

【調理員】

[No. 1] 学校給食法に定める学校給食の目標として誤っているものは、次のうちどれか。

- ①学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ②食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ③食品ロスについて理解を深め、その削減に向けて取り組む態度を養うこと。
- ④我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑤食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

【正答 3】

[No. 2] 食品とその食品に含まれる主な栄養素の働きの組合せとして最も適当なものは、次のうちどれか。

- ①わかめ — 主にエネルギーのもとになる。 ②バター — 主に体の調子を整えるもとになる。
- ③ごはん — 主にエネルギーのもとになる。 ④チーズ — 主に体の調子を整えるもとになる。
- ⑤いちご — 主に体をつくるもとになる。

【正答 3】

[No. 3] アレルギー表示が義務付けられている特定原材料として誤っているものは、次のうちどれか。

- [①卵 ②乳 ③小麦 ④えび ⑤大豆]

【正答 5】

[No. 4] 食品の計量スプーン・大さじ1（15mL）の重量として誤っているものは、次のうちどれか。

- ①濃口しょうゆ — 18g ②上白糖 — 9g ③油 — 18g ④塩 — 18g
- ⑤小麦粉 — 9g

【正答 3】

[No. 5] 肉の調理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加熱すると、たんぱく質の変性により縮んで肉汁が流出し、かたくなる。
- ②しょうが汁やパイナップルなどたんぱく質分解酵素を含む食品は、肉をやわらかくする働きがある。
- ③はじめに強火で周りを加熱すると、表面のたんぱく質が固まり、うま味の流出を防ぐことができる。
- ④スープストックなど、肉のうまみを汁に出したいときは、水からゆっくりと長時間加熱する。
- ⑤すね肉のような筋の多い肉は、短時間で加熱するとコラーゲンが分解されてやわらかくなる。

【正答 5】

[No. 6] 下表の条件により食品の納品量を算出した場合、正しいものは、次のうちどれか。

項目	ほうれんそう
1人当たりの純使用量	45g
給食実施人数	500人
廃棄率	10%

- [①20.25kg ②2.025kg ③202.5kg ④25kg ⑤250kg]

【正答 4】

[No. 7] 黄色ブドウ球菌による食中毒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食品中で 10^6 個/g以上に増殖すると食品内に腸毒素（エンテロトキシン）が産生され発症する。
- ②腸毒素は、 75°C 、1分以上の加熱で破壊される。
- ③黄色ブドウ球菌は人の手指、体表、髪の毛、鼻腔等に分布している。
- ④主な症状は、嘔吐、腹痛、下痢である。
- ⑤予防対策として、手指に化膿巣のある人は、調理作業に従事しない、手指を常に清潔にし、十分に洗う、マスクを着用するなどがある。

【正答 2】

[No. 8] HACCP（ハサップ）の7原則を手順に沿って示した下表のうち、ア～ウに入る語句の組合せとして正しいものは、次のうちどれか。

原則1	ア
原則2	イ
原則3	ウ
原則4	モニタリング方法の設定
原則5	改善措置の設定
原則6	検証方法の設定
原則7	記録の保持

- ①ア：管理基準（CL）の設定 イ：危害要因の分析 ウ：重要管理点（CCP）の決定
- ②ア：管理基準（CL）の設定 イ：重要管理点（CCP）の決定 ウ：危害要因の分析
- ③ア：重要管理点（CCP）の決定 イ：危害要因の分析 ウ：管理基準（CL）の設定
- ④ア：重要管理点（CCP）の決定 イ：管理基準（CL）の設定 ウ：危害要因の分析
- ⑤ア：危害要因の分析 イ：重要管理点（CCP）の決定 ウ：管理基準（CL）の設定

【正答 5】

[No. 9] 学校給食衛生管理基準に示されている食品と保存温度の組合せとして誤っているものは、次のうちどれか。

- ①牛乳 — 10°C 以下 ②食肉 — 5°C 以下 ③液卵 — 8°C 以下 ④チーズ — 15°C 以下
- ⑤冷凍食品 — マイナス 15°C 以下

【正答 2】

[No. 10] 第4次広島市食育推進計画に関連する用語の説明として適当でないものは、次のうちどれか。

- ①“ひろしまそだち”マークとは、広島県内の農林漁業者が広島県内で生産した農林水産物及びその加工品に表示できるシンボルマークである。
- ②日本型食生活とは、主食であるごはんを中心に、魚、肉等の主菜、野菜、海藻等の副食、牛乳・乳製品、果物等の多様な副菜等を組み合わせた栄養バランスに優れた食生活のことである。
- ③噛ミング30運動とは、ひとくち30回以上噛むことが必要な食品をよく噛んで味わって食べることを目標とし、小児期から高齢期まで各ライフステージや食品の物性に応じた食べ方の支援など、歯科保健分野からの食育を推進する運動である。
- ④わ食の日とは、毎月19日（国の食育推進計画で定められた「食育の日」）を本市独自の取組である、3つの「わ食」を推進する日として定めたものである。
- ⑤惣菜店やお弁当屋・コンビニエンスストア・スーパーなどでお弁当や惣菜などを購入したり、外食店のデリバリー（宅配・出前）などを利用して、家庭外で商業的に調理・加工されたものを購入して食べる形態の食事のことを、「中食^{なかしょく}」という。

【正答 1】