

東京都職員（職業訓練Ⅲ類）採用選考試験問題

令和7年7月12日実施

指示があるまで開いてはいけません。

専門（調理系）

- 1 下欄に受験番号、氏名を記入してください。
- 2 試験時間は、120分です。
- 3 専門問題Ⅰは択一式、専門問題Ⅱは記述式です。
- 4 専門問題Ⅰの解答は、専門問題Ⅰの解答用紙に記入してください。
当該問題番号の右の欄に、1から5までの解答番号のうち、問題の趣旨にそっている数字を記入してください。
- 5 専門問題Ⅱの解答は、5問のうちから3問選択し、解答用紙毎に問題番号を記入してください。（解答用紙は3枚となります。）
- 6 解答を訂正する場合は、きれいに消してから新しい解答を記入してください。
- 7 問題用紙は、持ち帰らないでください。

得 点

職 種	受験番号	氏 名
職業訓練		

（東京都産業労働局）



職業訓練（調理系） Ⅲ類 専門問題Ⅰ

【問 1】

Buffet(ブッフェ)の特徴に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 Buffet(ブッフェ)形式は、立食(standing)式、着席(sitting)式などがある。
- 2 立食(standing)形式は、人数や料理の増減に対応しにくい。
- 3 会場のサービスパーソンが料理を取り分けて配食するのが基本の食事スタイルである。
- 4 国際儀礼では、Buffet形式は行わない。
- 5 大皿から料理を取り分ける道具をカトラリーという。

【問 2】

豆類に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 大豆の初期の吸水速度は、小豆よりも遅い。
- 2 食塩水に浸漬した大豆をそのまま加熱すると、固く煮あがる。
- 3 小豆は、一晩以上水に浸漬してから煮る。
- 4 小豆は、最初に数回茹でこぼして、渋切りをする。
- 5 枝豆と大豆は違う種類である。

【問 3】

お茶の入れ方に関する記述で、A、Bに入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

『番茶は、《 A 》の一種で、茶葉に《 B 》℃の湯を注いで入れる。』

- | | 《A》 | 《B》 |
|---|------|-----|
| 1 | 非発酵茶 | 100 |
| 2 | 非発酵茶 | 80 |
| 3 | 半発酵茶 | 100 |
| 4 | 発酵茶 | 80 |
| 5 | 発酵茶 | 60 |

【問 4】

栄養素に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 糖質は、主に組織を作る役割がある。
- 2 たんぱく質は、糖質や資質が十分に足りていると、エネルギー源としての消費は抑えられる。
- 3 脂質をエネルギー源として利用するには、糖質と比べてビタミンB1を多く必要とする。
- 4 ミネラルは体内で作られるので食事から摂取しなくてもよいものがある。
- 5 ビタミン類は人体が正常に機能するために必要な無機化合物である。

【問 5】

基礎代謝に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 基礎代謝量(kcal/日)は、生きていくために最低必要なエネルギー消費量である。
- 2 基礎代謝量は、食後に、椅子に座った状態で測定する。
- 3 基礎代謝量は、体表面積の大きさと正比例する。
- 4 基礎代謝基準値(kcal/kg 体重/日)は、男女とも1～2歳で最大となる。
- 5 高齢期の基礎代謝量(kcal/日)は、低下する。

【問 6】

鶏卵に関する記述について、次の中から誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ハウユニットとは、卵の内部の品質・鮮度を表す指標である。
- 2 卵白よりも卵黄の方が、完全に凝固する温度は低い。
- 3 卵の栄養素はすべてのビタミンが含まれており、完全栄養食品と言われている。
- 4 卵黄の色は、飼料に由来するカロテノイド色素によるものである。
- 5 卵白には、溶菌作用を持つリゾチームという酵素がある。

【問 7】

米の加工品に関する記述について、次の中から正しいものを一つ選びなさい。

- 1 無洗米は、玄米を水に浸して発芽させ乾燥させたものである。
- 2 アルファ化米は、米飯を密閉容器に入れ、加圧加熱殺菌したものである。
- 3 上新粉は、うるち米を洗って水切りし、粉碎・乾燥させたものである。
- 4 道明寺粉は、うるち米を蒸して乾燥させ、荒く挽いたものである。
- 5 白玉粉は、もち米とうるち米の粉を混合したものである。

【問 8】

いも類に関する記述について、次の中から正しいものを一つ選びなさい。

- 1 キャッサバの主成分はガラクトンである。
- 2 さといもの粘質物質はグルコマンナンである。
- 3 さつまいもの甘味は果糖である。
- 4 じゃがいもの皮は有害成分である。
- 5 きくいもの主成分はイヌリンである。

【問 9】

食品の加工法に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- 1 精密ろ過は、主に高分子化合物の濃縮に用いられる。
- 2 ヘキサン抽出は、水溶性成分の抽出に用いられる。
- 3 超臨界抽出は、コーヒーの脱カフェインに用いられる。
- 4 エクストルーダー加工は、液状食品の粉末化に用いられる。
- 5 超高压処理は、はるさめの製造に用いられる。

【問 10】

冷凍食品の扱いに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食肉は、冷凍したまま焼く。
- 2 調理済食品は、緩慢解凍で完全に解凍してから使用する。
- 3 ミックスベジタブルは、凍結したまま加熱する。
- 4 ハンバーグは、解凍してから蒸す。
- 5 果実は、解凍時間を短くするためブランチングされている。

【問 11】

フランス料理に関する記述について、次の中から誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 フランス料理では、肉、香草、牛乳が良く使われるのが特徴である。
- 2 フランス料理では、食後にチーズを食べる習慣が根付いている。
- 3 フランス料理で使うフォン・ド・ポワソンとは、魚の出汁のことを指す。
- 4 フランス料理は世界三大料理の一つである。
- 5 フランス料理では 700 種類以上のソースの種類がある。

【問 12】

食品の変質に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- 1 油脂の酸敗は、光により抑制される。
- 2 過酸化価値は、油脂の酸敗で生じるアルデヒド量の指標である。
- 3 りんごの切断面の褐変は、ポリフェノールオキシダーゼの触媒作用が関与している。
- 4 ヒスタミンは、ヒスチジンの脱アミノ反応により生成する。
- 5 わが国では、 γ 線照射による殺菌が認められている。

【問 13】

酒を楽しむための料理として発展した会席料理の配膳順番として、最も適当なものを一つ選びなさい。

- 1 前菜 → 口代わり → 吸い物 → 作り（造り） → 焼き物
- 2 前菜 → 吸い口 → 作り（造り） → 口代わり → 焼き物
- 3 前菜 → 吸い口 → 口代わり → 作り（造り） → 揚げ物
- 4 前菜 → 作り（造り） → 口代わり → 吸い物 → 焼き物
- 5 前菜 → 作り（造り） → 吸い物 → 口代わり → 焼き物

【問 14】

保健所を設置することができる地方自治体として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 都道府県
- 2 地域保健法施行令により指定された市
- 3 中核市
- 4 23 特別区
- 5 町および村

【問 15】

3 類感染症について、次の中から正しいものを一つ選びなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌
- 2 カンピロバクター
- 3 腸炎ビブリオ
- 4 ノロウイルス
- 5 腸管出血性大腸菌

【問 16】

細菌性食中毒菌と主な原因食品の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《細菌性食中毒菌》		《主な原因食品》
1 サルモネラ菌	——	魚介類
2 カンピロバクター	——	鶏肉
3 腸炎ビブリオ	——	牛肉
4 黄色ブドウ球菌	——	豚肉
5 ウェルシュ菌	——	海藻類

【問 17】

ふぐ毒に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ベロ毒素である。
- 2 加熱により無毒化される。
- 3 中毒症状は、激しい下痢である。
- 4 卵巣や肝臓に蓄積している。
- 5 水溶性の毒素である。

【問 18】

ハサップ（HACCP）に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 HACCP は、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害要因分析重要管理点）の略である。
- 2 最終製品の検査を一つ一つ行い、その食品が安全であるか否かを決める管理手法である。
- 3 食品を製造する大企業だけでなく、給食施設や飲食店などでも、この考え方を適用できる。
- 4 一般衛生管理プログラムが整備され実行されていることが重要である。
- 5 この管理を行うためには、7原則を含めた12手順が必要である。

【問 19】

食品に使用する際に、物質名に加えて用途名を記載しなければならない添加物として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 酸味料
- 2 酸化防止剤
- 3 甘味料
- 4 発色剤
- 5 漂白剤

【問 20】

食品衛生法の目的（第1条）に関する記述で、《 A 》、《 B 》に入る語句の組み合わせについて、正しいものを一つ選びなさい。

『この法律は、《 A 》の確保のために公衆衛生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《 B 》の保護を図ることを目的とする。』

- | | 《A》 | | 《B》 |
|---|---------|----|------|
| 1 | 医薬品の安全性 | —— | 保健衛生 |
| 2 | 国民の健康増進 | —— | 保健 |
| 3 | 食品の安全性 | —— | 健康 |
| 4 | 食品の流通 | —— | 食品購入 |
| 5 | 国民の健康 | —— | 衛生 |

職業訓練（調理系） Ⅲ類 専門問題Ⅱ

次の5問の中から、3問を選択して答えなさい。

【問 1】

銅製の調理器具の特徴を簡潔に説明しなさい。

【問 2】

鉄欠乏性貧血について、なりやすい人・症状・改善するための説明を、以下の1～8の語句を含めながら説明しなさい。

- 1 Fe（鉄分）
- 2 高たんぱく質
- 3 レバー
- 4 ほうれん草
- 5 ビタミンC
- 6 タンニン
- 7 吸収
- 8 阻害

【問 3】

フランスパンのクーブの入れ方について、簡潔に説明しなさい。

【問 4】

高齢者のフレイルとロコモティブシンドロームについて簡潔に説明しなさい。

【問題5】

食品の塩漬けについて、塩漬けの方法2種類とそれぞれの具体例、また、食品を塩漬けするとどうなるかについて、下記の語句を用いながら簡潔に説明しなさい。

- 1 水分活性
- 2 微生物

