

令和6年度

調理師試験問題

令和6年9月3日

群馬県

注意事項

- 1 係員の指示があるまで、試験問題を開いてはいけません。
 - 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配付してあります。
 - 3 解答は、各問題の中から正解を1つ選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入してください。
 - 4 解答の記入には、鉛筆を使用し、書きまちがえたときはよく消して書きなおしてください。
 - 5 問題は、6科目で60問あります。
 - 6 解答用紙には、受験票に記入してある「受験番号」と「氏名」(カタカナで記入、濁点はひとマスを使用、姓と名はひとマスあける)を忘れずに記入してください。
-

公衆衛生学

- 1 次のうち、厚生労働省「令和4年人口動態統計」の死因別死亡順位第1位として、正しいものを選びなさい。
- 1 悪性新生物
 - 2 心疾患
 - 3 老衰
 - 4 脳血管疾患
- 2 次の疾病予防の段階に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 一次予防とは、疾病の危険因子を軽減し、発症を予防する段階である。
 - 2 一次予防の対策には、食生活改善や予防接種がある。
 - 3 二次予防の対策には、定期健康診断やがん検診がある。
 - 4 早期治療は、機能回復や社会復帰を目的とした三次予防の対策である。
- 3 次のうち、「使用者は、労働者に対して、毎週少くとも一回の休日を与えなければならぬ。」と定めている法律として、正しいものを選びなさい。
- 1 労働組合法
 - 2 労働基準法
 - 3 労働安全衛生法
 - 4 労働関係調整法
- 4 次の感染症と衛生害虫の組合せとして、誤っているものを選びなさい。
- | 感染症 | | 衛生害虫 |
|---------|----|------|
| 1 赤痢 | —— | ゴキブリ |
| 2 つつが虫病 | —— | ダニ |
| 3 日本脳炎 | —— | 蚊 |
| 4 マラリア | —— | ハエ |
- 5 次のうち、受動喫煙の防止を規定している法律として、正しいものを選びなさい。
- 1 健康増進法
 - 2 食育基本法
 - 3 地域保健法
 - 4 食品衛生法

6 次の水道法施行規則に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

給水栓における水は、 を / 以上保持するように塩素消毒をすること。

	A		B		C
1	遊離残留塩素	——	0. 1 m g	——	L
2	結合残留塩素	——	0. 1 m g	——	d L
3	遊離残留塩素	——	0. 4 m g	——	L
4	結合残留塩素	——	0. 4 m g	——	d L

7 次の感染症のうち、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で、3類感染症に該当するものを選びなさい。

- 1 後天性免疫不全症候群
- 2 新型コロナウイルス（COVID-19）感染症
- 3 腸管出血性大腸菌感染症
- 4 ジフテリア

8 次の公害病に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

は、 を原因とし、主な症状は である。

	A		B		C
1	イタイイタイ病	——	二酸化窒素	——	腎 障 害
2	水 俣 病	——	カドミウム	——	骨 変 形
3	水 俣 病	——	メチル水銀	——	神経系障害
4	イタイイタイ病	——	二酸化硫黄	——	気管支喘息

9 次のうち、調理師法の目的として、誤っているものを選びなさい。

- 1 調理の業務に従事する者の資質を向上させる。
- 2 調理技術の合理的な発達を図る。
- 3 国民の栄養改善に資する。
- 4 国民の食生活の向上に資する。

食 品 学

10 次の魚介類の加工品に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 棒だらは、調味液に漬けた小型のたらを乾燥させたものである。
- 2 練り製品は、魚肉に酢を加えてすり潰したものである。
- 3 このわたは、なまこの内臓を燻煙で乾燥させたものである。
- 4 雑節は、かつお以外の原料魚から製造された節類である。

11 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 卵黄の色は、飼料に由来するアントシアニン色素によるものである。
- 2 卵殻、卵黄、卵白の重量比率は、1 : 3 : 6 である。
- 3 鶏卵には、ビタミンCと食物繊維は含まれていない。
- 4 鶏卵の脂質は、卵白よりも卵黄に多く含まれている。

12 次の香辛料に関する記述で、 A ~ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

A のように辛味を利用する刺激性香辛料、 B のように香りを利用する芳香性香辛料、 C のように色を利用する着色香辛料がある。

	A		B		C
1	しょうが	——	わさび	——	シナモン
2	さんしょう	——	ローリエ	——	サフラン
3	オールスパイス	——	ナツメグ	——	マスタード
4	クローブ	——	ターメリック	——	こしょう

13 次の食肉類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 羊肉は、子羊肉のラムと成羊肉のマトンに大別される。
- 2 コンビーフは、調味したひき肉をケーシングに詰めて加熱したものである。
- 3 豚肉は、ビタミンB₁を多く含む。
- 4 牛肉の脂質は、鶏肉の脂質に比べ融点が高い。

14 次の砂糖及び甘味類に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 水あめは、でん粉を酸または酵素で分解し、糖化してつくる。
- 2 てんさい糖は、さとうきびが原料である。
- 3 はちみつの主成分は、果糖とガラクトースである。
- 4 アスパルテームは、ショ糖の20倍の甘味をもつ天然甘味料である。

15 次の原材料となる豆類と食品の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | | 豆 類 | | 食 品 |
|---|-----|----|-------|
| 1 | そら豆 | —— | 豆 板 醤 |
| 2 | 大 豆 | —— | き な こ |
| 3 | ささげ | —— | 豆 苗 |
| 4 | 緑 豆 | —— | はるさめ |

栄 養 学

16 次のうち、三大栄養素の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 炭水化物、脂質、ビタミン
- 2 炭水化物、たんぱく質、脂質
- 3 炭水化物、脂質、ミネラル
- 4 炭水化物、たんぱく質、ミネラル

17 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 単純たんぱく質、複合たんぱく質、リポたんぱく質に大別される。
- 2 1 gあたりのエネルギー量は、約4 kcal である。
- 3 アミノ酸が多数ペプチド結合した高分子化合物である。
- 4 たんぱく質の栄養価は、主にアミノ酸価（アミノ酸スコア）で表される。

18 次のミネラルの主な欠乏症と含有食品の組合せとして、正しいものを選びなさい。

ミネラル		主な欠乏症		含有食品
1 カリウム	——	貧血	——	レバー
2 カルシウム	——	くる病	——	牛乳
3 セレン	——	虫歯	——	果物類
4 ヨウ素	——	甲状腺腫	——	いも類

19 次の日本人の食事摂取基準（2020年版）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 使用期間は、2024年度までの5年間である。
- 2 食塩相当量の目標量は、15歳以上の男女とも6.5 g未満/日である。
- 3 健康増進法に基づき厚生労働大臣が定めるものである。
- 4 国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を示すものである。

20 次のうち、消化酵素に該当しないものを選びなさい。

- 1 ペプシン
- 2 マルターゼ
- 3 唾液アミラーゼ
- 4 ガストリン

21 次の基礎代謝に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

基礎代謝は、体重に する。また、基礎代謝は低栄養状態では くなり、妊娠後期は くなる。

- | | A | | B | | C |
|---|-----|----|---|----|---|
| 1 | 正比例 | —— | 低 | —— | 高 |
| 2 | 反比例 | —— | 高 | —— | 低 |
| 3 | 反比例 | —— | 低 | —— | 高 |
| 4 | 正比例 | —— | 高 | —— | 低 |

22 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ビタミンCは、水溶性ビタミンであり、主な欠乏症は壊血病である。
- 2 ビタミンKは、腸内細菌によっても合成され、不足することはほとんどない。
- 3 ビタミンB₆は、炭水化物（糖質）代謝の補酵素として働く。
- 4 ビタミンAは、粘膜や皮膚を正常に保つ働きがある。

23 次の消化管に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

消化管は、口腔から始まり、咽頭、食道、、、、肛門の順に食物が通過する1本の管である。

- | | A | | B | | C |
|---|----|----|----|----|----|
| 1 | 大腸 | —— | 小腸 | —— | 胃 |
| 2 | 小腸 | —— | 肝臓 | —— | 大腸 |
| 3 | 膵臓 | —— | 大腸 | —— | 小腸 |
| 4 | 胃 | —— | 小腸 | —— | 大腸 |

24 次のナトリウムに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ナトリウムの主な摂取源は、食事中的食塩である。
- 2 ナトリウムは、細胞外液より細胞内液に多く存在する。
- 3 ナトリウムは、体液の浸透圧維持に関与している。
- 4 ナトリウムの過剰摂取は、血圧上昇のリスクがある。

食 品 衛 生 学

25 次の法律に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品表示法は、食品表示に関わる法律を統合して一元化したもので、消費者庁が所管している。
- 2 製造物責任法（PL法）は、製造物の欠陥により被害が生じた場合に、被害者の円滑かつ適切な救済を目的として創設された。
- 3 食品安全基本法は、消費者による自主的、合理的な選択を阻害するおそれのある行為を制限及び禁止するため、誤認を招く不当な表示等を規制している。
- 4 食品衛生法は、食品等事業者の責務や営業に関する規制、HACCPに沿った衛生管理などについて定めている。

26 次の大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 HACCPの概念に基づいて、重点管理事項をまとめたものである。
- 2 調理後直ちに提供されない食品は、10℃以上又は65℃以下で管理する。
- 3 調理従事者等は、月に1回以上の検便を受ける。
- 4 マニュアルが適用となるのは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設である。

27 次の食品添加物とその用途の組合せとして、正しいものを選びなさい。

食品添加物	用 途
-------	-----

28 次の食物アレルギーに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 アレルギーは、免疫機能が過剰に反応することで引き起こされる。
- 2 アナフィラキシーショックは、血圧低下や意識障害などが起こり、直ちに対応しないと命に関わることがある。
- 3 全年齢において、即時型食物アレルギーの原因食品は、そばが最も多い。
- 4 特定原材料は、アレルギーの症例数が多い食品や症状が重篤になる食品であり、表示が義務化されている。

29 次の消毒に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 紫外線は、光線が照射された表面だけでなく、光線の当たらない内部にも殺菌効果がある。
- 2 オゾン水は、強力な還元力による殺菌作用を示す。
- 3 次亜塩素酸水は、漂白力が強く、消臭力にも優れる。
- 4 逆性せっけんは、殺菌力は強いが、洗浄力は弱い。

30 次の食中毒に関する記述で、、 にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

令和4年に発生した食中毒の原因物質は、事件数が多いものから順に 、細菌、 である。

- | | A | | B |
|---|------|----|------|
| 1 | ウイルス | —— | 寄生虫 |
| 2 | 寄生虫 | —— | 自然毒 |
| 3 | 自然毒 | —— | ウイルス |
| 4 | 寄生虫 | —— | ウイルス |

31 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 食中毒の分類は、病因物質によるものが一般的である。
- 2 化学性食中毒の発生ピークは、冬季である。
- 3 ヒスタミンは、動物性自然毒の有毒成分である。
- 4 シガトキシンは、植物性自然毒の有毒成分である。

32 次の食中毒菌と主な原因食品の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | | 食中毒菌 | | 主な原因食品 |
|---|-------------------|----|--------|
| 1 | カンピロバクター・ジェジュニ/コリ | —— | 鶏肉 |
| 2 | 黄色ブドウ球菌 | —— | おにぎり |
| 3 | セレウス菌 | —— | 飲料水 |
| 4 | サルモネラ属菌 | —— | 鶏卵 |

33 次のノロウイルス食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 主な症状は、腹痛、嘔吐、下痢である。
- 2 ウイルスは、感染力が強く、10～100個程度で発病させる。
- 3 食中毒予防のための消毒は、エタノールが最も効果的である。
- 4 感染者の糞便は、大量のウイルスを含む。

34 次の寄生虫とその食中毒の主な原因食品の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

	寄 生 虫		主な原因食品
1	サルコシステイス・フェアリー	——	熊 肉
2	ア ニ サ キ ス	——	サ バ
3	クドア・セブテンpunkタータ	——	ヒラメ
4	有 鉤 条 虫	——	豚 肉

35 次のボツリヌス菌に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 酸素がない環境では、増殖しない。
- 2 毒素は、80℃で3分間加熱すると無毒になる。
- 3 乳児がはちみつを摂取すると、乳児ボツリヌス症になることがある。
- 4 食中毒の主な症状は、胃腸障害と発熱である。

36 次のアニサキスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 60℃で1分間の加熱により、死滅する。
- 2 食中毒では、腹痛や嘔吐等の症状を引き起こす。
- 3 醤油や酢には、死滅させる効果がない。
- 4 宿主となる海産魚介類の筋肉部に寄生し、内臓には寄生しない。

37 次の腸管出血性大腸菌に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 75℃で1分間以上の加熱により、死滅する。
- 2 生体内毒素型の食中毒菌である。
- 3 生野菜を原因食品とする食中毒発生報告はない。
- 4 小児や高齢者が感染すると、腎障害を起こして死亡することがある。

38 次の有毒キノコに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ツキヨタケは、食中毒の原因となる毒キノコである。
- 2 毒キノコの有毒成分は、加熱や冷凍によって無毒化する。
- 3 野生のキノコを不用意に採食することは、危険である。
- 4 有毒成分には、ムスカリン、アマトキシシンがある。

39 次の植物とその有毒物質の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

	植 物		有毒物質
1	ビルマ豆 (五色豆)	——	リナマリン
2	じゃがいも	——	エルゴタミン
3	チョウセンアサガオ	——	スコポラミン
4	青 梅	——	アミグダリン

調理理論

40 次の調理用熱源として用いられるガスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 爆発や一酸化炭素中毒の危険性がある。
- 2 点火しやすい。
- 3 火力調節が難しい。
- 4 気体燃料で、都市ガスやプロパンガスがある。

41 次の給食施設で使用する機器のうち、一般的に下処理加工に用いるものを選びなさい。

- 1 ミートチョッパー
- 2 回転釜
- 3 スープケトル
- 4 フライヤー

42 次の調理器具に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 鍋の材質は、銅、ステンレス、鉄、陶磁器、耐熱ガラスなどがある。
- 2 包丁には、和包丁、洋包丁、中国包丁がある。
- 3 スチームコンベクションオーブンは、蒸す、焼く、煮るなどの調理ができる。
- 4 圧搾用器具には、すいのう、茶こし、粉ふるいなどがある。

43 次の計量器具とわが国で標準的に用いられている容量の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

計量器具	容量
1 計量カップ	200 mL
2 米計量カップ	180 mL
3 大さじ	10 mL
4 小さじ	5 mL

44 次の調理技術に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 炊飯の蒸らしの段階では、加熱終了直後にふたを開けて余分な水蒸気を逃す。
- 2 寒天ゼリーは、砂糖濃度が高いほど離漿が起りにくい。
- 3 さつまいもは、ゆっくり加熱すると甘味が強くなる。
- 4 青菜は、短時間でゆでて、すぐに水で冷やすと緑色を保持できる。

45 次の非加熱調理操作のうち、切碎に該当するものを選びなさい。

- 1 魚の三枚おろし
- 2 卵白の泡立て
- 3 わさびのすりおろし
- 4 乾物の水戻し

46 次のエマルションに関する記述で、 A ~ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

水と油のように混ざり合わない2つの液体を、攪拌などにより、強制的に混合させ、水の中に油が分散した状態（水中油滴型）、あるいは油の中に水が分散した状態（油中水滴型）を A という。この A したものをエマルションといい、例として、水中油滴型は B 、油中水滴型は C などがある。

- | | A | | B | | C |
|---|----|----|-------|----|-------|
| 1 | 乳化 | —— | マヨネーズ | —— | バター |
| 2 | 乳化 | —— | マーガリン | —— | 生クリーム |
| 3 | 溶解 | —— | 生クリーム | —— | バター |
| 4 | 溶解 | —— | マヨネーズ | —— | マーガリン |

47 次のゆで物への添加材料に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 たけのこは、米ぬかを加えてゆでるとあくが抜ける。
- 2 わらびは、重曹を加えてゆでると鮮やかな緑色になる。
- 3 なすは、砂糖を加えてゆでると鮮やかな紫色になる。
- 4 ポーチドエッグは、食酢を加えてゆでると卵白の分散が防止できる。

48 次の揚げ調理に関する記述で、 にあてはまるものを選びなさい。

魚介類の天ぷらは、 ~ 190℃で、1~2分の加熱が適している。

の油に天ぷら衣を少量落とすと、衣は鍋底につかないうちに浮き上がる。

- 1 150℃
- 2 160℃
- 3 180℃
- 4 200℃

49 次の味の種類とその呈味物質の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

味の種類 呈味物質

- 1 酸 味 —— カフェイン
- 2 渋 味 —— タンニン
- 3 苦 味 —— テオブロミン
- 4 うま味 —— グアニル酸

50 次の味の相互作用に関する記述で、 A ~ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

異なる味を持つ2種類の物質を混ぜたとき、一方が他方の味を強める現象を

A という。例えば、 B に塩を加えると C を強く感じる作用である。

- | | A | | B | | C |
|---|------|----|--------|----|-----|
| 1 | 対比効果 | —— | あ ん | —— | 甘 味 |
| 2 | 対比効果 | —— | 辛 子 | —— | 辛 味 |
| 3 | 相乗効果 | —— | だ し 汁 | —— | うま味 |
| 4 | 相乗効果 | —— | レモン果汁 | —— | 酸 味 |

51 次の食品のうち、そば（そば切り）のつなぎとして用いるものを選びなさい。

- 1 カラギーナン
- 2 もち米
- 3 菜種油
- 4 やまのいも

52 次の小麦粉に関する記述で、 A ~ D にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

小麦粉のたんぱく質は、種類によって含量が異なり、 A の形成に関与する。

特性に合わせ、 B は強力粉、 C は中力粉、 D は薄力粉を用いる。

- | | A | | B | | C | | D |
|---|------|----|--------|----|--------|----|-----|
| 1 | グルテン | —— | パスタ | —— | パ ン | —— | ケーキ |
| 2 | ペクチン | —— | ケーキ | —— | パスタ | —— | うどん |
| 3 | ペクチン | —— | うどん | —— | パ ン | —— | パスタ |
| 4 | グルテン | —— | パ ン | —— | うどん | —— | ケーキ |

53 次の温泉卵の調理温度と時間に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 45～50℃のお湯の中で40～50分程度保つ。
- 2 55～60℃のお湯の中で40～50分程度保つ。
- 3 65～70℃のお湯の中で20～30分程度保つ。
- 4 80～85℃のお湯の中で20～30分程度保つ。

54 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 水に対する溶解度は、水温が高いほど小さくなる。
- 2 卵白の起泡性を阻害するが、気泡の安定性は高める作用がある。
- 3 でん粉は、砂糖濃度が高いと老化が促進される。
- 4 豆を煮るときは、所定量の砂糖を一度に加えると脱水を防止できる。

55 次の食塩に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品に添加すると、水分活性を低下させて、微生物の発育をおさえる。
- 2 酵素作用をおさえ、果実等の褐変を防ぐ作用がある。
- 3 魚や肉に振りかけると臭み成分を吸着する。
- 4 パンや麺の生地に加えると、粘弾性が増す。

56 次の食肉のうち、熟成期間が最も短いものを選びなさい。

- 1 牛肉
- 2 豚肉
- 3 鶏肉
- 4 馬肉

57 次の食品とその香気成分の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | 食品 | 香気成分 |
|--------|-------------|
| 1 にんにく | —— トリメチルアミン |
| 2 しいたけ | —— レンチオニン |
| 3 バナナ | —— メントール |
| 4 魚 | —— アリシン |

食文化概論

58 次の日本の行事とその行事食の組合せとして、正しいものを選びなさい。

行 事	行事食
1 重陽の節句	汁粉
2 上巳(桃)の節句	ひし餅
3 人日(七草)の節句	おはぎ
4 端午の節句	千歳あめ

59 次の日本の郷土料理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 石狩鍋は、栃木県の郷土料理で、さけと野菜などで作る鍋料理である。
- 2 おっきりこみは、群馬県の郷土料理で、幅広の麺を野菜とともに煮込む料理である。
- 3 からしれんこんは、熊本県の郷土料理で、れんこんの穴に辛子みそを詰めた揚げ物である。
- 4 チャンプルーは、沖縄県の郷土料理で、豆腐と野菜の炒め物である。

60 次の国とその代表的な料理の組合せとして、正しいものを選びなさい。

国	代表的な料理
1 インドネシア	タンドリーチキン
2 ベトナム	ナシゴレン
3 タイ	グリーンカレー
4 トルコ	ボルシチ