令和6年度 調理師試験問題

山 口 県

(令和6年8月17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 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 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。
- 3 戦後の我が国の公衆衛生行政は、生活習慣病対策を主要な課題として出発した。
- 4 国際的な公衆衛生の中心機関であるWHO（世界保健機関）は、国際連合の保健専門機関として第2次世界大戦後に発足した。

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（身体的）	—	精神的	—	社会的
2	肉体的（身体的）	—	経済的	—	文化的
3	基本的	—	精神的	—	文化的
4	基本的	—	経済的	—	社会的

問3 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 日本人の平均寿命は、2022年（令和4年）現在、男女とも85歳を超えている。
- 2 国勢調査は、10年毎に実施する。
- 3 患者調査は、全国すべての医療機関の患者数を把握するため、毎年実施する。
- 4 2022年（令和4年）における死因別死亡順位は、悪性新生物が第1位となっている。

問4 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	ハエ	—	C型肝炎
2	マダニ	—	重症熱性血小板減少症候群（SFTS）
3	蚊	—	日本脳炎
4	ノミ	—	ペスト

問5 次のうち、人間が暑さ寒さを感じることに関係する物理的要素として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 気流（風）
- 2 湿度（気湿）
- 3 気圧
- 4 気温

問6 次のうち、細菌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 コレラ
- 2 マラリア
- 3 破傷風
- 4 結核

問7 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 感染経路対策として、手洗い、マスクの着用があげられる。
- 2 日本では、海外から持ち込まれる感染症の侵入防止対策（検疫）が全く取られていない。
- 3 感染症対策上、重要度が高いと考えられる予防接種については、予防接種法に基づき、都道府県が主体となって実施する定期接種が義務付けられている。
- 4 感染症に対する個人の感受性を低下（抵抗力を向上）させる方法はない。

問 8 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 肺がんと喫煙との関連は全くないと言われている。
- 2 脳血管疾患の死亡率は、近年、著しく増加傾向である。
- 3 高血圧の危険因子として、肥満や運動不足があげられる。
- 4 肝臓病は、肝炎ウイルスが原因で発症するものであり、アルコール摂取量との関係性は認められていない。

問 9 産業保健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 労働基準法では、労働者の賃金、労働時間、休日、安全と衛生、災害補償などについて規定している。
- 2 労働安全衛生法に基づき、事業者は全労働者に対して一般健康診断及び特殊健康診断を実施することになっている。
- 3 2014年（平成26年）の労働安全衛生法の改正により、事業場におけるメンタルヘルス対策としてストレスチェック制度の導入が義務化された。
- 4 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病（職業性疾病）といい、熱中症や一酸化炭素中毒などがある。

食品学

問 10 魚介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 魚介類は、良質のたんぱく質を平均 20%程度含み、肉類に比べて水分含量がやや高い。
- 2 魚介類には旬の時期があり、魚類では脂肪の多いいわゆる脂の乗った時期、貝類では脂肪とグリコーゲンの多い時期をいう。
- 3 魚は生け締めすると、ATP（アデノシン三リン酸）の分解が早まり、苦悶死させた魚に比べて、死後硬直時間が短くなる。
- 4 魚油には、多価不飽和脂肪酸のイコサペンタエン酸（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ことが特長である。

問 11 次の文は、いも類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。

- コンニャクイモ — 主成分は、(A) という食物繊維である。
- サトイモ — 特有の粘性は、糖質である (B) とたんぱく質が結合したものである。
- ジャガイモ — 発芽時の芽や緑変した皮には、(C) やチャコニンという毒成分がある。
- キャッサバ — 苦味種にはシアン化合物が含まれており、酵素分解して除毒し、(D) として利用されている。

	A	B	C	D
1	グルコマンナン	ガラクトース	アラニン	ナタデココ
2	アセチルマンナン	ガラクトース	ソラニン	タピオカ
3	アセチルマンナン	アラビノガラクトタン	アラニン	ナタデココ
4	グルコマンナン	アラビノガラクトタン	ソラニン	タピオカ

問 12 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 もち米は、アミロペクチン100%の米である。
- 2 小麦粉は、薄力粉>中力粉>強力粉の順にたんぱく質の含有量が多くなる。
- 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 ソバは、穀類に不足しがちな必須アミノ酸を含み、栄養価が高い。

問 13 食品の表示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 栄養成分表示として、原則全ての加工食品に、熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、食物繊維、糖質を順に記載することが義務付けられている。
- 2 賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗等により、安全性を欠くことがないと認められる期限を示すものである。
- 3 機能性表示食品としての表示を行うためには、消費者庁長官の許可が必要である。
- 4 アレルギー表示が義務付けられている特定原材料は、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)の8品目である。

問 14 次の表はビタミン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。

ビタミンの種類		含まれる食品の例示	欠乏症
脂溶性	(A)	緑黄色野菜、海藻、納豆等	血液凝固遅延
	(B)	レバー、チーズ、卵黄等	夜盲症など視覚機能の異常
水溶性	(C)	野菜類、果実類、茶(玉露)等	壊血病
	(D)	豚肉、胚芽、玄米等	脚気

	A	B	C	D
1	ビタミンB ₁	ビタミンK	ビタミンA	ビタミンC
2	ビタミンK	ビタミンA	ビタミンC	ビタミンB ₁
3	ビタミンC	ビタミンB ₁	ビタミンK	ビタミンA
4	ビタミンA	ビタミンK	ビタミンC	ビタミンB ₁

問 15 食品の加工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 こんにゃくは、こんにゃくいもを粉砕し、硫酸カルシウムを加えて固める。
- 2 ジャガイモをすりつぶし、水洗いしながらふるいでこしたものを精製し、乾燥させると小麦粉になる。
- 3 卵黄あるいは全卵に食塩などを加え、さらに酢やサラダ油を混ぜながら強く攪拌し乳化させると、マヨネーズになる。
- 4 皮蛋（ピータン）は、鶏卵の殻の上から、赤土、石灰、食塩などを混ぜたものを塗り付けて、短時間加熱したものである。

栄養学

問 16 栄養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 五大栄養素は、すべて熱量素（活動のエネルギー源）となる。
- 2 炭水化物、たんぱく質、脂質をエネルギー産生栄養素（三大栄養素）という。
- 3 生体内で構成素（体組織の成長と補充）の役割がある栄養素は、たんぱく質、無機質（ミネラル）、ビタミンである。
- 4 生体内で調整素（体機能の維持・調整）の役割がある栄養素は、炭水化物（糖質）と脂質である。

問 17 炭水化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 炭水化物とは、糖質から食物繊維を除いたものをいう。
- 2 食物繊維は、ヒトの消化酵素で分解できない。
- 3 麦芽糖（マルトース）は、マルターゼによって、2分子のブドウ糖に分解される。
- 4 グリコーゲンは、主に肝臓、筋肉中に存在する。

問 18 脂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 オレイン酸は、多価不飽和脂肪酸であり、必要に応じて体内でも合成できる。
- 2 脂肪は、エネルギー源として優れており、1 gで7 kcalのエネルギーをもつ。
- 3 コレステロールは、体内では主として肝臓で合成される。
- 4 バター、牛脂、豚脂などの動物性脂肪に多い飽和脂肪酸には、血中LDLコレステロール低下作用がある。

問 19 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B₁₂の吸収には、胃の壁細胞から分泌される糖たんぱく質である内因子が必要であり、胃の切除者、高齢者では欠乏しやすい。
- 2 パントテン酸は、必須アミノ酸のトリプトファンから生成できる。
- 3 葉酸は、妊娠初期における胎児の神経管閉鎖障害のリスクを低減させる。
- 4 ビタミンB₆は、たんぱく質（アミノ酸）代謝の補酵素として機能する。

問 20 カルシウム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 体内に最も多く存在する無機質（ミネラル）である。
- 2 体内のカルシウムの約60%が骨と歯に存在している。
- 3 牛乳・乳製品、魚介類（小魚）、緑黄色野菜、海藻類に多く含まれている。
- 4 欠乏症には、くる病、骨軟化症、骨粗鬆症がある。

問 21 次の文章の（ ）に入るホルモンとして、正しいものを一つ選びなさい。

（ ）は、膵臓のランゲルハンス島のA（ α ）細胞から分泌されるペプチドホルモンで、血糖を上昇させる作用がある。

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

問 22 次のたんぱく質消化酵素のうち、胃液に含まれているものを一つ選びなさい。

- 1 アミノペプチダーゼ
- 2 トリプシン
- 3 キモトリプシン
- 4 ペプシン

問 23 乳児期の栄養に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 生後4か月ごろまで、乳児は母乳栄養、混合栄養、人工栄養のいずれかによって成長する。
- 2 通常、生後5,6か月ごろから離乳を始め、12～18か月ごろには離乳を完了する。
- 3 母乳は、離乳の開始後与えないようにする。
- 4 満1歳までは、ボツリヌス菌による食中毒の危険があるため、はちみつは与えない。

問 24 高齢期の食生活に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 エネルギーは、個人差が大きいですが、青・壮年期に比べて少なめでよい。
- 2 カルシウム、鉄が不足しやすいので、牛乳、ヨーグルト、チーズ、しらす干し、レバー、緑黄色野菜などを十分にとるとよい。
- 3 口渇感が鈍くなり、脱水症状を起こしやすいため、水分を十分に補給する。
- 4 味覚が鈍くなるため、濃い味付けを心がける必要がある。

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 2022年（令和4年）に国内で発生した食中毒事件数を病因物質別にみると、ウイルス性>細菌性>寄生虫の順で多い。
- 2 2022年（令和4年）は、国内で発生した食中毒の患者数が1万人を下回った。
- 3 医師は、食中毒患者を診断した際は、直ちに保健所長に届け出なければならない。
- 4 細菌性食中毒では、食品が原因細菌に汚染されても、色、香り、味などに変化がないことが多い。

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 寄生虫 — クドア・セプトエンクタータ
- 2 化学物質 — E型肝炎
- 3 動物性自然毒 — シガテラ中毒
- 4 植物性自然毒 — ムスカリン

問 27 腸炎ビブリオ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、海水中に存在し、増殖速度が極めて速いことが特徴である。
- 2 この菌は、熱に強く、75℃で1分間の加熱では死滅しない。
- 3 この菌による食中毒の主な症状は、激しい腹痛と下痢である。
- 4 魚介類を真水の流水でよく洗うことは、この菌による食中毒の予防に効果的である。

問 28 腸管出血性大腸菌 O157 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は、激しい腹痛と出血性大腸炎を主な症状とし、幼少児や高齢者では溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し死亡することもある。
- 2 この菌による食中毒の予防法として、食肉を中心部まで十分に加熱すること、生野菜や果物は流水で十分に洗浄することなどが重要である。
- 3 この菌は、少量の菌数（100個程度）でも感染する。
- 4 この菌は、低温に弱いため、冷蔵庫内で速やかに死滅する。

問 29 カンピロバクター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 この菌による食中毒は、鶏肉の刺身などの加熱不十分な肉類が原因となりやすい。
- 2 この菌による食中毒の潜伏期間は、8～16時間とやや短い。
- 3 この菌は、芽胞を作る嫌気性菌であり、土壌や水など自然界に広く分布している。
- 4 この菌は、食品中で増殖しながら毒素（エンテロトキシン）を産生する。

問 30 ノロウイルス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 このウイルスによる食中毒は、冬季より夏季に多く発生する。
- 2 このウイルスは、カキなどの貝類、海水中、ヒトの小腸粘膜で増殖する。
- 3 この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。
- 4 このウイルスに感染した後、症状が消失して1週間が経過しても糞便からウイルスが検出されることがある。

問 31 アニサキ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 この寄生虫は、線虫の一種で、サバやアジなどの海産魚介類に寄生している。
- 2 この寄生虫による食中毒の主な症状は、腹痛などの胃腸症状である。
- 3 この寄生虫は、 -20°C 以下で24時間以上冷凍することで死滅する。
- 4 この寄生虫は、酸に弱く、食酢での処理により死滅する。

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、(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。

潜伏期間は(B)、症状は顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などである。食中毒の予防法として、(C) が重要である。

	A	B	C
1	赤身	短く	一貫した低温管理
2	白身	短く	一貫した低温管理
3	赤身	長く	速やかな内臓の除去
4	白身	長く	速やかな内臓の除去

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 食品添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物の4種類からなる。
- 2 保存料は、カビや微生物の発育を抑制し、食品の保存性を向上させるために用いられ、亜硝酸ナトリウムなどがある。
- 3 防かび(防ばい)剤は、柑橘類のカビを防止するために用いられ、イマザリルなどがある。
- 4 甘味料は、食品に甘みを与えるために用いられ、サッカリンナトリウムなどがある。

問 34 洗浄と消毒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 中性洗剤は、野菜や果物、食器などの洗浄に使用される。
- 2 紫外線消毒は、包丁やまな板などの殺菌に使用されるが、光線の当たらない陰の部分及び内部には効果がない。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムは、殺菌料として食品添加物に指定され、食器・器具、野菜などの消毒に使用される。
- 4 逆性石けん(陽イオン界面活性剤)は、殺菌力はほとんどないが、洗浄力が強い。

問 35 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は、食品の（ A ）に関する危害発生を未然に防止することを目的とした衛生管理システムで、原則として（ B ）食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理に取り組むことが（ C ）に定められている。

	A		B		C
1	安全衛生	—	大規模	—	調理師法
2	安全衛生	—	全ての	—	食品衛生法
3	生産効率	—	全ての	—	調理師法
4	生産効率	—	大規模	—	食品衛生法

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 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。
- 2 食中毒や感染症の原因菌などを調理場に持ち込む危険があるため、調理作業時に着用する仕事着や帽子、履き物を着用したまま便所に行ってはいけない。
- 3 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。
- 4 調理場の出入口は、材料などを運び込みやすいように常時開放し、網戸を設置してはいけない。

問 37 次の記述のうち、食品表示法第1条に規定される同法の目的として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 生活環境の保全を図る
- 2 一般消費者の利益の増進を図る
- 3 食品の生産及び流通の円滑化に寄与する
- 4 消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与する

問 38 食品安全基本法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 食品の安全性の確保のために必要な措置は、国民の利益の増進が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。
- 2 この法律では、国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割が規定されている。
- 3 食品関連事業者は、その事業活動を行うに当たって、国及び地方公共団体が食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識し、必要な措置を講ずる責務を有する。
- 4 厚生労働省に、食品安全委員会を置く。

問 39 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、食品の安全性の確保のために (A) 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、もつて国民の (C) の保護を図ることを目的とする。

	A		B		C
1	食品衛生	—	飲食	—	生活
2	食品衛生	—	食品	—	健康
3	公衆衛生	—	飲食	—	健康
4	公衆衛生	—	食品	—	生活

調理理論

問 40 食酢の作用と調理・加工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 微生物の発育をおさえる	— ピクルス
2 軟らかく、味を浸透しやすくする	— 昆布の煮物
3 ミロシナーゼをおさえ辛味を防ぐ	— 大根おろし
4 フラボノイドに作用し色を白くする	— ポーチドエッグ

問 41 卵の調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 茶わん蒸し、プディングのすだちを防ぐには、100℃を保って蒸すとよい。
- 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 80℃の湯のなかに卵を入れ20～30分保つと、卵黄はほぼかたまり、卵白のほうがかたまり、いわゆる温泉卵ができる。
- 4 卵黄中のレアニンには、水分と油を結びつける乳化作用がある。

問 42 だしのとり方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 中国料理のだしである湯（タン）は、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、加熱をして沸騰させる。火を止めてかつお節が沈んだらこす。
- 4 西洋料理のだしであるスープストック（ブイヨン）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 43 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 調理操作は、非加熱調理操作、加熱調理操作、調味操作の3つに大きく分類される。
- 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 対象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。
- 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 44 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 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。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 土鍋は、熱伝導率が高いので温まりにくい、いったん温まったら冷めにくい。

問 45 寒天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 ゼリーとして使用される寒天の濃度は、液に対して2～4%である。
- 2 果汁を加えた寒天液は、あまり長く煮ると果汁中の有機酸により寒天が分解し、固まりにくくなる。
- 3 寒天を用いて2色かんを作るときは、下層がまだ固まらないうちに上層を流し込むとよい。
- 4 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、寒天濃度が高いほど起こりにくい。

問 46 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、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。
- 3 食品のおいを消したいときや隠したいときは、より強い香りを使う。
- 4 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。

問 47 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 色紙切り — 和式調理（日本料理）の切り方で、材料を正方形に薄く切る切り方
- 2 ジュリエンヌ — 洋式調理（西洋料理）の切り方で、細いせん切りのこと
- 3 片（ピエン） — 中国式調理（中国料理）の切り方で、ぶつ切りにすること
- 4 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

問 48 揚げ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 天ぷらの衣は、粘りの少ない薄力粉を低温の水であまり攪拌せずに溶き、溶いたらすぐ揚げる。
- 2 油の適温は、衣の1粒を油中に落とし、その浮き沈みで判断することができる。鍋の下まで沈み、ゆっくり浮き上がるのは約180℃である。
- 3 揚げ物のコツは温度管理にあり、原則として厚手の揚げ鍋とたっぷりの油を用意し、少しずつタネを入れるようにして温度の急変を防ぐ。
- 4 揚げ物は、高温の液状油脂の対流により食品を加熱する操作で、加熱中に食品及び衣の脱水・吸油が行われる。

問 49 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 行事食や供応食の献立は、日常食とは異なり、栄養より嗜好的価値が重視される。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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 1 k g 当たりに換算すると大人の 2 倍以上となる。

問 50 和式調理（日本料理）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 視覚的要素が重視され、包丁さばきが料理のポイントになる。
- 2 汁と菜を基本に、数種の料理を並列にして、1 人分ずつの食膳を構成する。
- 3 魚を主材料とし、鮮度と季節性を大切にする素材中心の料理である。
- 4 海産物の乾燥品や塩蔵品を使い、調味を中心とした味付けを重視する料理である。

問 51 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	— 餡に塩
2 塩味とうま味	— 塩辛中の塩とうま味
3 苦味と甘味	— コーヒーと砂糖
4 酸味と甘味	— レモン果汁と砂糖

問 52 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 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する。
- 2 肉を焼くときは、初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。
- 3 ビーフステーキは肉のもち味を味わう料理なので、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。
- 4 スープストックや煮込み料理のように水中で長く加熱するときは、すじの多い、かたい部分を使ったほうが、普通の肉と比べてやわらかくなる。

問 53 電磁調理器（IH調理器）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 使用できる鍋に制限があり、鍋底が平らで電気抵抗の大きい鉄、ホーロー、ステンレス製などが適する。
- 2 マグネトロンから発生するマイクロ波（極超短波）を利用したものである。
- 3 コンロ本体は、発熱しないため安全かつ清潔で、室内空気の汚染もない。
- 4 発熱はすみやかで、100℃以下から300℃付近まで任意の温度に調節、保持できる。

問 54 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 「蒸し物」は、材料の特徴を失わずに中心部まで加熱するのに最適な方法で、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。
- 2 「焼き物」の加熱温度は、200℃以上にのぼり表面は焦げやすいので、適度の焦げ色になったら加熱をやめる。
- 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、温度管理が容易で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、高温で時間をかけて加熱を行うのがコツである。

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、調理室内の温度は28℃以下、室内湿度は80%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・CO₂・臭気等の除去を目的に行う。
- 3 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。
- 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 56 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 生野菜を冷水に漬けると吸水し、パリッとして歯切れがよくなる。
- 2 緑色野菜は、なるべく短時間でゆで、すぐ水で冷やす。
- 3 野菜を煮ると、細胞膜の成分であるコラーゲンが溶けて組織がくずれ、やわらかくなる。
- 4 果実に砂糖を多量に加えて煮詰めると、果実中のペクチンが砂糖・酸と反応してゼリー状になる。

問 57 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 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。
- 2 二杯酢は、しょうゆと食酢を合わせたものである。
- 3 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。
- 4 三杯酢は、食塩、酒、食酢を合わせたものである。

食文化概論

問 58 日本の主な郷土料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 長野県の「五平もち」とは、飯を粗くつぶして、串にちくわ状につけて、醤油をぬって焼いたものである。
- 2 宮崎県の「ずんだ餅」とは、ゆでた枝豆をすりつぶして塩や砂糖で味付けした餡をつきたての餅にからめたものである。
- 3 佐賀県の「ごどうふ」とは、豆乳と片栗粉などを練り合わせた寄せ物である。
- 4 京都府の「千枚漬け」とは、大根とさんまの漬け物である。

問 59 食味の形成要因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 化学的要因 — 甘味、酸味、塩味、温度
- 2 物理的要因 — テクスチャー、香り、色、形状
- 3 生理的要因 — 風土、空腹感、生活文化、疲労感
- 4 心理的要因 — 感情、緊張、食環境、食体験

問 60 日本料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 大饗料理とは、料理を形式化し、色、形、盛りつけの美しさを重視した平安貴族の料理であり、日本料理の原形となった。
- 2 南蛮料理とは、16世紀から17世紀で行われた南蛮貿易で、日本からポルトガルやスペインに伝わった、天ぷら、南蛮漬け等の料理である。
- 3 卓袱（しっぽく）料理とは、鎌倉時代に植物性食品と中国伝来の調理法とを組み合わせ、日本独自の工夫を施した料理である。
- 4 懐石料理とは、室町時代に町民の酒宴料理を、質の高い茶会席料理に改新させたもので、格式高い宴席で供された。

令和6年度 調理師試験解答用紙

山口県
(令和6年8月17日)

修正 コード	受 験 番 号				氏 名	
1 1	2			5		

公衆衛生学

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

食品学

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

栄養学

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

食品衛生学

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

調理理論

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

食文化概論

問 58 63 3	問 59 64 4	問 60 65 1
-----------------	-----------------	-----------------