

平成 26 年度岩手県調理師試験問題

- 科目：食文化概論・衛生法規・公衆衛生学・栄養学・食品学・食品衛生学・調理理論
- 時間：午前 10 時から 12 時まで

係員の指示があるまで開いてはいけません。

【 注 意 事 項 】

- 1 受験票は、必ず、机上の受験番号札の下に並べて、見やすいように置いてください。
- 2 解答は、黒の鉛筆又はシャープペンシル（HB 以上の濃いめのもの）で記入してください。
- 3 試験問題についての質問は、一切、受け付けません。ただし、印刷不明瞭、誤字又はミスプリントと思われる箇所があった場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
- 4 答えは、解答用紙に数字で記入しますので、問題をよく読んで、各設問の指示に従って記入してください。また、解答用紙の記入する欄を間違わないようにしてください。
- 5 試験開始後 1 時間以内（11 時 00 分まで）と終了前の 10 分間（11 時 50 分以降）は、退場できません。
- 6 試験開始後、1 時間を経過してから退場を希望する人は、周辺の人迷惑にならないように、静かに席を離れてください。その際、解答用紙は机の上に裏返しに置いたままにしてください。
なお、問題用紙は、持ち帰ってよろしいです。
- 7 一度、退場した人は、この試験時間中は、再度入場できません。また、廊下などで騒がしくしないでください。
- 8 試験時間中の手洗い等は原則として認めませんが、気分が悪くなるなど止むを得ない場合は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間中、隣の人と会話をしたり、不正行為をした人は、直ちに退場を命ずることがありますので、注意してください。
- 10 終了時間の合図があったときは、再度、解答用紙の受験番号などの記入もれがないか確認し、回収が終わるまで席を立たないで、係員の指示に従ってください。
- 11 始める前に、解答用紙（右上）には、受験番号及び氏名を記入してください。
- 12 帰る際には、受験票等忘れ物をしないよう、机の下も確認してください。

食文化概論

問1 食法に関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 手食は、すべての民族が経験した食べ方であり、食事の基本である。
2. ナイフ、フォーク、スプーンは、紀元前にエジプトで使われ始めた。
3. 手食には、食事のマナーはなく、左右どちらの手を自由に使っても良い。
4. 箸食は、日本で最も早く始まり、やがて中国、東南アジア各国に広まった。

問2 次の記述の中から、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. てんぷらは、弥生時代から伝わる日本古来の料理である。
2. そばをそば切りと称して麺にして食べるようになったのは、江戸時代からである。
3. インドから伝えられたパンが、日本全土に広まったのは15世紀初めのことである。
4. 握りずしは、平安時代に京都で食べ始められ、やがて江戸へと広まった。

問3 世界の料理、食材の組み合わせで、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 韓国 —— プルコギ、サムゲタン
2. 中国 —— タンドールチキン、チャパティ
3. フランス — エスカルゴ、トリュフ
4. イギリス — フィッシュアンドチップス、アイリッシュシチュー

問4 次の記述の中から、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ヒンズー教徒は、肉の中でも特に牛肉を食べることを禁じられている。
2. ユダヤ教徒は、豚肉のほかエビ、イカ、ウナギを食べることを禁じられている。
3. イスラム教徒は、鳥肉、羊肉を食べることを禁じられている。
4. 日本でも、肉食禁止令が出された時代があった。

問5 次の記述の中から、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 日本のハレの（特別な）日の食事に、酒、餅、赤飯は欠かせない。
2. 稲には、粘りの強いジャポニカ、粘りの弱いインディカなどがある。
3. 稲のルーツはアジア大陸であり、海を渡って日本に伝えられた。
4. 稲が日本に伝えられたのは、縄文時代よりも以前のことであり、

衛生法規

問1 調理技術の審査制度により、専門調理師として認定される名称の一つとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 西洋料理専門調理師
2. 麺料理専門調理師
3. すし料理専門調理師
4. ふぐ料理専門調理師

問2 特定給食施設に関する記述で、() に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

特定給食施設は、厚生労働省令で定められ、継続的に1回（ A ）以上又は1日（ B ）以上の食事を供給する施設である。

1. A 100食 —— B 200食
2. A 100食 —— B 250食
3. A 200食 —— B 300食
4. A 200食 —— B 350食

問3 食品衛生法に基づく、営業許可を必要とする業種として、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 医薬品販売業
2. 魚介類販売業
3. 喫茶店営業
4. 飲食店営業

問4 健康増進法の内容に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保健指導・栄養指導の実施
2. 健康診断の実施
3. 国民健康・栄養調査の実施
4. 受動喫煙の防止

問5 調理師免許証の再交付に関する記述で、()に入る語句として、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

調理師免許証の再交付を受けた後、失くした調理師免許証を発見したときは、()に、これを、免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。

1. 5日以内
2. 7日以内
3. 10日以内
4. 14日以内

公衆衛生学

問1 保健所の業務ではないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 感染症の予防
2. 廃棄物の処理
3. 衛生上の試験
4. 産業医の選任

問2 健康寿命の記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 0歳の人が今後平均で何年生きられるかを示している。
2. 障害年（寝たきりや痴呆などで介護を必要とする期間）は含まれない。
3. 世界保健機関（WHO）が2000年に提唱した。
4. わが国は男女とも世界トップクラスの長寿国である。

問3 水俣病の原因物質を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 有機水銀
2. 有機鉛
3. 有機ヒ素
4. 有機リン

問4 土壌を介した感染ではないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炭そ病
2. 痘そう（天然痘）
3. 破傷風
4. 十二指腸虫症（鉤虫症）

問5 喫煙の健康影響に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. わが国の男性の喫煙率は、諸外国に比べて高率である。
2. 女性の喫煙率は増加傾向にある。
3. 中学・高校生の喫煙率は減少している。
4. 妊婦の喫煙は低出生体重児の危険性を高める。

問6 介護保険制度の記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保険者は市町村である。
2. 要介護度判定は介護認定審査会で行われる。
3. 要介護度は要支援と要介護に分けられる。
4. 介護保険のサービスに必要な費用の10%は介護保険料でまかなわれる。

問7 市町村の行う母子保健サービス事業ではないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 母子健康手帳の交付
2. 1歳6ヶ月児健康診査
3. 小児慢性特定疾患治療研究事業
4. 妊産婦、新生児訪問指導

問8 学校保健安全法による感染症分類の第二種に該当しないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 麻しん
2. 流行性耳下腺炎
3. 腸チフス
4. 咽頭結膜熱

問9 労働安全衛生法で定められた労働衛生対策ではないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 労働者の休日
2. 衛生管理者の選定
3. 健康診断
4. 衛生教育

栄養学

問1 次の記述の中から、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炭水化物、たんぱく質、脂質を3大栄養素という。
2. 水分は、成人の体重の50~60%を占める。
3. 脂質は、1gあたり4kcalのエネルギーを供給する。
4. ビタミンは体の調子を整える役割がある。

問2 炭水化物についての記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. でんぷんは、ぶどう糖がたくさん集まったものである。
2. でんぷんに水を加えて加熱すると糊化し、このことを β 化という。
3. 炭水化物が体内に入ってエネルギーとして利用されるとき、必ずビタミンB₁が必要となる。
4. 炭水化物は、1gあたり4kcalのエネルギーを供給する。

問3 たんぱく質についての記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. たんぱく質を多く含む食品には、野菜、果物がある。
2. たんぱく質は、多数のグルコースが結合したものである。
3. たんぱく質の役割として、血液や筋肉組織をつくる。
4. たんぱく質は熱により変性するが、酸、アルカリでは変性しない。

問4 ビタミンについての記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 一般的に体内で合成されないため、食物として摂取する必要がある。
2. ビタミンA、D、E、Kは、水溶性ビタミンである。
3. ビタミンCは、水に溶けやすく、熱に弱い。
4. ビタミンB₁の欠乏症として、脚気がある。

問5 次の記述の中から、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 離乳は、生後3か月頃からはじめ、12~18か月頃には完了する。
2. 幼児期は正しい食習慣を身に付けさせるため、間食は控える。
3. 思春期には、急激な成長に造血が追いつかず、肥満症になることが多い。
4. 高齢期には、咀嚼力、嚥下力が低下するので、飲み込みやすく、消化の良いものを与える。

問6 糖尿病に関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 糖尿病には1型と2型があり、日本の糖尿病患者の90%以上は2型である。
2. 糖尿病治療食の基本は、肉類を食べないことである。
3. 膵臓から分泌されるグルカゴンの分泌量または作用が不足した状態を糖尿病という。
4. 糖尿病の食品交換表は、1単位を100kcalとし、1単位ごとの食品の重量を示している。

問7 無機質に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. カルシウムは、体内に最も多く含まれる無機質で、その50%が骨や歯の構成成分となっている。
2. 亜鉛の欠乏は、味覚障害、皮膚障害などを引き起こす。
3. カリウムは、野菜、果物、豆類に多く含まれている。
4. 鉄の欠乏症には、貧血がある。

問8 次の記述の中から、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 成人の肥満の指標は、BMI(体格指数)が20以上である。
2. 本態性高血圧症の食事は、バランスのとれた食事を心がけ、食塩は、1日20g以下にする。
3. 肝硬変において肝性昏睡の際は、たんぱく質を制限する。
4. 食物アレルギーがある人でも、バランス食を重視し、除去食は行わない。

問9 消化吸収に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 口腔内では、唾液アミラーゼによりでんぷんが分解される。
2. 胃では、食物を一時的にためておき、ペプシンによりたんぱく質が消化される。
3. 膵液の膵リパーゼは、脂質を脂肪酸とグリセリンに分解する。
4. ほとんどの栄養素は大腸から吸収される。

食品学

問1 食肉の色を作っている主な成分として、最も適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. アミロース
2. アルブミン
3. カロテン
4. ミオグロビン

問2 炭水化物に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. エネルギー源として重要な食品成分である。
2. ブドウ糖、果糖などの単糖類からできている。
3. グリコーゲン、セルロース、ペクチンなどが含まれる。
4. 消化されないものは含まれていない。

問3 いもに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. キャッサバは、タピオカでんぷんの原料である。
2. 里芋は、でんぷんが主成分で、アミラーゼ（でんぷん分解酵素）を多く含む。
3. キクイモは、イヌリンを含む。
4. サツマイモは、貯蔵中にでんぷんがアミラーゼにより分解され甘味を増す。

問4 乳を原料とする加工食品として、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 加糖練乳
2. プロセスチーズ
3. マーガリン
4. ヨーグルト

問5 次の記述の中から、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. コンニャクの主成分はガラクトタンである。
2. ジャムは、果実中に含まれるペクチンを利用した食品である。
3. コラーゲンは、水を加えて加熱するとゼラチンに変化する。
4. マヨネーズは、卵黄中に含まれるレシチンの乳化作用を利用している。

問6 原料、加工法、加工食品の組合せの中で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 大豆・小麦 — 発酵 ————— 醤油
2. 大豆 ————— たんぱく質凝固 — 豆腐
3. 茶葉 ————— 発酵 ————— 緑茶
4. 小麦 ————— 発酵・焼成 ———— パン

食品衛生学

問1 食品衛生に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品衛生法の対象は、食品だけであり、食品添加物、おもちゃ、洗剤は含まれない。
2. 病原微生物とは、人や動物の体内に侵入して病原性を発現する微生物を総称している。
3. リスク評価を行う食品安全委員会は、食品安全基本法の施行に伴い発足し、内閣府に設置されている。
4. 細菌が増える条件には、温度、栄養、水分等がある。

問2 食中毒の分類に関する組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 細菌性食中毒 —— 腸炎ビブリオ
2. ウイルス性食中毒 — トキソプラズマ
3. 細菌性食中毒 —— ソラニン
4. ウイルス性食中毒 — サルモネラ

問3 サルモネラによる食中毒に関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 潜伏期は、1 から 6 時間で、平均 3 時間である。
2. 重症の場合、溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発する。
3. 人の鼻腔や手の傷などに存在する。
4. 原因食品は、肉と肉加工品、卵と卵加工品が多い。

問4 ノロウイルスに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ノロウイルスによる食中毒は、年間を通じて発生するが、特に冬場に多く発生する。
2. ノロウイルス感染者の嘔吐物や糞便が感染源となる。
3. ワクチンを接種することにより、食中毒を予防することができる。
4. 潜伏期間は、通常 24 から 48 時間で、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱が主な症状である。

問5 アニサキスに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 魚介類の内臓の寄生虫が筋肉に移行することがあるので、鮮魚はなるべく早く内臓を取り除く。
2. 人体内で胃壁、腸壁に侵入し、腹痛をおこす。
3. 幼虫は高温に弱いため、加熱すれば死滅する。
4. 幼虫は低温に強いため、十分に冷凍しても死滅しない。

問6 調理における洗浄と消毒に関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 物理的消毒法には、加熱消毒法、焼却法、光線による殺菌法のほか、消毒剤を用いる方法も含まれる。
2. 低温保持殺菌法とは、63℃から65℃で30分間温度を保つことによる殺菌法で、全ての病原体を死滅させることができる。
3. 日本では放射線による食品の殺菌は認められていないが、じゃがいもの発芽防止に限り利用が許可されている。
4. 次亜塩素酸ナトリウムは、腐食性がないため、金属類の消毒によく用いられる。

問7 食品の劣化と保存に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 水分活性 (A_w) が0に近づくと、微生物が増殖しやすくなる。
2. 腐敗や変敗の原因となる細菌として、バチラス (バチルス) 属、シュードモナス属などがある。
3. 腐敗に伴う腐敗生産物の例として、肉ではアンモニア、海産魚ではトリメチルアミンが生成される。
4. 加熱は、食品中の微生物を殺菌し、酵素を破壊することで食品の保存性を高める方法である。

問8 食品添加物に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 添加物とは、食品の製造過程において、食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう。
2. 食品衛生法では、添加物を指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物に分類している。
3. ADI (許容1日摂取量) とは、人が1年間摂取しても安全な量のことであり、動物実験により無毒性量を求め、安全係数を掛けて算出される。
4. 食品添加物の実際の摂取量については、マーケットバスケット方式による調査が行われている。

問9 食品添加物に関する組み合わせで、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保存料 — ソルビン酸
2. 着香料 — バニリン
3. 発色剤 — 亜硫酸ナトリウム
4. 甘味料 — サッカリン

問10 食品衛生法において、アレルギーを起こしやすい物質として表示が義務付けられている特定原材料の組み合わせで、正しいものを一つ選びなさい。

1. 卵、乳、小麦、落花生、いか、そば、かに
2. 卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに
3. 卵、乳、大豆、落花生、えび、そば、かに
4. 卵、乳、大豆、落花生、いか、そば、かに

問11 食品衛生対策に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品取扱者は、清潔な作業衣、前掛、帽子、マスク等を着用する。
2. 手洗いは、適切な時期に適切な方法で行う。
3. 食品取扱者は、爪は短く切り、指輪、時計等は外す。
4. 食品取扱者は、下痢等の症状がなければ、検便を受ける必要はない。

問12 HACCP システムに関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. HACCP とは、Hazard Analysis and Critical Control Point の略である。
2. HACCP プランの作成には、7原則を含む12手順が必要である。
3. HACCP システムにおいては、最終製品の微生物学的・化学的試験に重点をおいている。
4. 大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCP の概念に基づき作成されている。

調理理論

問1 和食の特徴の組み合わせとしてもっとも適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア 自然の美しさや季節の移ろいを、料理を通して表現する。
- イ さまざまな油脂の特徴的な味や香りを活かす。
- ウ 多様で新鮮な食材を用い、その持ち味を尊重する。
- エ 発酵させた食品を用いることはない。

- 1. ア、イ
- 2. イ、ウ
- 3. ア、ウ
- 4. イ、エ

問2 牛刀の部位の名称と使い方の組み合わせとして適当ではないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. 腹—にんにくを潰す。
- 2. 切っ先—じゃがいもの芽を取る。
- 3. 峰—ごぼうの皮をこそげる。
- 4. 刃元—大根をかつら剥きにする。

問3 煮物についての記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. 1気圧下での一般的な加熱温度は100℃以下である。
- 2. 鍋蓋をすると沸騰しにくくなる。
- 3. しょうゆをはじめから加えて煮ると煮崩れしやすくなる。
- 4. 通常の圧力鍋による加熱温度は150℃前後である。

問4 和え物に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. 一般的な白和えの衣の主材料は豆腐である。
- 2. 酢みそ和えのことを「ぬた」ともいう。
- 3. 和え衣の味付けが具の味付けより濃いことにより具から脱水がおこる。
- 4. 和え物を衛生的に安全な状態に上げるためには具と和え衣のいずれか一方が熱いうちに和える。

問5 電子レンジのマイクロ波に関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 電子レンジのマイクロ波の誘電率は水より氷のほうが高い。
2. 日本で電子レンジに利用できるマイクロ波の周波数は3,450MHzである。
3. 電子レンジで球形の食品を加熱するとマイクロ波は中心部に集中する。
4. 電子レンジのマイクロ波は金属を透過する。

問6 米の調理に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. すし飯は、炊きたての白飯に合わせ酢を混ぜてつくる。
2. ピラフは米を炒めてから炊いてつくる。
3. 全粥は米の容量の5倍程度の水加減で炊いてつくる。
4. しょうゆ味の炊き込み飯をふっくらと炊き上げるためには、あらかじめ米の浸漬水にしょうゆを加えて30分放置した後に炊く。

問7 小麦粉のグルテン形成に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 小麦粉をこねる水の温度は20℃より30℃のほうがグルテンの形成がよい。
2. 砂糖はグルテン形成を抑制する。
3. 食塩はグルテン形成を抑制する。
4. 油脂はグルテン形成を抑制する。

問8 じゃがいもの調理に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 粉ふきいもは、茹でたじゃがいもの水気をきって、熱いうちに鍋のなかでころがしながら水分をとばしてつくる。
2. 冷蔵しておいたじゃがいもは、室温保存しておいたじゃがいもより油でから揚げしたときに着色しにくい。
3. 皮が緑色になったじゃがいもは、皮を厚く剥いて調理すると苦味が少なくなる。
4. 茹でたじゃがいもを冷ましてからマッシュすると餅状になる。

問9 ほうれん草の色に関する記述で、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ほうれん草を茹でたときに緑色を保持させるためには、弱火で時間をかけてゆっくり加熱するとよい。
2. ほうれん草のおひたしにしょうゆをかけて数時間放置しても色は変化しない。
3. ほうれん草を酢の物にして長時間放置すると褐変する。
4. ほうれん草の色よく茹でるためには、鍋蓋をする。

問 10 味に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. うま味のある食品に少量の食塩を添加するとうま味の強さが増す。
2. 砂糖シロップに酢を添加すると甘味の強さが増す。
3. グルタミン酸ナトリウムとイノシン酸ナトリウムの混合液のうま味の強さは、同濃度のそれぞれ単独の溶液のうま味より強い。
4. 冷やし澄まし汁の味を熱いうちにつける場合は、薄めに塩味をつけると冷やしたときにちょうどよくなる。

問 11 でん粉の記述として正しいものの組み合わせを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | |
|---|------------------------------------|
| ア | じゃがいもでん粉のゲルは、とうもろこしでん粉のゲルより透明度が高い。 |
| イ | じゃがいもでん粉の糊液に酢を加えると粘度が増大する。 |
| ウ | 葛でん粉のゲルは、透明度が高いのでくず桜に使われる。 |
| エ | じゃがいもでん粉の糊液に食塩を加えると粘度が増大する。 |

1. ア、エ
2. イ、ウ
3. ア、ウ
4. イ、エ

問 12 希釈卵液の加熱凝固に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 砂糖添加は希釈卵液の熱凝固を抑制する。
2. 食塩添加は希釈卵液の熱凝固を促進する。
3. 牛乳で希釈した卵液は、水で希釈した卵液より低い温度で凝固し始める。
4. かつお節のだし汁で希釈した卵液の加熱凝固ゲルの硬さは、水で希釈した場合と同じである。

問 13 肉の特性として正しいものの組み合わせを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | |
|---|---------------------------------------|
| ア | 肉を酢や酒に浸すと保水性が高まり、軟らかくなる。 |
| イ | ひき肉に 1.5%ほどの食塩を混ぜると保水性が高まり、まとまりやすくなる。 |
| ウ | 肉に生姜汁をかけて放置すると硬くなる。 |
| エ | 肉は高温、長時間乾熱加熱すると軟らかくなる。 |

1. ア、イ
2. イ、ウ
3. ア、エ
4. イ、エ

問 14 寄せものの材料とおよその仕上がり濃度の組み合わせとして、最も適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 本葛 ————— 10%
2. 棒寒天 ————— 5%
3. ゼラチン ————— 3%
4. カラギーナン — 8%

問 15 卵白泡に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 油は卵白の起泡性を著しく阻害する。
2. 砂糖は卵白の泡を安定化する。
3. 冷蔵庫から出したばかりの卵の白身は泡立ちやすい。
4. 卵黄と一緒に泡立てると卵白だけで泡立てたときより泡立ちにくくなる。

問 16 クックチルシステムに関する記述で、正しいものの組み合わせを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア 加熱調理した食品を急速冷却し、一定期間保存し、必要なときに再加熱をして料理を提供するシステムである。
- イ 食品を保存する温度は -7°C 前後である。
- ウ 加熱調理した食品を目標の温度まで冷却する時間はタンブルチラー方式でもブラストチラー方式でも 60 分以内と定められている。
- エ タンブルチラー方式よりブラストチラー方式のほうが可能な保存期間が短い。

1. ア、イ
2. イ、ウ
3. ウ、エ
4. ア、エ

問 17 特定給食施設の献立に関する記述で、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 献立は調理員の技能にあわせて時間内に作ることができる内容とする。
2. 献立は食べる人の好みに配慮した内容とする。
3. 献立は予算に左右されずに栄養バランスを考えた内容とする。
4. 献立は質、量ともに食べる人が満足できるように配慮する。

問 18 大量調理施設衛生管理マニュアルに示された「焼き物」の中心温度に関する記述で、カッコ内の①～④に入る最も適切な数値の組み合わせを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

調理の途中で食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において（ ① ）℃以上に達していた場合には、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。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（ ② ）～（ ③ ）℃で（ ④ ）秒間以上加熱する。

	①	②	③	④
1.	75	80	85	60
2.	80	90	95	70
3.	75	85	90	90
4.	85	90	95	50