

平成 2 3 年 製菓衛生師試験問題

(解答入り)

- 1 試験期日 平成 2 3 年 8 月 2 0 日 (土)
午後 1 時 3 0 分 ～ 3 時 3 0 分

2 試験問題

	ページ
(1) 衛生法規 -----	1
(2) 公衆衛生学 -----	2 ～ 3
(3) 食品学 -----	4 ～ 5
(4) 食品衛生学 -----	6 ～ 8
(5) 栄養学 -----	9 ～ 1 0
(6) 製菓理論 -----	1 1 ～ 1 4
(7) 製菓実技 (選択) -----	1 5 ～ 2 1
(和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つを選ぶこと)	

- 3 「受験番号」と「氏名」は、忘れずに記入してください。

受験番号	氏 名

衛生法規

問1 製菓衛生師法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 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。
- (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) (○) 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを厚生労働大臣に提出しなければならない。
- (4) () 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師の免許が与えられないことがある。

問2 次の関係のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 保健予防法規・・・食品衛生法
- (2) () 環境衛生法規・・・水道法
- (3) () 医事法規・・・臓器移植法
- (4) () 薬事法規・・・大麻取締法

問3 食品衛生法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食品とは、全ての飲食物をいう。ただし、薬事法に規定する医薬品や医薬部外品は食品に含まないことになっている。
- (2) () 容器包装とは、食品や添加物を入れたり、包んだりするもので、販売などの際、そのまま引き渡すものであって、缶・びん・袋・箱などがある。
- (3) (○) 営業とは、業として、食品や添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、貯蔵し、運搬し、販売したり器具や容器包装を製造し、輸入し、販売することをいい、農業及び水産業における食品の採取業を含む。
- (4) () 営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

公衆衛生学

問4 次のうち、近年の我が国における三大死因に該当しないものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () がん(悪性新生物)
- (2) (○) 老衰
- (3) () 脳血管疾患(脳卒中)
- (4) () 心疾患

問5 次の文のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 空気(0℃1気圧)の化学的成分として、酸素は約21%を占める。
- (2) () 高山病は、高山に登って気圧が下がった場合に、空気自体が稀薄となり酸素の絶対量が不足して起こる。
- (3) () 人体からの放熱の多少を左右する物理的性状として、気温・気湿・気流の3つの要素がある。
- (4) (○) 紫外線は、微生物に対して殺菌的に作用し、ものの内部に浸透するので利用範囲は広範囲である。

問6 次の文のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 赤痢は赤痢菌の感染によって発症するが、予防ワクチンの接種により発病を抑えることができる。
- (2) () コレラは、激しい下痢と嘔吐により脱水症状を起こしやすい感染症である。
- (3) () A型肝炎は、飲食物を介してウイルスに感染することによって起こり、黄疸を起こす病気として重要である。
- (4) () 腸管出血性大腸菌感染症は、特定業務(特に食品関係)への就業が制限される。

問7 次の文のうち、昆虫等の節足動物の媒介による感染症でないものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () マラリア
- (2) () 日本脳炎
- (3) (○) 腸チフス
- (4) () ペスト

問 8 次の経口感染症予防対策のうち、適当でないものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 手洗い・消毒を励行する。
- (2) () ネズミやハエの調理場への侵入を防止する。
- (3) (○) 腹痛・下痢等の症状があるときは、手袋を使用のうえ調理する。
- (4) () 器具類・食器類はもちろん、施設・設備の清潔・消毒に心がける。

問 9 次の文のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 受水槽については、飲み水が水質基準に適合しているか否か、3年に1回以上、公的検査機関で水質検査を受けなければならない。
- (2) () 水道法の規定では、各戸の水道の蛇口から出る水には0.1 ppm以上の遊離残留塩素を含むこととなっている。
- (3) () 水道水には、水質基準が定められている。
- (4) () 地下水をくみ上げて利用する井戸は、しばしば汚染されて感染症その他の被害をこうむる危険が多い。

問 10 次の関係のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 原虫・・・トキソプラズマ症
- (2) (○) 真菌・・・ラッサ熱
- (3) () 細菌・・・破傷風
- (4) () クラミジア・・・オウム病

問 11 次の肝硬変を起こす要因のうち、適当でないものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) ビタミン類の摂取
- (2) () アルコール摂取過多
- (3) () B型肝炎ウイルス
- (4) () C型肝炎ウイルス

問 12 次の生活習慣病に関する文のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食物は、生活習慣病との関係が深い。
- (2) () 血液中に中性脂肪やコレステロールが多くなると、動脈硬化が早く、強く起こりやすい。
- (3) () 生活習慣病は、青年期からの生活習慣を正しくすることが最も重要である。
- (4) (○) 糖尿病は、糖代謝の障害であり、遺伝的な素質は関与しない。

食 品 学

問 1 3 次の組み合わせで、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () カフェイン・・・ココア
- (2) () テオブロミン・・・じゃがいも
- (3) (○) カプサイシン・・・トウガラシ
- (4) () クエン酸・・・紅茶

問 1 4 植物性食品と動物性食品の食品学的な差異について比較した次の文で、〔 A 〕～〔 D 〕に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

「植物性食品は動物性食品にくらべ、一般に、たんぱく質が〔 A 〕、たんぱく価が〔 B 〕。また、脂質は〔 C 〕が、必須脂肪酸は〔 D 〕。」

〔 A 〕 〔 B 〕 〔 C 〕 〔 D 〕

- (1) () 多く・・・高い・・・多い・・・少ない
- (2) (○) 少なく・・・低い・・・少ない・・・多い
- (3) () 多く・・・低い・・・少ない・・・多い
- (4) () 少なく・・・高い・・・多い・・・少ない

問 1 5 次の文のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 大豆は、他の豆類にくらべ、特にたんぱく質と脂質に富んでいる。
- (2) () 大豆には、リノール酸などの必須脂肪酸が多い。
- (3) (○) 小豆は大豆にくらべ、炭水化物が少ない。
- (4) () 豆類には一般にビタミンB₁が多いが、調理加工によって損失されることが多いので注意を要する。

問 1 6 次の記述の〔 〕に入る語句として、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

「炭水化物や脂肪が微生物の増殖によって分解し、食品の成分の相互反応や酵素作用によって変化して、風味が悪くなり、食用不適となる現象を〔 〕という。」

- (1) (○) 変敗
- (2) () 自己消化
- (3) () 発酵
- (4) () 酸化

問 17 次のうち、食品とその保存方法に関する組み合わせで、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 加熱殺菌法・・・牛乳
- (2) () 砂糖漬法・・・ジャム
- (3) () CA貯蔵法・・・りんご
- (4) (○) 放射線の照射・・・さつまいも

問 18 次の組み合わせで、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 醤油しょうゆ・・・大豆、小麦、麴こうじ
- (2) () ソース・・・野菜、香辛料
- (3) (○) 酢・・・穀類、乳酸菌
- (4) () うま味調味料・・・グルタミン酸ナトリウム

食 品 衛 生 学

問 1 9 次の文のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☒) 多くの食中毒は、腐敗した物を食べたことが原因となっている。
- (2) (☐) 食中毒の原因食品は、臭い・味・色などにほとんど変化はない。
- (3) (☐) 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は保健所長に届け出ることにしている。
- (4) (☐) 食中毒は、気温の上昇とともに次第に多くなり、7月下旬から8月、9月上旬にかけて急激に増える。

問 2 0 次の食中毒菌とその特徴及び原因食品との組合せのうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☐) サルモネラ・・・芽胞形成・・・缶詰
- (2) (☒) 腸管出血性大腸菌・・・毒素産生・・・牛肉
- (3) (☐) カンピロバクター・・・好塩性・・・魚介類
- (4) (☐) 黄色ブドウ球菌・・・感染型・・・おにぎり

問 2 1 次のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☐) ノロウイルスによる食中毒は、夏場に多く発生する。
- (2) (☐) ノロウイルスは、カキなどの二枚貝で増殖する。
- (3) (☒) ノロウイルスの症状は、下痢、嘔吐、発熱など風邪に似た症状である。
- (4) (☐) ノロウイルスは、せき、くしゃみなどにより人から人に感染することがある。

問 2 2 微生物による食中毒の予防三原則のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☐) 整理整頓、迅速又は低温保存、手洗い
- (2) (☒) 清潔、迅速又は低温保存、十分な加熱
- (3) (☐) 消毒、迅速又は常温保存、手洗い
- (4) (☐) 検食の保存、迅速又は常温保存、十分な加熱

問 2 3 次のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☐) 食品取扱者は、定期的に健康診断、検便を行う義務がある。
- (2) (☒) 作業前には、手の爪は短く切り、指輪や腕時計をはずしてから手洗いを行う。
- (3) (☐) 使い捨て手袋を使用する場合、手洗いは省略してもよい。
- (4) (☐) 作業場では、専用の衣服と履き物を使用し、勤務中は外出する時も作業着を着用すべきである。

問 2 4 衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 大器具や機械類は洗った後、殺菌し、水分が残らないようにする。
- (2) () 食品を保管する際には、「先入れ先出し」を励行する。
- (3) () 原材料は新鮮なものを使用し、期限表示のある食品は表示を確認する。
- (4) (○) 折詰、弁当などは、おいしく食べられるように、ごはんが温かいうちに冷たいそう菜類と一緒に詰め合わせるとよい。

問 2 5 食品添加物について、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食品添加物とは、それ自体は食品ではないが、食品の製造、加工、調理などの際にいろいろな目的で加えるものである。
- (2) (○) 天然着色料には使用基準が定められていない。
- (3) () サッカリンは、チューインガムのみ可以使用できる。
- (4) () 食品添加物は、必要最小量を使用するようにし、正確に計量して、食品中に均一に混和することが大切である。

問 2 6 環境汚染物質の分類と物質名に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- | | 〔分類〕 | 〔物質名〕 |
|--|------|-------|
|--|------|-------|

問 2 7 洗浄に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 洗浄とは、目的とするものを溶媒に浸して汚れを除くことである。
- (2) () 石けんも一般的な洗浄剤として広く用いられているが、アルカリ性のため使用に不適当な場合がある。
- (3) (○) 広く用いられている中性洗剤は、洗浄力が優れており、消毒作用もある。
- (4) () 食品や食器の洗浄に使用する洗浄剤は、その品質や使用方法が公衆衛生に及ぼす影響が大きいので、食品衛生法で成分規格と使用基準を定めている。

問 28 消毒に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 消毒とは、すべての微生物を死滅させることである。
- (2) () アルコールによる消毒は、一般に純アルコールを使用する。
- (3) () 逆性石けんと普通の石けんを一緒に使用すると消毒力が高くなる。
- (4) (○) 日光消毒は、乾燥と同時に太陽光線中の紫外線により殺菌する方法で、木製の器具類などの消毒に適する。

問 29 次亜塩素酸ナトリウムに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食品添加物に指定されているため、食品に直接使用できる。
- (2) () 手指の消毒には適さず、まな板やふきんの消毒に使用する。
- (3) (○) 殺菌力が強いため、食品や汚れが残っていても高い効果がある。
- (4) () 野菜の消毒を行っても、付着している寄生虫卵を死滅させることはできない。

問 30 表示に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 添加物の表示は、化学的合成品・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。
- (2) (○) 栄養強化の目的で使用する添加物については、必ず表示しなければならない。
- (3) () 表示が義務づけられているアレルギー物質は、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにの7品目である。
- (4) () 表示が義務づけられているアレルギー物質7品目の他に、アレルギー表示が奨励されているものが18品目ある。

栄 養 学

問 3 1 人が日常生活を営むために必要な栄養素に関する内容で、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン類、無機質を、五大栄養素と呼んでいる。
- (2) (○) 食物繊維は、栄養素には含まれない。
- (3) () 筋肉・血液・皮ふをつくる成分となる栄養素（構成素）には、たんぱく質、脂質、無機質、水がある。
- (4) () 体の働きを調節する栄養素（調節素）には、ビタミン、無機質、水、たんぱく質がある。

問 3 2 無機質の生理作用で誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () カルシウムは、骨・歯などの硬組織を作ることや、細胞の情報伝達などに関係している。
- (2) () 血液中の鉄（ヘモグロビン）は、酸素を運搬する。
- (3) (○) リンは、たくさん取りすぎると、歯が溶ける。
- (4) () ヨウ素は、成長期にある者の発育を促進する。

問 3 3 ビタミンと欠乏症の組み合わせで、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () ビタミンA ・ ・ ・ 成長がとまる
- (2) (○) ビタミンK ・ ・ ・ 血液が固まりやすくなる
- (3) () ビタミンB₁ ・ ・ ・ ^{かっけ}脚気になる
- (4) () ビタミンC ・ ・ ・ ^{かいけつびょう}壊血病になる

問 3 4 消化と吸収について、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 食物の口の中での咀嚼^{だえき}では、唾液が混じるほど胃や腸に行ってから消化がよい。
- (2) () 胃に送られた食物は、胃酸により殺菌作用を受け、たんぱく質は、ペプシンにより、ペプトンに分解される。
- (3) () 膵臓^{すいぞう}からは、たんぱく質を分解するトリプシン、でん粉を分解する膵アミラーゼ、脂肪を分解する膵リパーゼが分泌されている。
- (4) (○) 最終的に、炭水化物は単糖類に、脂肪は脂肪酸とグリセリンに、たんぱく質は、グルタミン酸に分解される。

問 3 5 次の食品の中で、100 グラム当たりのエネルギー量が最も多いものを一つ選び、
()の中に○印を記入しなさい（日本食品標準成分表 2010 によるエネルギー量と
します。）。

- (1) () 有塩バター
- (2) () ソフトタイプマーガリン
- (3) () 乳脂肪・植物性脂肪
- (4) (○) ショートニング

問 3 6 栄養表示基準制度に関する記述で、誤っているものを一つ選び、()に○印を
記入しなさい。

- (1) (○) 栄養表示基準は、栄養改善法に基づく基準である。
- (2) () 栄養成分を表示しようとする場合は、その含有量を表示しなければならない。
- (3) () 栄養成分表示を表示する場合は、熱量とたんぱく質・脂質・炭水化物・
ナトリウムの含有量も表示しなければならない。
- (4) () 栄養成分について、「多い」「含んでいる」「入っていない」「低い」と
いった強調表示をする場合は、内閣府令の定める基準を満たしている場合
に限られる。

製菓理論

問 3 7 砂糖の種類と特徴について、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☒) 上白糖は、欧米では生産されていないが、日本では一番生産量が多い。
- (2) () 白双糖は、純度が低く、濃厚な甘味である。
- (3) () 中双糖は、結晶の大きさは白双糖と同じで白色をしている。
- (4) () グラニュー糖は、白双糖とほぼ同じ性質であるが、白双糖より粒子が大きい。

問 3 8 原料チョコレート類に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () ブルームとは、チョコレートの表面の白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特のつやが消える現象である。
- (2) (☒) ココアバターは、大部分が不飽和脂肪酸で占められた不安定な植物脂肪である。
- (3) () カカオに含まれるカカオタンニンは酸化しやすく、空気に触れると速やかに分解して有色物質に変化する。
- (4) () 純チョコレートには異種脂肪が入っていないので、風味が良い。

問 3 9 次のうち、一般的にでん粉を採取する原料でないものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) () ジャガイモ
- (2) () 小麦
- (3) (☒) ヒラクサ
- (4) () とうもろこし

問 4 0 小麦粉に関する記述で、正しいものを一つ選び、() の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☒) 中力粉は、うどん、クラッカーなどに利用される。
- (2) () 薄力粉は、マカロニ、スパゲッティなどに利用される。
- (3) () 強力粉は、饅頭、天ぷら、クッキーなどに利用される。
- (4) () ジューラム粉は、食パン、あんパンなどに利用される。

問 4 1 でん粉糖の種類で、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 麦芽水飴
- (2) (○) 中白糖
- (3) () 酸糖化水飴
- (4) () トレハロース

問 4 2 牛乳に関する記述で誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 牛乳の主成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。
- (2) () 牛乳の脂肪は乳脂肪あるいはバター脂と呼ばれ、種々の脂肪酸のグリセライドの混合物である。
- (3) () 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、ラクトグロブリンの三種である。
- (4) (○) 乳糖は牛乳特有の甘味の多い糖質で、乳固形分の約 4 0 % 近くを占める。

問 4 3 寒天に関する記述で正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 酸性溶液で加熱するとゲル化力が増強される。
- (2) () 寒天のゲル化力は、ゼラチンの 2 0 倍である。
- (3) () 主成分は、アガロース、アガロペクチンからなるたんぱく質である。
- (4) (○) 寒天は、熱可逆的なゲルである。

問 4 4 砂糖に関する記述で正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 砂糖は、食品の水分を奪い、防腐効果を発揮する。
- (2) () 砂糖は、他の糖と比べて、結晶しにくい。
- (3) () 砂糖は、酸や酵素を作用させて転化糖を作ることができない。
- (4) () さとうきびから取れたものを甜菜糖（ビート糖）という。

問 4 5 パンの製造補助材料について、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () パンは発酵食品ではない。
- (2) (○) パンは食塩が入ることにより、味が引き締まる。
- (3) () 製パンに使用する水には、特に必要な条件はない。
- (4) () モルトエキスの主成分は、麦芽糖とデキストリン、小麦のたんぱく質の分解物のアミノ酸である。

問４６ 風味・調味材料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 辛味性香辛料には、レッドペッパー、わさびなどがある。
- (2) () 芳香性香辛料には、ナツメグ、シナモンなどがある。
- (3) (○) 水溶性香料は、高温の加熱処理をするものに適している。
- (4) () 油溶性香料は、水にはほとんど溶けない。

問４７ 次の米粉に関する組み合わせで、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 道明寺粉・・・うるち米・・・新粉餅
- (2) () 上新粉・・・うるち米・・・羽二重餅
- (3) (○) 牛皮粉・・・もち米・・・うぐいす餅
- (4) () 上用粉・・・もち米・・・^{じょうよ}薯蕷饅頭

問４８ 果実類は製菓原材料として多く利用されているが、分類が正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 仁果類・・・くり、アーモンド
- (2) () 果菜類・・・バナナ、パイナップル
- (3) () 種実類・・・りんご、なし
- (4) (○) ^{しょうか}漿果類・・・ぶどう、きいちご

問４９ 膨張剤に関する次の文章で、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 加熱や中和作用によって炭酸ガスやアンモニアガスを発生させ、小麦粉生地を膨張させる。
- (2) () 膨張剤のガス発生基剤には、炭酸水素ナトリウム、炭酸水素アンモニウム、塩化アンモニウムが使われる。
- (3) (○) 膨張剤は、１００℃付近で多量のガスを発生するものが望ましい。
- (4) () ベーキングパウダーには一剤式と二剤式がある。

問５０ 次のうち、天然甘味料ではないものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) アスパルテーム
- (2) () ソーマチン
- (3) () ステビア
- (4) () 甘草（リコリス）

問 5 1 打菓子に使用する材料として、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 上新粉、上用粉
- (2) () 片栗粉、カルカン粉
- (3) (○) みじん粉、上南粉
- (4) () もち粉、羽二重粉

問 5 2 油脂に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 油脂とは、常温で液状の油と固体状の脂肪を総称したものである。
- (3) () ショートニングは、バターの代替品として開発された。
- (3) () マーガリンは、ラードの代替品として開発された。
- (4) () バターの脂肪組成としては、不揮発性脂肪酸が多い。

問 5 3 次の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 醸造酒（穀類原料）・・・焼酎
- (2) (○) 醸造酒（果実原料）・・・シェリー
- (3) () 蒸留酒（果実原料）・・・ウイスキー
- (4) () 蒸留酒（穀類原料）・・・ラム

問 5 4 蜂蜜に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) 蜂蜜は、花の蜜を集めて水分 3 0 % 前後に煮詰めた糖液である。
- (2) () 蜂蜜は、蜜源により、色、香味、糖組成が異なる。
- (3) () 蜂蜜は、主成分はぶどう糖と果糖であり 7 0 % 以上を占める。
- (4) () 蜂蜜は、蜜源に由来する独特の糖類を含んでいる。

製菓実技（選択）

製菓実技は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つを選び、
（ ）の中に○をつけなさい。

（ ） 和菓子

（ ） 洋菓子

（ ） 製パン

※ 選択科目以外を解答した場合は、採点しません。

製菓実技（和菓子）

問 5 5 ^{あん} 餡練り作業についての次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☒) 生餡に加える水の量は、あらゆる条件に関わらずいつも決まっている。
- (2) (☐) 火は最初、強めにしてへう数を少なく練る方が良い。
- (3) (☐) 練り上がりの硬さは用途によって加減する。
- (4) (☐) 水餡を加える場合は、練り上がり際が良い。

問 5 6 次の和菓子の製造方法のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☐) 串団子の原料である上新粉を蒸す時は強めの蒸気である。
- (2) (☐) 大福餅^{もち}に使用する餅は、のし餅より軟らかく搗く^つ。
- (3) (☐) 桜餅（道明寺製）は蜜を十分に吸収させてから餡を包む。
- (4) (☒) 柏餅は一般的に水溶きの薄力粉を加え搗き混ぜる

問 5 7 次の蒸し菓子についての記述のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☐) 薯蕷^{じょうよ}饅頭^{まんじゅう}（上用饅頭）の製造方法には関東式と中国式がある。
- (2) (☒) 黄味時雨（きみしぐれ）には黄味火取り餡を使う。
- (3) (☐) 田舎饅頭の包餡は、一般的に三つ種である。
- (4) (☐) 葛桜^{くず}（葛饅頭）の中餡には軟らかめの並餡を使う。

問 5 8 次のオーブン焼菓子についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☐) 桃山の主原料は黄味火取り餡である。
- (2) (☐) 一般的な長崎かすてらの焼成温度は180～200℃である。
- (3) (☒) かすてら饅頭の生地は、グルテン（麩質^{ふしつ}）を出すようにしっかりとこねつける。
- (4) (☐) 栗饅頭の中餡には、一般的に白中割餡を使用する。

問59 次の平鍋菓子についての記述のうち、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () どら焼きの中にはさむ餡は、硬めの小豆つぶ餡を使う。
- (2) () 焼皮桜餅は強めの火加減で、焼色が付くように両面を焼く。
- (3) (○) 一般的に調布という中花物は、求肥(牛皮)を入れて焼く。
- (4) () 焼きんつばは、上面と底面だけを焼けばよい。

問60 次の菓子の記述のうち、正しいものを一つ選び、()の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 雪平は、卵黄を十分に泡立てて、煉る過程で加える
- (2) () 蒸し羊羹^{ようかん}は、主に寒天を使い流し固めた菓子である。
- (3) () うぐいす餅は、一般的に片栗粉を手粉にして包む。
- (4) (○) 錦玉羹^{きんぎょかん}は、101℃位まで煮詰めてから水飴を入れる。

製菓実技（洋菓子）

問 5 5 次の洋菓子の製造方法のうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☒) シュー生地は、水と油脂を沸騰させた中に小麦粉を加えて火にかけ、充分に練り上げた後に卵を加えてつくる。
- (2) () バターケーキは中まで火が通りやすいので、160～170℃で短時間で焼成する。
- (3) () スポンジ生地は卵の起泡性を利用して焼き上げるので、卵は泡立てる必要はない。
- (4) () クッキーはビスケットより油脂分が少なく、仕込み形態によりのぼし生地、絞り生地、アイスボックス、手型ものに大別される。

問 5 6 乳化剤として製菓に使用するものは次のうちどれか。正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☒) ショ糖脂肪酸エステル
- (2) () カゼイン
- (3) () ソルビン
- (4) () プロビオン酸

問 5 7 ケーキミキサーでコートと呼ばれる単位は次のうちどれか。正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (☒) ミキサーボールの容積
- (2) () 電力の消費量
- (3) () ミキサーそのものの重量
- (4) () 攪拌子の回転数を表したもの

問 5 8 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () ロールケーキのスポンジを焼くときは、高めの温度で短時間に焼き上げる。
- (2) () ビスケットを焼くときは、フォークでピケしてもよい。
- (3) () スポンジを仕込むときは、ホイッパー、ボールをよく洗浄しておかないと、泡立ちが悪くなる。
- (4) (☒) カスタードクリームは、牛乳、砂糖、卵白、粉で作る、沸騰すれば細菌が死滅し、安心である。

問59 折りパイ生地は、次のうちどれか。正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () ラングドシャ
- (2) () パートブリゼ
- (3) () パスティヤージュ
- (4) (○) フィユタージュ

問60 ボルドーのカヌレ生地を型に流し入れて焼成するとき、型に塗るもので正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 溶かしバター
- (2) () ポマード状のバターを塗ってから砂糖を付着させる
- (3) (○) 蜜ロウ
- (4) () ヘット脂

製菓実技（製パン）

問 5 5 パンを製造するとき、イーストの活動温度として最も適当なものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 25～28℃
- (2) (○) 35～38℃
- (3) () 45～48℃
- (4) () 55～58℃

問 5 6 次のうち焼減率を表すものとして正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。ただし、Aは窯入れ前の生地量、Bは窯出し後の製品重量とする。

- (1) () 焼減率 = $\frac{A+B}{A} \times 100$ (%)
- (2) () 焼減率 = $\frac{A+B}{B} \times 100$ (%)
- (3) (○) 焼減率 = $\frac{A-B}{A} \times 100$ (%)
- (4) () 焼減率 = $\frac{A-B}{B} \times 100$ (%)

問 5 7 フランスパンのクーブの入れ方で誤っているものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () 焼成前にクーブを入れる。
- (2) (○) クーブを入れる角度は90度にする。
- (3) () 1/4～1/3だぶらせて切る。
- (4) () 3本とも同じ長さにする。

問 5 8 パンの中に詰める行為として、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) (○) フィリング
- (2) () カーリング
- (3) () アイシング
- (4) () トッピング

問 5 9 パン生地丸めの目的で、〔 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、（ ）の中に○印を記入しなさい。

「丸めの目的は、分割によって広がった生地を丸めてなめらかにし、〔 A 〕。
分割による生地切断面は粘着性をもつから、内部に押し込んで〔 B 〕。」

〔 A 〕

〔 B 〕

- (1) () 出来るだけガスを抜く・・・表面に薄い膜を作り粘着性をなくす
- (2) () 出来るだけガスを抜く・・・ガスを抜き、グルテンを切る
- (3) () グルテン構造を整える・・・ガスを抜き、グルテンを切る
- (4) (○) グルテン構造を整える・・・表面に薄い膜を作り粘着性をなくす

問 6 0 パンの分類の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、（ ）の中に○印を記入しなさい。

- (1) () ロールパン・・・フランスパン
- (2) () ハードブレッド・・・イギリスパン
- (3) () 食パン・・・クロワッサン
- (4) (○) 菓子パン・・・メロンパン

