

令和 7 年 製菓衛生師試験問題

赤字：正答

- 1 試験期日 令和 7 年 8 月 1 9 日 (火)
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
(2) 公 衆 衛 生 学 -----	3 ～ 5
(3) 食 品 学 -----	6 ～ 7
(4) 食 品 衛 生 学 -----	8 ～ 1 0
(5) 栄 養 学 -----	1 1 ～ 1 2
(6) 製 菓 理 論 -----	1 3 ～ 1 6
(7) 製菓実技 (選択) -----	1 7 ～ 2 3
(和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つを選ぶこと)	

3 注意事項

- (1) 解答用紙には、必ず受験番号と氏名を記入してください。
- (2) 解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- (3) 解答用紙は絶対に持ち帰らないでください。
なお、解答用紙を持ち帰った場合は、試験は無効になります。
- (4) 1 つの解答欄に 2 つ以上記入した解答は誤りとしてします。
- (5) 試験会場からの試験中の退室は、午後 2 時 1 5 分以降とします。
なお、退室後に再入室することはできません。

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、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者には、製菓衛生師免許を与えないことがある。
- (2) 製菓衛生師が、その責に帰すべき事由により、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たときは、都道府県知事はその免許を取り消すことができる。
- (3) 製菓衛生師免許を受けた後、本籍地都道府県の変更や、結婚・養子縁組などによる氏名の変更が生じたときは、30日以内に、都道府県知事に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。
- (4) 都道府県知事は、製菓衛生師試験に合格していない者に対しても、その者の菓子製造業の業務に従事した年数等を考慮して、相当程度の菓子製造技能があると認めた場合は、本人の申請に基づき、製菓衛生師免許を与えることができる。

問2 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 2018年（平成30年）に改正された食品衛生法により、原則として、食品等を扱う全ての事業者は、HACCPに沿った衛生管理を行うことが義務付けられたが、それに違反しても、営業許可の取消し又は営業停止処分を受けることはない。
- (2) ポジティブリスト制度では、厚生労働大臣が残留基準を設定した農薬等のみが規制され、それ以外のものは規制を受けない。
- (3) 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがある食品又は添加物は、これを販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。
- (4) 食品衛生法に違反するおそれがあるとして食品を自主回収するときは、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収状況を厚生労働大臣に届け出なければならない。

問3 次の衛生関係法令に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 健康増進法では、飲食店内は原則禁煙であるが、標識のある喫煙専用室や飲食を伴う喫煙室内での喫煙は可能になるなどの経過措置が講じられている。
- (2) 食品表示法では、使用した原材料を原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する必要がある。
- (3) 地域保健法では、保健所は都道府県が設置するものとされており、市町村は保健所を設置することができない。
- (4) 感染症予防法（通称）では、細菌性赤痢に感染した者は、その病原体を保有しなくなるまで又はその症状が消失するまでの期間は、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務への就業が制限される。

公衆衛生学

問4 次の公衆衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 憲法第25条には、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めることは国の責務であることが示されている。
- (2) 保健センターは、都道府県が設置主体であり、出生から高齢期までライフステージに応じた身近で利用頻度の高い保健サービスを担っている。
- (3) 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。
- (4) 保健所には、医師、管理栄養士、臨床検査技師などの公衆衛生の専門職が配置されている。

問5 次の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、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 罹患率とは、単位人口に対する一定期間に発生する患者の割合をいう。通常は人口10万に対して年単位で示される。
- (2) 感染症発生動向調査では、医師が診断をした際に保健所に届け出る全数把握の疾患と指定医療機関からの届出を受けてその発生数から流行動向を把握する疾患がある。
- (3) 感染症などの急性疾患が激減した一方で、がんや循環器病などの生活習慣病が増加した。近年の外来患者を傷病分類別にみると、多い順に消化器系、筋骨格系および結合組織、循環器系の疾患となっている。
- (4) 新型コロナウイルス感染症について、WHOは2023年（令和5年）に緊急事態宣言を終了し、流行終結に伴い対策も終了した。

問6 次の消毒薬と対象物の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) フ タ ラ ー ル ー ー ー 非金属器具
- (2) ア ル コ ー ル ー ー ー 手指皮膚
- (3) 両 性 界 面 活 性 剤 ー ー ー 生活環境（室内等）
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム ー ー ー 金属器具

問7 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 予防接種法により、異なるワクチンを接種する際の接種間隔が規定されており、注射生ワクチン同士を接種する場合は、27日以上空けることとなっている。
- (2) 腸管出血性大腸菌感染症、コレラ、細菌性赤痢などは、感染症法において3類感染症に規定されており、これらは食品を介して経口感染を起こす。
- (3) ワクチンはウイルスや細菌をもとに作られるが、製造方法により生ワクチン、不活化ワクチン、トキソイドに分類される。
- (4) 4類感染症は、動物、飲食物等の物件を介して人に感染し、また、人から人へ感染し、国民の健康に影響を与えるおそれのある感染症である。

問8 次の公害に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) WHOのガイドラインによると、快適な睡眠のためには、30dBを超えるような騒音は避けるべきであるとしている。
- (2) 有機フッ素化合物であるPFOSは、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。
- (3) ダイオキシン類の基準値は、TDI（生涯摂取し続けても健康に影響が出ない一日耐容摂取量）、0.44pgTEQ/kg 体重/dayである。
- (4) 役所の窓口周辺における騒音の目安は、都心・近郊用では60dBを超えているが、地方都市・山村部用では60dBを下回っている。

問9 次の環境衛生の定義に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 皮膚からの蒸発による不感蒸泄によって水分は1日400ml程度失われる。
- (2) 鉤虫症や日本住血吸虫病などの寄生虫病は、水を介して感染を起こすことがある。
- (3) 「快適な温熱条件」とは、一般的には気温20℃前後、気湿40～60%、やや気流がある程度の環境条件を指す。
- (4) 赤外線は量が多すぎると日射病を起こす心配があり、直接目に長時間当たると水晶体の混濁（白内障）を起こす可能性がある。

問10 次の健康障害と職業に関する組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 有毒ガス中毒 ―― 医療従事者
- (2) 白ろ病 ―― 潜水夫
- (3) 放射線障害（がん） ―― 建設土木作業
- (4) じん肺 ―― 窯業

問 1 1 次の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、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) メタボリックシンドロームの対策として、医療保険者の義務として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。
- (2) 動脈硬化は、心臓を養う冠状動脈、大動脈、さらに脳、頸部、腎臓、内臓、手足の動脈などによく起こる。
- (3) 糖尿病の初期においては、自覚症状がないため健康診断などで偶然に発見されることが多い。長期に患うことで併発する主な疾病として、白内障や腎障害、脳卒中などが挙げられる。
- (4) 生活習慣は青年期からの長年にわたって形成されることから、生活習慣病の予防は、できるだけ早い段階で健康な生活習慣を身に付けることが最も重要である。

問 1 2 次の産業保健活動の記述に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 労働衛生管理の推進にあたっては、「作業環境管理」、「作業管理」、「品質管理」の3つの視点からのアプローチが重要であり、「労働衛生の3管理」と呼ばれている。
- (2) 菓子製造業の事業場では、特殊な有害物を扱うことは極めて少ないので、健康障害が生じるおそれがない。
- (3) 事業者は、給食業務に従事する労働者に対し、雇入れの際または配置替えの際に検便を実施しなければならない。
- (4) 2019年（令和元年）に改正された労働安全衛生法において、時間外・休日労働時間が70時間を超える場合は労働者本人への通知が義務付けられた。

食 品 学

問 1 3 次の水分含量と水分活性に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 食品中の水分のうち微生物が利用できるのは自由水のみである。
- (2) 自由水の割合が高いと水分活性は 1.00 に近づく。
- (3) 水分活性が 1.00 から 0.85 までは酵母と一部の細菌が増殖可能である。
- (4) 水分活性が0.75以下では、ほとんどの微生物の増殖が阻止される。

問 1 4 次の食品の変質に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 生物は細胞内に自分自身を消化する微生物を持っており、動物が死ぬとそれらの微生物が働き、たんぱく質を分解する。
- (2) 炭水化物や脂質が微生物の増殖によって分解し、食用不適となる現象を「変敗」という。
- (3) 不飽和脂肪酸は植物性の油脂に多く含まれており、酸化における連鎖反応が起きやすい。
- (4) 酵素的褐変は、食品に含まれるポリフェノールが酸化酵素によって酸化されメラニンなどを生成するために起こる現象であり、これを積極的に利用した食品として、紅茶などがある。

問 1 5 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) ビタミンには糖類やたんぱく質のような化学構造状の類似性はなく、生体内での役割也多岐であることから、正規な定義がない。
- (2) ビタミンの種類は脂溶性ビタミン4種類と水溶性ビタミン9種類に分けられている。
- (3) 脂溶性ビタミンは、大量に摂取しても体内に蓄積されにくく、過剰症になる恐れはない。
- (4) ビタミンは生体内で合成できない、または必要量を合成できない。

問 1 6 次の保健機能食品に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 特定保健用食品については、その有効性・安全性を厚生労働省が個別に審査する。
- (2) 特定保健用食品の有効性の証明として、査読付きの研究雑誌に掲載されることが条件となっているほか、申請者の任意の試験機関によって関与成分の分析試験が必要となる。
- (3) 栄養機能食品とは、一日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした食品であり、定められた基準を満たし、消費者庁長官に届出をすることにより、任意表示が可能な規格基準型の食品である。
- (4) 機能性を表示することのできる食品として、国が個別に許可した「特定保健用食品」のほか、国の規格基準に適合し、任意表示が可能な「栄養機能食品」に加え、平成27年4月より「機能性表示食品」制度が開始されている。

問 1 7 次の食品の保存方法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 冷凍食品の品温は、日本の食品衛生法では、微生物が増殖できないマイナス15℃以下にすることが定められている。
- (2) 野菜をポリエチレンやポリプロピレンのフィルムで包装すると、野菜の呼吸により一酸化炭素(CO)濃度が高くなり、CA貯蔵と似た状態を作り出すことができる。
- (3) びん詰や缶詰は原料を調整し、充填液とともにびんまたは缶の中に密閉した後、加熱殺菌する。
- (4) 食品添加物(保存料、酸化防止剤等)は、食品の保存性を高め、品質の劣化を遅延し、食品の鮮度を維持することができる。

問 1 8 次の栄養成分表示における表示順として、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 熱量 → 炭水化物 → たんぱく質 → 脂質 → 食塩相当量
- (2) 熱量 → 炭水化物 → 脂質 → たんぱく質 → 食塩相当量
- (3) 熱量 → たんぱく質 → 炭水化物 → 脂質 → 食塩相当量
- (4) 熱量 → たんぱく質 → 脂質 → 炭水化物 → 食塩相当量

食 品 衛 生 学

問 1 9 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 食品中に異物として混入したガラス、金属などを原因とする物理的な衛生上の危害も食中毒として扱う。
- (2) 中心部まで加熱することにより、動物性自然毒及び植物性自然毒による食中毒を防ぐことができる。
- (3) 食中毒の症状として、一過性の下痢や嘔吐を呈することがあるが、死亡することや後遺症が残ることはない。
- (4) 近年の食中毒では少量の微生物などで事故になることが多く、原因食品の鮮度が良好で異味や異臭がないことも珍しくない。

問 2 0 次のサルモネラに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 哺乳類から鳥類・爬虫類まで、広い範囲の動物が体内に持っているため、調理場内への動物の侵入に注意しなければならない。
- (2) 乾燥に強く、調理器具を介して食品に二次汚染する場合がある。
- (3) 割卵したまま常温で長時間放置しても、その後の工程で 60℃・30 秒間加熱すれば、サルモネラによる食中毒が発生することはない。
- (4) 鶏卵による食中毒では、腹痛、嘔吐、高熱などの腸チフスに似た激しい症状を起こすことがある。

問 2 1 次の食中毒細菌・ウイルスに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシンは、加熱に強い。
- (2) 毒素原性大腸菌は、ベロ毒素により腹痛や下痢の出血性腸炎を起こす。
- (3) ノロウイルスには、エタノールによる消毒が有効である。
- (4) 毒素型（食品内毒素型）の食中毒の病因物質として、セレウス菌（嘔吐型）、ウェルシュ菌及びボツリヌス菌が挙げられる。

問 2 2 次の動植物と毒素の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) フ グ テトロドトキシン
- (2) ホタテガイ ワックス
- (3) ジャガイモ ソラニン類
- (4) ホワイト豆 青酸（シアン）化合物

問 2 3 次の食品添加物の用途と物質名の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 保 存 料 ―― プロピオン酸カルシウム
- (2) 着 色 料 ―― 銅クロロフィリンナトリウム
- (3) 漂 白 剤 ―― 亜硫酸ナトリウム
- (4) 乳 化 剤 ―― L-グルタミン酸ナトリウム

問 2 4 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 亜硝酸ナトリウムは、イクラやスジコの発色剤として使用される。
- (2) タール色素は、カステラやスポンジケーキの着色料として使用される。
- (3) いったん使用が許可された添加物であっても、安全性に疑いがある場合は、その使用が禁止されることがある。
- (4) 現在、使用が認められている添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料及び一般飲食物添加物のみである。

問 2 5 次の環境汚染物質に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 生物濃縮は、食物連鎖を介する直接濃縮と、呼吸あるいは体表面を通じての間接濃縮がある。
- (2) 有機塩素系農薬のうち、化学変化や酵素作用を受け難く、長く環境内に残留し、そこに生息する動物を汚染することで食物連鎖により濃縮されるものは水溶性である。
- (3) ダイオキシン類は、ヒトの体内に残留しやすい毒物で、強い発がん性があり、大部分は食品の摂取により人体を汚染するが、母から子へ移行することはない。
- (4) 一般食品の放射能規制値は、放射性セシウムが 100 Bq/kg 以下と規定されている。

問 2 6 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 手洗いが必要な理由は、無意識に動く手の汚れが食品に付くのを防ぐことにあり、手洗いは、正しく、何回も行うことが必要である。
- (2) 手に傷口がある場合は、黄色ブドウ球菌が存在するので、絆創膏で傷の手当てをすれば、直接食品に触れる作業をしてもよい。
- (3) 調理や食品製造の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。
- (4) 職場では、衣服や履物は専用のものを使用し、作業衣で外出することは避けなければならない。

問 2 7 次の洗浄・消毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) ボツリヌス菌やウェルシュ菌などの芽胞を完全に死滅させる方法として、100℃・30～60 分間の加熱を 1 日 1 回、3 日間繰り返す間欠滅菌法が挙げられる。
- (2) 中性洗剤は、野菜・果物の消毒や農薬や寄生虫卵の除去効果を有する。
- (3) 殺菌は、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り、消毒は、目的とする腐敗・変敗の原因となる微生物などを死滅させることである。
- (4) 衣料用洗浄剤は、酵素が配合されているため、食品や食器の洗浄にも有効である。

問 2 8 次の殺菌・消毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 逆性石けんを用いて加熱が不適当な食器類を消毒するときは、200～500 倍希釈液に 5 分間浸漬し、水洗いする方法が有効である。
- (2) 超高温瞬間殺菌法で殺菌されたロングライフミルクやパスツリゼーションにより殺菌された牛乳は 10℃以下の保存基準が除外され、常温保存が可能である。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、有効塩素量 50～200ppm に希釈した溶液をあらかじめ作っておき、透明な瓶にしっかりふたをして保管しておく。
- (4) 日光消毒は、太陽光線中の赤外線により殺菌する方法である。

問 2 9 次の H A C C P に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 食品の諸外国との輸出入の交渉において H A C C P による衛生管理の実施が求められているため、大規模に流通する食品を製造する施設にのみ実施する義務がある。
- (2) H A C C P による衛生管理は、最終製品の細菌検査などの結果が合格であれば、製品が全て合格品であると保証できる「ファイナルチェック方式」である。
- (3) H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理は、小規模事業者が手引書を活用して衛生管理計画を作成し、この計画に基づいて実行・点検・記録を行っていくものである。
- (4) 従事者が 1 人の菓子製造所では、衛生管理計画の作成は必要だが、記録しなくても把握できるため、製造や健康チェック、手洗いなどの記録は不要である。

問 3 0 次の食品の表示に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 販売の用に供する食品の表示事項は、食品表示法により定められている。
- (2) 甘味料として使用されるアスパルテーム及び D-ソルビットは、使用基準がないため表示を免除できる。
- (3) 「無添加」の表示をする場合は、消費者に誤解を与える可能性があるため、食品添加物の不使用表示に関するガイドラインに沿った表示が求められている。
- (4) 現在、特定原材料は、えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生の 8 品目である。

栄 養 学

問 3 1 たんぱく質・アミノ酸の体内代謝に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) たんぱく質は、炭水化物や脂質と同様に炭素（C）、水素（H）及び酸素（O）の三つの元素から構成される。
- (2) たんぱく質の代謝には、ビタミン B1 が関係している。
- (3) エネルギー摂取量が不足すると、食事たんぱく質はエネルギー源として優先的に用いられる。
- (4) アミノ酸のうち現在のところ 9 種類の不可欠アミノ酸があり、体内で合成できる。

問 3 2 摂食行動に関わる体内変化の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 空腹時——遊離脂脂肪酸——上昇
- (2) 空腹時——アドレナリン濃度——減少
- (3) 満腹時——グルカゴン——上昇
- (4) 満腹時——インスリン——減少

問 3 3 栄養素の消化吸収率に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 見かけの消化吸収率は、内因性損失量を考慮している。
- (2) 鶏卵は鶏肉よりも、たんぱく質の消化吸収率が高い。
- (3) 消化吸収率は、咀嚼回数に依存しない。
- (4) 消化吸収率は、摂取量に対する吸収量の割合である。

問34 40歳、女性。身長165cm、体重80.0kg（標準体重59.9kg）、BMI29.3kg/m²、2型糖尿病の栄養療法に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 現体重1kg当たり20～30kcalに設定する。
- (2) たんぱく質は、1.0g/kg 標準体重/日とする。
- (3) 炭水化物は、100 g/日とする。
- (4) 食物繊維は食後血糖値に影響しないため、積極的に摂取する。

問35 食事バランスガイドに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 食生活指針を具体的な行動に結びつけるツールである。
- (2) 1食で摂るおおよその量を示している。
- (3) 菓子は主食に含まれる。
- (4) 「つ(SV)」は80kcalを基準としている。

問36 次の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、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 不飽和脂肪酸の量は、表示が推奨されている。
- (2) 食物繊維量は表示が義務である。
- (3) えん下困難者用食品は、特別用途食品である。
- (4) 特別用途食品の表示は、消費者庁長官の許可が必要である。

製菓理論

問 3 7 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 砂糖には、疲労回復、精神安定に効果があり、食品の防腐効果がある。
- (2) 砂糖は、精製過程の多いものほど水分、転化糖、灰分の含有量が多い。
- (3) 砂糖の原料は「甘蔗（さとうきび）」と「甜菜（さとうだいこん）」が主である。
- (4) 砂糖の語源は「サルカラ」、「サツカラ」といい、「インド」から「唐国」を経て日本にもたらされた。

問 3 8 次の甘味料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 蜂蜜は、蜜蜂が花の蜜を集めて熟成させたものである。
- (2) サッカリンナトリウム、アスパルテームは、人工の甘味料で、甘味が強い。
- (3) 粉砂糖は、白双糖やグラニュー糖を粉砕して小麦粉を加えたものである。
- (4) 上白糖は、欧米でほとんど生産されない。

問 3 9 次の甘味料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 砂糖（蔗糖）は、ぶどう糖と果糖からなる二糖類である。
- (2) 砂糖の結晶性を利用したものに、フォンダンやマロングラッセ、石衣がある。
- (3) 還元水あめは、褐変現象を起こしやすい。
- (4) 和三盆糖は、我が国独特の砂糖で古くから四国の讃岐や阿波で作られている。

問 4 0 次の小麦粉に関する組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 強力粉 — グルテン多い — 食パン
- (2) 中力粉 — グルテン中 — 日本麺
- (3) デュラム粉 — グルテン少ない — マカロニ
- (4) 薄力粉 — グルテン少ない — カステラ

問 4 1 次の小麦粉及びでんぷんに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 小麦粉の原料の小麦はアメリカやカナダから大量に輸入されている。
- (2) 小麦粉の主成分はでんぷんで、含まれるたんぱく質の質と量が性質を左右する。
- (3) もち米のでんぷんは、アミロイドペクチンが 100%でアミロースはない。
- (4) もち米を原料とするあられと、うるち米を原料とするせんべいは、同じ米菓なので同じ品質である。

問 4 2 次の米粉と製品の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) かるかん粉 — うるち米 — かるかん饅頭
- (2) 上新粉 — もち米 — くし団子
- (3) 羽二重粉 — もち米 — 羽二重餅
- (4) 上用粉 — うるち米 — 上用饅頭

問 4 3 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 卵は、糖類、特に転化糖などと加熱すると、メイラード反応を起こす。
- (2) 卵黄には、強い乳化作用がある。
- (3) 鶏卵は加熱すると凝固するが卵黄、卵白とも同じ温度で凝固する。
- (4) 卵白は 89%が水分で起泡性があるので、メレンゲを作るときに使用する。

問 4 4 次の油脂に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 油脂とは、化学的には脂肪酸とグリセリンの結合したエステルである。
- (2) ラードは精製した豚の脂肪であるが特殊な場合を除き、製菓上は、ほとんど使用されない。
- (3) ショートニングはラードの代替品としてイギリスで開発された。
- (4) マーガリンはバターの代替品としてフランスで開発され発達してきた。

問 4 5 次の油脂に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) バタークリームは、油脂のクリーミング性を利用している。
- (2) 油脂を焼き菓子等に加えることにより、口当たりが悪くなり風味が落ちる。
- (3) 油脂のショートニング性を利用したものに、クッキーやビスケットがある。
- (4) 揚げ油には、大豆油、なたね油、パーム油などが用いられている。

問46 次の乳製品に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 全脂粉乳は、風味がよく、脂肪含有量が高いため、酸敗など劣化しにくい。
- (2) 全脂加糖練乳は蔗糖が40%以上含まれ、防腐力、保存性が高い。
- (3) クリームは、全乳から脂肪分を集めたもので、一般に脂肪分が5%以下のものをいう。
- (4) 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させて作ったもので、芳香が弱い。

問47 次の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、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、つやが消えることをブルーム現象という。
- (2) いわゆる^④チョコレートは、洋生用チョコレートともいわれケーキ、菓子パンによく使われる。
- (3) カカオバターは、カカオ豆に含まれる飽和脂肪酸で、安定した動物性脂肪である。
- (4) 純チョコレートは風味が良好で高級チョコレートに使用される。

問48 次の菓子の原材料の果物に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 仁 果 類 ―― いちご、メロン、すいか
- (2) 核 果 類 ―― ぶどう、ラズベリー、きいちご
- (3) 熱帯果物類 ―― バナナ、パイナップル、パパイヤ
- (4) 果 菜 類 ―― リンゴ、なし、びわ

問49 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、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 寒天の原料にはテングサやオゴノリがあり、いわゆる熱可逆性である。
- (2) カラギーナンは、ゲル化温度が高く、室温でゲル化する。
- (3) ゼラチンは、動物の皮や骨などから抽出し、容易に冷水に溶ける。
- (4) ペクチンは、果実類に含まれている。

問50 次の菓子の原材料の酒類に関する組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) ラ ム 酒 ― 醸造酒 ― 糖蜜
- (2) ブ ラ ン デ ー ― 蒸留酒 ― 果実
- (3) キルシュワッサー ― 醸造酒 ― 果実
- (4) ワ イ ン ― 蒸留酒 ― 果実

問5 1 次の種実類（ナッツ類）の主な産地のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) アーモンド ―― アメリカ、オーストラリア
- (2) ウォールナツ（くるみ） ―― 中国、日本、アメリカ
- (3) カシューナッツ ―― アメリカ、イタリア、ミャンマー
- (4) ピスタチオ ―― イラン、イタリア、ギリシャ

問5 2 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 油性香料（オイル）は耐熱性が比較的高いので、焼き菓子に用いると効果がある。
- (2) 乾燥全卵の水和液は、起泡性がよいので起泡を目的とする菓子製造に適している。
- (3) レシチンは天然の乳化剤で大豆や卵黄に含まれ優れた乳化力を持っている。
- (4) 菓子には、味、香り、色彩が大切で、美しい色彩は製品の価値を高める。

問5 3 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) ケーキ用乳化起泡剤を使用すると、安定性の優れた生地ができるが、作業時間がかかる。
- (2) 베이킹パウダーには、有機酸性剤として酒石酸、グルコノデルタラクトン等が使われている。
- (3) 乳化剤には、グリセリン脂肪酸エステルがある。
- (4) 炭酸水素ナトリウムは、水溶液で 40℃以上になると炭酸ガスを発生し強いアルカリ性を示す。

問5 4 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) モルトエキスは、天然の一般食品でフランスパンなどに使われる。
- (2) 生酵母と、ドライイーストではパンの風味が異なる。
- (3) パンは発酵食品であり、製パンにおいて水と酵母は重要な原料である。
- (4) 製パン改良剤（イーストフード）は、効果が小さいので多めに使う。

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、
解答用紙の（ ）の中に○をつけなさい。

製菓実技（和菓子）

問 5 5 次の製餡（^{あん}漉し^こ餡）に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 豆は、一晩水に漬けると容積で原形の約2.5倍、重量で約2倍となる。
- (2) 豆の渋切りによって渋味・苦味・臭気などが取り除かれ、淡白な^{あん}餡が取れる。
- (3) 脱水作業は、水さらしを完了した“あん汁”を水分が80%になるまで絞る。
- (4) 練り上げた^{あん}餡は、鍋から取り出してできるだけ早く冷ますようにする。

問 5 6 次の餅物の製造に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 豆大福の包餡には、小麦粉を手粉に使用する。
- (2) 草餅の生地は、上南粉や味甚粉を使用する。
- (3) おはぎの種には、うるち米を使用する。
- (4) 赤飯の着色には、ささげの煮汁を使用する。

問 5 7 次の和菓子分類において蒸し物に分けられる和菓子に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 蒸し^{まんじゅう}饅頭
- (2) ^{もなか}最中
- (3) 蒸しカステラ
- (4) 外郎

問 5 8 次の平鍋物の製造に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) どら焼きは、生地が必要以上の粘りが出ると、焼成時に生地が丸く広がらない。
- (2) 鮎焼きには、倍割求肥をカットして入れる。
- (3) 焼き皮桜餅の生地の焼成は、平鍋の火加減を強火で手早く焼く。
- (4) 茶通の生地には、抹茶と卵白を入れる。

問59 次のオーブン物の製造に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 栗饅頭^{まんじゅう}の焼成時に塗る艶出し卵黄には、少量の牛乳を入れる。
- (2) カステラ饅頭^{まんじゅう}の生地^{生地}の仕込み法には、宵こね法と即こね法がある。
- (3) 桃山の焼成温度は、上火180℃/下火130℃である。
- (4) 長崎カステラの焼成工程において、泡きり工程は10分間で5回行う。

問60 次の練り物の製造に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 薯蕷練切餡^{じょうよ あん}の製造には、裏ごしした大和芋を使う。
- (2) こなしの製造には、薄力粉と餅粉を使う。
- (3) 求肥の製造には、上新粉を使う。
- (4) 雪平の製造には、卵白と白並餡^{あん}（または練切餡^{あん}）を使う。

製菓実技（洋菓子）

問 5 5 次のうち、バターケーキの一般的な製法として誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

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

問 5 6 次のシュー生地に関する説明の（ ）内に入るものとして、正しいものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

シュー生地は、水と油脂を沸騰させた中に（ ）を加えて火にかけ、十分に練り上げ卵を加えて作るものである。

- (1) アーモンドプードル
- (2) ゼラチン
- (3) フォンダン
- (4) 小麦粉

問 5 7 次のうち、チョコレートのテンパリング方法として誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 水冷法
- (2) タブリール法
- (3) オールインワン法
- (4) フレーク法

問 5 8 次のゼリーなどに使われる凝固剤のうち、主成分がたんぱく質であるものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

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

問59 イタリアン・メレンゲを使ったバタークリームに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 卵黄が入らず、熱いシロップで熱処理しているので、他のバタークリームより日持ちがよい。
- (2) 軽くあっさりとした味になるため、洋酒の効果が出やすく、フルーツの味ともよく合う。
- (3) 着色効果がよい。
- (4) イタリアン・メレンゲに加えるシロップの温度は、145℃である。

問60 次のタルト型に敷きこむ、いわゆる底生地のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) パート・シュクレ
- (2) パート・ダイヤモンド
- (3) パート・ブリゼ
- (4) パータ・フォンセ

製菓実技（製パン）

問 5 5 次のパンの歴史に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) パン用小麦が栽培されていたことが証明されている大河に沿った肥沃な地域で最初のパンが作られていた。
- (2) 紀元前 4000 年頃バビロニアでは、平焼きパンと呼ばれる薄い煎餅状の無発酵パンが作られていた。
- (3) ハンガリー、スイス、フランスではもっぱらライ麦のパンが作られていた。
- (4) 山型パン、イギリスパンなど現在でも呼ばれている型詰めのパンがイギリスで作られていた。

問 5 6 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、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) ホワイトブレッドは小麦粉だけで作ったパンである。
- (2) ロールパンにはバターロール、ドッグロール等のバラエティロールがある。
- (3) 和風菓子パンは日本で開発されたあんパン等の菓子パンである。
- (4) 肉まん、あんまん等はイースト使用製品の蒸し物である。

問 5 7 次のミキシングによる生地の変化に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 水切れ段階 — 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- (2) 結合段階 — 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- (3) 最終結合段階 — 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる。
- (4) 麩切れ段階 — 生地は粘着状になり、流動性を帯びる。

問 5 8 次の生地発酵に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) パンチとは、発酵終了後に膨張した生地のガスを抜くことである。
- (2) パンチを行うことで生地に加工硬化が起こり、食感のよい生地となる。
- (3) パンチは、グルテンを引き締めて弾力性を高める目的で行う。
- (4) パンチは、生地容積が 2.8～3.2 倍に膨張したとき、または指穴テストが最適なときに行う。

問59 次の分割、秤量に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 分割は、一定量の生地を正確に切り取るのが目的である。
- (2) 比容積は、食型の容積を生地重量で割って得られた値である。
- (3) 生地比容積が小さいほど軽い食感になり、大きいほど食感が重くなる。
- (4) 分割をしたとき、少し乾いた状態で軟らかい感じであれば良好である。

問60 次の焼成に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) ガスの発生に伴い急激な熱膨張が行われることを、窯伸びという。
- (2) 160℃前後でクラストが形成され、焼き色とパン特有の風味が作られる。
- (3) 焼成後の最後に余熱を活用し、余熱焼きすると製品にムラが出る。
- (4) 焼成後ショックを与えることにより、ケーブインを防ぐことができる。