり、まつたけなどはさつとあぶると香りが強まる。

問 50 脂質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 油脂は空気中に放置するか、長時間加熱すると空気中の酸素によって酸化され、分解や重合という変化を起こす。
- 2 植物性の油脂の多くは常温で液体であり、サラダ油、天ぷら油などに使われる。
- 3 バター（乳脂）、ヘット（牛脂）、ラード（豚脂）など、動物性の脂質は常温で固体であり、調理一般に用いられる。
- 4 ヘット（牛脂）の融点は、体温よりも低いので、口に入れると溶ける。

問 51 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60%以下が望ましいとしている。
- 2 厨芥^{ちゅうかい}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。
- 3 換気は、燃焼空気の供給、酸欠防止、熱・水蒸気・CO₂・臭気などの除去を目的に行う。
- 4 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（グリス阻集器）を設備し、たまった汚物を定期的に除く。

問 52 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 スポンジケーキは、卵白の起泡性を利用して膨らませたものである。
- 2 茶碗蒸しやプディングは卵の熱凝固を利用した調理で、すだちをおこさないように 100℃を保って蒸すとよい。
- 3 65～70℃の湯のなかに卵を入れ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 沸とうした湯のなかで卵を殻ごとゆでた場合、約12分ほどで完全な固ゆで、3分以上で好みに応じた半熟卵になる。

問 53 洋式調理（西洋料理）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 スープにはじまり、数種の料理を1～2種ずつ順を追って食卓に出す。
- 2 鮮度と季節性を大切にする素材中心の料理である。
- 3 牛、豚、鶏、羊など、素材の種類が比較的限られた肉を主材料とする。
- 4 味つけは濃厚で、香りを重視し、ソースやスパイスを組み合わせる。

問 54 食品の切り方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 ジュリエンヌ — 洋式調理（西洋料理）の切り方の一つ。細いせん切りのこと。
- 2 面取り — 煮くずれを防ぐため、輪切りや角切りにした野菜の角を削ること。
- 3 片（ピエン） — 中国式調理（中国料理）の切り方の一つ。ぶつ切りにすること。
- 4 色紙切り — 和式調理（日本料理）の切り方の一つ。材料を正方形に薄く切る切り方。

問 55 味と温度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 呈味物質の濃度が同じでも、料理、飲み物の温度により、感じる味の強さは異なる。
- 2 酸味と苦味は、常温（15℃）で強く、温度の上昇に伴い弱く感じる。
- 3 甘味は、30～40℃で最も強く感じる。
- 4 塩味は、高温で強く、温度が下がると弱く感じる。

問 56 合わせ調味料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 二杯酢は、しょうゆと食酢を合わせたものである。
- 2 三杯酢は、食塩、酒、食酢を合わせたものである。
- 3 割りじょうゆは、しょうゆ、砂糖、みりんを合わせたものである。
- 4 吉野酢は、三杯酢にかんきつ類の汁を合わせたものである。

問 57 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 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。そのため、煮物では加熱ムラや調味の不均一が起こりやすい。
- 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緩慢である。
- 3 調理量が大量であるため、味がなじむのに時間がかかるので、和え物は早めに調味をする必要がある。
- 4 余熱が大きいいため、加熱時間が短縮できる。

食文化概論

問 58 食味の形成要因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 | 物理的要因 | — | 甘味、酸味、塩味、苦味、うま味 |
| 2 | 文化的要因 | — | 気候、風土、歴史、宗教、食習慣、生活文化 |
| 3 | 心理的要因 | — | 外観、形状、色彩、香り、環境、体験 |
| 4 | 生理的要因 | — | 空腹感、渴感、疲労感、健康状態 |

問 59 日本の主な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 秋田県の「きりたんぽ」とは、飯を粗くつぶして、串にちくわ状につけて焼いたものである。
- 2 高知県の「皿鉢料理^{さわち}」とは、大皿に造り、寿司、煮物、揚げ物など、大人数分を盛り合わせる料理である。
- 3 北海道の「石狩鍋」とは、溝のあるかぶのような独特な鍋で羊肉などを焼く料理である。
- 4 東京都の「深川めし」とは、あさりのむき身を具とした炊き込みご飯である。

問 60 西洋料理と特色ある料理・食材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。

- | | 西洋料理 | | 特色ある料理・食材 |
|---|--------|---|------------------------|
| 1 | アメリカ料理 | — | ボルシチ、ピロシキ、キャビア |
| 2 | イタリア料理 | — | カエル、エスカルゴ、フォアグラ |
| 3 | イギリス料理 | — | ビーフステーキ、ハンバーガー、シリアル加工品 |
| 4 | スペイン料理 | — | ガスパチョ、パエリア、ガーリック、サングリア |

令和2年度 調理師試験解答用紙

山口県
(令和2年8月29日)

修正 コード	受験番号				氏名	
1 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 2	7 1	8 3	9 2	10 3	11 1	12 3	13 2	14 3

食品学

問 10	問 11	問 12	問 13	問 14	問 15
15 2	16 1	17 4	18 2	19 2	20 1

栄養学

問 16	問 17	問 18	問 19	問 20	問 21	問 22	問 23	問 24
21 2	22 1	23 3	24 3	25 2	26 4	27 4	28 2	29 4

食品衛生学

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

調理理論

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

食文化概論

問 58	問 59	問 60
63 1	64 3	65 4