

【調理員】

[No. 1] 人が一生の中で加齢とともにたどる発達段階を、乳児期、幼児期、学童期、青年期、成人期、高齢期に区分したとき、ライフステージ別の食事に関する特徴や配慮事項の記述として適当でないものは、次のうちどれか。

- ①幼児期は、消化機能が未発達であり、3食で十分な量の栄養が摂取できないため、間食で補う。
- ②学童期は、エネルギーなど主な栄養素の必要量が最も増大する時期である。
- ③青年期は、特に筋肉や血を作るための動物性たんぱく質、エネルギー代謝に必要なビタミンB₁・B₂、細胞を作る時に必要なビタミンCの摂取に注意しなければならない。
- ④成人期は、不規則な食生活、運動不足、ストレスなどが要因となり、生活習慣病を発症しやすい時期である。
- ⑤高齢期は、体の機能が低下するため、消化が良いものを食べる必要がある。

【正答 2】

[No. 2] 栄養素とその働きに関する記述として正しいものは、次のうちどれか。

- ①炭水化物は、糖質と食物繊維に分けられ、糖質は体内で酸化分解されて、1g当たり約9kcalのエネルギーを発生する。
- ②たんぱく質は、体細胞の構成成分として重要な栄養素であるほか、ホルモンや酸素運搬体などとして、生体内でのいろいろな反応に関与している。
- ③脂質を構成しているアミノ酸のうち、必須アミノ酸は人の発育や健康の維持に欠かせないものである。
- ④ビタミンCは、視覚の機能に関係し、欠乏すると薄暗いときに目が見えにくくなり、重症の場合は夜盲症になる。
- ⑤鉄は、体内に最も多く含まれる無機質で、そのほとんどが骨や歯の構成成分として存在する。

【正答 2】

[No. 3] 魚の鮮度を判断する基準に関する記述として適当でないものは、次のうちどれか。

- ①目が澄んで濁っていない。 ②えらが黒褐色である。 ③不快な魚臭がない。
- ④体表につやがあり、色鮮やかである。 ⑤腹部が引き締まっている。

【正答 2】

[No. 4] 食品に関する記述として正しいものは、次のうちどれか。

- ①昆布には、うまみ成分であるアルギン酸やフコイダンが含まれている。
- ②じゃがいもの緑変した皮や発芽部分に含まれるソラニンとは、有毒配糖体であり、多量に摂取すると中毒を起こす恐れがある。
- ③緑黄色野菜は、原則として可食部100g当たりのカロテンの含有量が300マイクログラム以上含まれている野菜のことである。
- ④小麦粉は、たんぱく質含有量によって、強力粉、中力粉、薄力粉に分けられ、パンには薄力粉を使用するといふ。
- ⑤寒天は、きのこ類のてんぐさ、おごのりを煮だして作られたものである。

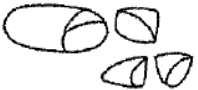
【正答 2】

[No. 5] 揚げ物に関する記述として適当でないものは、次のうちどれか。

- ①高温短時間で調理するため、食品の色が変化しにくく、ビタミンが失われにくい。
- ②食品から水分が出て、油が吸収されるため、油の香りや味が変わる。
- ③衣揚げには、天ぷら、フリッター、フライなどがある。
- ④食品に小麦粉やでんぷんをつけて揚げたものを素揚げという。
- ⑤さつまいものようにでんぷんを多く含む食品は、やや低温で時間をかけて揚げる。

【正答 4】

[No. 6] 次図において、野菜の切り方と名称の組合せとして誤っているものは、次のうちどれか。

①		せん切り
②		輪切り
③		短冊切り
④		斜め切り
⑤		角切り

[①せん切り ②輪切り ③短冊切り ④斜め切り ⑤角切り]

【正答 4】

[No. 7] 国が定める大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述として最も適当なものは、次のうちどれか。

- ①包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び料理別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。
- ②食品並びに移動性の器具及び容器の取扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。
- ③使用水は色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.4mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。
- ④調理後の食品は、調理終了後から4時間以内に喫食することが望ましい。
- ⑤検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに10g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

【正答 2】

[No. 8] 食中毒の分類と病因物質の組合せとして正しいものは、次のうちどれか。

- ①化学物質食中毒 — アニサキス ②細菌性食中毒感染型 — カンピロバクター
③細菌性食中毒毒素型 — ノロウイルス ④ウイルス性食中毒 — 貝毒
⑤自然毒食中毒 — サルモネラ

【正答 2】

[No. 9] 日本の行事と行事食の組合せとして誤っているものは、次のうちどれか。

- ①正月 — 雑煮 ②ひな祭り — かしわもち ③冬至 — かぼちゃ
④土用の丑の日 — うなぎ ⑤大晦日 — 年越しそば

【正答 2】

[No. 10] 広島県の郷土料理として適当でないものは、次のうちどれか。

- [①カキの土手鍋 ②うずみ ③いも煮 ④小いわしの刺身 ⑤煮ごめ]

【正答 3】