

令和 8 年度 調理師試験問題

山 口 県

(令和 8 年 8 月 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

3

問 2

問 3

公衆衛生学

問1 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。

健康とは、病気ではないとか、弱っていないということではなく、肉体的にも、（ A ）
にも、そして（ B ）にも、すべてが満たされた状態にあることをいう。

- | | A | | B |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 精神的 | — | 社会的 |
| 2 | 精神的 | — | 文化的 |
| 3 | 経済的 | — | 社会的 |
| 4 | 経済的 | — | 文化的 |

問2 地域保健法第6条に規定する保健所の事業として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 医事・薬事に関する事項
- 2 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- 3 事業所における労働衛生に関する事項
- 4 歯科保健、精神保健に関する事項

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 国民健康・栄養調査は、健康増進法に基づき実施されている。
- 2 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。
- 3 人口静態統計とは、特定の一時点における人口集団の特性を把握する統計であり、この統計の代表的なものとして、10年ごとの国勢調査がある。
- 4 食中毒統計は、「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」に基づき、食中毒事件数、患者数及び死者数が集計されている。

問4 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 シックハウス症候群とは、住宅建材や家具から発生するホルムアルデヒドやトルエン等の化学物質等によって起きる健康障害の総称である。
- 2 産業廃棄物は、市町村の責任で処理しなければならない。
- 3 ネズミが媒介する感染症には、ペストやワイル病等がある。
- 4 水道水は、大腸菌が検出されてはならない。

問5 次の感染症のうち、ウイルスを病原体とする感染症を一つ選びなさい。

- 1 結核
- 2 トキソプラズマ症
- 3 麻疹
- 4 白癬（水虫）

問6 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 高血圧の危険因子として、肥満や運動不足があげられる。
- 2 糖尿病の初期には自覚症状がないが、発見の遅れや長期に患うことで腎障害（慢性腎不全）を併発することがある。
- 3 脳血管疾患の死亡率は、近年、著しく増加傾向である。
- 4 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。

問7 次の文は、生活習慣病の予防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。

生活習慣病の重症化予防の観点から、(A)に基づき、医療保険者の義務として、40～(B)歳の加入者に、特定健康診査と特定保健指導が実施されている。

	A		B
1	健康増進法	－	74
2	健康増進法	－	64
3	高齢者の医療の確保に関する法律	－	74
4	高齢者の医療の確保に関する法律	－	64

問8 次の化学物質のうち、四大公害病の呼吸器系疾患の原因となったものを一つ選びなさい。

- 1 アルゴン
- 2 メチル水銀
- 3 カドミウム
- 4 二酸化硫黄

問9 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、全労働者に対して一般健康診断を、また、(B)業務で、政令で定めるものに従事する者に対しては、特殊健康診断を実施している。

	A		B
1	労働基準法	－	有害な
2	労働基準法	－	長時間の
3	労働安全衛生法	－	長時間の
4	労働安全衛生法	－	有害な

食品学

問 10 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の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 卵、乳、カシューナッツ、そば、落花生、えび、かに
- 2 卵、乳、カシューナッツ、そば、大豆、くるみ、いか
- 3 卵、乳、アーモンド、そば、落花生、えび、かに
- 4 卵、乳、アーモンド、そば、くるみ、えび、いか

問 11 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 小麦粉は、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。
- 2 じゃがいもをすりつぶし、水洗いしながらふるいでこしたものを精製し、乾燥させると片栗粉（じゃがいもでん粉）になる。
- 3 納豆は、大豆を煮た後に納豆菌を播種し、繁殖させてつくるが、納豆菌の作用で大豆の消化が非常によくなり、その過程でビタミンDが増加する。
- 4 こんにゃくいもを粉にし、多量の水で膨潤させ、石灰乳（水酸化カルシウム）などを加えて固めるとこんにゃくになる。

問 12 味の種類と呈味物質の代表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。

- | 味の種類 | | 呈味物質 |
|-------|---|-------------|
| 1 甘味 | － | グリチルリチン |
| 2 酸味 | － | グルタミン酸ナトリウム |
| 3 苦味 | － | ククルビタシン類 |
| 4 うま味 | － | イノシン酸 |

問 13 卵類、乳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 卵黄の色素は、カロテノイドである。
- 2 卵白には、ビタミンCが含まれている。
- 3 牛乳には、ほとんどの栄養成分が含まれており、鉄も多い。
- 4 バターは、牛乳や脱脂乳を殺菌、冷却後、乳酸発酵させたものである。

問 14 食品の用途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 食品は有害・有毒物質や腐敗菌を含まず安全であることが第一であり、その上で栄養性に富むものでなければならない。
- 2 食品の第一次機能は、栄養機能と呼ばれ、生命活動を維持するための栄養素を供給する働きである。
- 3 食品の第二次機能は、食物機能と呼ばれ、色・味・香り・食感・形状を通じておいしさを感じさせ、満足感を与える働きである。
- 4 食品の第三次機能は、生体調節機能と呼ばれ、血糖値や血圧の調整や免疫力の向上、ホルモンの代替作用など、栄養素として以外の機能も備わっていることが知られている。

問 15 次の文は、食用微生物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) — アルコール発酵作用をもっているのが特徴で、糖質を発酵させてアルコールと炭酸ガスにする。
- (B) — 糸状菌に属し、菌糸を出し、その先端に胞子をつくり繁殖する。
- (C) — (A)、(B) に比べて小さい微生物で、分裂しながら増殖する。

- | | A | | B | | C |
|---|-----|---|-----|---|-----|
| 1 | 酵母類 | — | 細菌類 | — | かび類 |
| 2 | かび類 | — | 細菌類 | — | 酵母類 |
| 3 | 細菌類 | — | かび類 | — | 酵母類 |
| 4 | 酵母類 | — | かび類 | — | 細菌類 |

栄養学

問 16 食事バランスガイドに示されている 5 つの区分に含まれないものを一つ選びなさい。

- 1 菓子・嗜好飲料
- 2 主食
- 3 副菜
- 4 果物

問 17 ショ糖(スクロース)を構成する単糖の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

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

問 18 次のうち、 $n-3$ 系脂肪酸に分類されるものの組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 リノール酸、アラキドン酸
- 2 オレイン酸、リノール酸
- 3 α -リノレン酸、ドコサヘキサエン酸（DHA）
- 4 パルミチン酸、ステアリン酸

問 19 次のうち、欠乏すると巨赤芽球性貧血を起こすビタミンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンE
- 2 ビタミンB₁
- 3 葉酸
- 4 ビタミンC

問 20 摂食行動の調節に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 摂食中枢と満腹中枢は、間脳の視床下部に存在する。
- 2 摂食中枢が刺激されると、食物の摂取を抑制する。
- 3 満腹中枢が刺激されると、食物の摂取を促進する。
- 4 血糖は、摂食行動の調節に関与しない。

問 21 次のうち、膵臓から分泌されるホルモンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 インスリン
- 2 セクレチン
- 3 ガストリン
- 4 コレシストキニン

問 22 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、消化液に含まれる消化酵素による栄養素の加水分解をいう。
- 3 栄養素の吸収のほとんどは、胃で行われる。
- 4 中鎖脂肪酸は、リンパ管ではなく門脈に入る。

問 23 妊娠期の栄養に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 妊娠中は、鉄を含む食品を控える。
- 2 妊娠中は、カルシウムの吸収率が著しく増加する。
- 3 妊娠高血圧症候群を予防するため、食塩を多く摂取する。
- 4 つわりの時期には、食欲の有無にかかわらず、決まった時間に1日3回食事をする。

問 24 身長 1 6 0 c m、体重 6 4 k g の人の BMI（体格指数）として、正しいものを一つ 選びなさい。

1 2 0

2 2 5

3 3 0

4 3 5

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 医師は、食中毒患者を診断した際は、直ちに厚生労働省に届け出る義務がある。
- 2 細菌性食中毒では、原因食品に色、香り、味などの変化が必ず認められるため、外見で判断できることが多い。
- 3 食中毒では、一定の潜伏期間を経て、腹痛、嘔吐、下痢、発熱などの症状が生じ、中には、死に至る場合もある。
- 4 2024年（令和6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＞細菌＞寄生虫の順が多い。

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 このウイルスは、85℃～90℃で90秒間以上の加熱で不活化する。
- 2 このウイルスは、人の小腸のみで増殖する。
- 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調理従事者の手による食品汚染を原因とする食中毒がある。

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。
- 2 この菌を保菌する動物は、鶏のみである。
- 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、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 この菌による食中毒の原因食品は、前日調理した煮物、カレー、シチューなどが多い。
- 2 この菌は芽胞を形成するため、加熱後の食品でも時間の経過とともに菌が増殖することがある。
- 3 この菌は、酸素がある状態でのみ発育する好気性菌である。
- 4 この菌による食中毒の主な症状は、腹痛や下痢である。

問 29 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 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原因食品は、食肉や鶏卵に加え、これらを原材料とする食品に多い。
- 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主な症状は、軽い腹痛や下痢であり、発熱はほとんどない。
- 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 31 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 65℃で 30 秒以上加熱すること、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するが、腎臓障害を起こし、死亡することもある。
- 4 この菌は、低温に強く、冷蔵庫内でも生き残ることがある。

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 サルコシスティス・フェアリーによる食中毒は、豚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、酢などの酸に強く、しめさばなどで感染力はなくなる。

問 33 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 毒きのこには、ツキヨタケ、クサウラベニタケ、ベニテングタケなどがあり、ムスカリンなどの有毒成分により死亡することもある。
- 4 下痢性貝毒や麻痺性貝毒は、貝の中腸腺に含まれており、熱には弱く、加熱により無毒化する。

問 34 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。

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、(B) が重要である。

- | | A | B |
|---|----|-------------|
| 1 | 赤身 | — 速やかな内臓の除去 |
| 2 | 白身 | — 速やかな内臓の除去 |
| 3 | 赤身 | — 一貫した低温管理 |
| 4 | 白身 | — 一貫した低温管理 |

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 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人未満の小規模事業者は、業界団体が作成した手引書を参考に「HACCPに基づく衛生管理」に取り組む必要がある。
- 4 HACCPを実施するためには、一般的衛生管理プログラムが実行されていることが必要である。

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 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、30℃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、ハエが入らないように網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置する。

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 | － | 飲食 | － | 増進 |
| 2 | 信頼性 | － | 食品 | － | 保護 |
| 3 | 安全性 | － | 飲食 | － | 保護 |
| 4 | 安全性 | － | 食品 | － | 増進 |

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、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合（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する。
- 3 食品表示法の表示対象には、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡は含まれない。
- 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の販売をしてはならない。

問 39 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 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。
- 3 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。
- 4 厚生労働省に、食品安全委員会を置く。

調理理論

問 40 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 れんこん、ごぼうなど、空気中の酸素で褐変しやすい野菜は、切ったらすぐ水に漬けるとあく抜きにもなる。
- 2 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。
- 3 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。
- 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 41 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 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。
- 3 銅鍋は、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。
- 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 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 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。
- 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 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。
- 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 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 肉の筋線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。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。

問 44 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、途中でふたをとることは禁物である。
- 2 無洗米はぬかを除去した米で、研ぎ洗いを必要としない。炊飯時の加水量は、やや少なめにする。
- 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その水を手早く捨てる。
- 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 45 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 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。
- 2 和え物は、時間経過による脱水現象を避けるため、提供直前に調味する。
- 3 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。
- 4 余熱が大きいので、加熱時間を長くする。

問 46 味の相互作用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 コーヒーに砂糖を入れると、抑制効果により、苦みが弱められる。
- 2 餡に塩を少し加えると、対比効果により、甘味が強まる。
- 3 だし汁に塩を少し入れると、相乗効果により、だしの味が強められる。
- 4 レモン果汁に砂糖を加えると、抑制効果により、酸味が弱められる。

問 47 寒天・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 ゼリーとして使用される寒天の濃度は、液に対して0.5～1.5%である。
- 2 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、砂糖濃度が高いほど、起こりにくい。
- 3 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、固まりにくくなるため、火からおろして果汁を加える。
- 4 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。

問 48 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 茶碗蒸しをつくる時は、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。
- 3 もち米を蒸す時は、途中で何度も振り水をしなければならない。
- 4 蒸し物は煮物に比べて栄養成分の損失は少ない。

問 49 砂糖の作用と調理・加工の例の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

作用	調理・加工の例
1 熱凝固を遅らせ、やわらかく固める	－ 卵焼き
2 滑らかなクリーム状になる	－ フォンダン
3 微生物の発育をおさえる	－ 砂糖漬け
4 でん粉の老化を防ぐ	－ メレンゲ

問 50 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カトラリーは、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 ブッフエスタイルのサービスは、客が自ら料理を取りにいく形式である。
- 3 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。給仕はすべて主客から行う。
- 4 心地よい空間づくりとして、料理の香りを楽しむために、香りの強い室内用芳香剤やコロンの使用はさける。

問 51 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 日本料理の昆布だしは、昆布を水に浸漬して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。
- 2 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。
- 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 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。

問 52 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 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 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。
- 3 牛、豚、鶏、羊など、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 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 発熱はすみやかで、しかも100℃以下から300℃付近まで任意の温度に調節、保持できる。
- 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 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。

問 54 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 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。
- 3 小学校から中学校、高校にかけての献立は、成長が急速なので動物性たんぱく質を十分に摂取させるようにする。
- 4 エネルギーを使わず、しかも疲労の激しい精神労働には、食事の量を増やし、高エネルギーの献立とする。

問 55 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 牛乳からつくられるバターは、自由に形を変えられる可^か塑^そ性がある。
- 2 レバーや魚の臭いを除きたいときは、牛乳に浸すと臭いを吸着する。
- 3 牛乳を静かに加熱すると、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 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。ヨーグルトは、乳酸発酵によりアルブミンを凝固させたものである。

問 56 食品の切り方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	説明
1 シャトー	－ 洋式調理（西洋料理）の切り方で、細いせん切りのこと
2 絲（スウ）	－ 中国式調理（中国料理）の切り方で、ぶつ切りにすること
3 片（ピエン）	－ 中国式調理（中国料理）の切り方で、うす切りにすること
4 短冊切り	－ 和式調理（日本料理）の切り方で、材料を正方形に薄く切ること

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 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・CO₂・臭気等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（グリス阻集器）を設備し、たまった汚物を定期的に除く。
- 4 厨芥^{ちゅうがい}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。

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、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 — 加齢、空腹感、疲労感、健康状態
- 4 心理的要因 — 感情、緊張、食環境、歴史

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、うろことひれのある魚を食べることを禁じている。
- 2 イスラム教は、非教徒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、羊を食べることを禁じている。

問 60 郷土料理と都道府県の次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- | 郷土料理 | 都道府県 |
|-----------|-------|
| 1 ふな寿司 | — 滋賀県 |
| 2 うずみ | — 広島県 |
| 3 からしれんこん | — 熊本県 |
| 4 きりたんぽ | — 長野県 |

令和 8 年度 調理師試験解答用紙

山 口 県
(令和 8 年 8 月 8 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 1	7 3	8 1	9 2	10 3	11 3	12 3	13 4	14 4

食品学

問 10	問 11	問 12	問 13	問 14	問 15
15 1	16 3	17 2	18 1	19 3	20 4

栄養学

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

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 3	32 2	33 3	34 3	35 3	36 2	37 2	38 4
問 34	問 35	問 36	問 37	問 38	問 39			
39 3	40 3	41 1	42 3	43 3	44 3			

調理理論

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

食文化概論

問 58	問 59	問 60
63 3	64 2	65 4