

令和7年度 製菓衛生師試験問題

令和7年7月25日(金)実施

指示があるまで開いてはいけません

注 意 事 項

- 試験科目は、衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論及び製菓実技です。
- 製菓実技は選択問題です。
和菓子・洋菓子・製パンの3科目から1科目を選択し、該当する科目に○を付けて解答用紙欄に解答してください。
2科目以上選択した場合、製菓実技の解答全てが無効になります。
- 試験時間は、13時30分～15時30分です。
- 解答用紙の所定欄に、受験番号、氏名を正確に記入してください。受験番号は、右詰で記入し、余りの欄には0（ゼロ）を書き込んでください。

(受験番号01番の記入例)

受験 番号	0	0	1
	1		3

(受験番号50番の記入例)

受験 番号	0	5	0
	1		3

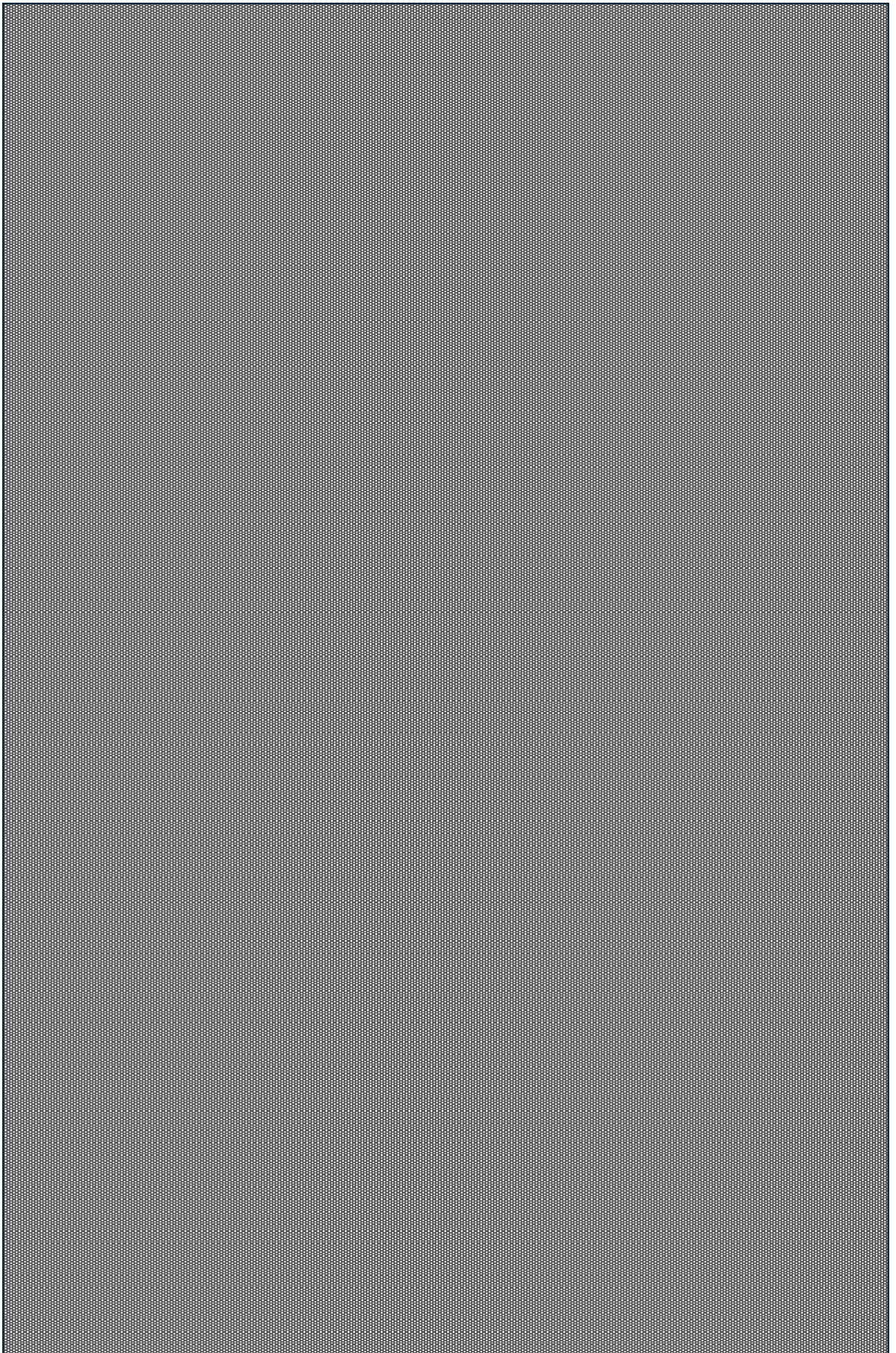
- 解答は、該当するものを1つだけ選び、解答用紙にその番号を記入してください。複数解答は無得点となります。

問	1	2	3
解 答 欄	1	1	1
	4		6

← 解答欄下の数字は、試験問題・解答には関係ありません。

- 試験開始後30分以上経過するまで、退場できません。
- 退場するときは、解答用紙を裏返しにして、机の上に置いてください。
- 問題用紙は持ち帰って構いません。

宮 崎 県



衛生法規

問 1 食品衛生法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) この法律で食品とは、全ての飲食物をいうが、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は含まれない。
- (2) 添加物とは、化学的合成により作り出されたものであり、動植物や鉱物など自然界にある物質から抽出、蒸留、分離などの方法により取り出されたものは含まない。
- (3) 食品衛生法で許可を必要とする業種は 32 業種であり、飲食店営業や菓子製造業等が含まれる。
- (4) 器具・容器包装に使用される食品衛生法施行令で定める材質（合成樹脂）については、食品に溶出・混和する許容量等について規格が定められた物質以外の使用は禁じられている。

問 2 次の法に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食品安全基本法・・・食品の安全性の確保
- (2) 食品表示法・・・食品及び添加物に関する表示
- (3) 感染症予防法・・・受動喫煙の防止
- (4) 食育基本法・・・「食育」の推進

問3 製菓衛生師法について、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 製菓衛生師法は、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- (2) 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- (3) 製菓衛生師試験は、都道府県知事の定める基準（製菓衛生師試験基準）に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、厚生労働大臣が行う。
- (4) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。

公衆衛生学

問 1 公衆衛生行政の特色として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 健康は全ての人の権利であるという考え方を基盤とする。
- (2) 対象とするのは集団のみで、個人は対象外である。
- (3) 住民への直接的サービスを提供すると同時に環境を整備する。
- (4) 社会の変化に対応し、新しい時代にも対応できるよう計画的に活動する。

問 2 保健所における食品衛生に関する業務について、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食品関係営業施設の許可・監視指導
- (2) 食中毒対策
- (3) 食品等の検査
- (4) 保健センターの設置

問 3 水道法第4条に基づき「水質基準に関する省令」で規定する水質基準に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 大腸菌及び一般細菌数は1 m l の検水で形成される集落数が100以下であること。
- (2) 味と臭気は異常でないこと。
- (3) 亜鉛、アルミニウム、鉄及び銅を含まないこと。
- (4) pH値が3以下であること。

問4 消毒・滅菌法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 消毒の方法には物理的消毒法と、化学的消毒法がある。
- (2) 物理的消毒法として、煮沸消毒法や蒸気消毒法がある。
- (3) グルタラルール及び過酢酸は手指皮膚の消毒に適さない。
- (4) アルコールは吐物や排泄物による汚染の消毒に適する。

問5 次の感染症のうち、感染症法に基づく分類で、1類感染症でないものを1つ選びなさい。

- (1) 腸管出血性大腸菌感染症
- (2) エボラ出血熱
- (3) ラッサ熱
- (4) ペスト

問6 生活習慣病についての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) メタボリックシンドロームとは、内臓肥満に加え、高血圧、脂質代謝異常、高血糖などの複数の危険因子が組み合わさり、心臓病や脳卒中などの動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことをいう。
- (2) 日本では高齢化が進んでいるため、今後、生活習慣病は減少していくことが予想される。
- (3) 血液中の中性脂肪やコレステロールが多くなると、動脈硬化を起こしにくくなる。
- (4) 脳卒中は、急に意識を失って倒れることが多いが、後遺症はほとんどない。

問 7 次の感染症のうち、蚊によって媒介されるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 重症熱性血小板減少症候群 (S F T S)
- (2) 日本脳炎
- (3) マラリア
- (4) ウエストナイル熱

問 8 次の公害に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 大気汚染物質には、二酸化硫黄、二酸化炭素、窒素が挙げられる。
- (2) 水質汚濁には、自然要因である下水の放流などによるものと、人為的要因である温泉、洪水時の濁りなどによるものがある。
- (3) 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、高温、地震、地盤沈下、悪臭及び土壌汚染を「典型7公害」としている。
- (4) 有機フッ素化合物である P F A S の代表的な物質として P F O A や P F O S があり、環境残留性や蓄積性、長期毒性の疑いなどから国際的に製造・使用が禁止されている。

問 9 次の産業保健に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 産業保健の目的は、労働者の健康を守ることである。
- (2) 労働に伴う主な健康障害として、労働災害によるもの、職業性疾病、作業関連疾患がある。
- (3) 労働に伴う健康障害は肉体的障害のみで、精神的障害は含まない。
- (4) 作業管理とは作業方法や労働時間、作業負荷、作業内容を適切にすることで労働負担を軽減し、働きやすい作業条件を整えることである。

食品学

問1 次の穀類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 米の中で、インド型＜長粒種＞は粘性が弱く、炊飯すると粘り気のない食感となる。
- (2) 小麦粉はたんぱく質の多いものほど粘り気が弱い。
- (3) 米の保存方法は、もみ米貯蔵が最良である。
- (4) パスタ類は強力粉、うどんは中力粉、ケーキやクッキーは薄力粉が使われる。

問2 次の野菜類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 緑黄色野菜は原則として、可食部 100g 当たりにカロテン 600 μg 以上含む野菜のことをいう。
- (2) 緑黄色野菜はカロテンを多く含むため、ビタミンAの供給源となる。
- (3) なすは、緑黄色野菜である。
- (4) ピーマンは、緑黄色野菜である。

問3 果実類の食用部位の分類と果実の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 仁果類 — なし
- (2) 準仁果類 — いちご
- (3) 核果類 — りんご
- (4) 液果（漿果）類 — びわ

問 4 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 鶏卵にはビタミンCが含まれる。
- (2) 卵黄は水分が多く、脂質は含まれない。
- (3) 卵白にはたんぱく質と脂質が多く含まれている。
- (4) 温泉卵は、卵黄と卵白の熱凝固温度の差を利用している。

問 5 次の乳類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 牛乳は80%以上が水分で、残りの成分を乳固形分という。
- (2) 牛乳にはほとんどの栄養成分が含まれているが、鉄とビタミンCはごく微量である。
- (3) 脱脂粉乳は、ビタミンAを多く含んでいる。
- (4) ナチュラルチーズは、最終工程で加熱処理されないチーズである。

問 6 次の食品の保存に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 冷凍食品の品温は、食品衛生法で、微生物が増殖できない -10°C 以下にすることが定められている。
- (2) ハムやソーセージなどの食肉製品の塩漬けに使用する食塩、硝酸塩、亜硝酸塩などの発色剤には、ボツリヌス菌の増殖を抑制する効果がある。
- (3) 「塩漬け法」は、食品に食塩を加えることにより、食品中の結合水を少なくし、自由水を増やすことで、保存性を高める方法である。
- (4) 一般的な冷蔵保存温度は、 $10\sim 0^{\circ}\text{C}$ 程度の貯蔵であり、特に $2\sim -2^{\circ}\text{C}$ をチルド、約 0°C は冷温貯蔵という。

食品衛生学

問1 食品表示法で特定原材料とされているものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) カシューナッツ
- (2) くるみ
- (3) そば
- (4) 落花生

問2 食中毒についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食中毒とは飲食に起因する健康被害のことである。
- (2) 食中毒は古く腐敗したものを食べて起こるものという印象があるが、原因食品の鮮度が良好で異味や異臭などないことも珍しくない。
- (3) 食中毒またはその疑いがある患者を診断した医師は、その食品を製造もしくは販売した施設に届け出なければならない。
- (4) 保健所が食中毒について調査するのは、事故発生を速やかに探知し直ちに被害の拡大を防止するためである。

問3 食中毒の分類と病因物質の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|----------------|-----|------------------|
| (1) 細菌による食中毒 | ——— | 黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌 |
| (2) ウイルスによる食中毒 | ——— | ノロウイルス、E型肝炎ウイルス |
| (3) 寄生虫による食中毒 | ——— | アスペルギルス、フザリウム |
| (4) 化学物質による食中毒 | ——— | ヒスタミン、過酸化脂質 |

問4 食中毒の病因物質についての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) サルモネラ食中毒の原因となりやすい食品として、アジ・タコ・イカなどの刺身がある。
- (2) カンピロバクター食中毒は菌量が多くないと発症しないため、我が国ではほとんど発生がみられない。
- (3) ボツリヌス菌による食中毒は細菌性食中毒の中では比較的軽症で、原因となりやすい食品として、折り詰め料理や仕出し弁当がある。
- (4) 黄色ブドウ球菌は自然界にも広く分布しているが、一般には化膿した傷の中にみられるため、手指に化膿巣がある場合は食品を取り扱うべきではない。

問5 ノロウイルスによる食中毒についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 下痢や嘔吐などの症状がある場合は、必ず帽子とマスクを着用してから調理に従事する。
- (2) ノロウイルスは、食品を媒介する食中毒と、人から人へうつる感染症の二つの顔を持つ。
- (3) ノロウイルスは非常に小さい球形のウイルスで、人の小腸粘膜でのみ増殖する。
- (4) 加熱に対しては一般的な細菌よりも強いので中心部まで十分に加熱する。(中心温度85～90℃で90秒間以上)

問 6 食品毒の予防についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 微生物による食中毒は食中毒事故の大部分を占めている。
- (2) 微生物による食中毒の予防三原則は、微生物を「つけない」、「増やさない」、「殺してしまう」である。
- (3) 微生物を食品につけないために、食品や材料などの相互汚染防止に注意しなければならない。
- (4) 食中毒の原因菌や菌が産生した毒素は、全て加熱によって死滅・消失するため、食品を加熱することは重要である。

問 7 次の食品添加物の種類と物質名の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 保存料 ——— ソルビン酸
- (2) 着色料 ——— 食用赤色 3 号
- (3) 香料 ——— サッカリンナトリウム
- (4) 甘味料 ——— D—ソルビット

問 8 H A C C P についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理をする際は、各業界団体が作成した手引書を参考にしながら実施する。
- (2) H A C C P による衛生管理は「プロセスチェック方式」である。
- (3) H A C C P 導入のための 7 原則 1 2 手順が定められている。
- (4) 食品衛生法において、5 0 人以下の小規模な食品営業者は H A C C P の導入は任意となっている。

問 9 食品取り扱い者の衛生についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 調理・製造担当者の健康状態は取り扱う食品の安全性に大きな影響を与えるので、健康管理に十分気を配らなければならない。
- (2) 調理場では、衣服や履物は専用のものを使用する必要があるが、食料品の買い物であれば、作業衣で行ってもよい。
- (3) 調理場の中に私物を持ち込んではいけない。
- (4) くしゃみや鼻水、皮膚の表面のおできや傷口・にきびなどには黄色ぶどう球菌が存在するので、マスクをしたり傷の手当てをした上、直接手で食品等に触らないことが大切である。

問 10 自然毒による食中毒の原因となる物質と食品の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) アフラトキシン ——— ムラサキイガイ
- (2) ビタミンA ——— イシナギの肝臓
- (3) ソラニン類 ——— ジャガイモの芽
- (4) ふぐ ——— テトロドトキシン

問 11 アレルギーに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食物アレルギーを持つ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、アレルギー表示制度が運用されている。
- (2) アレルギー原因物質は主としてたんぱく質である。
- (3) 食品表示基準では、特定原材料として20品目、特定原材料に準ずる物として8品目が定められている。
- (4) アレルギーを持つ消費者がアナフィラキシーショックを呈した場合は、早急で適切な治療が必要である。

問 1 2 洗淨と消毒についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 消毒とは、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ることである。
- (2) 長期保存牛乳は超高温瞬間殺菌法で殺菌され、特殊容器に無菌的に充填するため、常温でも保存可能である。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは飲料水・野菜・調理器具・容器などの消毒に用いられる。
- (4) 逆性石けんは消毒効果が非常に強いため、有機物（汚れなど）が付着していても殺菌効果は変わらない。

栄養学

問1 次のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) たんぱく質は、20種類のアミノ酸で構成されている。
- (2) 体内で合成できるアミノ酸を「必須アミノ酸」という。
- (3) 筋肉中に含まれるヘモグロ빈は鉄を含む色素たんぱく質である。
- (4) グルタミン酸は「必須アミノ酸」である。

問2 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 多価不飽和脂肪酸が豊富なイワシやサンマなどの青魚は腐敗しやすい。
- (2) 動物性油脂（バターなど）は飽和脂肪酸を多く含む。
- (3) コレステロールはエネルギー源になる。
- (4) 必須脂肪酸の欠乏により、成長の抑制、脱毛・皮膚炎などが現れる。

問3 無機質（ミネラル）の欠乏症と主な含有食品の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

ミネラル	欠乏症	主な含有食品
(1) 鉄	— 貧血	— レバー
(2) 亜鉛	— 味覚障害	— 魚介類
(3) クロム	— 耐糖能低下	— 肉類
(4) ヨウ素	— クレチン病	— 肉類

問4 次の水分に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 成人では、体重の約60%が水分である。
- (2) 体水分量は乳児が最も少なく、加齢に伴い増加していく。
- (3) 体水分の排泄は、尿や糞便のほかに、皮膚や呼気から蒸気（不感蒸泄）として失われる。
- (4) 体水分を体重の20%失うと、死に至る。

問5 次の栄養素の消化と吸収に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食べすぎたトリグリセリドは、最終的に体脂肪として蓄積される。
- (2) ほとんどのビタミンが胃で吸収される。
- (3) 小腸で吸収された単糖類は、門脈を通して肝臓に運ばれる。
- (4) ミネラルや水は、小腸や大腸で吸収される。

問6 次の栄養素の生理作用に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 動物性食品（肉・卵・魚・乳類など）や豆類（特に大豆類）はたんぱく質を豊富に含み、なおかつそのアミノ酸スコアも高い。
- (2) 脂質は1gあたり約4kcalのエネルギーを発生する。
- (3) 植物油に多く含まれるエイコサペンタエン酸（EPA）は血清コレステロール低下作用がある。
- (4) HDLコレステロールは、悪玉コレステロールともいう。

製菓理論

問 1 でんぷんに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) でんぷんの老化の進む速度には、水分と温度が関係している。
- (2) でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になる現象を膨化という。
- (3) でんぷんは採取する原料の種類により、地上でんぷんと地下でんぷんに分けられる。
- (4) 粳米より糯米の方がでんぷんの膨化力が大きい。

問 2 果実加工品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ジャムとは果実を煮沸して裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものである。
- (2)ゼリー類とは果実をそのままシロップに漬けて密封したものである。
- (3) 瓶・缶詰製品とは果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたものである。
- (4) 乾燥製品（ドライ・フルーツ）とは果実の果肉を乾燥させたものである。

問 3 凝固材料に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ゼラチンは冷水には溶けないが、温水には溶けて粘性を持った液体となり、冷却すると弾性を持ったゲルになる。
- (2) 寒天はテングサ、オゴノリなどを原料としている。
- (3) ペクチンは果実や野菜類など、あらゆる植物の細胞組織を形成する多糖類で、一定濃度の糖と酸、あるいはカルシウムのようなイオンがあるとゲル化する。
- (4) ゼラチンのゲル強度は、寒天の10倍以上である。

問4 酒類に関する記述について、()の中に入る語句の組み合わせのうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

菓子製造に使用される酒類は、その(A)により、醸造酒・(B)・混成酒の3種類に大別される。

(A) (B)

- | | | |
|----------|---|-----|
| (1) 製造方法 | — | 蒸留酒 |
| (2) 製造方法 | — | 果実酒 |
| (3) 保存方法 | — | ラム酒 |
| (4) 保存方法 | — | 清酒 |

問5 チョコレートに関する記述のうち、**誤っているものを1つ**選びなさい。

- (1) カカオバターは大部分が飽和脂肪酸である。
- (2) 純チョコレートは風味が極めて良好で、高級チョコレートに使用される。
- (3) ブルームが起きても、チョコレートの特性である滑らかな粘性は保たれる。
- (4) カカオタンニンチョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。

問6 次の甘味料の組み合わせのうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

- | | | |
|-----------|-----|---------------|
| (1) 天然甘味料 | ——— | 楓糖 (メープルシュガー) |
| (2) でん粉糖 | ——— | 和三盆 |
| (3) 人工甘味料 | ——— | ステビア |
| (4) 砂糖 | ——— | 精製ブドウ糖 |

問 7 油脂の加工適性の説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 可塑性…製品にサクサクした食感を与える性質
- (2) ショートニング性…揚がり具合、風味、油の吸収度、外観においての
戻り具合、発煙点、酸化安定性などの性質
- (3) クリーミング性…生地との混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質
- (4) フライニング性…固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質

問 8 次の記述の () に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選
びなさい。

ブドウ糖は、(A) やアミノ酸と加熱するとメイラード反応という
(B) を起こす。

(A) (B)

- (1) たんぱく質 — 褐変現象
- (2) たんぱく質 — 酸化現象
- (3) 脂質 — 褐変現象
- (4) 脂質 — 酸化現象

問 9 砂糖に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 白双糖は純度が低く濃厚な甘味である。
- (2) 三温糖は粗糖で、粒子が大きく固まりにくい。
- (3) 中双糖は結晶の大きさが白双糖とほぼ同じで黄褐色をしている。
- (4) 上白糖は欧米で多く生産されている。

問 1 0 小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 小麦粉はたんぱく質含量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉などと名称をつけ、用途別に分類されている。
- (2) でんぷんは、小麦粉の70%以上を占める主成分である。
- (3) 小麦粉の等級が高いものほど、胚乳純度が低い。
- (4) 強力粉はグルテンの量が多く、また質も強い。

問 1 1 米粉の名称と原料の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 上新粉の原料は糯米である。
- (2) 白玉粉の原料は糯米である。
- (3) 寒梅粉の原料は粳米である。
- (4) 道明寺粉の原料は粳米である。

問 1 2 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1つ選びなさい。

- (1) 牛乳の脂肪は乳脂肪あるいはバター脂と呼ばれる。
- (2) 牛乳の主要成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。
- (3) サワークリーム、チーズクリームは、生乳を濃縮処理したものである。
- (4) 牛乳のたんぱく質は乳たんぱくといわれ、主なものはカゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンである。

問 1 3 ナッツ類のうち、日本に 2 0 0 種余りの栽培品種があるものを、次の中から 1 つ 選びなさい。

- (1) チェスナッツ (マロンまたは栗)
- (2) くるみ
- (3) ヘーゼルナッツ
- (4) アーモンド

問 1 4 次のチーズに関する記述で、() の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを 1 つ 選びなさい。

チーズは、牛乳に (A) を加え、さらに (B) という酵素を加えて発酵熟成させたものである。

- | (A) | | (B) |
|---------|---|--------|
| (1) 乳酸菌 | — | ガラクトース |
| (2) 酪酸菌 | — | アミラーゼ |
| (3) 乳酸菌 | — | レンネット |
| (4) 酪酸菌 | — | ペクチナーゼ |

問 1 5 次のうち、乳化剤ではないものを 1 つ 選びなさい。

- (1) グリセリン脂肪酸エステル
- (2) 蔗糖脂肪酸エステル
- (3) レシチン
- (4) リノール酸

問 1 6 香辛料および香料に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 水溶性香料（エッセンス）は耐熱性が高いため、高温の加熱処理をするものに使用される。
- (2) 油性香料（オイル）は、水にはほとんど溶けず、油溶性である。
- (3) 香辛料には辛味性のものと芳香性のものがある。
- (4) 香料は、原料によって天然香料と合成香料に大別される。

問 1 7 鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) バターケーキ類などの生地調整で、配合原料がよく均一分散するのは、卵黄の乳化力が大きな役割を果たしている。
- (2) カスタードプリンが固まるのは、卵の熱凝固性によるものである。
- (3) 乾燥全卵の水和液は起泡性が良いため、起泡を目的とする菓子製造に適している。
- (4) 卵白に含まれるたんぱく質であるオボトランスフェリンとオボグロブリンは起泡力に特に優れている。

問 1 8 次のうち地上でんぷんに分類される原料として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 葛
- (2) 米
- (3) トウモロコシ
- (4) 小麦

和菓子

問1 次の和菓子のうち、上新粉を使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) 柏餅
- (2) 求肥
- (3) 団子
- (4) すあま

問2 雪平について、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 求肥生地に全卵、餡を加えて練ったものを「雪平」という。
- (2) 生地の水あめを使用する。
- (3) 上生菓子、引き菓子などに多く使われる。
- (4) 餡は求肥のコシを軟らかくして細工しやすくするために加える。

問3 製餡（漉し餡）について、豆の水漬け時間と水温の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

水漬け時間	—	水温
(1) 12時間	—	10℃
(2) 6時間	—	15℃
(3) 4時間	—	30℃
(4) 3時間	—	40℃

問4 製餡における配糖率の算出式について、Aに入る言葉として正しいものを1つ選びなさい。

$$\left(\text{加える砂糖の重量} \div \text{A} \right) \times 100 = \text{配糖率}(\%)$$

- (1) 使用した餡の重量
- (2) 使用した糖類の重量
- (3) 練り上がりの餡の重量
- (4) 生餡の重量

問5 次の和菓子のうち、卵を使用するものを1つ選びなさい。

- (1) 草餅
- (2) 求肥
- (3) 浮島
- (4) 高麗餅

問6 次の和菓子のうち、オーブンを使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) 茶通
- (2) 桃山
- (3) 長崎カステラ
- (4) 栗饅頭

洋菓子

問1 ジェノワーズの記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 必ずバターを加えて作るのがジェノワーズで、一般的に「スポンジ生地」といわれるものである。
- (2) 通常、ジェノワーズは共立てで作るが、共立てにすることできめの細かな内層になる。
- (3) ジェノワーズに加えるバターの脂肪分は泡を壊す働きがあるので、ゆっくりとよく混ぜ合わせる。
- (4) ジェノワーズは仕上がりにはコクがありしっとりしているのが特徴である。

問2 あめ細工の種類のうち、引きあめのフランス語名称として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) シュクル・スフレ
- (2) シュクル・ティレ
- (3) シュクル・クーレ
- (4) シュクル・フィレ

問3 練り込み式と分類されるフィユタージュの製法の名称として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) フィユタージュ・ラピッド
- (2) フィユタージュ・ノルマル
- (3) フィユタージュ・アンヴェルセ
- (4) パート・フィユテ・オルディネール

問4 次の凝固生地を固める材料のうち、主成分がたんぱく質であるものを1つ選びなさい。

- (1) 寒天
- (2) カラギーナン
- (3) ペクチン
- (4) ゼラチン

問5 次の洋菓子のうち、原材料にイーストを使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) サヴァラン
- (2) クリストシュトレン
- (3) フロレンティナー
- (4) ブリオッシュ・ア・テット

問6 次の配合、工程で作られるカトルカール（バターケーキ）の製法で正しいものを1つ選びなさい。

バター	400 g	薄力粉	400 g
砂糖	400 g	全卵	400 g

- 工程① バターと砂糖を十分にすり合わせる。
工程② 全卵を数回に分けて加え、さらにすり合わせる。
工程③ 最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。

- (1) フラワーバッタ法
- (2) オールインワン法
- (3) ダブリール法
- (4) シュガーバッタ法

製パン

問 1 次の生地発酵に関する記述について、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- (1) 微生物の働きが、われわれの生活に有利である場合を「発酵」、人間の身体に有害な場合を「腐敗」という。
- (2) 微生物が発酵するのに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される。
- (3) 生地発酵の目的は、パンによい風味と芳香を与えることである。
- (4) 生地が膨れるのは、酵母による炭酸ガスの発生と、炭酸ガスを逃そうとするグルテンの力によるものである。

問 2 次のうち、生地の基本配合に卵を使用するものを 1 つ選びなさい。

- (1) ベーグル
- (2) デニッシュブレッド
- (3) クロワッサン
- (4) ホワイトロール

問 3 フランスパンについて、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- (1) 使用する小麦粉のたんぱく量は、10～11%ぐらいが理想である。
- (2) 生地には砂糖を使用しない。
- (3) 塩は 2%が基本であるが、2.5%に増やす傾向にある。
- (4) 基本的に少ないパン酵母でゆっくりと発酵・熟成を進め、しっかりと焼き込むことが重要である。

問4 次のうち、製パン法でないものを1つ選びなさい。

- (1) オーバーナイト法
- (2) レトルトパウチ法
- (3) 加糖中種法
- (4) 湯種法

問5 「小麦粉のふるい掛け」について、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 2～3種の小麦粉を混合して使用する場合が多いため、よく混ぜ合わせるためにフルイを通さなければならない。
- (2) 小麦粉の中に空気を抱き込ませることができる。
- (3) 貯蔵中の小麦粉の温度が上がった場合には、蓄熱の効果もある。
- (4) 吸水率が1～2%増加する傾向になる。

問6 次のうち、超強力粉を使用するパンとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) クグロフ
- (2) イングリッシュマフィン
- (3) ダッチロール
- (4) パネトーネ

