

東京都職員（職業訓練Ⅲ類）採用選考試験問題

令和6年1月13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】

日本の郷土料理とその料理に関する組み合わせについて、次の中から正しいものを一つ選びなさい。

	料理名		都道府県名		内容
1	きりたんぽ	—	秋田	—	飯を粗く潰して杉串に握りつけて焼いたもの
2	治部煮 ^{じぶ煮}	—	広島	—	鍋のふちに味噌を盛る牡蠣の入った鍋料理
3	ほうとう	—	沖縄	—	平打ちの生麺と野菜の味噌仕立ての煮込み汁
4	鶏飯 ^{けいはん}	—	山形	—	飯に具をのせ鶏がらスープをかけたもの
5	石狩鍋	—	岩手	—	鮭と野菜などでつくる鍋料理

【問 2】

五節句に関する組み合わせについて、次の中から誤っているものを一つ選びなさい。

1	人日 ^{じんじつ}	—	1月7日	—	七草粥
2	上巳 ^{じょうし}	—	3月3日	—	ちらし寿司
3	重陽 ^{ちょうよう}	—	9月9日	—	さつまいもご飯
4	七夕	—	7月7日	—	そうめん
5	端午	—	5月5日	—	ちまき

【問 3】

調理器具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 銅鍋は、鉄鍋よりも熱伝導は悪いが、保温性があり錆びにくい。
- 2 電磁調理器（IH調理器）は、鍋の材質に関わりなく使用することができる。
- 3 電子レンジは、食材の水分蒸発量が少なく、むらなく加熱することができる。
- 4 スチームコンベクションオーブンは、オーブンと蒸し器の機能をあわせ持つため、焼き物や蒸し物などの調理に使用する。
- 5 ホーロー鍋は、酸や塩分に強く、衝撃にも強い。

【問 4】

卵の加熱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 卵白は、50℃で凝固し始める。
- 2 卵白は、70℃で完全に凝固する。
- 3 卵黄は、90℃で凝固し始める。
- 4 卵を長時間ゆでると青黒く変色するが、新鮮な卵ほど起こりやすい。
- 5 カスタードプディングに加える牛乳は、熱凝固を促進させる。

【問 5】

米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 うるち米のでんぷんは、アミロースを約80%含んでいる。
- 2 精白米のビタミンB₁含有量は、玄米よりも多い。
- 3 精白米の搗(とう)精(せい)の歩留まりは、約70%である。
- 4 米の胚芽油にはビタミンEが多く含まれる。
- 5 白米の無機質には鉄や亜鉛が多く含まれる。

【問 6】

小麦粉の調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 小麦粉に水を加えて捏ねたものを水中で洗い、残ったものをグルテンという。
- 2 バッターは、小麦粉に水分を含ませた塊で流動性がないものである。
- 3 グルテン含量の少ない薄力粉は、菓子や天ぷらに適している。
- 4 アルカリ（かん水）の添加は、伸展性を増し、黄色になる。
- 5 小麦粉に水を加えてこねた生地（ドウ）は、砂糖や油脂を添加すると粘弾性が弱まるが、伸展性が増す。

【問 7】

食品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 たんぱく質の栄養価は、アミノ酸価（アミノ酸スコア）で評価する。
- 2 食品の五大栄養素とは、たんぱく質、脂質、炭水化物、食物繊維、ビタミンである。
- 3 食品には五大栄養素以外に色素や芳香成分、辛味成分等が含まれている。
- 4 栄養素を多く含む食品であっても、消化吸収率が低ければ、その価値を十分に発揮することはできない。
- 5 食品に含まれる栄養素は、エネルギー源となるもの、体組織をつくるもの、体の機能を調節するものに大別されるが、1つの食品でこれらをバランスよく含んでいるものはないため、献立作成や調理の際には食品の組み合わせと量に留意しなければならない。

【問 8】

食品とその食品の中に主に含まれるうま味成分の組み合わせについて、次の中から正しいものを一つ選びなさい。

- | | | |
|--------|---|--------|
| 1 昆布 | — | コハク酸 |
| 2 貝類 | — | グルタミン酸 |
| 3 梅干し | — | イノシン酸 |
| 4 干し椎茸 | — | グアニル酸 |
| 5 煮干し | — | 葉酸 |

【問 9】

消化・吸収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 消化管とは、小腸のみのことをさす。
- 2 小腸から吸収された栄養素のうち、脂溶性成分は毛細血管へ、水溶性成分はリンパ管へ流入する。
- 3 物理的消化とは、消化液（消化酵素）による栄養素の加水分解のことをさす。
- 4 余剰分の血糖は、アミノ酸として肝臓と筋肉に蓄えられる。
- 5 ショ糖（砂糖）は、スクラーゼにより、ブドウ糖と果糖になる。

【問 10】

食品の加工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 チーズは、クリームセパレーターを用いて、牛乳の脂肪分を遠心分離してつくる。
- 2 ジャムは、果実に砂糖、ペクチン、クエン酸などを加え加熱濃縮する。
- 3 練り製品は、魚肉に約3%の食塩、調味料を加えすり混ぜ、成型後加熱する。
- 4 ヨーグルトは、牛乳や脱脂乳を乳酸菌で乳酸発酵させてつくる。
- 5 きなこは、炒った大豆を粉砕したものである。

【問 11】

食品の表示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 アレルギー物質の表示として表示が義務付けられている特定原材料は、卵、乳、小麦、そば、落花生、大豆、かきの7品である。
- 2 遺伝子組換え食品の表示義務対象農産物は、大豆のみである。
- 3 食品表示法では食品関連事業者は、原則として、消費者向けの加工食品、添加物及び生鮮食品に栄養成分表示を義務付けている。
- 4 賞味期限は、製造日からの期間が3カ月を越える食品は年月で表示できる。
- 5 原材料の表示について、添加物と添加物以外の原材料を区分し、それぞれに占める重量の少ない順に記載する。

【問 12】

健康増進法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 都道府県は、健康増進計画を策定しなければならない。
- 2 特定給食施設を設置した場合は、所在地の都道府県知事等に届け出なければならない。
- 3 特定給食施設は、厚生労働省令に従って適切な栄養管理を行わなければならない。
- 4 健康増進法の規定内容には、「食育推進基本計画の策定」が含まれている。
- 5 国民健康・栄養調査は、厚生労働省が行う。

【問 13】

食品衛生法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 国や都道府県等の自治体のほか、食品等事業者の責務を規定している。
- 2 食品衛生責任者は、主として保健所に配属され、食品衛生関係営業施設への立入検査、食品の収去の業務を行う。
- 3 飲食店営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- 4 飲食店営業者は、自ら経営する飲食店に、専任の食品衛生管理者を設置しなくてもよい。
- 5 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 14】

食品の腐敗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 腐敗とは、主に食品の無機質が分解して、徐々に単純な化合物になっていくことである。
- 2 酸敗とは、酢を作るときに生じる現象である。
- 3 変敗とは、食品中の糖質や脂質が分解して、風味が劣化した状態のことをいう。
- 4 嫌気性細菌は、腐敗・変敗の原因とはならない。
- 5 食品中の自由水が増えると、水分活性（ A_w ）は0に近づき、微生物が増殖しやすくなる。

【問 15】

食中毒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 細菌性食中毒が7～9月に多いのは、高温多湿の気候によるものである。
- 2 食中毒は、10月に発生のピークが見られる。
- 3 細菌性食中毒の原因となった食品では、色、香り、味に変化がないことが多く、安全な食品との区別が難しい。
- 4 重金属や消毒薬などの人体に有害な化学物質を含む食品を喫食したことによる中毒は、食中毒に含まれる。
- 5 自然毒食中毒は、季節とは関係なく発生する。

【問 16】

消毒・殺菌法とその名称の組み合わせのうち、次の中から正しいものを一つ選びなさい。

- 1 65℃前後で30分間以上加熱する — 熱湯消毒
- 2 85℃以上の湯で5分間以上加熱する — 煮沸消毒
- 3 紫外線を照射する — 放射線殺菌法
- 4 加圧状態かつ高温の蒸気（105～120℃）で殺菌する — レトルト殺菌法
- 5 濃度70%以上のアルコールを噴霧する — 塩素消毒

【問 17】

西洋料理の特徴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 ドイツ料理は、ザウアークラウトなど、保存のきく料理が多い。また、伝統的な焼き菓子も有名である。
- 2 ロシア料理は素朴な味のものが多く、特別辛い料理は殆ど無い。代表料理にはボルシチ、ピロシキなどがある。
- 3 トルコ料理には、ケバブやドンドルマなどがあり、世界三大料理の一つである。
- 4 イタリア料理は地域の特色が強く、多彩な郷土料理がある。
- 5 フランス料理は、ソースを使った料理が多く、特にブラウンソースが多く使われる。

【問 18】

中国料理の地域とその料理に関する組み合わせのうち、次の中から正しいものを一つ選びなさい。

	地域		代表料理		料理例
1	北方	—	ぺきん 北京	—	芙蓉蟹
2	西方	—	しせん 四川	—	酢豚
3	南方	—	かんとん 広東	—	点心
4	東方	—	しゃんはい 上海	—	棒棒鶏
5	南方	—	ふっけん 福建	—	とんぽうろう 東坡肉

【問 19】

スポンジ・ロール生地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 ふっくらと焼き上げるにはグルテンの少ない薄力粉を使う。
- 2 一般的にビスキュイは卵黄と卵白を別立てで作るが、共立てにする方法もある。
- 3 オールインミックス法(ワンステップ法)は、すべて同時に混合して生地を作るため、乳化剤、起泡剤を加える必要がある。
- 4 スポンジ生地は、表面を軽く押さえて指跡が残る状態になれば焼成完了である。
- 5 ジェノワーズを作るとき、卵の温度は 38℃、バターの温度は 60℃にする。

【問 20】

製パン法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 中種法は直捏法なかだねに比べて、工程所要時間が長い。
- 2 中種法はデパートやスーパー内での製造販売に利用される。
- 3 直捏法は技術的に簡単である。
- 4 オーバーナイト法は、食パンを作る時によく使われる製法である。
- 5 直捏法は大型工場で行われ、量産に適している。

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】

一番だしと二番だしの取り方について、200字程度で説明しなさい。

【問 2】

水中油滴型と油中水滴型について、それぞれ80字程度で説明しなさい。また、代表する食品を、それぞれ一つ書きなさい。

【問 3】

クロワッサンの作り方について、次に挙げる項目を説明しなさい。

- ア ミキシング時の材料の入れ方について
- イ 一次発酵～折込み作業前までについて
- ウ 折り込みバターの形状とバターの包み方について
- エ 分割前の作業（生地の伸ばし方と休ませ方）について
- オ 分割の方法について

【問 4】

ゼラチンと寒天の特徴について、各項目を説明しなさい。

- ア 使用濃度
- イ 溶解温度
- ウ 凝固温度
- エ 融解温度
- オ その他の特徴

【問 5】

原材料保存食の採取と保存について、その目的・方法・注意点を説明しなさい。

(東京都産業労働局)

専門問題Ⅰ (調理系) Ⅲ類 解答

※ 解答欄の外には何も記入しないでください。

番 号	解 答	番 号	解 答	番 号	解 答
1	1	8	4	15	5
2	3	9	5	16	4
3	4	10	1	17	5
4	5	11	4	18	3
5	4	12	4	19	4
6	2	13	2	20	1
7	2	14	3		

整理番号	※
------	---

専 Ⅰ 得 点	※
------------	---