

# 令和 7 年度 調理師試験問題

山 口 県  
(令和 7 年 8 月 3 0 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、( A )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( B )に努めなければならない。

- |   | A  |   | B      |
|---|----|---|--------|
| 1 | 健康 | － | 向上及び増進 |
| 2 | 安全 | － | 向上及び増進 |
| 3 | 健康 | － | 維持又は改善 |
| 4 | 安全 | － | 維持又は改善 |

問2 人口動態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 出生率とは、人口1,000人に対する年間の出生数である。
- 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的な子どもの数であり、15歳から49歳の女性の年齢別出生率を合計したものである。
- 3 死亡率（粗死亡率）とは、人口1,000人に対する年間の死亡数である。
- 4 乳児死亡率とは、人口1,000人に対する生後4週未満の死亡数である。

問3 感染症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。

- |   | 感染経路 |   | 病原体  |   | 感染症         |
|---|------|---|------|---|-------------|
| 1 | 接触感染 | － | 細菌   | － | 伝染性膿痂疹（とびひ） |
| 2 | 飛沫感染 | － | 細菌   | － | 麻疹          |
| 3 | 空気感染 | － | ウイルス | － | 結核          |
| 4 | 経口感染 | － | ウイルス | － | マラリア        |

問4 水道水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 一般細菌は、水道法第4条の規定に基づく「水質基準に関する省令」にて、水道水から「検出されないこと」と規定されている。
- 2 水道水は、水道法第4条の規定に基づく「水質基準に関する省令」で規定する水質基準に適合する必要がある。
- 3 水道とは、水道法にて「水を人の飲用に適する水として供給する施設の総体」と定められている。
- 4 水道法では、消毒方法として、塩素消毒が規定されている。

問5 四大公害病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。

| 公害病名      |   | 原因    |
|-----------|---|-------|
| 1 水俣病     | — | メチル水銀 |
| 2 イタイイタイ病 | — | ヒ素    |
| 3 四日市ぜんそく | — | 二酸化硫黄 |
| 4 新潟水俣病   | — | メチル水銀 |

問6 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 糖尿病は、空腹時血糖値のみで診断する。
- 2 生活習慣病は、睡眠、食事、運動等の短期的な生活習慣に起因して起こる疾病である。
- 3 高血圧症は、脳血管疾患や心臓病の大きな要因となる疾患である。
- 4 メタボリックシンドロームとは、皮下脂肪症候群といい、ウエスト周囲径が、男性85cm以上、女性90cm以上の場合をいう。

問7 「健康とは、肉体的、精神的及び社会的に完全に良好な状態であり、単に疾病または虚弱の存在しないことではない。」と定義したものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アルマ・アタ宣言
- 2 オタワ憲章
- 3 WHO（世界保健機関）憲章
- 4 健康増進法

問8 地域保健法第6条に規定する保健所の事業について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 住宅、水道、下水道、廃棄物の処理、清掃その他の環境の衛生に関する事項
- 2 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 3 歯科保健に関する事項
- 4 事業所における労働衛生に関する事項

問9 感染症法（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律）における感染症の類型と感染症名の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- |   | 感染症の類型 |   | 感染症名                |
|---|--------|---|---------------------|
| 1 | 1類感染症  | － | 腸管出血性大腸菌感染症         |
| 2 | 2類感染症  | － | 鳥インフルエンザ（H5N1，H7N9） |
| 3 | 3類感染症  | － | クリプトスポリジウム症         |
| 4 | 4類感染症  | － | エボラ出血熱              |

## 食品学

問 10 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、トリプシンインヒビターが含まれており、消化が悪い。
- 4 大豆の加工品として、豆腐、湯葉、納豆などがある。

問 11 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 | じゃがいも   | — | グルコマンナン   |
| 2 | さといも    | — | アラビノガラクトン |
| 3 | さつまいも   | — | チャコニン     |
| 4 | こんにゃくいも | — | ソラニン      |

問 12 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。

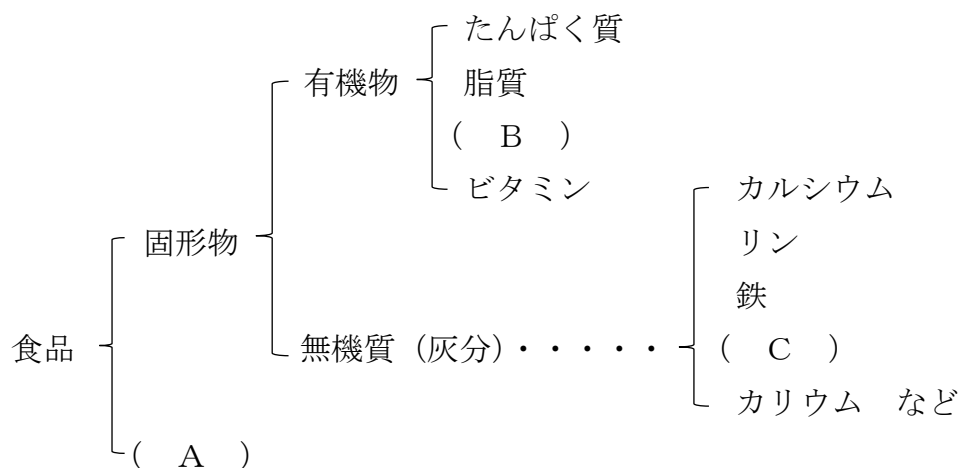
鶏卵は消化がよく、( A )が優れ、各種の栄養素を含む栄養価の高い食品であるが、( B )は含まれない。卵黄、卵白、卵殻の 3 部分からなり、重さの割合は ( C )である。

- |   | A     |   | B     |   | C         |
|---|-------|---|-------|---|-----------|
| 1 | アミノ酸価 | — | ビタミンE | — | 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E | — | 3 : 6 : 1 |

問 13 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 マカダミアナッツ
- 4 くるみ

問 14 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 15 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 魚介類には旬があり、魚類では脂肪の多いいわゆる脂の乗った時期をいう。
- 2 魚体の側線下には、色素たんぱく質のミオグロビンが多く含まれる、赤色の濃い血合肉があり、特に回遊魚で発達している。
- 3 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。
- 4 苦悶死させた魚は、生け締めした魚に比べて腐敗しにくい。

## 栄養学

問 16 たんぱく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 たんぱく質は、20種類のアミノ酸がペプチド結合で数多くつながった巨大な化合物（ポリペプチド）である。
- 2 たんぱく質は、卵、乳、魚、肉類に多く含まれ、穀類、野菜類などには比較的少ない。
- 3 たんぱく質は、アミノ酸にまで分解されて吸収されるが、一部は消化の途中段階であるアミノ酸が少数つながったペプチドの状態でも吸収される。
- 4 体内で合成可能なアミノ酸を不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）という。

問 17 次のうち、腸内細菌によっても合成される脂溶性ビタミンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンA
- 2 ビタミンD
- 3 ビタミンE
- 4 ビタミンK

問 18 次のうち、体内に最も多く存在するミネラル（無機質）として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 鉄（Fe）
- 2 ナトリウム（Na）
- 3 リン（P）
- 4 カルシウム（Ca）



問 19 水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 成人では、体重の約30～40%が水分である。
- 2 体重に占める水分の割合は、年齢が上がると減少する。
- 3 体内水分のバランスは、口渇感による水分摂取と腎臓の排尿調節作用によって保たれている。
- 4 成人では、食物に含まれる水なども含めて、1日に2～2.5L程度を摂取し、同量の水分を排泄している。

問 20 次のうち、中性脂肪（トリグリセリド）を分解する消化酵素として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 唾液アミラーゼ
- 2 膵液リパーゼ
- 3 ラクターゼ
- 4 ペプシン

問 21 鉄の吸収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 鉄は、主に大腸で吸収される。
- 2 食品に含まれる鉄の吸収率は、70%前後と考えられている。
- 3 胃酸やビタミンCは、吸収されにくい非ヘム鉄の3価鉄を吸収されやすい2価鉄に還元し、吸収率を高める。
- 4 良質のたんぱく質は、鉄の吸収を阻害する。

問 22 学童期・思春期の栄養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 体重をコントロールする際には、摂取エネルギーを減らすよりも、活動量を増やすことが望ましい。
- 2 成長・発育に伴う体たんぱく質蓄積分を考慮した、たんぱく質の摂取を心掛ける。
- 3 脂質由来のエネルギーは50%程度とする。
- 4 女子は初潮が到来して以降、鉄の損失が大きくなるため、鉄が不足しやすい。

問 23 一般食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 一般食は、疾病治療を目的として栄養素を制限する食事である。
- 2 常食は、病気の回復期や消化器官に問題がなく、食欲のある患者に用いる。
- 3 軟食は、主食をおまじり（一分粥）、三分・五分・七分・全粥に区分し、副食は主食に応じた消化のよいものを組み合わせる。
- 4 流動食は、刺激物、不消化物を含まない液状の食物で、口中で溶けるものを含む。

問 24 日本人の食事摂取基準（2025年版）における栄養素の指標のうち、生活習慣病の発症予防を目的としているものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 目安量
- 2 推定平均必要量
- 3 推奨量
- 4 目標量

## 食品衛生学

問 25 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（感染型） | － | カンピロバクター |
| 2 | 細菌性（毒素型） | － | ボツリヌス菌   |
| 3 | 植物性自然毒   | － | リステリア    |
| 4 | 動物性自然毒   | － | テトロドトキシン |

問 26 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 このウイルスによる食中毒は、1 年を通じて発生するが、冬季に多く発生する傾向がある。
- 2 このウイルスは、食品中で増殖する性質を持ち、加熱調理によっても完全に不活性化できない。
- 3 このウイルスの不活性化には、次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒が有効である。
- 4 このウイルスに感染した調理従事者により汚染された食品を原因とした食中毒の事例が多発している。

問 27 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おり、食品への汚染の原因となる。
- 2 この菌による食中毒の原因となりやすい食品には、おにぎりや生菓子類がある。
- 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化される。
- 4 この菌による食中毒の主な症状は、嘔吐、腹痛、下痢であり、発熱はほとんどない。

問 28 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 この菌は、食品中で増殖するときに耐熱性の毒素を産生する。
- 2 この菌による食中毒は、潜伏時間が 3 時間程度と短く、発熱を伴うことは少ない。
- 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 この菌による食中毒は、鶏肉の刺身や、加熱不十分な肉類が原因となりやすい。

問 29 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 この菌は、100 個程度の少量の菌数でも感染することがある。
- 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、小児や高齢者では腎臓障害を起こし、死亡することもある。
- 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 30 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、嘔吐や発熱である。
- 2 この菌は熱に強く、75℃で1 分間以上の加熱でも死滅しない。
- 3 この菌による食中毒の原因となりやすい食品には、食肉や鶏卵がある。
- 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 31 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 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。
- 3 アニサキスは、－20℃以下で24 時間以上冷凍することで死滅する。
- 4 アニサキスは、酸に弱く、酢で処理することで死滅する。

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

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。

|   | 添加物の品名   | 種類     |
|---|----------|--------|
| 1 | 安息香酸     | － 保存料  |
| 2 | アスパルテーム  | － 甘味料  |
| 3 | 亜硝酸ナトリウム | － 殺菌料  |
| 4 | チアベンダゾール | － 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 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。
- 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 アルコールは、濃度が100%のものが最も消毒効果が高い。

問 35 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 食品の安全衛生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ある。
- 2 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食品衛生法に定められている。
- 3 HACCPに沿った衛生管理を実施するには、一般的衛生管理プログラムが整備され実行されていることが必要である。
- 4 最終製品の一部を抜き取り検査することにより、その製品が安全か否かを決める衛生管理手法である。

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 手洗い後に手を拭く際は、使い捨てのペーパータオルなどを使用し、布タオルの共用は避ける。
- 2 病原微生物などを調理室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、検便を受けて健康確認することが大切であるが、下痢などの症状が出ていない場合は検便を受ける必要はない。
- 4 細菌による食中毒予防の三原則は、細菌を「つけない」、「増やさない」、「殺す」である。

問 37 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 食品とは、医薬品、医薬部外品を含む全ての飲食物をいう。
- 2 食中毒患者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- 3 飲食店営業など、公衆衛生に与える影響が著しい営業を営もうとする者は、都道府県知事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 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 食品関連事業者とは、食品の製造、加工、輸入を業とする者であって、食品の販売を業とする者は含まない。
- 3 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、内閣総理大臣又は農林水産大臣は、遵守事項を遵守するように指示することができる。
- 4 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を販売し、当該食品を回収するときは、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならない。

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 食品の安全性の確保は、国の経済の発展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。
- 3 消費者は、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、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、自ら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て、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

## 調理理論

問 40 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 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。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 煮魚を作るときは、鍋より一回り小さい落しぶたを使い、たっぷりの煮汁で味をムラなくつける。

問 41 米の炊飯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 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。
- 2 洗米の初めの 1～2 回は、たっぷりの水を加え、米粒表面の糠をとるために十分に時間をかけて研いでから水を捨てる。
- 3 蒸らしは、一度ふたを取って軽くかき混ぜ、水蒸気を逃がしてから行う。
- 4 普通の硬さに炊く場合の水加減は、米の重量の 1.0～1.1 倍である。

問 42 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 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。
- 3 やわらかいものは引き切り、かたいものは押し切り、さらにかたい魚の骨などはたたき切りにする。
- 4 隠し包丁とは、見えない部分に包丁で切り目を入れることで、食品の姿や形を保ちながら、内部まで熱を伝え、味をムラなく浸透させることができる。



問 43 中国式調理（中国料理）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 味つけは濃厚で、香りを重視し、ソースやスパイスの組合せが料理のポイントになる。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。

問 44 食品の冷凍・解凍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 青菜類を冷凍する場合は、色を保持するため、ブランチングといって、ごく短時間に 60℃以上の熱を加え、酵素を失活させる。
- 2 調理冷凍食品や衣をつけたフライは、凍ったまま焼いたり蒸したり揚げたりするほか、電子レンジによる解凍調理を行う。
- 3 刺し身のように生食する冷凍魚介類、又は肉類は、組織の破壊や汁の流出が起きないように、室温で解凍する。
- 4 野菜や果物は、みかんやいちごのように、しぼったりつぶしたりするものは別として、多くは冷凍により新鮮な歯ざわりを失う。

問 45 クックチルシステ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 クックチルシステムの導入のためには、専用機器の使用と厳密な温度と時間の管理に基づいた作業工程の衛生管理が必要である。
- 2 食材を加熱調理後、冷水又は冷風で急速冷却（90分間以内に中心温度3℃以下まで冷却）を行う。
- 3 運搬・保管は、3℃以下の冷蔵で行う。
- 4 提供時の再加熱は、中心温度60℃以上で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は75℃で90秒間以上）行う。

問 46 ルウ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 よく炒めたルウは粘りが強くなる。
- 2 色の白いものがホワイトルウ、褐色になるまで炒めたものをブラウンルウという。
- 3 粉にいきなり汁を加えると、粒同士が付着してダマができる。
- 4 ルウは小麦粉をバターで炒めたもので、粉の1つ1つの粒の周りを油が取り囲んだ状態になっている。

問 47 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。
- 2 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。
- 3 黒豆を煮るときは、重曹や古釘を入れると鮮やかになる。
- 4 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。

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 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 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。
- 4 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。

問 49 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 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。
- 2 表面に焦げめがつかず、小さきみな温度調節がしにくい。
- 3 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。
- 4 マイクロ波は、木、紙、プラスチックに当たると通過する。

問 50 いも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 生のじゃがいもは、空気に触れると褐変<sup>かつべん</sup>するので、切ったら水にさらす。
- 2 マッシュポテトや粉吹きいもを作るときには、新じゃがいもを用いるとよい。
- 3 やまのいもは粘質物を含むため、ぬめりがある。
- 4 さつまいもは、甘味が特徴で、ゆっくり加熱するとでんぷんが分解されて糖に変わり、甘味が強くなる。

問 51 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 「炒め物」は、加熱中に味つけが可能であり、高温短時間で行うのがコツである。
- 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。
- 3 「焼き物」の加熱温度は、200℃以上にのぼり、表面は焦げやすいため、適度の焦げ色になったら加熱をやめる。
- 4 「揚げ物」は、高温の液状油脂の対流を利用した湿式加熱調理操作であり、加熱中に食品及び衣の脱水・吸油が行われる。

問 52 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 小児の献立は、この時期の食べ物への体験が成人後の嗜好を大きく支配するので、なるべくいろいろな食品を取り入れ、大人と同じ味つけとする。
- 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、高校にかけての時期は、成長が急速なので、動物性たんぱく質を十分に摂取させるようにする。

問 53 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 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作用があるので、メレンゲを作る際は途中から加える。
- 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 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。
- 4 卵を 65～70℃の湯の中に入れ、20～30分保つと、卵黄はほぼかたまり、卵白はどろどろした、いわゆる温泉卵ができる。

問 54 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、同時に、加熱した時の熱凝固も速まる。
- 2 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。
- 3 生鮮食品に塩を加えると、浸透圧の関係で細胞内の水分が細胞外に浸出する。
- 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、すべての調味料の基本となる。

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 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 換気設備には、排気フード、排気ダクト、ファン（換気扇）、グリストラップなどがある。
- 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 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、湿度は 80%以下が望ましいとしている。

問 56 加熱調理の適温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。

| 調理 |          | 温度 |          |
|----|----------|----|----------|
| 1  | カステラ     | —  | 160～170℃ |
| 2  | 焼肉       | —  | 230℃     |
| 3  | カラメル     | —  | 140～150℃ |
| 4  | 緑茶浸出（煎茶） | —  | 70～90℃   |

問 57 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 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。
- 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 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。

## 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 | ( C )、栄養性、嗜好性      |
|          | 食物の制限条件  | ( D )、簡易性、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 | 付加価値 | － | 生命維持 | － | 安全性 | － | 経済性 |
| 2 | 付加価値 | － | 生命維持 | － | 経済性 | － | 安全性 |
| 3 | 生命維持 | － | 付加価値 | － | 安全性 | － | 経済性 |
| 4 | 生命維持 | － | 付加価値 | － | 経済性 | － | 安全性 |

問 59 日本の行事と行事食の次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- |   | 行事 |   | 行事食            |
|---|----|---|----------------|
| 1 | 正月 | － | 福豆、恵方巻き        |
| 2 | 春分 | － | はまぐりの吸い物、ちらし寿司 |
| 3 | 夏至 | － | 精進料理、白玉団子      |
| 4 | 冬至 | － | かぼちゃ、小豆がゆ      |

問 60 西洋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 フランス料理は、洗練性、豪華、高級宴会料理といった特徴があり、特色ある食材としてエスカルゴがある。
- 2 イタリア料理は、保守的、合理的、実質的といった特徴があり、特色ある料理としてフィッシュアンドチップスがある。
- 3 スペイン料理は、地域ごとの郷土料理に特徴があり、特色ある料理としてパエリアがある。
- 4 アメリカ料理は、移民による各地域混合型といった特徴があり、特色ある料理としてビーフステーキがある。

# 令和 7 年度 調理師試験解答用紙

山 口 県  
(令和 7 年 8 月 3 0 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>1 | 7<br>4 | 8<br>1 | 9<br>1 | 10<br>2 | 11<br>3 | 12<br>3 | 13<br>4 | 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>2 | 18<br>3 | 19<br>2 | 20<br>4 |

## 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>4 | 23<br>4 | 24<br>1 | 25<br>2 | 26<br>3 | 27<br>3 | 28<br>1 | 29<br>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<br>3 | 31<br>2 | 32<br>3 | 33<br>4 | 34<br>4 | 35<br>2 | 36<br>4 | 37<br>3 | 38<br>3 |
| 問 34    | 問 35    | 問 36    | 問 37    | 問 38    | 問 39    |         |         |         |
| 39<br>4 | 40<br>4 | 41<br>3 | 42<br>1 | 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>4 | 46<br>1 | 47<br>2 | 48<br>4 | 49<br>3 | 50<br>4 | 51<br>1 | 52<br>1 | 53<br>2 |
| 問 49    | 問 50    | 問 51    | 問 52    | 問 53    | 問 54    | 問 55    | 問 56    | 問 57    |
| 54<br>3 | 55<br>2 | 56<br>4 | 57<br>2 | 58<br>3 | 59<br>4 | 60<br>2 | 61<br>3 | 62<br>1 |

## 食文化概論

|         |         |         |
|---------|---------|---------|
| 問 58    | 問 59    | 問 60    |
| 63<br>3 | 64<br>4 | 65<br>2 |