

# 令和5年度 調理師試験問題

山 口 県  
(令和5年8月19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

3
---

問2

--

問3

--

## 公衆衛生学

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

問2 次の文は、日本国憲法第25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。

すべて国民は、健康で（ A ）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（ B ）の向上及び増進に努めなければならない。

- |   | A   |   | B    |
|---|-----|---|------|
| 1 | 基本的 | — | 社会保険 |
| 2 | 文化的 | — | 公衆衛生 |
| 3 | 文化的 | — | 社会保険 |
| 4 | 基本的 | — | 公衆衛生 |

問3 保健所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 保健所の事業内容は地域保健法により規定されている。
- 2 設置主体は、市町村である。
- 3 全国に約2,400か所設置されている。
- 4 食品衛生に関する事項は扱っていない。

問4 環境と健康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 シックハウス症候群の原因は、ホルムアルデヒドやトルエンなどの化学物質であり、ダニやカビは原因とならない。
- 2 ねずみ族が媒介する感染症には、ペストやワイル病などがある。
- 3 水道法に基づく水道水の水質基準において、一般細菌は「検出されないこと」と規定されている。
- 4 一般廃棄物の処理は都道府県の責務である。

問5 大気汚染物質として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 光化学オキシダント
- 2 二酸化硫黄 ( $\text{SO}_2$ )
- 3 二酸化窒素 ( $\text{NO}_2$ )
- 4 二酸化炭素 ( $\text{CO}_2$ )

問6 次のうち、ウイルスが引き起こす感染症として誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 麻しん
- 2 エイズ（後天性免疫不全症候群）
- 3 水痘
- 4 結核

問7 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 マラリアは、2類感染症に分類される。
- 2 感染症予防の三原則は、感染源対策、感染経路対策、感受性対策である。
- 3 空中に浮遊している病原体を含む飛沫核や塵埃を吸い込むことにより感染することを飛沫感染という。
- 4 症状のある患者のみが、感染症の感染源となりうる。

問 8 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。

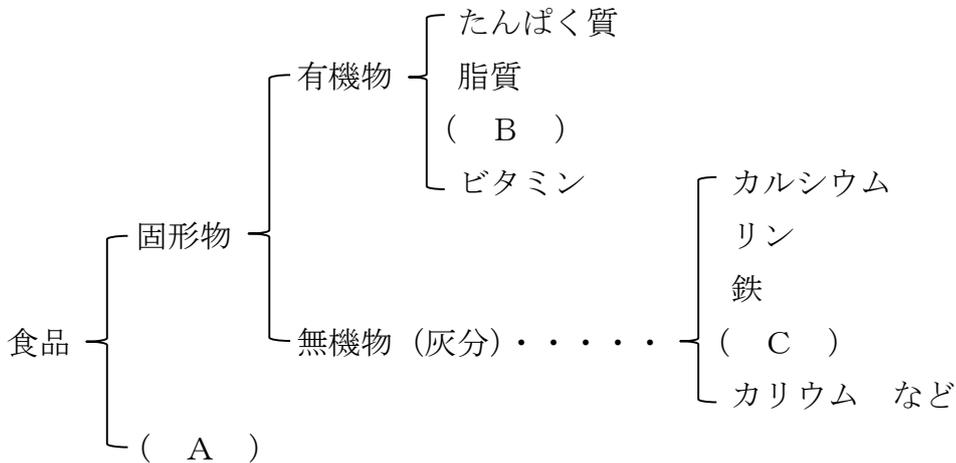
- 1 メタボリックシンドロームとは内臓脂肪症候群のことである。
- 2 疾病の予防対策における二次予防には、早期発見・早期治療が含まれる。
- 3 心疾患の危険因子は高LDLコレステロール血症、高血圧、喫煙などである。
- 4 糖尿病は空腹時血糖値のみで診断する。

問 9 がんの予防方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 たばこは吸わない。
- 2 他人のたばこの煙は避けなくてもよい。
- 3 野菜や果物は不足しないようにする。
- 4 適切な体重を維持する。

## 食品学

問 10 次の図は食品の成分について示したものです。( ) 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  | B     | C     |
|---|----|-------|-------|
| 1 | 水分 | ナトリウム | 炭水化物  |
| 2 | 水分 | 炭水化物  | ナトリウム |
| 3 | 塩分 | 炭水化物  | ナトリウム |
| 4 | 塩分 | ナトリウム | 炭水化物  |

問 11 大豆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 大豆は他の豆類に比べて、たんぱく質を多く含み、畑の卵ともいわれる。
- 2 大豆は炭水化物を 30%程度含んでおり、そのほとんどはでん粉である。
- 3 納豆、ゆば、片栗粉は、大豆の加工品である。
- 4 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。

問 12 野菜類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 野菜類は、一般に水分が少なく、たんぱく質、脂質、炭水化物が多い。
- 2 緑黄色野菜とは、原則として、可食部 100g 当たりカロテンを 400  $\mu$ g 以上含む野菜をいう。
- 3 「キャベツ」と「たまねぎ」は、葉菜類に大別される。
- 4 「カリフラワー」と「みょうが」は、花菜類に大別される。

問 13 次の記述は鶏卵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。

鶏卵は消化がよく、( A )が優れ、各種の栄養素を含む栄養価の高い食品であるが、( B )は含まれない。卵黄、卵白、卵殻の3部分からなり、重さの割合は( C )である。

	A		B		C
1	アミノ酸価	—	ビタミンD	—	6 : 3 : 1
2	アミノ酸価	—	ビタミンC	—	3 : 6 : 1
3	脂 質 価	—	ビタミンC	—	6 : 3 : 1
4	脂 質 価	—	ビタミンD	—	3 : 6 : 1

問 14 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	しいたけ	—	グアニル酸
2	貝類	—	コハク酸
3	魚介類	—	アスパラギン酸
4	海藻	—	グルタミン酸

問 15 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 卵
- 2 落花生 (ピーナッツ)
- 3 大豆
- 4 かに

## 栄養学

問 16 次の炭水化物のうち、単糖類ではないものを一つ選びなさい。

- 1 果糖（フルクトース）
- 2 ブドウ糖（グルコース）
- 3 乳糖（ラクトース）
- 4 ガラクトース

問 17 たんぱく質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 たんぱく質は、9種類のアミノ酸のみで構成されている。
- 2 たんぱく質は、炭素、水素、酸素のほかに約16%の窒素を主成分とする。
- 3 たんぱく質は、1g当たり約9kcalのエネルギーをもつ。
- 4 たんぱく質は、アミノ酸にまで分解されて吸収されるため、ペプチドの状態では吸収されることはない。

問 18 次のうち、ビタミンC（アスコルビン酸）の主な働きではないものを一つ選びなさい。

- 1 コラーゲンの生合成
- 2 抗酸化作用
- 3 鉄の吸収促進
- 4 妊娠初期における胎児の神経管閉鎖障害のリスク低減

問 19 次の記述に当てはまる無機質（ミネラル）を一つ選びなさい。

生体内に約25g存在し、その約60%は骨に存在する。①酵素の活性化作用、②カルシウムやリンとともに骨の構成成分となる、③体温調節、神経の興奮、筋収縮にかかわるなどの働きがある。

- 1 マグネシウム（Mg）
- 2 カリウム（K）
- 3 鉄（Fe）
- 4 マンガン（Mn）

問 20 次のうち、血糖値を下げる働きがあるホルモンを一つ選びなさい。

- 1 グルカゴン
- 2 インスリン
- 3 コルチゾール
- 4 アドレナリン

問 21 次の文は、脂質の適正摂取について述べたものです。( )に入る数値のうち、正しいものを一つ選びなさい。

日本人の食事摂取基準(2020年版)では、エネルギー産生栄養素バランスとして、1歳以上のすべての年齢で総エネルギーの( )が脂質の目標量として示されている。

- 1 10%以下
- 2 13～20%
- 3 20～30%
- 4 50～65%

問 22 基礎代謝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 同年齢では、女性よりも男性のほうが基礎代謝が大きい。
- 2 体温が上昇すると、基礎代謝は低下する。
- 3 低栄養状態では、基礎代謝は低くなる。
- 4 身体活動量が多い人では、基礎代謝が大きい。

問 23 肥満(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 肥満は、体脂肪が過剰に蓄積した状態であり、その原因は、過食と運動不足によるものが多い。
- 2 肥満は、糖尿病、高血圧症、動脈硬化症など、多くの生活習慣病の原因となる。
- 3 成人後の肥満は、通常は個々の脂肪細胞が大きくなった結果であるため、食事療法の効果が出にくい。
- 4 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。

問 24 次のうち、乳糖を分解する酵素を一つ選びなさい。

- 1 スクララーゼ
- 2 唾液アミラーゼ
- 3 ラクターゼ
- 4 マルターゼ

## 食品衛生学

問 25 食中毒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 食中毒では、一定の潜伏期間を経て、腹痛、嘔吐、<sup>おうと</sup>下痢、発熱などの症状が生じることはあるが、死に至ることはない。
- 2 医師は、食中毒患者を診断した際には、直ちに都道府県知事に届け出なければならない。
- 3 黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌は、食品内毒素型食中毒に分類される。
- 4 重金属や農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。

問 26 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原因食品は、食肉やその加工品、鶏卵加工品が多い。
- 2 この菌は、熱に弱いため、食品を十分に加熱すれば死滅する。
- 3 この菌による食中毒の潜伏期間は、平均5日である。
- 4 調理場内のネズミやゴキブリの駆除は、この菌による食中毒を予防するために重要である。

問 27 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症状は、主に嘔吐であり、下痢を伴うことは少ない。
- 2 この菌による食中毒は、比較的少量の菌量でも発症する。
- 3 過去10年間に国内で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の事件数が最も多い。
- 4 この菌による食中毒の予防には、鶏肉等の食肉の生食を避け、十分に加熱することが重要である。

問 28 ウェルシュ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、熱に強い芽胞を形成し、加熱調理で全ての菌が死滅せず、時間の経過とともに菌が増加することで食中毒を引き起こす。
- 2 この菌による食中毒の原因食品は、食肉や魚介類を材料とした煮物、カレー、シチューなどの前日調理したものが多い。
- 3 この菌は、酸素が多い環境を好むので、食中毒予防のためには、調理時に食品をかき混ぜずに酸素が少ない状態を保つことが重要である。
- 4 この菌による食中毒の症状は、主に下痢や腹痛である。

問 29 黄色ブドウ球菌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 この菌は海水域に生息するため、食中毒の主な原因食品は海産の魚介類及びその加工品である。
- 2 この菌は、増殖するときにエンテロトキシンという熱に強い毒素を産生する。
- 3 この菌は、嫌気性菌であるため、酸素が多い環境では増殖しない。
- 4 この菌による食中毒の症状は、主に発熱であり、嘔吐を伴うことは少ない。

問 30 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 このウイルスは、カキなどの貝類の中で増殖する。
- 2 このウイルスに感染した調理従事者による食品汚染を原因とする食中毒がある。
- 3 このウイルスによる食中毒の症状は、主に吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱である。
- 4 このウイルスの不活化には、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効である。

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（テトロドトキシン）は、熱に強く、加熱調理しても無毒にならない。
- 2 ジャガイモの毒成分は、芽や皮が緑化した部分に多く含まれる。
- 3 毒キノコの毒性分であるムスカリンやアマトキシンは毒性が低いため、過去にそれらを原因とする食中毒による死亡事例は起きていない。
- 4 ムラサキイガイやホタテガイ等の二枚貝により食中毒が起きることがある。

問 32 寄生虫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 クドア・セプテンブクタータによる食中毒は、主にヒラメの生食により起こる。
- 2 アニサキスは、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で24時間以上冷凍することで死滅する。
- 3 サルコシスティス・フェアリーによる食中毒は、馬肉の生食により起こる。
- 4 過去3年間、寄生虫による食中毒事件数は、国内における事件数全体の1割未満である。

問 33 食品添加物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。

添加物名	種類
1 <small>あんそくこうさん</small> 安息香酸	— 保存料
2 サッカリンナトリウム	— 甘味料
3 亜硝酸ナトリウム	— 殺菌料
4 オルトフェニルフェノール	— 防かび剤

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 ノロウイルスの不活化には、消毒用エタノールが最も効果的である。
- 2 逆性石けんは、洗浄力はほとんどないが、殺菌力が強い。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムは、野菜や果物等に使用できる殺菌料として食品添加物に指定されている。
- 4 紫外線消毒は、光線の当たらない陰の部分及び内部には効果がない。

問 35 衛生管理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 食品取扱者が、サルモネラ属菌や病原性大腸菌に感染していたとしても、症状がなければ、食品を取り扱う作業をしても食品の安全性に影響はない。
- 2 手洗い後に手を拭く際は、使い捨てのペーパータオルよりも使いまわしの布タオルを使用することが望ましい。
- 3 調理後に直ちに提供できない食品は、病原微生物を増やさないために、 $20^{\circ}\text{C}$ 付近で管理することが重要である。
- 4 加熱調理食品は、病原微生物を殺すために、中心温度が $75^{\circ}\text{C}$ で1分間以上（ノロウイルス汚染のおそれのある食品は $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上）加熱することが望ましい。

問 36 HACCP（ハサップ；危害分析重要管理点）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 平成30年に食品衛生法が改正され、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが定められた。
- 2 HACCPとは、食品の安全衛生に関する危害発生を未然に防止するための衛生管理システムである。
- 3 食品の取扱いに従事する者の数が50人以上の大規模事業者は、業界団体が作成した手引書を参考に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む必要がある。
- 4 HACCPを実施するためには、一般的衛生管理が実行されていることが必要である。

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、もって国民の健康の（ C ）を図ることを目的とする。

- |   | A   |   | B  |   | C  |
|---|-----|---|----|---|----|
| 1 | 信頼性 | — | 食品 | — | 保護 |
| 2 | 信頼性 | — | 飲食 | — | 増進 |
| 3 | 安全性 | — | 食品 | — | 増進 |
| 4 | 安全性 | — | 飲食 | — | 保護 |

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作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- 2 乳製品や食肉製品の製造又は加工を行う営業者は、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならないが、営業者が自ら食品衛生管理者となって管理する施設については、この限りでない。
- 3 この法律に規定する飲食店営業、そうざい製造業などの営業を営もうとする者は、厚生労働省令の定めにより、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- 4 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。

問 39 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 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。
- 2 食品関連事業者等は、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。
- 3 内閣総理大臣又は農林水産大臣は、食品表示基準に定められた遵守事項を遵守しない食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示をすることができる。
- 4 食品表示基準は、食品関連事業者等が生鮮食品を販売する場合には適用されない。

## 調理理論

問 40 主な呈味物質に関する組合せについて、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 塩味 — 塩化ナトリウム
- 2 酸味 — クエン酸、リンゴ酸
- 3 甘味 — ソルビトール、アスパルテーム
- 4 辛味 — タンニン、カテキン

問 41 でん粉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  $\alpha$  (アルファ) -でん粉は、水分を含んだまま放置すると老化する。
- 2  $\alpha$  (アルファ) -でん粉は、酵素(アミラーゼ)の作用を受けにくく、消化されにくい。
- 3 じゃがいもでん粉は、粒子が細かくゲルは不透明でもろく、かたい。
- 4 とうもろこしでん粉は、糊化開始温度が低く、粘度・保水力が高い。糊の透明度が高いので、料理のとろみづけに利用される。

問 42 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 目的別の調理の種類には、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 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。
- 3 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。
- 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 43 次のうち、包丁に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 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片刃を使うとよい。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 やなぎ刃は、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。

問 44 砂糖の作用と調理・加工の例の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

作用	調理・加工の例
1 でん粉の老化を防ぐ	— ようかん
2 熱凝固を遅らせ、やわらかく固める	— 卵焼き
3 微生物の発育をおさえる	— 砂糖漬け
4 卵白の泡を安定させる	— フォンダン

問 45 加熱調理の適温に関する調理と温度の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

調理	温度
1 緑茶浸出（煎茶）	— 70～90℃
2 カラメル	— 140～150℃
3 パン	— 200～220℃
4 焼肉、ソテー	— 230℃

問 46 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 西洋料理では、飲み物は、客の左側より給仕をする。
- 2 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。
- 3 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。
- 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 47 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 洗米の初めの1～2回は、たっぷりの水を加え、米粒表面の糠が離れたらその水を手早く捨てる。
- 2 普通のかたさに炊く場合の水加減は、重量で米の1.1～1.2倍（新米では同量程度）である。
- 3 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。
- 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 48 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 煮豆に重曹を加えると、重曹のアルカリにより表皮の繊維は軟化し、やわらかく、しわもなくなる。
- 2 黒豆の色は、重曹や古釘を入れると鮮やかになる。
- 3 煮豆に調味料を一度に加えると、急激な脱水のため、しわが寄りやすい。
- 4 あずきは、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。

問 49 食品の色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 ミオグロビンは、肉や赤身の魚の色で、加熱により灰褐色になる。
- 2 クロロフィルは、野菜に含まれる脂溶性色素で、光、酸や加熱により退色し、黄褐色になる。
- 3 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で黄色くなるからである。
- 4 梅干しをしそで包んでおくと、しそのアントシアニンが酸のために赤くなる。

問 50 蒸し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 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方法である。
- 2 蒸し物は煮物に比べて栄養成分の損失は少ない。
- 3 茶碗蒸しをつくるときは、すが立つのを防ぐため、火かげんしながら 95～100℃で加熱する。
- 4 もち米を蒸すときは、途中で何度も振り水をしなければならない。

問 51 洋式調理（西洋料理）の特徴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 ヨーロッパに発祥した調理の形式で、植物油を主体とした料理である。
- 2 味付けは濃厚で、香りを重視し、スパイスやソースを組み合わせる。
- 3 鮮度と季節性を大切にする、素材中心の料理である。
- 4 視覚的要素が重視され、包丁さばきが料理のポイントとなる。

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 魚はいったん切り身にすると洗浄は困難なので、初めによく洗っておく。
- 2 煮魚をつくるときは、少ない煮汁で味をムラなくつけるため、鍋より一回り小さい落としぶたをする。
- 3 焼き魚をつくるときは、焼く直前に、魚の 1～2%程度の食塩をまぶす。
- 4 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。

問 53 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 家庭の食事は、宴会や行事の食事と異なり、連続性と一貫性をもった献立作成が求められる。
- 2 高齢期の献立は、一般に内臓機能がある程度おとろえ、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、咀嚼力や消化吸収機能に応じたものとする。
- 3 エネルギーを多く使う肉体労働の献立は、食事の量を増やし、高エネルギーとする。
- 4 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、特に植物性のたんぱく質を十分に摂取させるようにする。

問 54 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 電磁誘導により発生したうず電流のため、磁力線のエネルギーに相当する発熱が起こる。
- 3 マイクロ波は、木、紙、プラスチックに当たると通過し、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 55 ゼラチ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 ゼラチンは0.5～1%以上の濃度になると、冷やせば凝固してゼリー状になる。
- 2 ゼラチンでゼリーをつくる時、キウイフルーツ、生パイナップルの果汁を加えると固まらなくなる。
- 3 ゼラチンを用いて2色ゼリーをつくる時は、下層を完全に冷やし固めてから上層を入れるようにする。
- 4 ゼラチンは動物の皮や腱、骨からとったたんぱく質からつくられる。

問 56 牛乳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 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。
- 3 静かに加熱をすると表面に皮膜ができるのは、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。
- 4 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。

問 57 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 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。
- 2 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、調理室内の温度は25℃以下、室内湿度は80%以下が望ましいとしている。
- 3 空調設備とは、作業者の快適な作業のため、また食中毒防止のために、温度、湿度、空気清浄、気流を調節する設備のことをいう。
- 4 換気設備には、排気フード、ファン（換気扇）、グリストラップなどがある。

## 食文化概論

問 58 次の表は、食事の機能とその条件・要素について示したものです。( )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 ) 機能	食物の基本的条件	安全性、栄養性、( C )
	食物の制限条件	経済性、( D )、利便性
( B ) 機能	生活要素	趣味、娯楽、団らん、体験、流行、交流
	特殊要素	信仰・節制、行事、保健、医療

- |   | A    |   | B    |   | C   |   | D   |
|---|------|---|------|---|-----|---|-----|
| 1 | 生命維持 | — | 付加価値 | — | 簡易性 | — | 嗜好性 |
| 2 | 付加価値 | — | 生命維持 | — | 嗜好性 | — | 簡易性 |
| 3 | 生命維持 | — | 付加価値 | — | 嗜好性 | — | 簡易性 |
| 4 | 付加価値 | — | 生命維持 | — | 簡易性 | — | 嗜好性 |

問 59 宗教と食物禁忌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 ユダヤ教は、豚肉を食べることを禁じている。
- 2 イスラム教は、教徒自身が殺した動物を食べることを禁じている。
- 3 ヒンズー教は、乳製品を食べることを禁じている。
- 4 ユダヤ教は、肉とアルコールの同時摂取を禁じている。

問 60 西洋料理と特色ある食材・料理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。

- |   | 西洋料理   |   | 特色ある食材・料理              |
|---|--------|---|------------------------|
| 1 | 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 |
| 2 | イタリア料理 | — | じゃがいも、ソーセージ類、ザウアークラウト  |
| 3 | イギリス料理 | — | ローストビーフ、プディング、紅茶とビスケット |
| 4 | フランス料理 | — | カエル、エスカルゴ、フォアグラ、ビスク、パテ |

# 令和5年度 調理師試験解答用紙

山口県  
(令和5年8月19日)

修正 コード	受 験 番 号			氏 名	
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 4	7 2	8 1	9 2	10 4	11 4	12 2	13 4	14 2

## 食品学

問 10	問 11	問 12	問 13	問 14	問 15
15 2	16 4	17 4	18 2	19 3	20 3

## 栄養学

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

## 食品衛生学

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

## 調理理論

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

## 食文化概論

問 58	問 59	問 60
63 3	64 1	65 2