

# 東京都職員（職業訓練Ⅲ類）採用選考試験問題

令和8年1月10日実施

指示があるまで開いてはいけません。

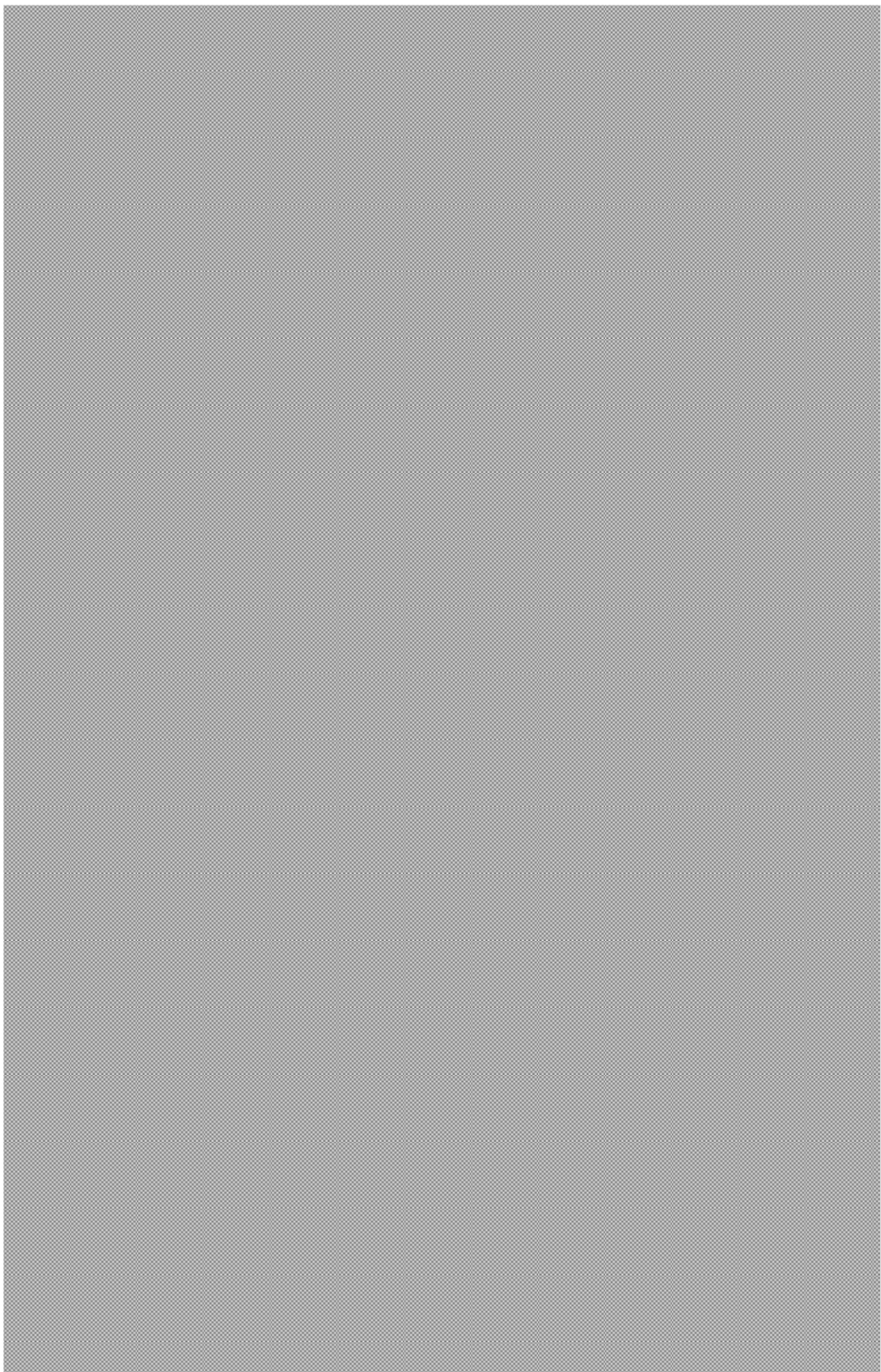
## 専門（調理系）

- 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正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】

次の記述の《 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。

「味の相互作用には、グルタミン酸とイノシン酸の組み合わせによってうまみが強く感じられる《 A 》や砂糖によってコーヒーの苦味が和らぐ《 B 》がある。」

- |   | 《 A 》 |   | 《 B 》 |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 相乗効果  | — | 抑制効果  |
| 2 | 相乗効果  | — | 対比効果  |
| 3 | 相対効果  | — | 抑制効果  |
| 4 | 相対効果  | — | 対比効果  |
| 5 | 対比効果  | — | 抑制効果  |

### 【問 2】

食材の下処理法とその効果の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- |   | 《食材》 |   | 《下処理法》    |   | 《効果》   |
|---|------|---|-----------|---|--------|
| 1 | たけのこ | — | 食塩水でゆでる   | — | えぐみの除去 |
| 2 | さといも | — | 食塩水でゆでる   | — | ぬめりの除去 |
| 3 | だいこん | — | 食塩水でゆでる   | — | 煮くずれ防止 |
| 4 | ごぼう  | — | 砂糖水でゆでる   | — | 褐変防止   |
| 5 | れんこん | — | 重曹を入れてゆでる | — | 褐変防止   |

【問 3】

洋菓子製造で用いる器具や方法に関す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。

- |   |         |   |            |
|---|---------|---|------------|
| 1 | カード     | — | 生地小さな穴をあける |
| 2 | ピケ      | — | 卵を割る       |
| 3 | シノワ     | — | ソースをこす     |
| 4 | テンパリング  | — | 生地を平らにする   |
| 5 | パレットナイフ | — | 果物を切る      |

【問 4】

身体活動の強度の指標に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 身体活動強度の指標として用いられる用語として、PAL がある。
- 2 安静座位時の身体活動強度を MET s と表す。
- 3 身体活動レベルは、1日あたりの総エネルギー量÷安静時代謝量で求められる値である。
- 4 身体活動強度は、運動や身体活動がどれくらい体に負荷をかけているかを示す指標であり、値が低くなるにつれて、負荷が高まることを示す。
- 5 MET s は、運動時エネルギー消費量÷安静時エネルギー消費量（安静時代謝量）で求められる値である。

【問 5】

次のうち、消化酵素とその酵素により消化される物質の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 唾液アミラーゼ — でんぷん
- 2 マルターゼ — 乳糖
- 3 ペプシン — たんぱく質
- 4 リパーゼ — 中性脂肪
- 5 キモトリプシン — たんぱく質

【問 6】

ブリオッシュの名称の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ブリオッシュ・ア・テット — ソーセージを巻いた形
- 2 ブリオッシュ・ムスリーヌ — 王冠型
- 3 ブリオッシュ・アン・クーロンヌ — 円筒型
- 4 ブリオッシュ・トレッセ — 丸型
- 5 ブリオッシュ・ナンテール — 箱型

【問 7】

魚と、その魚に関連する食品の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ボラ — とびこ
- 2 ニシン — 数の子
- 3 スケトウダラ — たらこ
- 4 サケ — いくら
- 5 チョウザメ — キャビア

【問 8】

香辛料とその主な成分の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

《香辛料》	《成分》
1 唐辛子	— クルクミン
2 胡椒	— ピペリン
3 生姜	— シニグリン
4 ターメリック	— カプサンチン
5 アニス	— ジンゲロン

【問 9】

きのこ類に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 干しシイタケの香りの主成分は、ヌートカトンである。
- 2 松茸の香りの主成分は、ノナジエノールである。
- 3 きくらげは、7-デヒドロコレステロールを含む。
- 4 傘が7割程度開いた肉厚の干しシイタケを、どんこ（冬菇）という。
- 5 トリュフは、コナラなどの原木で栽培される。

【問 10】

冷凍食品に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 現在のチルド食品は通常 $-10^{\circ}\text{C}$ ～ $0^{\circ}\text{C}$ で流通されている。
- 2 冷凍食品全般に保存料は使用されている。
- 3 パーシャルフリージングとは、 $-3^{\circ}\text{C}$ 程度の温度帯で、魚や肉などの表層だけを凍らせて貯蔵・流通させるものである。
- 4 食品を急速凍結することによって、損なわれる栄養素がある。
- 5 冷凍食品とは、生産から流通・消費の段階まで一貫して、 $-15^{\circ}\text{C}$ 以下の低温を保って取り扱われている食品のことである。

【問 11】

韓国の食文化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 韓国では食事の際、基本的に箸が多く使われ、匙（スプーン）を使う時は、特定の料理の時のみである。
- 2 韓国料理では「薬食根源」と言って、食べ物は薬と同じという考えが重視されている。
- 3 主食はご飯であり、お粥としてはほとんど食卓にあがらない。
- 4 韓国料理の調理方法として、調味料を使わず、素材の味を生かすものが多い。
- 5 韓国では、おかずやご飯を葉物野菜で包んで食べる文化があるが、これを「サム文化」と言う。

【問 12】

西洋料理に関する記述で、 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。

『  A は、歴史的に多民族との接触などを背景に地方色が色濃く現れており、南部アンダルシア地方には飲むサラダと言われる冷たい  B がある。』

- |   | A      |   | B       |
|---|--------|---|---------|
| 1 | フランス料理 | — | エスカルゴ   |
| 2 | イタリア料理 | — | ミネストローネ |
| 3 | スペイン料理 | — | ガスパチョ   |
| 4 | スイス料理  | — | ラクレット   |
| 5 | ドイツ料理  | — | ザワークラウト |

【問 13】

日本人の平均寿命に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 平均寿命とは、0歳における平均寿命のことをいう。
- 2 平均寿命とは、心身ともに健康に活動できる年齢期間を示している。
- 3 令和6年簡易生命表では、2024年（令和6年）における男性の平均寿命は、女性の平均寿命を上回っている。
- 4 令和6年簡易生命表では、2024年（令和6年）における女性の平均寿命は90歳を超えている。
- 5 令和6年簡易生命表では、90歳まで生存する割合は男女ともに20%以下である。

【問 14】

大豆の煮方に関する記述の  に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

「調味料を一度に加えると、急激な  で、しわが寄りやすいため、数回に分けて加えるとよい。」

- 1 脱水
- 2 昇華
- 3 軟化
- 4 膨張
- 5 温度変化

【問 15】

自然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 自然毒とは植物性の食品のみを指す。
- 2 全ての自然毒は加熱により安全に食することが出来る。
- 3 クトアによる食中毒は、自然毒の部類に含まれる。
- 4 スイセンの毒素はアルカロイドである。
- 5 ソラニン（チャコニン）は水に溶ける。

【問 16】

次のうちコーデックスの HACCP システムの 7 原則として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 危害要因の分析
- 2 管理基準の設定
- 3 機械器具の保守点検
- 4 検証方法の設定
- 5 モニタリング方法の設定

【問 17】

細菌性食中毒予防の 3 原則とその対策の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- | 《3 原則》    | 《対策》                        |
|-----------|-----------------------------|
| 1 菌を付けない  | — 新鮮な食材を選ぶ。                 |
| 2 菌を付けない  | — 包丁、まな板など調理器具を使い分け、洗浄消毒する。 |
| 3 菌を増やさない | — 加熱食品を 10℃以下に急冷して保管する。     |
| 4 菌を増やさない | — 食品を 65℃以上で保管する。           |
| 5 殺菌する    | — 冷凍保存する。                   |

【問 18】

食品衛生法と食品衛生行政に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品とは、医薬品・医薬部外品を含むすべての飲食物をいう。
- 2 食品衛生の対象に調理設備や器具は含まれるが、人は含まれない。
- 3 指定添加物は、消費者庁長官が指定する。
- 4 食品衛生監視員は、営業施設の食品に関する監視を行う。
- 5 販売の用に供する食品を輸入しようとするものは、その都度消費者庁に輸入の届出をしなければならない。

【問 19】

パンの発酵状態を確認するフィンガーテストと適正な発酵状態を示した文章を一つ選びなさい。

- 1 パン生地に指をさして、生地が元に戻ろうとして徐々に跡が小さくなる状態
- 2 パン生地に指をさして、指の跡がそのまま残る状態
- 3 パン生地を手のひら全体で押し付けて、跡の周囲がしぼんだり、ガスの大きな気泡がでる状態
- 4 パン生地を拳で何度も押し付けて、生地がすぐに元に戻ろうとする状態
- 5 パン生地に指をさして、生地がきれいに裂けていく状態

【問 20】

精進料理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 精進料理は、仏教の教えに基づき、動物性食品を使わず、野菜や穀類、海藻などの植物性食品を用いた料理である。
- 2 精進料理では、動物性食品を使わないが、だしには鰹節を用いることが一般的である。
- 3 精進料理は、鎌倉時代以降、禅宗寺院を中心に発展した。
- 4 普茶料理は、江戸時代に中国より伝わった精進料理であり、茶による接待を意味する。
- 5 精進料理には、修道僧のために毎日の食事として出されるものと、寺の訪問客のために出される食事の双方がある。

## 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】

包丁の種類（包丁の名称）を5つ挙げて、それぞれの包丁の特徴・適した食材について、具体的に説明しなさい。

### 【問 2】

乳幼児の低栄養（マラスマス・カシオコア（クワシオルコル））について説明しなさい。

### 【問 3】

フランスパン（バタール）の製造方法について、次に挙げる5項目を簡潔に説明しなさい。

- 1 フランスパンで使用する材料と配合（ベーカーズ%）
- 2 3kg 仕込むときの材料の重量の算出
- 3 分割の重量と丸め方について
- 4 成形の方法について
- 5 焼成（最終発酵終了後からの作業）の方法について

**【問 4】**

「肥満」の定義（成人）、肥満が引き起こす疾患、肥満度の判定方法と分類を下記の語句を用いながら簡潔に説明しなさい。

- 1 体脂肪
- 2 BMI
- 3 判定計算式
- 4 男女ともに標準

**【問 5】**

以下に示す1～4のうるち米やもち米を加工した製品について、それぞれの製品の製造方法と製品を使った料理名（食品名）を説明しなさい。

- 1 上新粉
- 2 白玉粉
- 3 道明寺粉
- 4 寒梅粉

