

令和5年度

福岡県製菓衛生師試験問題〔1〕

試 験 科 目
衛生法規 ・ 公衆衛生学 ・ 食品学 ・ 食品衛生学 ・ 栄養学

受験上の注意

- 1 試験開始後ただちに、**解答用紙に受験番号と氏名を記入**し、試験問題のページ数の確認をしてください。
- 2 試験時間は、**午後1時から午後3時までの2時間**です。
なお、菓子製造に係る1級又は2級の技能検定に合格されている方で試験科目の一部免除を願い出ている方は、「製菓理論」及び「製菓実技」の受験が免除されますので、この場合の試験時間は**午後1時から午後2時30分までの1時間30分**となります。
- 3 試験開始後30分間は退室できません。また、試験時間終了5分前からは試験が終了し、解答用紙の回収が終わるまでは退室できません。
退室する場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
退室後は再入室できません。
また、退室された後は、他の受験生がまだ試験中であり、他の会議室も使われていますので、建物の中では静かにしていただくようお願いします。
- 4 解答用紙を持ち帰ることはできませんが、試験問題は持ち帰ることができます。
- 5 不正行為があれば、受験そのものが無効となります。
- 6 解答用紙の解答欄には答えを1つずつ記入してください。2つ以上記入すると、その解答は無効になります。
- 7 試験問題のうち「製菓実技」については選択問題になっており、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから1つを選ぶことになっています。解答用紙右下の「製菓実技選択欄」のうち、**必ず受験票に○をつけたものと同じ科目に○をつけてください。**
○がついていない場合、2つ○がついている場合または受験票と異なる科目に○がついている場合は、採点できないので、無効となります。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。

衛 生 法 規

問 1 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させ、免許の取消処分を受けた後、1年を経過しない者には免許を与えない。
- イ 製菓衛生師は免許の取消処分を受けたときは、5日以内に、免許書を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- ウ 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書とその他の書類を添え、これを勤務地の都道府県知事に提出しなければならない。
- エ 製菓衛生師が死亡したときは、戸籍法による届出義務者が、30日以内に製菓衛生師名簿の登録の消除を申請しなければならない。

問 2 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 平成 30 年の法改正により、原則全ての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理が義務化された。
- イ 焼きいもなど農水産物の極めて簡易な加工を行う営業は、都道府県知事に届け出る必要はない。
- ウ 医師は、食中毒患者の疑いがある者を診断した場合、最寄りの保健所長に届け出なければならない。
- エ 営業者は、食品衛生法に違反するおそれがあるとして、食品等を回収するときは、遅滞なく、都道府県知事に届け出なければならない。

問 3 次の製菓衛生師法や食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 製菓衛生師試験は、厚生労働大臣の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、都道府県知事が行う。
- イ 製菓衛生師は、免許証を失ったときは免許証の再交付を申請できるが、再交付を受けた後、免許証を発見したときは、自分で破棄しなければならない。

- ウ 食品衛生法の平成 30 年の法改正により、都道府県が地域の実情等をふまえて条例により定めていた「公衆衛生上講ずべき措置の基準」に代わり、国が規則により全国一律に適用される「公衆衛生上必要な措置の基準」を定めることとなった。
- エ 食品衛生法で容器包装とは、食品を入れている物で、食品を授受する場合そのまま引き渡す物をいう。

公衆衛生学

問4 疾病統計に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 1950年代は、結核の罹患率が高い水準にあった。
- イ 2000年以降、結核の罹患率は年々低下している。
- ウ 2020年の細菌性赤痢の患者数は、腸管出血性大腸菌感染症の患者数よりも多い状況である。
- エ ノロウイルスは、食中毒事件の原因としても報告されている。

問5 保健所の食品衛生関係業務に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品関係営業施設の許可・監視指導
- イ 新型コロナウイルス感染症の予防対策
- ウ 食中毒対策
- エ 食品等の検査

問6 公衆衛生に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 公衆衛生行政の推進体制は、地域保健法において規定されており、国、都道府県、市町村という体系になっている。
- イ 公衆衛生行政は、「健康はすべての人の義務であるという考え方を基盤とする。」という特色がある。
- ウ 一般に公衆衛生行政は、地域での生活を対象とした一般公衆衛生行政、学校生活を対象とした学校保健行政、労働の場を対象とした産業保健行政の3つがある。
- エ 一般公衆衛生行政は、住民の健康相談に関する対人保健領域、生活環境衛生等に関する対物保健領域、お金の相談に関する対金融領域の3つに大別される。

問7 水道水の水質基準項目と基準値の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- | 〔水質基準項目〕 | 〔基準値〕 |
|----------|------------|
| ア 一般細菌 | 一 検出されないこと |

- | | | | |
|---|-----------|---|----------------------|
| イ | ヒ素及びその化合物 | － | ヒ素の量に関して、0.01mg/l 以上 |
| ウ | pH値 | － | 5.8 以上 8.6 以下 |
| エ | 濁度 | － | 2 度以上 |

問 8 媒介害虫とそれによって引き起こされる感染症の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- | | [媒介害虫] | | [感染症] |
|---|--------|---|-------|
| ア | 蚊 | － | 日本脳炎 |
| イ | ゴキブリ | － | 食中毒 |
| ウ | ノミ | － | ペスト |
| エ | マダニ | － | マラリア |

問 9 労働安全衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 労働者が労働災害により負傷した場合（休業 4 日以上）場合、あるいは死亡した場合、労働基準監督署長に届ける必要がある。
- イ 常時 50 人以上の労働者を使用する事業場の事業者は、所轄の労働基準監督署に健康診断の結果報告が義務付けられている。
- ウ 2014 年に労働安全衛生法が改正され、事業場におけるメンタルヘルス対策として、ストレスチェック制度の導入が義務化された。
- エ 労働時間は、原則週 40 時間を法定労働時間とし、1 日の上限は 12 時間と定められている。

問 10 感染症と感染経路の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- | | [感染症] | | [感染経路] |
|---|-------------|---|--------|
| ア | インフルエンザ | － | 飛沫感染 |
| イ | 結核 | － | 経皮感染 |
| ウ | 腸管出血性大腸菌感染症 | － | 経口感染 |
| エ | 淋病 | － | 性行為感染 |

問 11 消毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 次亜塩素酸ナトリウムは、金属器具の消毒に使用可能である。

- イ アルコールは、手指皮膚の消毒に使用不可である。
- ウ 蒸気消毒法は、加熱した水蒸気を直接流通させて微生物を殺菌する方法で100℃の蒸気の中に1分間放置する。
- エ 両性界面活性剤は、非金属器具の消毒に使用可能である。

問 1 2 生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 高血圧になる要因として、肥満やアルコール、食事、運動、精神的ストレスなどの生活習慣が挙げられる。
- イ 医療保険者（種々の健保組合など）の義務として、40～74歳の被保険者に、特定健康診断と特定保健指導が実施されている。
- ウ メタボリックシンドロームの診断基準の一つであるウエスト周囲径（腹囲）は、男性90cm以上、女性85cm以上である。
- エ がんの原因は、喫煙や飲酒、塩分、運動不足などの生活習慣が関係している。

食 品 学

問 1 3 炭水化物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 炭水化物とは、「糖類」、「糖質」、「食物繊維」の総称である。
- イ 糖類は水溶液中では、低温ほど α 型構造から β 型構造への変化が多く、フルクトース（果糖）では α 型に比べ β 型のほうが甘いことから、冷やした果物の方がより甘く感じる。
- ウ でんぷんを構成する単糖類は β グルコースである。
- エ 不溶性食物繊維であるキチンは、エビ・カニの殻にも含まれている。

問 1 4 魚介類に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 魚油には、多価不飽和脂肪酸のエイコサペンタエン酸（EPA）やドコサヘキサエン酸（DHA）が含まれる。
- イ カツオやマグロ、サケは赤身魚である。
- ウ 魚介類とは、魚類と貝類の総称である。
- エ 牡蠣にはコラーゲンが多く含まれ、消化がよく、栄養価が高いことから海のミルクと呼ばれる。

問 1 5 卵類に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 卵白たんぱく質のうち、オボトランスフェリンとオボグロブリンは起泡性があり、メレンゲを作る際に利用される。
- イ 卵黄と卵白の熱凝固温度の差を利用して、ピータンが作られる。
- ウ 卵黄の脂質であるレシチンの乳化性が、マヨネーズの製造や菓子製造に利用されている。
- エ 鶏卵は多くのビタミンや鉄、良質のたんぱく質等を含む栄養価の高い食品であるが、ビタミンCは含まれない。

問 1 6 食品の変質に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 生物は自己消化酵素を持っており、主としてたんぱく質はアミラーゼによって分解される。
- イ 一般的に炭水化物や脂質が微生物によって分解されて風味が悪くなり食用不適になる現象を腐敗という。
- ウ 脂肪酸の中でも酸化されやすいものが飽和脂肪酸であり、バターや卵黄に多く含まれる。
- エ 肉を焼くと褐変する反応はアミノカルボニル反応の一種であり、褐変物質である「メラノイジン」が生成するために起こる反応である。

問 1 7 食品表示に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量）は、栄養成分表示の義務表示項目である。
- イ 食品表示基準に定められた表示項目は、「名称」、「原材料名」、「原産国」、「原料原産地」、「アレルゲン」、「内容量」、「期限表示」、「保存方法」、「事業者の名称及び所在地」、「原産地表示」、「遺伝子組換え表示」、「栄養成分表示」である。
- ウ 期限表示について、品質劣化の早いものについては、消費期限を表示し、劣化が比較的遅いものは賞味期限を表示する。
- エ 大豆、トウモロコシ、ジャガイモ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤは、遺伝子組換え食品の義務表示対象農産物である。

問 1 8 野菜類に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 野菜の重要な成分は、カリウム、リン、カルシウム、鉄など無機質、ビタミン A、ビタミン C、たんぱく質である。
- イ 緑黄色野菜はビタミン A の供給源として大切であり、ビタミン E、C も多い。主なものは、さやえんどう、かぼちゃ、こまつな、なす、ほうれんそうなどである。
- ウ だいこんは分解酵素であるアミラーゼを含み、食物の消化を助け、胃もたれや胸やけを防ぐ。

エ にんにく、ねぎ、玉ねぎに含まれる特有の刺激臭は、アリシンによるものであるが、アリシンには、ビタミンDの体内吸収率を高める働きがあるため、多く含む食品と一緒に摂取すると栄養効果が期待できる。

食 品 衛 生 学

問 19 食品中における有害物質に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 生物が自分の住んでいる環境中のある物質を、その濃度より高い濃度で体内に取り込むことを生物濃縮といい、食物連鎖を介する間接濃縮と、呼吸あるいは体表面を通じての直接濃縮がある。
- イ 日本では病原性大腸菌 O-157 などによる食中毒防止対策として、牛や豚などの食肉にコバルト 60 の γ 線を照射し、病原体を殺菌することが許可されている。
- ウ 残留基準を超えて農薬が食品中に残留することがないように、農薬使用基準が定められており、法律上、農薬使用者はこの基準の遵守が義務付けられている。
- エ 重金属のうち、亜鉛、コバルト、マンガンなどの必須重金属は、動物中から一定量必ず検出されるものであり、少なければ欠乏症を招き、逆に多すぎれば健康障害をもたらすことになる。

問 20 次の食品添加物の表示に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 化学合成品・天然物の区別なく、使用した添加物の物質名又は一般名を表示することを基本とする。
- イ 「アスコルビン酸 Na」や「V.C」のように簡略名を認める添加物がある。
- ウ 甘味料、着色料を使用した場合は、物質名のほか、その添加物の用途名も併記する。
- エ 加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の目的で使用される添加物は物質名と使用目的を併記する。

問 21 次の H A C C P に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 営業者は H A C C P に沿った衛生管理の基準に従い、「衛生管理計画」を作成し、計画を実施し、必要に応じて計画を見直すことにより施設の衛生管理を向上させなくてはならない。
- イ 原則すべての食品事業者は一般的な衛生管理基準ではなく、国際的に基準となっている「H A C C P に基づく衛生管理」の基準に従って衛生管理を実施しなければならない。
- ウ 食品事業者が自ら食中毒の原因となる微生物などの危害要因をあらかじめ把

握し、危害要因を低減するために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法をH A C C Pという。

エ H A C C Pの「C C P」とは、重要な工程管理のことである。

問 2 2 ヒスタミン食中毒に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 主な原因食品として、焼飯、仕出し弁当などがあげられる。

イ 主な症状は、頭痛、顔面の紅潮、かゆみを伴った皮膚の発赤やじん麻疹などである。

ウ 潜伏期間は、食後12～24時間である。

エ ヒスタミン食中毒を予防するためには、食品の中心部まで十分に加熱することが必要である。

問 2 3 ノロウイルスによる食中毒に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 潜伏期間は、通常3～6時間である。

イ ノロウイルスは、食品中で活発に増殖するが、人の体内では増殖しない。

ウ ノロウイルスに感染した調理従事者等から食品が汚染され、その食品によって感染したと思われる事例が多発している。

エ ノロウイルスによる食中毒を予防するには、中心温度75℃1分以上の加熱が有効である。

問 2 4 カンピロバクターによる食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア カンピロバクター食中毒の原因食品の大半は、生肉料理である。

イ カンピロバクター食中毒は、動物のフンで汚染された水系が原因となることもある。

ウ カンピロバクター食中毒は、比較的少量の菌で発症し、潜伏期間は通常3時間である。

エ カンピロバクター食中毒の主な症状は、下痢、腹痛、嘔吐、発熱などである。

- ウ 黄色ブドウ球菌による食中毒の潜伏時間は、6～12時間である。
- エ 黄色ブドウ球菌による食中毒の原因になりやすい食品は、カレー、シチューなどの大鍋料理である。

問29 食品中の異物に関する記述について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 異物の混入により人の健康を損なうおそれがある食品の販売は、食品衛生法で禁止されている。
- イ 植物性異物とは、植物種子、ダニ、毛髪などをいう。
- ウ 鉱物性異物とは、土砂、ガラス、陶磁器片などをいう。
- エ 毛髪の混入防止対策として、作業中は帽子などの着用を確実に行う。

問30 次の記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選び、その記号を記入しなさい。

(A)とは、全ての微生物を(芽胞も含めて)死滅させ、完全に無菌状態にすることである。

(B)とは、病原微生物を死滅させて、感染症や食中毒の危険をなくすことである。

- | | A | B |
|---|----|----|
| ア | 滅菌 | 消毒 |
| イ | 殺菌 | 洗浄 |
| ウ | 洗浄 | 殺菌 |
| エ | 消毒 | 滅菌 |

栄 養 学

問 3 1 次の特定保健用食品（トクホ）において許可されている保健の用途に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア コレステロールの調整成分
- イ 虫歯になりにくい成分
- ウ 免疫力を高める成分
- エ お腹の調子を整える成分

問 3 2 次の食生活と疾病に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 鉄欠乏性貧血の食事のポイントは、レバーや赤身の肉など鉄を含む食品を積極的に摂取するとともに、鉄の吸収を促す茶類を飲むことである。
- イ 高血圧症の食事では、一般的に中等度の制限では、食塩 1 日 6 g 未満が用いられている。
- ウ 骨粗鬆症の予防策のポイントは、カルシウムの多い食品を取り入れたバランスのよい食事と、日光浴、適度な運動をすることである。
- エ 痛風の食事のポイントは、プリン体を多く含む内臓や鳥獣肉類を避け、アルコールの飲み過ぎに注意することである。

問 3 3 次の日本人の食事摂取基準に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 日本人の食事摂取基準（2020年版）では食事や栄養状態を把握する基準として、エネルギーについて 1 種類、栄養素について 5 種類の指標を設定している。
- イ 1 歳以上のすべての年齢で、脂質は総エネルギーの 13～20% を目標量としている。
- ウ 健康増進法に基づき厚生労働大臣が定める「日本人の食事摂取基準」は、あくまでも健康な生活を営むために摂取することが望ましい「習慣的な摂取量」を示したものである。
- エ 食事摂取基準では、長期間のエネルギー収支の結果を示す指標として、体格指数（BMI : body mass index）が採用されている。

問 3 4 次のホルモンの働きに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア グルカゴン

膵臓のランゲルハンス島の A 細胞 (α 細胞) から分泌されるホルモンで、肝臓にため込んだグリコーゲンの分解を促し、血糖値を上げる。

イ 甲状腺ホルモン

のどにある甲状腺から分泌されるアミンホルモンで、コルチゾールを含み、基礎代謝量を制御している。

ウ 副腎皮質ホルモン

副腎皮質で合成・分泌されるアルドステロンは、カルシウムや体水分量、血糖の維持に関与している。

エ パラソルモン

甲状腺の裏側にある副甲状腺から分泌されるペプチドホルモンで、カリウムとナトリウムのバランスを整えている。

問 3 5 次のビタミンと欠乏症の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

(ビタミン) (欠乏症)

ア ビタミン K — くる病

イ ビタミン A — 夜盲症

ウ 葉酸 — 壊血病

エ ビタミン C — かけ

問 3 6 次のアミノ酸に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア アルギニンやアスパラギンは、必須アミノ酸である。

イ アミノ酸のうち、5 種類のアミノ酸は体内で作ることができない。

ウ アミノ酸は、たんぱく質の構成成分である。

エ アミノ酸がペプチド結合したものをグリセロールと呼ぶ。

以下余白

令和5年度

福岡県製菓衛生師試験問題〔2〕

試 験 科 目
製菓理論 ・ 製菓実技（和菓子・洋菓子・製パン）

※ 「製菓実技」については選択問題になっており、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから1つを選ぶことになっています。解答用紙右下の「製菓実技選択欄」のうち、必ず受験票に○をつけたものと同じ科目に○をつけてください。

○がついていない場合、2つ○がついている場合または受験票と異なる科目に○がついている場合は、採点できないので、無効となります。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。

製菓理論

問1 次の砂糖の特徴に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 砂糖の結晶化は、油脂を加えると防止できる。
- イ 砂糖に酸を加えると加水分解が起こりブドウ糖と果糖が生じる。
- ウ 砂糖は水に溶けやすいが、他の材料とは混ざりにくい。
- エ 砂糖濃度が高いと微生物の栄養源となり繁殖を促進する。

問2 次のでんぷん糖とその製品の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 精製ブドウ糖 ソルビトール
- イ 麦芽水あめ 餅あめ
- ウ 異性化糖液 ジュガーカット
- エ 非還元性糖質 トレハロース

問3 次の砂糖の調理性に関する記述について、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ブドウ糖とたんぱく質を加熱した時に生じる褐変反応を()反応といい、どら焼きやクッキーの焼き色付けに利用される。

- ア カップリング
- イ エタール
- ウ サンドマイヤー
- エ メイラード

問4 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア パンは、グルテン量が極めて多く、質は強靱な強力粉が適している。
- イ スパゲッティ、はグルテン量が多く、質は軟らかいデュラム粉が適している。
- ウ 中華皮類は、グルテン量が多く、質はやや軟らかい中力粉が適している。
- エ スポンジケーキは、グルテン量が少なく、質は弱い薄力粉が適している。

問5 次のでんぷんに関する記述について、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

でんぷんは、アミロースとアミロペクチンから構成され、その比率によりでんぷんの種類が異なる。アミロペクチンのみから構成されるでんぷんは()である。

- ア 糯(もち)トウモロコシ
- イ 小麦粉
- ウ 馬鈴薯
- エ タピオカ

問6 次の糊化と老化に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 糊化とは、でんぷんの粒子が膨潤し、崩壊して全体が糊状になった状態である。
- イ でんぷんを糊化させるためには、水と熱が必要である。
- ウ 老化は、温度が0℃まで低くなるほど早く進む。
- エ 食塩は、脱水剤の働きをして老化を防止する。

問7 次の米粉の種類と原料の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 求肥粉 糯米(もち米)
- イ 白玉粉 粳米(うるち米)
- ウ 上新粉 糯米(もち米)
- エ 羽二重粉 粳米(うるち米)

問8 次の凍結卵に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 凍結卵には、凍結全卵、凍結卵白、凍結卵黄がある。
- イ 凍結卵は、液状卵に比べ保存性が高い。
- ウ 解凍した卵白は、水溶化して粘度が低い。
- エ 凍結卵の解凍は、急速解凍が適している。

問 9 次の油脂の加工適性に関する記述について、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

油脂をビスケット生地などに練り込むと、もろく砕けやすいテクスチャーになる。この性質を()といい、ビスケット、クッキー、パイなどに欠くことのできない性質である。

- ア クリーミング性
- イ ショートニング性
- ウ フライニング性
- エ 安定性

問 10 次の牛乳および乳製品に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 全脂加糖練乳は、バターの香味を付与することができる代表的な練乳である。
- イ クリームは、一般に脂肪分約 25%、水分約 65%でアイスクリームなどに使用される。
- ウ バターは、一般に脂肪分約 85%、水分約 15%で、食塩の添加の有無により食塩添加バターと無添加バターに分かれる。
- エ 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させてつくられたもので芳香が強い。

問 11 次の凝固材料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 寒天は、酸性溶液で加熱するとゲル化力を失う。
- イ 寒天のゲル化力は、ゼラチンの 10 倍である。
- ウ カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応しゲル化が抑制される。
- エ ゼラチンは、保形性、起泡性、保護コロイド性がある。

問 12 次の酒類の製造法と品目の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 醸造酒 ブランデー
- イ 蒸留酒 キルシュワッサー

ウ 醸造酒 ラム
エ 蒸留酒 ミード

製菓実技

以下については、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから、一つを選択して解答してください。

解答用紙の製菓実技選択欄に○をつけてください。

【和菓子】

問1 次の砂糖の種類の中、紅白饅頭（小麦饅頭）の生地によく用いられるのは下記のうちどれか。正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア グラニュー糖
- イ 上白糖
- ウ 和三盆糖
- エ 黒糖

問2 一般的な漉し餡の材料となる豆は下記のうちどれか。正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 小豆
- イ ささげ
- ウ 大豆
- エ 金時豆

問3 道明寺粉についての記述のうち、正しいものを一つ選びその記号を記入しなさい。

- ア もち米を砕いて乾燥させたもの
- イ もち米を浸水させてから蒸し、乾燥させて荒めにひいたもの
- ウ もち米を生のまま粉にしたもの
- エ もち米を浸水させてから蒸し、餅に搗いてホットロールで焼き上げ製粉したもの

問4 凝固剤の種類のうち、一般的に羊羹に用いられる材料として正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 寒天
- イ カラギーナン
- ウ ペクチン
- エ ゼラチン

問5 次の和菓子のうち、膨張剤を使用しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア どらやき
- イ 本練り羊羹
- ウ 栗饅頭
- エ 黄味しぐれ

問6 次の和菓子のうち、生菓子に該当しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア きんつば
- イ 葛桜
- ウ 落雁
- エ 柏餅

問7 次の和菓子の分類の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 焼菓子類 . . . カステラ
- イ 羊羹類 . . . 本練り羊羹
- ウ 蒸し物類 . . . 水無月
- エ 餅類 . . . 桃山

問8 次の原材料のうち、糯米から出来ているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 葛粉
- イ 白玉粉
- ウ わらび粉
- エ 小麦粉

問9 次の焼き菓子の中で最も高温で加熱するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ビスケット饅頭
- イ カステラ
- ウ 栗饅頭
- エ 桃山

問10 次の和菓子のうち、小麦粉を使用するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 柏餅
- イ みたらし団子
- ウ わらび餅

エ 丁稚羊羹（蒸し羊羹）

問 1 1 次の和菓子のうち、平鍋を使わないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 若鮎焼

イ 茶ふくさ

ウ きんつば

エ ホイル焼き

問 1 2 次の餡のうち、一般的に糖度が一番高いものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 小豆並餡

イ つぶ餡

ウ どら焼き餡

エ 最中餡

【洋菓子】

問1 パータ・フォンセの使用用途に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい

- ア ミルフィーユのパイ生地としてキャラメリゼして使用する。
- イ リーフパイの生地として使用する。
- ウ クッキー等の焼き菓子として使用する。
- エ アップルパイやキッシュ等の底生地として使用する。

問2 フィユタージュの製造方法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 生地の折り方は一般的には三つ折りと四つ折りがある。
- イ 包み込み式のはデトランプとバターの硬さを均一にしなければならない。
- ウ バターを外側にして、折り込む生地をアンヴェルセと呼ぶ。
- エ 折り込みは休ませることなく、可能な限り短時間で全て終わらせなければならない。

問3 シュー生地に使用する油脂の特性に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア バターを使うと風味はよいが、皮が厚ぼったくなる。
- イ サラダ油を使うと焼き上がりが軽く、ツヤも良く日持ちする。
- ウ ラードを使うと皮がうすく、やわらかく味にクセがない。
- エ ショートニングを使うと、味も風味もよく軽くなる。

問4 下記の生地を製造するときに、メレンゲを使用しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア パータ・シュクセ
- イ ビスキュイ・キュイエール
- ウ パータ・ジェノワーズ
- エ ビスキュ・ジョコンド

問5 次の凝固剤に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 寒天 凝固温度は低いが、冷凍には適さない。
- イ ゼラチン 凝固温度は低いが、冷凍には適する。
- ウ カラギーナン 凝固温度が高く、冷凍にも適する。
- エ ペクチン ジャム等に使用され、柑橘類の果皮や種から作られる。

問6 次の製造方法で作られる製品を一つ選び、その記号を記入しなさい。

果実のシロップ煮のこと。バニラやシナモンなどの香辛料とオレンジやレモンの皮などを入れて作ったシロップで、生の果実を丸のまま、あるいは色々な形にカットして煮て冷やしたもの。

- ア コンポート
- イ コンフィ
- ウ フォンダン
- エ ジャム

問7 次のチョコレート製品の中で砂糖が含まれないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ダークチョコレート
- イ ミルクチョコレート
- ウ ホワイトチョコレート
- エ カカオマス

問8 次のチョコレートのテンパリングの方法の名称として正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 水冷法
- イ 種付け法
- ウ フラワーバター法
- エ タブリール法

問 9 次のクレーム・パティシエールの一般的な配合量として正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

牛乳	500m l
卵黄	(A)
砂糖	(B)
薄力粉	40 g
コンスターチ	40 g
ヴァニラビーンズ	1 本

	A	B
ア	1 個	300 g
イ	5 個	125 g
ウ	1 個	125 g
エ	5 個	300 g

問 10 次のグラス（氷菓）の種類の名義として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ソルベ
- イ パルフェ
- ウ グラニテ
- エ フレジエ

問 11 次のキャラメルの煮詰め温度として正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 105
- イ 111
- ウ 123
- エ 133

問 1 2 次のクレーム・ブリュレの材料の組み合わせとして正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

(A)	120 g
(B)	180 g
(C)	70 g
砂糖	35 g
ヴァニラビーンズ	1/3 本

	A	B	C
ア	バター	牛乳	全卵
イ	牛乳	全卵	小麦粉
ウ	生クリーム	卵黄	小麦粉
エ	牛乳	生クリーム	卵黄

【製パン】

問 1 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 小麦粉に食塩、砂糖、油脂、パン酵母、水などを加えて捏ね上げた生地は発酵により酸素とアルコールを発生する。
- イ パンを作るとき、小麦に含まれているグルテンが重要な役割を果たしている。
- ウ ライ麦100%でパンを作ると、膨らみの悪い固いパンになるので、小麦粉を併用した方がボリュームがあり柔らかくなり、日本人には好まれる。
- エ 小麦粉に水を加えて捏ね上げたものを生地(英語で「ドウ」)という。

問 2 次のパンの分類に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食パンは主に主食用に使用するパンで、型焼きされたものである。
- イ ロールパンは小型に作られ、主として食事の付け合わせとして食べられる。
- ウ 菓子パンは主に間食に用いられ、「和風菓子パン」は、あんパン、クリームパン、メロンパンなど日本で開発された菓子パンをいう。
- エ ハード系パンは、型焼きで表皮が柔らかくなるように焼き上げたパンである。

問 3 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 製パンに使用する原料は、貯蔵中に変化をきたすのを防ぐため、気温40℃、湿度80%を保てる環境で、通気性が良く、直射日光を受けない場所で管理するのが良い。
- イ パンの製造時には正確な重量計測が重要で、吸水量はミキシング時間や生地熟成、作業性に影響を与え、パン酵母の量は発酵の工程時間に影響を与える。
- ウ 小麦粉をふるい掛けすることにより、小麦粉の中に空気が抱き込まれ、生地 のつながりが良くなり、窯伸びの良い製品ができる。
- エ ミキシングは原材料を均一に分散して混合し、成分の均一な分布状態をつくるのが目的である。

問 4 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 発酵とは、微生物の働きにより食品が化学変化を受け、それが我々の生活に有利なものであった場合のことをいう。
- イ 発酵には、それに関係する微生物が酸素を必要とするかしないかによって好気性発酵と嫌気性発酵に大別することができる。
- ウ 生物の生活作用は化学反応のみによって進行し、酵素は関与しない。
- エ 発酵により、パン生地はガス保持力を強めて、生地中に発酵生成物を蓄積し、パンによい風味と芳香が与えられる。

問 5 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア パン生地は、酵母による炭酸ガスの発生と、炭酸ガスを逃がさないように包み

込むグルテンの力により膨らむ。

イ 小麦粉中にグルテンが多いか少ないか、質が良いか悪いかによってパンの膨張は左右される。

ウ グルテンはグルコースとグルテニンから構成されている。

エ パンチとは発酵の途中で膨張したパン生地を抜く作業である。

問6 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 食型の容積（m³）を生地重量で割って得られた値を比容積という。

イ 比容積の値が大きいパンほど食感は重たくなる。

ウ 生地がベタついて扱いにくいときは手粉をふるが、手粉が多くても小麦粉はパン生地に吸収されるのでパンの品質に影響はない。

エ 分割するときには、パン生地の表面を十分に乾燥させ、皮が張ったような状態にしてから作業するのが良い。

問7 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 丸目の目的は、分割によって開いて広がった生地の表面を丸めて滑らかにし、グルテン構造を整えることにある。

イ ベンチタイムは最終発酵ともいい、製品容積の70～80%までパン生地を膨張させる工程である。

ウ 焼成の目的は、生地をオーブンで加熱し、完全に膨張させパンのボリュームを形成することである。

エ 焼成によりイーストのガス発生は止まり、でん粉はα化され、たんぱく質の熱変性によりグルテンが凝固し、パンの骨格が形成される。

問8 次の焼減率に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。ただし、窯入れ前の生地重量をA、窯出し後の製品重量をBとする。

ア 焼減率 $= \frac{A - B}{B} \times 100$ (%)

イ 焼減率 $= \frac{B - A}{A} \times 100$ (%)

ウ 焼減率 $= \frac{B - A}{B} \times 100$ (%)

$$\text{エ 焼減率} = \frac{A - B}{A} \times 100 (\%)$$

問 9 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 生地がオーブンで焼成されて失う重量を焼成ロスという。
- イ 一般に焼成ロスは40～50%の範囲内である。
- ウ 食パンの場合、焼成後中心温度が35℃になるまで自然放熱により冷却する必要がある。
- エ 焼き上げた直後のパンは、余剰水分が多く残っており、美味しさを感じにくい。

問 10 次の直捏法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 少量の製品を作る際に広く採用されている。
- イ 風味や食感に優れており、手作り志向に適した方法である。
- ウ 工程は、ミキシングの速度を一定にして行うことから、ストレート法ともいう。
- エ リテイルベーカリーやオーブンフレッシュベーカリーなどで多く採用されている。

問 11 次の中種法に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 小麦粉の70%以上に食塩と水（中種用分）を混合して中種を作る。
- イ 機械耐性が劣り、手作りの製パンに適している。
- ウ 製品の保存性がよく、老化が遅い。
- エ 設備スペースの規模が小さく、製パン工程の所要時間も短いという長所がある。

問 12 次のパンに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食パンの砂糖の量は対粉20～30%程度である。
- イ バターロールは日本のロールパンの代表であり、昭和10年頃から作られ始めた。
- ウ 日本特有の菓子パン「あんパン」は「木村屋総本店」の開祖『木村安兵衛』が明治8年に開発、販売を始め、菓子パンは現在まで日本の製パン店に欠かすことのできない製品となっている。
- エ クロワッサンは、もとはウイーンで、17世紀に作られ始めたものである。

以下余白

正 答 表

解答欄 [1]

衛生法規	問 1	問 2	問 3						
	ウ	イ	イ						
公衆衛生学	問 4	問 5	問 6	問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
	ウ	イ	ア	ウ	エ	エ	イ	エ	ウ
食品学	問 13	問 14	問 15	問 16	問 17	問 18			
	ウ	ア	イ	エ	イ	ウ			
食品衛生学	問 19	問 20	問 21	問 22	問 23	問 24			
	イ	エ	イ	イ	ウ	ウ			
	問 25	問 26	問 27	問 28	問 29	問 30			
	エ	ウ	ウ	ア	イ	ア			
栄養学	問 31	問 32	問 33	問 34	問 35	問 36			
	ウ	ア	イ	ア	イ	ウ			

解答欄 [2]

製菓理論	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	
	イ	ウ	エ	ウ	ア	エ	
	問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12	
	ア	エ	イ	ア	ウ	イ	
製菓実技	和菓子	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
		イ	ア	イ	ア	イ	ウ
		問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
		エ	イ	エ	エ	エ	エ
	洋菓子	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
		エ	エ	ア	ウ	イ	ア
		問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
		エ	エ	イ	エ	ウ	エ
	製パン	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
		ア	エ	ア	ウ	ウ	ア
		問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
		イ	エ	イ	イ	ウ	ア