

2015年調理師試験模範解答：2015年10月10日実施試験

(東京都、埼玉県、青森県、秋田県、山形県、宮城県、茨城県、富山県、石川県、香川県、高知県、福岡県：12県)

問題番号	解答	解説
------	----	----

食文化概論		
1	4	日本食のユネスコ登録は、2013年(平成25年)である。
2	3	本膳料理は、貴族社会ではなく「武家社会」である。袱紗料理は、
3	1	メキシコの主作物は、とうもろこしである。
4	3	ポールボキューズは、1926年生まれ。第二次大戦後の料理人。

衛生法規		
5	4	従事者届けは、「就業地」ではなく「住所」のある都道府県が正しい。
6	1	調理学校卒業か、調理業務2年以上の従事が必要。
7	4	専門調理師は、調理業務8年以上が条件。
8	2	
9	1	食品衛生法は、「公衆衛生の見地」からが視点。

公衆衛生学		
10	2	合計特殊出生率は、1.4である。
11	1	
12	3	リハビリは、第3次。予防接種は、第1次。
13	1	患者の医療措置と検便は、「感染源対策」。予防接種は、「感受性対策」。
14	3	生活習慣病が原因のひとつ。
15	4	65歳以上の要介護認定。
16	4	乳児は、生後1年未満。
17	1	
18	1	休憩時間を「除き」8時間以上は駄目。有給休暇は、20日以上ではない。

問題番号	解答	解説
------	----	----

栄養学		
19	3	感覚、嗜好は、食品の2次機能。
20	4	食欲は、「脳」でコントロール。脂質は、小腸で吸収。血糖値が下がると、空腹感が増す。
21	2	グルタミン酸は「旨味」。
22	4	葉酸が不足すると、貧血を起こす。
23	2	
24	1	口腔(口)での消化は、デンプンのみである。
25	1	基礎代謝は、「活動時」ではなく「静止時」のエネルギーである。
26	1	果実は、ビタミン。牛乳はカルシウム。いも類は、デンプンを多く含む。
27	3	耐用上限量は、この値を超えて摂取した場合、過剰摂取による健康障害が発生するリスクがゼロではなくなることを示す値。

食品学		
28	4	1：全体重量ではなく、可食部重量。
29	2	干しいたけは、グルコノ酸という旨味。
30	1	エラスチンは、繊維。煮魚の煮ごりは、コラーゲンである。
31	3	ジャガイモには、ソラニンという有毒物質。
32	1	低脂肪牛乳の乳脂肪分は、0.5%~1.5%以下である。
33	3	酒類とは、アルコール分が1%以上。甲類焼酎は、「複式蒸留機」で製造。3：本醸造酒は、若干のアルコールを添加するので、正解。4は、みりんではなく、「みりん風調味料」のことである。

問題番号	解答	解説
------	----	----

食品衛生学		
34	3	ノロウイルスが、発生件数400を超えて1位。
35	2	黄色ブドウ球菌はグラム陽性菌。大腸菌は、芽胞を作らない。
36	2	1：細菌の増殖条件は、酸素ではなく、「温度」。2：水分活性0.6以下で微生物は増殖できなくなる。
37	3	潜伏期間は、1~6時間と短い。原因食品は、おにぎり、だんご等が多い。加熱では毒素は壊れない。
38	4	
39	1	
40	2	
41	1	
42	2	
43	4	配管ダクトは、露出しない。冷蔵庫は食材を隙間なく詰めると保冷効果が薄れる。
44	4	
45	1	熱湯消毒は、「80℃で、二分以上」。煮沸消毒は、「沸騰した状態で、30秒以上」。レトルト殺菌は、「120℃で4分以上」。

調理理論		
46	3	煮切りは、みりん等を煮てアルコールを飛ばすこと。立て塩とは、魚貝類の下洗いのこと。あらいは、冷水(氷水)に潜らせ身を引き締めて食べさせる調理法
47	1	
48	2	
49	4	
50	2	緑黄野菜は、食酢で煮ると、褐色色。レンコンに入れると白くなるのは、酢。へム色素は、肉類の色。
51	4	トリプシンは、膵液の消化酵素。グルテンは、たんぱく質。アミノカルボニル反応は、デンプンとたんぱく質の褐変。
52	2	
53	3	
54	4	
55	1	
56	2	
57	2	
58	3	精白米と水の割合は1：2
59	4	マリネは、南欧州の料理である。
60	1	