

# 令和7年度 調理師試験問題

13:30～15:30

指示があるまで開けてはいけません

## － 注 意 事 項 －

- 1 この問題用紙には**公衆衛生学（9問）、食品学（6問）、栄養学（9問）、食品衛生学（15問）、調理理論（18問）、食文化概論（3問）の6科目（60問）**の問題が綴じられています（1問10点）。  
6科目の試験時間は、2時間です。
- 2 答案用紙（マークシート用紙）は別にあります。答案用紙の指定の場所に**受験番号、氏名を記入し、受験番号に該当する数字を忘れずにマークしてください。**
- 3 解答は、該当するものを**1つだけ選んで**、その番号を答案用紙に鉛筆で明りようにマークしてください。  
**※ 2つ以上マークした場合や答え（マーク）のないものは無効となりますので、注意してください。**
- 4 答案用紙の提出は、試験開始後30分までは、認めません。試験官の指示があるまで提出しないでください。
- 5 質問があるときは、手をあげて試験官または試験立会人に合図してください。
- 6 一度退場したら再入場できません。途中退場した場合は、問題用紙を持ち帰ることができませんので、注意してください。
- 7 問題用紙は、試験終了後**（15:30以降）**は持ち帰っても結構です。

沖 縄 県

## I. 公衆衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、疾病予防の段階と手段に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 一次予防 — 健康診査、人間ドック
- 2 一次予防 — 理学療法、職場の配置転換
- 3 二次予防 — 食事節制、予防接種
- 4 三次予防 — 社会復帰、リハビリテーション

問2. 次のうち、環境汚染と公害に関する語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 二酸化窒素 — 環境基準は設けられていない。
- 2 新潟水俣病 — 四大公害病のひとつである。
- 3 BOD — 化学的酸素要求量のことである。
- 4 イタイイタイ病 — 原因は光化学オキシダントである。

問3. 次の職場の健康管理に関する記述のア～ウに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

事業者は、ア第66条に基づき全労働者に対してイを、有害な業務に従事する者に対してウを実施することになっている。

- |   | ア       | イ        | ウ        |
|---|---------|----------|----------|
| 1 | 労働安全衛生法 | — 特殊健康診断 | — 一般健康診断 |
| 2 | 労働基準法   | — 特殊健康診断 | — 一般健康診断 |
| 3 | 労働安全衛生法 | — 一般健康診断 | — 特殊健康診断 |
| 4 | 労働基準法   | — 一般健康診断 | — 特殊健康診断 |

問4. 次のうち、公衆衛生に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 わが国の憲法第25条には、「すべて国民は、健康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、社会保障および公衆衛生の向上および増進に努めなければならない」とある。
- 2 ウィンスロー教授は、公衆衛生を「地域社会の組織的な努力により疾病を予防し、生命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進をはかる科学であり、技術である。」と定義している。
- 3 ヘルスプロモーションは、人々が自らの健康とその決定要因をコントロールし、改善することができるようにするプロセスである。
- 4 保健所（保健センターを含む）は、公衆衛生活動の中心として、地域住民の生活環境の向上と健康の保持・増進に重要な役割を果たしている。その設置主体は都道府県のみである。

問5. 次のうち、感染症に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 感染症が発生するには、感染源、感染経路、感受性の3条件がそろうことが必要である。
- 2 症状の重さ、感染力や危険度などから1～5類感染症に分類されている。
- 3 蚊など（ベクター）の刺咬により、病原体が体内に侵入することにより感染することを飛沫感染という。
- 4 感染症対策上、大切な点は各個人が疾病に対する感受性の低下（抵抗力の向上）を図るため予防接種を行うことである。

問6. 次のうち、疾病予防の方法として、正しいものはどれか。

- 1 ある程度のストレスをためて、1日あたり2～3時間の睡眠をとる。
- 2 間食を増やす。
- 3 朝食は数日に1回程度でよい。
- 4 喫煙をしない。

問7. 次のうち、ネズミ、衛生害虫に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 ネズミやハエ、ノミ、シラミ、ゴキブリなどの衛生害虫は感染症の原因となる細菌やウイルスなどの病原体を媒介する。
- 2 ネズミや衛生害虫などによる健康被害を防止するため、建築物環境衛生管理基準では防除に関する規定が設けられている。
- 3 ネズミの駆除は、進入口の閉鎖や隠れ場所を無くすことが基本で、食品の密封保管や毒えさを置くと逆効果になる。
- 4 蚊は日本脳炎、マラリア、フィラリア症、デング熱などの感染症を媒介する。

問8. 次のうち、環境衛生に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 採光とは、太陽光を室内に取り入れて明るさをとることである。
- 2 人工光源で日常生活や給食室、調理室に適当な照度は、50ベクレル以上とされている。
- 3 シックハウス症候群は、ホルムアルデヒドやトルエンなどの化学物質が原因となる。
- 4 シックハウス症候群は、ダニやカビ、湿度、心理社会要因など、さまざまな要因が複雑に関係している。

問9. 次のうち、職場の健康づくりに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 厚生労働省によると、わが国の健康診断結果の有所見率の割合は、5割を超えている。
- 2 わが国は、心身両面にわたる健康増進のためトータル・ヘルスプロモーション・プランを推進している。
- 3 トータル・ヘルスプロモーション・プランは、産業医、運動指導担当者、産業保健指導担当者、産業栄養指導担当者、心理相談担当者などを含めたチーム指導が進められている。
- 4 ストレスチェック制度は、事業者が労働者に対して心理的な負担の程度を把握し職場環境の改善につなげるものだが、事業場における導入は義務化されていない。

## Ⅱ. 食 品 学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、植物性食品に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 植物性食品は、一般的にたんぱく質や脂質は少ないが、大豆のように、たんぱく質や脂質が多いものもある。
- 2 植物性食品のうち、穀類、いも類は、エネルギー源とならない。
- 3 植物性食品は、砂糖類と油脂類を除いて食物繊維が多く含まれる。
- 4 植物性食品は、一般的にビタミン、無機質（ミネラル）に富んでいる。

問2. 次のうち、香辛料とその特性・用途の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | 香辛料    |   | 特性・用途                         |
|--------|---|-------------------------------|
| 1 しょうが | － | 辛味性。薬味、におい消し、菓子類に。            |
| 2 バニラ  | － | 矯臭性。シナモン、クローブ、ナツメグをあわせたような香り。 |
| 3 わさび  | － | 着色性。色と香味を利用。煮込み料理への色と香付け。     |
| 4 サフラン | － | 辛味性。ひき肉料理やハムなどに。              |

問3. 次のうち、アレルギー表示に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 アレルギー表示の方法は、特定原材料等を一括表示のアレルギー欄内に記載する必要があり、原材料欄内には記載を省略できる。
- 2 アレルギー表示の方法として、一括表示枠外に別途強調表示する取り組みも義務化された。
- 3 アレルギー物質は、重篤度・症例数の多い21品目を特定原材料として、表示を義務づけている。
- 4 アレルギー物質の表示制度は、食物アレルギーを持つ人の健康被害の防止を目的としている。

問4. 次のうち、酒の製造方法による分類と品目の組み合わせとして、正しいものはどれか。

	分類		品目
1	醸造酒	－	リキュール
2	蒸留酒	－	ワイン
3	混成酒	－	梅酒
4	醸造酒	－	ウイスキー

問5. 次のうち、食品の貯蔵・加工に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 納豆は、大豆を煮てから乳酸菌を繁殖させてつくる。乳酸菌の作用で大豆の消化がよくなり、その過程でビタミンCが増加する。
- 2 かつお節は代表的な焙乾品で、本枯節は、カツオブシカビをかび付けすることで、かびが産生する酵素によって節類独特の風味が醸成される。
- 3 一般に、肉類、魚類、卵類を一度塩蔵した後に燻煙する燻煙法は、塩蔵の防腐効果に加えて、燻煙による乾燥、また、その煙の成分により表面の微生物の増殖を抑える。
- 4 食塩、砂糖の濃厚液には脱水作用があり、微生物の繁殖を防ぐ。肉類、魚類、野菜類は塩漬けとし、果実類は砂糖漬けとする。

問6. 次のうち、食品の特徴と性質に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 穀類は、外皮、胚芽、胚乳の3部分からできていて、外皮と胚芽には、でんぷんが多く、胚乳には、たんぱく質、脂質、ビタミンB<sub>1</sub>が多い。
- 2 ごま、アーモンドは、脂質を50%以上含有し、たんぱく質も約20%含んでいる。無機質としては、カルシウム、リン、ごまではさらに鉄などが多い。
- 3 肉類は、食肉処理（と殺）直後は、自己消化により、やわらかくなると同時にうま味が増すが、時間が経つとかたくなる。
- 4 嗜好飲料は、リラックス効果など精神面への効果よりも、栄養的な価値が大きい。

### Ⅲ. 栄養学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、国の栄養施策に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 食生活指針は、適切な食事内容を示したもので、食料資源や環境への配慮は含まれていない。
- 2 食事バランスガイドのコマは、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つに区分される。
- 3 国民健康・栄養調査は、文部科学省が毎年実施しており、栄養素等摂取状況や身体状況が明らかにされている。
- 4 食事バランスガイドでは、料理の量をメツツの単位で示している。

問2. 次のうち、炭水化物に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 エネルギー源として重要であり、1gあたりで約4kcalのエネルギーを発生させる。
- 2 主な二糖類は、ブドウ糖、果糖、ガラクトースである。
- 3 難消化性炭水化物（食物繊維）は、腸のぜん動運動を起こして排便を促進する作用がある。
- 4 エネルギーとして消費するために、ビタミンB<sub>1</sub>が必要である。

問3. 次のうち、無機質（ミネラル）に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

ミネラル	-	生体内での関わり	-	主な食品
1 鉄	-	酸素の運搬	-	レバー、あさり
2 カリウム	-	神経伝達や筋収縮	-	海藻類、豆類
3 亜鉛	-	核酸やたんぱく質合成	-	肉類、魚介類
4 銅	-	神経鎮痛作用	-	食塩、牛乳・乳製品

問4. 次のうち、栄養生理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食欲を調節する摂食中枢と満腹中枢は、間脳の視床下部に存在する。
- 2 食欲は、個人の食習慣や嗜好の影響も受ける。
- 3 副腎皮質ホルモンであるコルチゾールは、血糖値を上昇させる働きがある。
- 4 副腎髄質から分泌されるアドレナリンは、コレステロールから生成されるステロイド系のホルモンである。

問5. 次の脂質の消化吸収に関する記述の  ～  に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

中性脂肪（トリグリセリド）は、膵液リパーゼの作用を受けて分解され  の上皮細胞に吸収されるが、一部は中性脂肪に再合成された後、キロミクロンに包まれて  に入り、胸管を通過して血液中に入る。水溶性のMCFA（中鎖脂肪酸）は、 に入り肝臓へ運ばれる。

- |   | ア  |   | イ    |   | ウ    |
|---|----|---|------|---|------|
| 1 | 小腸 | － | リンパ管 | － | 門脈   |
| 2 | 胃  | － | 門脈   | － | リンパ管 |
| 3 | 胃  | － | リンパ管 | － | 門脈   |
| 4 | 小腸 | － | 門脈   | － | リンパ管 |

問6. 次のうち、消化吸収率に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食物繊維を多く含む食品では低下しやすい。
- 2 糞便中に含まれる消化液や腸内細菌の死がい等の量を内因性損失量と呼び、見かけ上の消化吸収率の計算式で使用される。
- 3 動物性食品は植物性食品に比べ消化吸収率が高い。
- 4 食品の種類や加工法、調理法等によって異なる。

問7. 次のうち、ビタミンAに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 欠乏症に、夜盲症があげられる。
- 2 過剰症に、脚気、神経系障害（ウェルニッケ脳症など）があげられる。
- 3  $\beta$ -カロテンは、ビタミンAの前駆体である。
- 4 脂溶性ビタミンに分類される。

問8. 次のうち、ライフステージと栄養に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 乳児期に、母乳の代替品として用いられる育児用ミルクは、母乳成分と同等の成分が含まれているため、感染症予防の観点からも安心して使用できる。
- 2 幼児期は、消化器官が発達し、機能が十分であるため、1日3度の食事のみで必要量が満たせる。
- 3 成人期は、脂質の過剰摂取につながりにくく、脂肪の質に留意する必要があるため、魚介類よりは獣肉類の摂取を心がけると良い。
- 4 高齢期は、嚥下障害の調理の工夫として、油脂類の利用が効果的である。

問9. 次のうち、病態と栄養に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 鉄欠乏性貧血では、鉄の吸収を高めるビタミンDを積極的に摂る。
- 2 糖尿病では、血糖値の上昇を抑える食物繊維を積極的に摂る。
- 3 急性肝炎では、脂質を主体としたエネルギーの摂取を要する。
- 4 カシオコア（クワシオルコル）は、エネルギー欠乏性の栄養障害である。

## IV. 食品衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、食品の保存方法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食品を低温で保存する冷蔵・冷凍法では、細菌の活動力を著しく弱めるが、細菌を死滅させることはできない。
- 2 びん詰・缶詰法における加熱温度と時間は、食品の種類、pH、水分活性、缶型などによって異なる。
- 3 真空包装は、食品を無酸素状態にして、すべての細菌の増殖を抑えることができる。
- 4 260nm付近の紫外線は強い殺菌力をもつが、効果は表面にとどまる。

問2. 次のうち、カンピロバクター食中毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 わが国では、近年、食中毒事件数の上位を占めている。
- 2 鶏の刺身、焼き鳥など食肉類の加熱不足による感染が多い。
- 3 潜伏期間は短く、食べてから3時間前後で発症する。
- 4 主な症状は、下痢、腹痛、発熱（38～39℃）で、まれに関節炎、髄膜炎を発症することがある。

問3. 次のうち、サルモネラ属菌食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 経口摂取されたサルモネラ属菌が体内で増殖して発病する。
- 2 主な症状は、吐き気、激しい嘔吐で、発熱することはない。
- 3 主な原因食品は、おにぎり、すしなどで、調理従事者の手指の化膿巣からの汚染が原因と考えられている。
- 4 サルモネラ属菌は熱に強く、75℃以上で1分間以上の加熱でも死滅しない。

問4. 次のうち、食品安全行政の動向に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 平成16年に、牛肉トレーサビリティ法が施行され、国産牛肉については、個体情報などが提供されている。
- 2 平成24年に、生食用とする牛の肝臓について、成分規格、加工基準、保存基準が設定された。
- 3 平成27年に、豚肉を生食用として販売・提供することが禁止された。
- 4 平成30年に、食品事業者のHACCPに沿った衛生管理が制度化された。

問5. 次のうち、寄生虫とその感染源食品に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

	寄生虫		感染源食品
1	トキソプラズマ	—	豚肉
2	旋毛虫	—	熊肉
3	アニサキス	—	サバ
4	サルコシスティス	—	ヒラメ

問6. 次のうち、微生物の発育・繁殖に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 すべての微生物の増殖には、酸素が必要である。
- 2 微生物の増殖に適したpH域は、中性（pH 6.0～7.0）に限られている。
- 3 腸炎ビブリオに比べてブドウ球菌は分裂増殖の速度が速い。
- 4 低温微生物の増殖に適した温度は、20～25℃である。

問7. 次のうち、食品添加物に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 天然香料は、動植物から得られたものまたはその混合物で、食品に香りをつける目的で使用され、食品添加物の規制の対象外である。
- 2 指定添加物とは、化学的合成品のみからなり、安全性と有効性が確認され、「人の健康を損なうおそれがない場合」として厚生労働大臣により指定されたものである。
- 3 すべての指定添加物に使用基準が定められている。
- 4 一度安全性が確認され使用が認められた食品添加物については、安全性の見直しは行われない。

問8. 次のうち、食品添加物の種類と物質名に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | 種類    | 物質名          |
|-------|--------------|
| 1 調味料 | － 亜硝酸ナトリウム   |
| 2 甘味料 | － プロピレングリコール |
| 3 着色料 | － アスパルテーム    |
| 4 保存料 | － 安息香酸       |

問9. 次のうち、消毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 消毒用エタノールは、手指や器具の消毒に適する。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムで野菜や果実を消毒する際は、有効塩素濃度100～200ppmで5～10分間浸し、流水でよく洗い流す。
- 3 逆性石けんは、洗浄力は非常に強いが、殺菌力がほとんどない。
- 4 オゾン水は、酸化すると酸素と水に戻るため、すすぎは不要である。

問10. 次のうち、器具・容器包装に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 メラミン樹脂製の食器は、食品衛生法で規格基準が定められている。
- 2 プラスチック製容器は、120～140℃以上のオーブンでの加熱には適さない。
- 3 銅製品は、表面に緑青を生じ、酸性食品により銅が溶出するおそれがある。
- 4 陶磁器にカドミウムや鉛を多く含む顔料を用いて絵づけを行った場合、1,500℃の高温で焼いたものは、低温で焼いたものより有害性金属が溶出しやすい。

問11. 次のうち、食品衛生法第1条の条文の ア ～ ウ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

この法律は、食品の ア の確保のために イ 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、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の ウ の保護を図ることを目的とする。

- |   | ア   | — | イ    | — | ウ  |
|---|-----|---|------|---|----|
| 1 | 安心  | — | 環境衛生 | — | 生命 |
| 2 | 安全性 | — | 公衆衛生 | — | 健康 |
| 3 | 安心  | — | 公衆衛生 | — | 生命 |
| 4 | 安全性 | — | 環境衛生 | — | 健康 |

問 12. 次のうち、H A C C P の 7 原則として、誤っているものはどれか。

- 1 H A C C P チームの編成
- 2 危害分析の実施
- 3 重要管理点の決定
- 4 記録保存及び証拠文書作成規定の設定

問 13. 次のうち、食品衛生法で規定する内容として、誤っているものはどれか。

- 1 病原微生物に汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品の販売を禁止している。
- 2 食品添加物の使用基準を定めている。
- 3 食品安全委員会の設置及び食品健康影響評価の実施について規定している。
- 4 食中毒患者等を診断した医師からの届けについて規定している。

問 14. 次のうち、食品表示法に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 医薬品を含む全ての飲食物について、表示する基準を定めている。
- 2 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と定めている。
- 3 食品関連事業者等は、販売した食品を回収する場合は、回収終了後に環境大臣に報告しなければならないと定めている。
- 4 食品を摂取する際の安全性を確保するために、平成30年に制定され、同年に施行された。

問 15. 次のうち、食品安全基本法の目的に関する記述の  ～  に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

食品の  の確保に関して、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  を定めることにより、食品の  の確保に関する施策を  に推進する。

- |   | ア    |   | イ      |   | ウ   |
|---|------|---|--------|---|-----|
| 1 | 安定供給 | － | 長期的な計画 | － | 多面的 |
| 2 | 安全性  | － | 関係法令   | － | 計画的 |
| 3 | 安定供給 | － | 年間計画   | － | 画一的 |
| 4 | 安全性  | － | 基本的な方針 | － | 総合的 |

## V. 調理理論

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、水だけで汚れが十分に落ちる食品の条件として、誤っているものはどれか。

- 1 食品の表面に凹凸がないこと。
- 2 食品の組織がじょうぶで壊れにくいこと。
- 3 食品の表面が水を吸収しにくいこと。
- 4 食品についている汚れが脂溶性であること。

問2. 次のうち、フォン・ド・ボーに関する記述の **ア**、**イ** に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

フォン・ド・ボーは、**ア** からとっただしである。にごりを除くには、**イ** を溶いて入れ、静かに固めて吸着させる。

- |   | ア    |   | イ  |
|---|------|---|----|
| 1 | 鶏がら  | － | 卵黄 |
| 2 | 鹿肉   | － | 卵黄 |
| 3 | 子牛肉  | － | 卵白 |
| 4 | 魚のアラ | － | 卵白 |

問3. 次のうち、味の種類と呈味物質に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 甘味      －   酢酸
- 2 うま味   －   塩化ナトリウム
- 3 酸味      －   ブドウ糖
- 4 苦味      －   カテキン

問4. 次のうち、油脂の劣化・変敗を防ぐ方法として、正しいものはどれか。

- 1 空気になるべくさらすこと。
- 2 直射日光に当てること。
- 3 長時間の加熱を行うこと。
- 4 不純物を混ぜないこと。

問5. 次のうち、給食に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 献立面の特徴として、衛生的安全性を重視するため、献立に取り入れる料理が限定される。
- 2 給食とは、不特定の人や、大宴会のように1回限りの人を対象にする食事のことである。
- 3 調理面の特徴として、嗜好の異なる多くの人に適合する味付けを考慮する。
- 4 給食には、学校、病院など、目的や性格の異なるいろいろな場があるので、それぞれの特性を理解し、安全、栄養、嗜好を満たした給食が望まれる。

問6. 次の食品群のうち、厚生労働省が作成したものとして、正しいものはどれか。

- 1 6つの基礎食品
- 2 4つの食品群
- 3 18群分類（日本食品標準成分表）
- 4 3色食品群

問7. 次のうち、鍋材質に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 熱伝導率は、熱の伝わりやすさを示す。
- 2 銅は、アルミニウムよりも熱が伝わりやすい。
- 3 耐熱ガラスは、アルミニウムよりも熱が伝わりやすい。
- 4 比熱は、温まりにくさや冷めにくさを示す。

問8. 次のうち、調味料に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 調味料は、素材になかった味を付加する役割をもつ。
- 2 多くの調味料は、味付け以外にもさまざまな機能をもつ。
- 3 調味料の濃度は、ヒト体液の浸透圧より高ければ高いほど適度と感じる。
- 4 うすくちしょうゆは、こいくちしょうゆより食塩量が多い。

問9. 次のうち、豆類の調理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 煮豆に調味料を加えるときは、数回に分けて加えるか、分量の調味料を加熱前に加えてから一夜浸透させる。
- 2 黒豆を煮るときに、重曹や古釘を入れると色が鮮やかになる。
- 3 豆を煮るときに重曹を加えると、ビタミンB<sub>1</sub>が増加する。
- 4 あずきを煮るときに、表皮と内部の温度差を少なくするため、途中で冷水を加えることがある。

問10. 次のうち、穀類に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 小麦は、外皮が強靱で皮がむけないため、胚乳をつぶしてふるい分け粉食することが特徴である。
- 2 アルファ化米は、精米にビタミンB<sub>1</sub>やB<sub>2</sub>などの栄養素を添加したもので、白米に混ぜて炊飯する。
- 3 グルテンは、小麦粉に含まれる脂質が油を吸収して形成される。
- 4 洗米の初めの1～2回は、少量の水で時間をかけて洗う。

問 11. 次のうち、献立作成に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食数、喫食者の年齢、性別を考慮する必要がある。
- 2 費用、調理者の人数、技能を考慮する必要がある。
- 3 余った材料の使いみちまで考慮することが望ましい。
- 4 食事室の環境条件については、考慮する必要はない。

問 12. 次のうち、接客サービス、食事環境に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 和風様式では、銀やすずの金属器が使われることが多い。
- 2 洋風様式でのフィギュアとは、塩・こしょう入れ、ナプキンリングなど、テーブルの上に飾る小物類をさす。
- 3 洋風様式でのカトラリーとは、テーブルの中央に置く飾りのことである。
- 4 中国料理では、一品ずつ各人の皿に盛って順番に供し、食べ終わったら次の料理を供する。

問 13. 次のうち、大量調理施設における作業と使用機器の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

	作業区分	作業内容	使用機器
1	主調理	炊飯	炊飯器
2	温度管理	保冷	冷蔵庫
3	主調理	切碎	ブラストチラー
4	検収	一時格納	ラック

問 14. 次のうち、給食における新調理システムに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 真空調理法は、真空包装をして一定時間加熱するが、加熱の通りが悪く、仕上がりに関しては調味料の浸透に偏りが出るのが特徴である。
- 2 クックフリーズシステムは、急速冷却（90分以内に中心温度3℃以下まで冷却）を行い、冷蔵（3℃以下）により運搬・保管し、提供時に再加熱を行う。
- 3 新調理システム導入のためには、専用機器の使用は不要である。
- 4 再加熱の工程では、食材の中心温度75℃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85～90℃で90秒間以上）を確認する必要がある。

問 15. 次のうち、調理の種類に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 規模別 — 治療食調理、行事食調理
- 2 様式別 — 和式調理、中国式調理、洋式調理
- 3 目的別 — 普通食調理、特別食調理
- 4 対象別 — 営業調理、集団調理

問 16. 次のうち、電磁調理器（IH調理器）に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 大量調理のための業務用機器も開発されている。
- 2 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。
- 3 100℃以下から300℃付近までの任意の温度に調節できる。
- 4 使用できる鍋に制限がない。

問 17. 次のうち、調理に使う脂質の特徴に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 牛肉を冷たい料理に用いるときは、脂肪の少ない部位を利用する。
- 2 植物性の油脂は、固体である。
- 3 脂身を冷たいままで食卓に出す料理は、鶏肉に限られる。
- 4 動物性の油脂は、液体である。

問 18. 次のうち、野菜の調理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 緑色野菜は、なるべく短時間でゆで、すぐ水で冷やす。
- 2 青菜をゆでるときは、ふたをせず有機酸を蒸発させるほうがよいといわれている。
- 3 生野菜に塩を振っておくと、吸水し、パリッとして歯切れがよくなる。
- 4 生食、ゆで物、和え物、煮物など様々な調理法が可能である。

## VI. 食文化概論

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、食事に求められる機能における食物の基本的な条件の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 安全性 — 栄養性 — 嗜好性
- 2 安全性 — 簡易性 — 利便性
- 3 経済性 — 栄養性 — 嗜好性
- 4 経済性 — 簡易性 — 利便性

問2. 次のうち、米に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 高温多湿、豊富な水分を必要とする農作物である。
- 2 狭い土地からの収量が多い農作物である。
- 3 同じ田に連作が可能な農作物である。
- 4 日本では、小麦、大豆と同様に自給率が低い食料である。

問3. 次のうち、世界の食事様式に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 手食、箸食、ナイフ・フォーク・スプーン食のことを三大食法という。
- 2 手食は、人類食文化の根源である。
- 3 イスラム教圏やヒンズー教圏で、食事に使うのは左手のみである。
- 4 現在、日常の食事に箸を使用するのは、中国、朝鮮半島、日本などである。

# 令和7年度 調理師試験解答

## I. 公衆衛生学 配点 90点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9
問題	4	2	3	4	3	4	3	2	4

## II. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	2	1	4	3	1	2

## III. 栄養学 配点 90点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	2	2	4	4	1	2	2	4	2

## IV. 食品衛生学 配点 150点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
問題	3	3	1	2	4	4	1	4	3	4

問題	11	12	13	14	15
解答	2	1	3	2	4

## V. 調理理論 配点 180点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
問題	4	3	4	4	2	1	3	3	3	1

問題	11	12	13	14	15	16	17	18
解答	4	2	3	4	1	4	1	3

## VI. 食文化概論 配点 30点(各10点)

解答	1	2	3
問題	1	4	3