

令和8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。
- 7 問題用紙は、試験終了後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、公衆衛生に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|---|------------------------|
| 1 | 憲法35条 | － | 国民の健康で文化的な最低限度の生活を営む権利 |
| 2 | 公衆衛生行政 | － | 厚生労働省 |
| 3 | オタワ憲章 | － | ヘルスプロモーション |
| 4 | 保健所 | － | 地域保健法 |

問2. 次のうち、人口動態統計に関わる語句の説明として、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|---------|---|--------------------------|
| 1 | 人口動態統計 | － | 健康保険法にもとづく公衆衛生上の基礎資料 |
| 2 | 出生率 | － | 人口10,000に対する年間出生数 |
| 3 | 乳児死亡率 | － | 10年間の出生数1,000に対する乳児死亡数割合 |
| 4 | 合計特殊出生率 | － | 15歳から49歳の女性の年齢別出生率の合計 |

問3. 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 水道法に基づく水質基準では、大腸菌は水道水から検出されてはならないとされている。
- 2 廃棄物処理法では、一般廃棄物は、国の責任で処理することが規定されている。
- 3 廃棄物処理法では、産業廃棄物には、燃え殻、汚でい、廃油等20種類が規定されており、排出事業者による処理責任がある。
- 4 四大公害病の1つである水俣病の原因物質は、メチル水銀である。

問4. 次のうち、水質汚濁に関する指標として、誤っているものはどれか。

- 1 光化学オキシダント濃度
- 2 BOD（生物化学的酸素要求量）
- 3 COD（化学的酸素要求量）
- 4 pH

問5. 次のネズミ（そ族）や衛生害虫が媒介する感染症に関する記述のうち、

～に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

ネズミ（そ族）がばいかい媒介する感染症にはやなどがあり、蚊が媒介する感染症にはやなどがある。健康被害を防止するため、これらの駆除は重要である。

	ア		イ		ウ		エ
1	ペスト	－	マラリア	－	デング熱	－	ウイルス病
2	ペスト	－	ウイルス病	－	デング熱	－	マラリア
3	デング熱	－	ウイルス病	－	ウイルス病	－	ペスト
4	デング熱	－	マラリア	－	ウイルス病	－	ペスト

問6. 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 感染経路は、感染症が発生する3条件の1つである。
- 2 せきやくしゃみなどで感染することを、飛沫感染という。
- 3 腸管出血性大腸菌感染症は、3類感染症に分類されているが、就業制限は無い。
- 4 定期予防接種には、ジフテリア、ふうしん風疹、日本脳炎などがある。

問7. 次のうち、糖尿病の診断基準項目として、正しいものはどれか。

- 1 ウエスト周囲径（腹囲）
- 2 LDLコレステロール値
- 3 トリグリセライド値
- 4 ヘモグロビン（Hb）A1c値

問8. 次のうち、労働条件と疾病との因果関係がある職業病として、誤っているものはどれか。

- 1 熱中症
- 2 白ろう病
- 3 パーキンソン病
- 4 じん肺

問9. 次のうち、産業保健に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 事業者は、過半数の労働者に対して定期健康診断を実施し、健康状態を把握しなければならない。
- 2 事業者は、有害な業務に従事するものに対しては、定期健康診断のみを実施するだけでよい。
- 3 国土交通省では、心身にわたる健康保持増進のためにトータル・ヘルスプロモーション・プランを推進している。
- 4 労働安全衛生法の改正により、ストレスチェックが義務化された。

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、食品に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食品の成分は、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンの五大栄養素のみで構成されている。
- 2 食欲増進や嗜好性の点から、調味料、香辛料も大切な食品である。
- 3 食品の種類は、大別すると植物性食品と動物性食品の2つに分類できる。
- 4 食品の栄養価は、調理、加工、保存の方法で変化するため、成分組成のみで全般を知ることはできない。

問2. 次の食品成分表に関する記述のア～ウに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」では、食品をア群に分類しており、収載数は2, 538食品となった。食品成分値は、食品の可食部イgに含まれる各成分をキロカロリー(kcal)、キロジュール(kj)、グラム(g)、ミリグラム(mg)、マイクログラム(μ g)で表しており、食品のウを算出する際に利用されている。

	ア		イ		ウ
1	5	—	100	—	水分量
2	10	—	1,000	—	栄養分量
3	18	—	100	—	栄養分量
4	25	—	1,000	—	水分量

問3. 次のうち、食品と貯蔵方法の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

食品	貯蔵方法
1 乾しいたけ、乾麺	－ 乾燥法
2 清涼飲料水	－ 紫外線照射法
3 冷凍食品	－ 放射線照射法
4 青果物	－ ガス貯蔵法

問4. 次のうち、食品の加工に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 うどんは、準強力粉にアルカリ性のかん水を加えて製麺したもの。
- 2 無洗米は、精白米の高速攪拌などにより、うるち米から肌糠はだぬかを除いたもの。
- 3 豆腐は、大豆から作った豆乳を平鍋で加熱し、表面にできた膜を乾燥させたもの。
- 4 ヨーグルトは、牛乳をまず濃縮し、噴霧乾燥機ふんむで乾燥粉末にしたもの。

問5. 次のうち、いも類およびでん粉類に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 いも類は穀類に比べ、水分が20～35%と少なく、脂質が主でたんぱく質は少ない。
- 2 いも類は、ビタミンB₁やビタミンCを含み、カリウムも多いため野菜に近いが、ゆでたときのビタミンB₁やビタミンCの損失が野菜と比べて多い。
- 3 じゃがいもは、難消化性多糖類の1つである、グルコマンナンという糖質が主成分である。
- 4 さつまいもは、ビタミンCが比較的多くカロテンも含まれる。

問6. 次のうち、遺伝子組換え食品表示に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え食品の場合、「遺伝子組換えである旨」は、義務表示である。
- 2 遺伝子組換え食品と非遺伝子組換え食品が分別されていない場合、「遺伝子組換え不分別である旨」は、義務表示である。
- 3 遺伝子組換え農産物が混入しないよう適切に分別生産流通管理を実施している場合、「分別生産流通管理している旨」は、任意表示である。
- 4 遺伝子組換え農作物の混入がない原材料を使用している場合、「非遺伝子組換えである旨」は、義務表示である。

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、食事バランスガイドにおける1つ(SV)の基準に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 主食 — ごはん、パン、麺等の主材料に由来する炭水化物がおおよそ40g
- 2 副菜 — ビタミンやミネラル、食物繊維の供給源となる野菜等に関して主材料の重量がおおよそ70g
- 3 果物 — りんご、みかん等の果実の主材料の重量がおおよそ50g
- 4 主菜 — 肉、魚、卵、大豆等の主材料に由来するたんぱく質がおおよそ6g

問2. 次のうち、水分に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 成人では、体重の約20～30%を占める。
- 2 体重に占める水分の割合は、年齢が上がると上昇する。
- 3 ふかんじょうせつ不感蒸泄とは、皮膚や呼気から蒸気として失われる水分を指す。
- 4 大量の発汗や下痢等により多量に水分を失っても、人間は死亡しない。

問3. 次のうち、ビタミンに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンCは脂溶性ビタミンであり、血液凝固因子の合成に必要である。
- 2 ビタミンB₆は水溶性ビタミンであり、たんぱく質の代謝の補酵素として機能する。
- 3 ビタミンB₁は脂溶性ビタミンであり、脂質の代謝の補酵素として機能する。
- 4 ビタミンKの摂取においては、食事由来だけでなく、適度な日光浴も重要である。

問4. 次のうち、乳児期の栄養に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 離乳食の調味において、月齢に関わらず蜂蜜^{はちみつ}を使ってもよい。
- 2 初乳には、感染抑制作用をもつ免疫グロブリンAが含まれる。
- 3 離乳食は、1日1回1さじから始める。
- 4 離乳食の調理形態は、なめらかにすりつぶした状態から徐々に固形食にしていく。

問5. 次のうち、消化吸収に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 口腔では、唾液に含まれる消化酵素により、たんぱく質の消化を促す。
- 2 咽頭では、反射的に嚥下^{えんげ}運動が起こり、食塊^{しょつかい}を気管に送る。
- 3 胃では、栄養素の吸収のほとんどを行う。
- 4 大腸では、消化酵素による分解は起こらず、水分を吸収する。

問6. 次の肥満に関する記述の□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。

肥満とは□アが蓄積した状態であり、体格指数であるBMIを用いて判定することができる。BMIの計算式は、体重(kg)÷身長(□イ)²であり、BMI25以上が肥満と判定される。肥満の治療には食事療法を主体に□ウを取り入れることが望ましい。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|-----|---|----|---|------|
| 1 | 筋肉 | — | cm | — | 運動療法 |
| 2 | 体脂肪 | — | cm | — | 薬物療法 |
| 3 | 体脂肪 | — | m | — | 運動療法 |
| 4 | 筋肉 | — | m | — | 薬物療法 |

問7. 次のうち、コレステロールに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 体内では主に小腸で合成される。
- 2 LDLコレステロールの過剰は、動脈硬化の発症につながる。
- 3 エネルギー源にはならない。
- 4 HDLコレステロールは、「善玉コレステロール」と呼ばれている。

問8. 次のうち、運動と栄養に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 運動時に消費されるエネルギー源の半分以上は体内の脂質である。
- 2 たんぱく質は、トレーニング等により筋肉量が増大した場合に必要量が増加する。
- 3 運動により消費エネルギーは増加するが、各ビタミンの必要量は平常時と変わらない。
- 4 身体活動量が多い人は、身体活動量が少ない人よりも基礎代謝が少ない。

問9. 次のうち、「日本人の食事摂取基準（2025年版）」に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 令和7（2025）年度から5年間使用される。
- 2 エネルギーの摂取量および消費量のバランスの維持を示す指標として、BMI（体格指数）を使用する。
- 3 生活習慣病の発症予防を目的とした栄養素の指標として、耐容上限量が設定されている。
- 4 生活機能の維持・向上の観点から、新たに骨粗しょう症とエネルギー・栄養素との関連が整理された。

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、ウェルシュ菌及びその食中毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 芽胞を形成し、耐熱性の芽胞は普通の加熱調理では死滅しない。
- 2 潜伏期間は2～5日である。
- 3 菌は偏性嫌気性で酸素がない状態でのみ発育する。
- 4 加熱調理後の食品を急速に冷却することが食中毒の予防方法である。

問2. 次のうち、細菌性食中毒の分類と細菌に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

	分類		細菌
1	感染型（感染侵入型）	－	サルモネラ属菌
2	感染型（感染侵入型）	－	腸炎ビブリオ
3	感染型（感染毒素型）	－	黄色ブドウ球菌
4	毒素型	－	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ

問3. 次のうち、自然毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ジャガイモのソラニンによる食中毒は、十分な加熱により防ぐことができる。
- 2 チョウセンアサガオは、ギョウジャニンニクと間違えて食べる例があり、毒素はコルヒチンである。
- 3 フグの毒成分はパリトキシンといい、煮沸しても無毒にならない。
- 4 麻痺性貝毒の成分であるサキシトキシンによる食中毒は、食後30分～3時間で末梢神経麻痺を起こす。

問4. 次のうち、食品添加物の種類と物質名の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 甘味料 — アスパルテーム
- 2 着色料 — 銅クロロフィリンナトリウム
- 3 発色剤 — 亜塩素酸ナトリウム
- 4 保存料 — あんそくこうさん安息香酸

問5. 次の残留農薬に関する記述の ~ に入る語句として、正しいものはどれか。

平成15年の の改正に基づき、食品に残留する農薬、飼料添加物および動物用医薬品について、一定の量（人の健康をそこなうおそれのない量を一律基準 ppmとして設定）を超えて、農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止とする 制度が、平成18年5月から施行された。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|-------|---|------|---|----------|
| 1 | 食品衛生法 | — | 0.1 | — | ポストハーベスト |
| 2 | 農薬取締法 | — | 0.1 | — | ポジティブリスト |
| 3 | 食品衛生法 | — | 0.01 | — | ポジティブリスト |
| 4 | 農薬取締法 | — | 0.01 | — | ポストハーベスト |

問6. 次のうち、HACCP（ハサップ）を実施するために必要な「一般的衛生管理プログラム」の項目として、誤っているものはどれか。

- 1 使用水の衛生管理
- 2 各重要管理点（CCP）に対する管理基準の設定
- 3 施設・設備・機械器具の保守点検
- 4 製品の回収プログラム

問7. 次のうち、調理場の衛生管理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 調理場は、湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。
- 2 調理台は床面からのはね水による汚染を防止するため、床面から60cm以上の高さにする。
- 3 調理室の全般的標準照度は50ルクス以上に保つ。
- 4 調理に使用する水は、貯水槽を設置している場合、遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上であることを始業前と調理作業終了後に毎日点検する。

問8. 次のうち、食中毒菌と主な原因食品の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 ボツリヌス菌 — 米飯、焼きそば
- 2 腸炎ビブリオ — 近海産の魚介類
- 3 セレウス菌 — 鶏の刺身、焼き鳥
- 4 カンピロバクター — カレー

問9. 次のうち、食品の鮮度や品質の判定に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 えらが暗緑色の魚は鮮度がよい。
- 2 しょうゆの下等品は黒褐色で、透かしてみると紅色を帯びている。
- 3 食用油は、淡黄色で粘り気の少ないものは品質がよくない。
- 4 殻の表面がザラザラして光沢がない卵は新鮮である。

問 10. 次のうち、食品衛生法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 法の目的は、食品の安全性の確保に関する施策の策定にかかわる基本的な方針を定め、総合的に推進することである。
- 2 病原微生物に汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なう恐れがある食品の製造、販売、使用等を禁止している。
- 3 規制の国際整合性の確保のため、規格が定まっていない原料を使用した器具・容器包装の販売等を禁止している。
- 4 乳製品、食肉製品、マーガリンなどの製造または加工を行う施設には、専任の食品衛生管理者を置かなくてはならない。

問 11. 次のうち、鶏卵の衛生管理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 殻付き卵の保存は10℃以下が望ましい。
- 2 液卵は8℃以下で保存しなければならない。
- 3 鶏の液卵は、殺菌液卵にのみ成分規格が定められている。
- 4 未殺菌液卵は、食べる前に加熱殺菌が必要である。

問 12. 次のうち、消毒方法と対象の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|------|
| 1 | 煮沸 | － | ふきん |
| 2 | 紫外線 | － | 包丁 |
| 3 | 逆性石けん | － | 生野菜 |
| 4 | 塩素剤 | － | 調理器具 |

問 13. 次のうち、食品衛生法で基準や規格が規定されているものとして、誤っているものはどれか。

- 1 添加物
- 2 器具
- 3 容器包装
- 4 医薬品

問 14. 次のうち、食品安全基本法で規定されている項目として、誤っているものはどれか。

- 1 食中毒調査の実施
- 2 食品安全委員会の設置
- 3 食品健康影響評価の実施
- 4 食品関連事業者の責務

問 15. 次のうち、食品表示法で規定されている項目として、正しいものはどれか。

- 1 食品表示基準の遵守
- 2 飲食店営業の営業許可
- 3 食品等の基準及び規格の制定
- 4 HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理

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、和・洋・中国3様式の調理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 和式調理は、色、形、外観など視覚的要素が重視され、包丁さばきが料理のポイントとなる。
- 2 洋式調理は、平底鍋などを使用し包丁の種類は少数である。
- 3 洋式調理は、多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。
- 4 中国式調理は、海産物の乾燥品などを主材料とし、水もどしと煮物の技術を中心に、味つけを重視する。

問2. 次のうち、調理操作に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 調理操作とは、献立作成に始まり、盛りつけ・配膳にいたる一連の調理過程の中心となる、1つ1つの処理をいう。
- 2 加熱調理操作には、うま味成分抽出がある。
- 3 非加熱調理操作は、下ごしらえだけでなく、刺し身、サラダのように仕上げを受けもつことも多い。
- 4 非加熱調理操作には、^{せつさい}切碎・成形がある。

問3. 次のうち、浸漬に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

目的	浸漬例
1 吸水・膨潤・軟化	－ 米の水への浸漬
2 褐変防止	－ いわしの油漬け
3 味つけ・防腐	－ 野菜の酢漬け
4 化学物質による組織の軟化	－ 大豆の重曹水への浸漬

問4. 次のうち、冷却・凍結に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 食品との接触面が動くほど冷却速度は遅いため、流水よりためてある水のほうが早く冷却する。
- 2 生食する冷凍魚介類は、なるべく高温・短時間で解凍する。
- 3 野菜や果実の多くは、冷凍することで新鮮な歯ざわりを保つことができる。
- 4 青菜類は、色を保持するためブランチングを行い冷凍する。

問5. 次のうち、揚げ物に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 揚げ物は高温の液状油脂の放射により食品を加熱する。
- 2 揚げ物のコツは温度管理にあるため、たっぷりの油を用意し、少しずつタネを入れるようにして温度の急変を防ぐ。
- 3 揚げ物の温度は210～240℃、特に230℃前後が適温とされる。
- 4 揚げ物の吸油量は、温度が低く揚げ時間が短いほど大きい。

問6. 次のうち、蒸し物に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 蒸す操作を行うときは、水が沸とうする前に材料を入れる。
- 2 栄養成分の損失は、煮物に比べて小さい。
- 3 色、味、香りを保つにはよいが、生臭みも残るため、白身の魚など淡白な材料が向いている。
- 4 茶わん蒸しは、100℃で加熱すると「す」が立ってしまうため、火かげんしながら85～90℃で加熱する。

問7. 次のうち、味付け以外の調味料の役割に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

調味料	作用	調理・加工例
1 食塩	— 小麦粉生地 の 弾力を増す	— パン
2 砂糖	— ペクチンと結合してゲル化	— ジャム
3 食酢	— 熱凝固を遅らせる	— 卵焼き
4 砂糖	— 乾燥を防ぎ湿気を保つ	— ケーキ

問8. 次のうち、電子レンジに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 マイクロ波を食品に照射すると、そのエネルギーが食品中で熱に変わる原理を利用している。
- 2 食品の水分量が増えると加熱時間は減少する。
- 3 温度上昇はきわめて速く、栄養損失や色、香りの変化が少ない。
- 4 加熱しても表面に焦げめがつかない。

問9. 次の計量用器具に関する記述の ~ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

小さじの容量は5 mLで、砂糖小さじ1杯は g、みそ・しょうゆ小さじ1杯は g であり、大さじは小さじの 倍量である。

	ア	イ	ウ
1	5	— 6	— 5
2	3	— 5	— 5
3	5	— 5	— 3
4	3	— 6	— 3

問 10. 次のうち、食品の香りに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 まつたけの香りの主成分は、シトラールである。
- 2 液体中の香気成分は、振動により発散しやすくなる。
- 3 魚の生臭みの主成分は、トリメチルアミンである。
- 4 食品の香りは、時間とともに臭気成分が増加する場合を除き、時間が経つと次第に失われる。

問 11. 次のうち、味に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 甘味、酸味、塩味、苦味、辛味の5つが基本味とされている。
- 2 甘味は、10～20℃で最も強く感じる。
- 3 塩味と苦味は、高温で弱く、温度が下がると強く感じる。
- 4 同じ味をもつ2種以上の呈味物質を混合したとき、相互に味を強め合う現象を対比効果という。

問 12. 次のうち、調理による食品成分の変化に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 大豆たんぱく質は、塩化マグネシウムの添加で凝固しやすくなる。
- 2 生のでん粉である α -でん粉は、水を加えて加熱すると糊化し、 β -でん粉に変化する。
- 3 ヘット（牛脂）の融点は40～50℃で、冷えて固まると口に入れても溶けないため、熱い料理に向いている。
- 4 ほうれん草のカロテンは、ゆでたときよりも油で炒めたときのほうが損失は少ない。

問 13. 次のうち、うるち米（精白米）の炊飯に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 夏期（水温 23～30℃）の場合、洗米後 2～3 時間水に浸して吸水させる。
- 2 水加減は、容量で米の 1.4～1.5 倍が適当である。
- 3 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。
- 4 炊き込み飯のちょうどよい塩分濃度は、飯のでき上がり重量の約 1.5% である。

問 14. 次のうち、いも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 電子レンジで急速に加熱したさつまいもは、ゆっくり焼いた普通の焼きいもより甘味が少ない。
- 2 マッシュポテトをつくるときは、水からゆで、十分に冷ましてから裏ごしする。
- 3 牛乳で煮たじゃがいもは、水煮よりかたくなる。
- 4 さつまいもの含め煮では煮くずれを防ぐため、みょうばんを加えることがある。

問 15. 次のうち、肉を軟化させる調理方法として、誤っているものはどれか。

- 1 マリネにする。
- 2 長時間煮込む。
- 3 しょうが汁に漬ける。
- 4 筋線維に対して平行に切る。

問 16. 次のうち、砂糖に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 水に溶けやすく、温度が高いほど溶解度は大きい。
- 2 上白糖、ざらめ、グラニュー糖、氷砂糖の順に溶解速度が速い。
- 3 170～190℃で分解し、褐色のカaramelになる。
- 4 砂糖液を煮詰めた際、砂糖の濃度が50%を超えると沸点が急に上がりだす。

問 17. 次のうち、大量調理の特徴に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 加熱中の蒸発率が高いため、加える水（だし汁）の量が多くなり、煮物では加熱ムラや調味の不均一が起こりにくい。
- 2 余熱が大きいため、加熱時間が短縮できる。
- 3 加熱条件が色、かたさ、テクスチャー、味および栄養成分の変化に顕著に影響する。
- 4 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。

問 18. 次のうち、接客サービスに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ブッフエスタイルは原則として立食で、人数の増減に対応しやすいが、料理のロスが多い。
- 2 日本料理の宴席での会席料理では、給仕はすべて主客から行い、日本茶は一番初めに供する。
- 3 中国料理では、1卓6～8人の円卓を用いることが多く、出入り口から近いところに主客が座る。
- 4 西洋料理では、飲み物は客の右側から給仕し、料理は原則として、左側から給仕する。

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、日本の行事と行事食例の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

行事	行事食例
1 正月	－ 千歳飴
2 節分	－ 恵方巻き
3 桃の節句	－ ちらし寿司
4 ^{たんご} 端午の節句	－ 柏餅

問2. 次のうち、ユダヤ教の食物禁忌に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 牛肉を食べることを禁じている。
- 2 肉と乳製品を一緒に食べることを禁じている。
- 3 豚肉を食べることを禁じている。
- 4 ラクダ肉を食べることを禁じている。

問3. 次のうち、我が国の令和4年度（2022年度）の食品ロス量の推計値として、正しいものはどれか。

- 1 472万トン
- 2 600万トン
- 3 236万トン
- 4 380万トン

令和8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	1	4	2	1	2	3	4	3	4

II. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	1	3	3	2	4	4

III. 栄養学 配点 90点(各10点)

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

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	2	1	4	3	3	2	3	2	4	1

問題	11	12	13	14	15
解答	3	3	4	1	1

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	3	2	2	4	2	1	3	2	4	1

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

VI. 食文化概論 配点 30点(各10点)

解答	1	2	3
問題	1	1	1