

平成24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っている方は、「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。
退室後の再入室できません。
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。なお、選択した問題について、解答用紙右下の「製菓実技選択欄」に必ず○をつけてください。
○がついていない場合、または2つ以上○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 食品衛生法第1条(目的)の条文について、(A)、(B)それぞれに入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

食品衛生法

(目的)

第1条 この法律は、食品の安全性の確保のために(A)の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する(B)危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

- ア (A) 公衆衛生 (B) 食中毒による
- イ (A) 公衆衛生 (B) 衛生上の
- ウ (A) 食品衛生 (B) 食中毒による
- エ (A) 食品衛生 (B) 衛生上の

問2 製菓衛生師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 菓子製造業を営業しようとする者は、製菓衛生師をおかななければならない。
- イ 製菓衛生師とは、厚生労働大臣の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。
- ウ 製菓衛生師でなければ、菓子製造の業務に従事してはならない。
- エ 製菓衛生師は、製菓衛生師法施行令第2条第2号の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。

問3 次の法律とその法律に規定されている事項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 地域保健法 － 保健所の設置
- イ 食品衛生法 － 菓子製造業の許可
- ウ 健康増進法 － 特定保健用食品
- エ 製菓衛生師法 － ノロウイルスによる感染防止

公衆衛生学

問4 日本国憲法第25条の規定について、(A)、(B)それぞれに入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

日本国憲法

第25条 すべての国民は、健康で文化的な(A)の生活を営む権利を有する。

② 国はすべての生活部面について、社会福祉・(B)及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。

- ア (A) 標準程度 (B) 社会保障
- イ (A) 標準程度 (B) 社会保険
- ウ (A) 最低限度 (B) 社会保障
- エ (A) 最低限度 (B) 社会保険

問5 人口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 人口静態統計とは、出生・死亡(死産も含む)・婚姻・離婚という人口の変動の要因となることらについての統計である。
- イ 合計特殊出生率とは、15歳から49歳までの女子の年齢別出生率を合計したものである。
- ウ 乳児死亡とは生後1年未満の死亡であり、新生児死亡とは生後4週未満の死亡である。
- エ 平均寿命とは、0歳の平均余命のことである。

問6 廃棄物処理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 一般廃棄物の排出量は、1日1人当たり約1000gである。
- イ 一般廃棄物の処理は市町村の責務であり、産業廃棄物の処理は都道府県の責務となっている。
- ウ 一般廃棄物の処理方法のうち、最も多いのは焼却処理である。
- エ 産業廃棄物の年間排出量は、約4億トンである。

問7 我が国において過去発生した食中毒事例の中で、実際にサルモネラ菌を媒介した生物として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ハエ
- イ シラミ
- ウ ネズミ
- エ ゴキブリ

問8 感染症及び病原体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 感染症とは、病原体が人体に侵入して起こる病気の一群をいう。
- イ 感染症を起こす病原体の中で、最も種類が多いのはウイルスである。
- ウ 一般に病原体が増殖するためには、栄養分・水分・適当な温度の3つの条件が必要である。
- エ 人体の内部は、病原体の増殖に適した環境となっている。

問9 感染症の感染源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 患者とは、感染症にかかって病気になった人である。
- イ 健康保菌者は患者ではないので、病気を他人に移す心配はない。
- ウ 動物が感染源となる感染症のうち、動物にも人にも感染症を起こすものを、人畜共通感染症という。
- エ 土壌中に存在する病原体から人に感染するものとして、破傷風などがある。

問 1 0 感染経路と感染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。

- | | | | | | |
|---|-------|---|-----------|---|-------|
| ア | 経口感染 | — | 節足動物媒介感染症 | — | 赤痢 |
| イ | 経皮感染 | — | 節足動物媒介感染症 | — | ジフテリア |
| ウ | 経口感染 | — | 消化器系感染症 | — | マラリア |
| エ | 経気道感染 | — | 呼吸器系感染症 | — | 結核 |

問 1 1 労働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 労働衛生に関する行政は、経済産業省が設置する労働基準監督署が行う。
- イ 各事業場においては、労働安全衛生法に基づいて、産業医、総括安全衛生管理者、衛生管理者、安全管理者などを、事業場の規模に応じて選任しなければならない。
- ウ 労働時間は、原則として週40時間を法定の労働時間として定めている。
- エ 中小企業対策として、全国に作られた地域産業保健センターが保健指導など産業保健サービスを提供している。

問 1 2 経口感染症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 我が国では、消化器系の感染症の中で、赤痢の発生が多かったが、予防ワクチンが開発されたため、その発生は大幅に減少している。

イ マラリアについては、海外からの帰国者の中からは時折、患者の発生が見られるが、輸

食 品 学

問 1 3 嗜好成分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 有機酸には、ヨーグルトや漬物に含まれる乳酸、リンゴや梨に含まれるりんご酸などがあり、酸味や旨味などの成分となっている。
- イ アルカロイドには、コーヒーや牛乳に含まれるカフェイン、ココアやチョコレートなどに含まれるテオブロミンなどがあり、苦み成分となっている。
- ウ 色素成分には、酸性で赤色、アルカリ性で青色となるアントシアニン系色素、黄色ないし赤色の色素であるカロテノイド系色素などがある。
- エ 香気成分には、果物の香気成分である各種アルコールと脂肪酸のエステル、魚臭のアミンやアンモニアなどがある。

問 1 4 食品の保存方法の一つである物理的処理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 冷凍法とは、食品を $-30\sim-35^{\circ}\text{C}$ の低温で急速に凍らせ、その後、 -15°C 以下で凍結状態のまま保存する方法であり、我が国では様々な食品に利用されている。
- イ 加熱殺菌法とは、食品を熱して、付着している微生物を死滅させ、酵素を破壊して食品を保存する方法であり、低温殺菌法と高温殺菌法がある。
- ウ 乾燥法（脱水法）とは、食品を乾燥させて水分を除き、微生物の発育と酵素の作用に必要な水分を減じることにより保存する方法であり、自然乾燥、熱風乾燥、真空乾燥などがある。
- エ 放射線照射法とは、穀類、畜産物、果物類などに放射線を照射することにより、保存性を高める方法であり、我が国では様々な食品に利用されている。

問15 食品の特性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 米は、成分上からみれば、玄米に近いほど優れているが、消化吸収率からみれば、反対に白米に近いほど良好である。

イ 大麦は、精白米に比べて食物繊維が多いため、消化吸収率は米に劣るが、ビタミン

B1は精白米よりも多い。

ウ 大豆は、他の豆類と比較してたんぱく質を多く含む。

エ さつまいも(甘藷)は、炭水化物が主成分であり、じゃがいもと比べカロリーが低い。

問16 平成20年度における我が国の食料の輸入や食料自給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。

ア 小麦は、国内生産量288万トンに対し、不足する量の318万トンを入力で補い、外国依存率は約52%となっている。

イ 大豆は、自給率が100%であったため、豆腐、味噌、醤油の原料のすべてを国産大豆でまかなうことができた。

ウ 米や鶏卵の自給率は高く、それぞれ90%以上である。

エ 自給率(カロリーベース)は約65%である。

問18 次の食品の変質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。

微生物の作用によって起こる食品の分解現象で、その生産物がわれわれの生活に有用な物質を得ることができることを()という。

ア 酸化 イ 腐敗 ウ 変敗 エ 発酵

食 品 衛 生 学

問 1 9 食中毒全般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 食中毒の発生原因のうち、食物の腐敗が原因であることが一番多い。
- イ 保健所が食中毒について調査をするのは、当該事故の拡大を防止し、二度と同じ事故を起こさないようにするのが目的である。
- ウ 弁当屋、仕出し屋、団体宿泊旅館には、検食の24時間冷蔵保存が義務づけられている。
- エ 食中毒の発生件数は、微生物の増殖に好条件である高温多湿の季節に多く発生し、冬場の発生はほとんどない。

問 2 0 病原性大腸菌の種類とそれぞれの症状等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 腸管病原性大腸菌 — エンテロトキシンにより、コレラに似た激しい水のような下痢を起こす
- イ 毒素原性大腸菌 — ベロ毒素により、血便などの出血性腸炎を起こす
- ウ 腸管侵入性大腸菌 — 腸の細胞に入り、赤痢のような症状（血便、腹痛、発熱）
をを起こす
- エ 腸管出血性大腸菌 — サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす

問 2 1 ウェルシュ菌及びウェルシュ菌による食中毒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 人や動物の腸管内、土壌、水などに広く分布している。
- イ 前日に加熱された食品（食肉等を材料としたカレー、シチュー等）が原因食となる。
- ウ 調理後の汚染によることが多い。
- エ 主な症状は、吐き気、腹痛、下痢などである。

問22 アレルギー性食中毒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 食品の腐敗が進行していく際に生成されるベネルピンが多量に含まれている食品を摂取して起こる。
- イ 潜伏期間は20～30分から2～3時間程度と非常に短い。
- ウ 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ましん等である。
- エ アレルギー性食中毒は、腐敗型食中毒ともいわれる。

問23 植物性食中毒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 キノコが有毒か無毒について、古くから言い伝えられている鑑別法は、多くの場合根拠がない。
- イ ジャガイモの芽や皮に多く含まれるソラニン類を食べると、食後20分くらいから吐き気、腹痛、下痢、頭痛などの食中毒症状を起こす。
- ウ 東南アジアから製餡材料として輸入されている雑豆の中に、青酸化合物を含んでいる豆が混じっているので注意が必要である。
- エ 一般に有毒なカビの代謝生産物をテトロドトキシンという。

問24 食品添加物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 保存料は、食品の腐敗・変敗を防止し、食品の保存性を高めるもので、使用基準はない。
- イ 殺菌料である次亜塩素酸ナトリウムは、ごまの殺菌に使用してもよい。
- ウ 天然着色料には、使用基準はない。
- エ 甘味料であるD-ソルビット及びアスパルテームには使用基準はない。

問25 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 生物濃縮には、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 亜鉛などの必須重金属は、ある量より少なければ欠乏症になり、逆に多すぎれば障害をもたらす。
- ウ 日本では、牛や豚などの食肉に放射線を照射して病原体を殺菌することが許可されている。
- エ ダイオキシン類は、強い発がん性、異常出産、肝臓障害、免疫機能の低下などを引き起こすといわれている。

問26 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、その記号を記

入しなさい。

- ア 健康保菌者の手を通じて、食品に病原菌をつけることはない。
- イ 作業前には、洗剤を使って、手指をよくもみ洗いし、二の腕までよく洗う。
- ウ 作業中に汚れものや生ものを取り扱った手は、細菌汚染の可能性があるので、再び手洗いが必要である。
- エ 調理場には、調理に必要なもの以外を持ち込んではいけない。

問28 殺菌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 希釈した次亜塩素酸ナトリウムは、時間の経過、温度の上昇、日光によって有効塩素量が減少し、効力がなくなるため、その都度希釈して使用する。
- イ 純アルコールは、たんぱく質を凝固させるため、純アルコールが内部に浸透するのが妨げられ、消毒力が弱くなる。
- ウ 逆性石けんは、ほとんど無味・無臭で毒性・刺激性がなく、脱臭作用を有する。
- エ 両性（イオン）界面活性剤は、逆性石けんより殺菌力が強く、洗浄力も高い。

問29 次の食品中、厚生労働省令でアレルギー表示が全ての流通段階で義務化されている特定原材料7品目のうち、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 イ 乳 ウ そば エ 大豆

問30 腸炎ビブリオ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 温度20℃では増殖しない。
- イ 他の食中毒菌と比較して、分裂速度が速いので短時間で増殖する。
- ウ 潜伏期間は、48～72時間である。
- エ 予防法は、魚介類を調理前に塩水で十分に洗うこと。

栄 養 学

問 2 1 五大栄養素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 五大栄養素とは、たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン類、無機質である。
- イ 体の働きを調整する栄養素として、ビタミン、無機質がある。
- ウ 熱量源としてのエネルギーを供給する栄養素として、脂質、炭水化物、たんぱく質がある。
- エ 筋肉、血液、体、皮膚をつくる成分となる栄養素として、炭水化物がある。

問 3 2 脂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 脂質は、一般に脂肪ともいわれ、バターやラードなどの動物性油脂、あるいは大豆油やごま油などの植物性油脂の主成分である。
- イ 脂質は、ビタミンA・D・E・Kなどの脂溶性ビタミンの吸収にも役立ち、特に植物油は、必須脂肪酸の供給という立場からも重要である。
- ウ 脂質の主な働きは、体内で燃えて、力や熱になることで、このときのエネルギーは、炭水化物やたんぱく質の約4倍である。
- エ 脂質は、体内で脂肪酸とグリセリンに分解されてから利用される。

問34 無機質（ミネラル）の体のなかでの働き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 体内では、大部分がエネルギー源として利用される。
- イ 骨や歯の成分となる。
- ウ たんぱく質などと結合して、筋肉・皮膚・臓器・血液などをつくる。
- エ 生理機能を調整する。

問35 ビタミンとその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。

- ア ビタミンA - 新生児の出血性疾患
- イ ビタミンB1 - 脚気
- ウ ビタミンK - 成人の骨軟化症
- エ ビタミンD - 口角炎

問36 消化酵素とその働き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 ペプシン - 脂肪の分解
- イ ラクターゼ - たんぱく質の分解
- ウ 唾液アミラーゼ - でん粉の分解
- エ 膵臓リパーゼ - 麦芽糖の分解

平成24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」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。なお、選択したものについて、解答用紙右下の「製菓実技選択欄」に必ず○をつけてください。
○がついていない場合、または2つ以上○がついていると採点されません。

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(1)から(4)までのそれぞれの設問の()にあてはまるものを一つずつ選び、その記号を記入しなさい。

(1) () は砂糖の原料として、一般に使用されている。

- ア さとうきび、さとう大根
- イ さとうきび、さつまいも
- ウ さとう大根、麦芽
- エ さつまいも、麦芽

(2) 砂糖のうち、() は蔗糖の割合が99%以上を占める。

- ア 黒砂糖、上白糖
- イ 上白糖、グラニュー糖
- ウ 上白糖、氷砂糖
- エ グラニュー糖、氷砂糖

(3) () は砂糖の結晶性を利用した調理により作られる。

- ア シロップ、フォンダン
- イ フォンダン、石衣
- ウ フォンダン、カラメル
- エ 石衣、カラメル

(4) 蜂蜜には () が多く含まれる。() は蔗糖の分解により作ることができる。

- ア でん粉、デキストリン
- イ でん粉、ぶどう糖
- ウ デキストリン、果糖
- エ ぶどう糖、果糖

明記された成分は、() 以下の成分を有するものとする。() に当てはまるものを

を一つずつ選び、その記号を記入しなさい。

(1) () は米を原料とし、細かい粒子となるように製造した米粉であり、製造工程に蒸し処理や焼き処理を含まない。

- ア 白玉粉
- イ 道明寺粉
- ウ 上新粉
- エ 餅粉

(2) () は乳製品であり、脂肪を10%以上含む。

- ア クリーム (生クリーム)
- イ バター
- ウ サワークリーム
- エ スキムミルク

問3 砂糖に関する記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 砂糖を摂取すると血糖値が下がる。
- イ 粉砂糖には、コーンスターチを混合しているものもある。
- ウ 砂糖は水に溶けにくいので、濃い溶液を作るには煮詰めるしかない。
- エ でん粉糖は、でん粉と蔗糖を混合して作る。

問4 小麦及び小麦粉に関する記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 日本では、小麦はすべて国産のものが使用されている。
- イ 小麦粉の主成分は、たんぱく質である。
- ウ グルテンは、小麦中のアルブミンとグロブリンからなる。
- エ 小麦粉は、薄力粉、中力粉、強力粉など用途別に分類されている。

問5 でん粉に関する記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア でん粉は、果糖が多数結合したものである。
- イ 糯米のでん粉は、アミロース100%である。
- ウ でん粉に水を加えて加熱すると、でん粉を糊化させることができる。
- エ 糊化したでん粉は、おいしくなく、消化が悪い。

問6 卵（鶏卵）に関する記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 卵白を泡立てるときは、温度が高い方が、起泡性も泡の安定性もよい。
- イ 水様卵白と濃厚卵白では、水様卵白の方が起泡性が高い。（水様卵白と濃厚卵白の温度は共に20℃として考えよ。）
- ウ 卵白の主成分は脂質である。
- エ 卵黄膜は、保存中に強度が増していく。

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 和菓子の製菓器具とその説明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 スリブタ - セイロの上のにせる蓋
- イ 番重 - 出来上がった製品を保管、または運搬する木やステンレスの箱
- ウ 打物型 - 生地を揉んだり、伸ばしたりする平らな作業台
- エ ドラサジ - どら焼等を焼くときに使用する、柔らかい生地をすくい流す金属製の丸いさじ

問2 和菓子の専門用語とその説明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 ねきあん - 水飴を多量に使って煉り上げた餡。
- イ 別立 - 卵白と卵黄とに分け、卵白を泡立てること。
- ウ 四同割 - 砂糖量、粉量、卵量、水飴量が同量のこと。
- エ 割り勝ち - 砂糖が粉量より多いこと。

問3 「桃山」は、和菓子分類上、どれに該当するか、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 干菓子 イ 半生菓子 ウ 上生菓子 エ 朝生菓子

なさい。

- ア 柏餅餡 - 小豆並餡より柔らかく、食塩を入れて練り上げる。
- イ 小豆中割餡 - 配糖率65~70%の餡で主に焼菓子に使う。
- ウ 味噌餡 - 白餡に卵黄を練り込んだ餡。
- エ 煉切餡 - 白餡に煉乳や粉乳を練り込んだ餡。

問5 次の和菓子のうち、一般的に膨張剤を使用するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 長崎カステラ イ 焼きんつば ウ どら焼 エ 小倉ようかん

問7 次の配合により製造される和菓子について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

<配合>			
薄力粉	90 g	イスパタ	2.5 g
上白糖	135 g	水	約40cc
全卵	120 g		
白並餡	80 g		

ア 栗しぐれ イ クルミ餅 ウ 笹子栗 エ 蒸しカステラ

問8 次の和菓子のうち、材料に寒天を使用するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア わらび餅 イ 松風 ウ 羽二重しぐれ エ 小倉ぜんざい

問9 砂糖製品の種類とその特徴に関する記述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 氷砂糖 精製の度合いが上白糖よりやや低く、薄く色がついている。

イ 氷砂糖 - 精製の度合いが上白糖よりやや低く、薄く色がついている。

ウ 白双糖 - 純白で結晶は大きく、糖度は99.9%である。

エ 黒糖 - 白砂糖より純度が低く、灰分が多いので甘みが強い。

問10 次の餡のうち、配糖率が最も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 白並餡 ウ 小豆最中餡 エ 煉切餡

問11 和菓子とその材料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 甘納豆 - 大納言、グラニュー糖、水
- イ 中華饅頭 - 薄力粉、強力粉、湯水(45℃)、生イースト、ベーキングパウダー、上白糖、食塩、ショートニング、具材
- ウ 月餅 - 薄力粉、上白糖、バター、上新粉、白並餡、サラダ油、イスパタ
- エ 桃山 - 白並餡、卵黄、蜂蜜、味甚粉、みりん

問12 次の配合により製造される和菓子について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

＜配合＞			
薄力粉	500 g	蜂蜜	40 g
上白糖	250 g	バター	75 g
ミックスパウダー	100 g	重曹	3 g
全卵	220 g	イスパタ	2 g
白並餡	85 g		

- ア 焼きんつば イ 薯蕷饅頭 ウ ピーナツ焼 エ ビスケット饅頭

【洋菓子】

問1 次の一般的なクレーム・パティシエール（カスタードクリーム）の配合について、
（ ）に入る最も適当なものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

＜配合＞			
卵黄	5個	バニラビーンズ	1/2本
牛乳	500ml	バター	20g
砂糖	125g	薄力粉	()

ア 20g イ 60g ウ 100g エ 120g

問2 コンフィズリー（砂糖菓子）の分類とその洋菓子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 砂糖類の加工品 | － ゼリー（パート・ド・フリユイ）、
マジパンペースト |
| イ 果実類の加工品 | － ジャム、ゼリー（パート・ド・フリユイ）、
マーマレード |
| ウ 堅果類の加工品 | － スイートチョコレート、ミルクチョコレート、
ホワイトチョコレート |
| エ チョコレート類の加工品 | － プラリネ、パート・ダイヤモンド、ジャンドゥヤ |

問3 次のスポンジ生地（ジェノワーズ）の焼成工程について、（ ）に入る最も適当な
ものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

＜工程＞	
紙を敷くか、油を塗り強力粉をふるった焼型を用意し、生地を入れ、（ ） のオーブンで焼成する。	

ア 130～150℃ イ 160～180℃ ウ 190～200℃ エ 210～220℃

問4 バターケーキの製法とその工程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 シュガーバター法 - バターと全卵を十分にすり混ぜ、砂糖を数回に分けて加え、最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。
- イ フラワーバター法 - 薄力粉とバターを十分に攪拌し、砂糖を少しずつ加え、混ぜ合わせた後、全卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ウ オールインワン法 - ミキサーボールにバター、薄力粉、砂糖を入れミキサーで攪拌し、クリーム状になったら、全卵を少しずつ加え、さらに攪拌する。
- エ 別立法 - バターと砂糖を十分にすり混ぜ、卵黄を加える。これにメレンゲを混ぜ合わせた中に、薄力粉を加え合わせる。

問5 シュー生地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 シュー生地は、スパテラですくって落ちない程度の固さにする。
- イ エクレールの生地は、シュー生地をやや硬めに仕込む。
- ウ シュー生地は、150℃～160℃程度のオーブンで焼成する。
- エ シュー生地に使用する小麦粉は、薄力粉でないと亀裂ができない。

問6 次のパイ生地におけるデトランプの工程について、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

<工程>

強力粉と薄力粉を一緒にふるい、食塩、()を加えて生地をまとめる。

- ア 冷水 [5～10℃程度]
- イ 常温水 [20～30℃程度]
- ウ 温水 [40～60℃程度]
- エ 熱湯 [80～100℃程度]

問7 次の洋菓子のうち、タルト（タルトレット）生地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 パータ・フォンセ・オルディネール
- イ パート・シュクレ
- ウ パート・プリゼ
- エ パート・ダイヤモンド

問8 チョコレートの種類とその製法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 カカオマスチョコレート — カカオ豆の外皮や胚芽を取り除き、砕いて潰したもの
- イ ダーク(スイート)チョコレート — カカオマスに砂糖、カカオバター、レシチン、バニラなどを加えたもの
- ウ ミルクチョコレート — カカオマスからカカオバターを取り除き、植物性油脂と砂糖を加えたもの
- エ ホワイトチョコレート — カカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラなどを加えたもの

問9 次の一般的なクレーム・ブリュレの配合について、() に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

<配合>			
牛乳	180ml	グラニュー糖	52g
()	270ml	バニラビーンズ	1/3本
卵黄	105g		

- ア 生クリーム イ カソナード ウ バター エ 冷水

問10 次のマカロンに関する説明のうち、() にあてはまらないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

マカロンは、クリームなどを詰めて2枚合わせにするのが一般的だが、この詰め物をフラージュといい、大きく分けると() の3種類に分けられる。

- ア 生クリームを入れたもの
- イ パート・ダイヤモンドをベースにしたもの
- ウ バタークリームに香り付けや味付けしたもの
- エ レモンやフランボワーズなどフルーツのジャムをベースにしたもの

問11 次のイーストを使用した菓子及びパンのうち、発酵菓子(パート・ヴィエノワーズ)に分類されないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア パータ・パン・オ・レ
- イ パータ・ブリオッシュ
- ウ サヴァラン
- エ フランスパン

問12 次の一般的なソース・アングレーズ(カスタード・ソース)の配合のうち、ソースにとろみをつけるために加える()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

<配合>

牛乳	500ml	グラニュー糖	125 g
卵黄	5個	バニラビーンズ	1/2本
()	5 g		

- ア 薄力粉
- イ コーンスターチ
- ウ バター
- エ ゼラチン

【製パン】

問1 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 パンとは、小麦粉などの穀粉にイースト、砂糖、食塩、油脂、水などを加えて捏ね上げ、発酵させ、焼き上げたものである。
- イ パンを作るには、小麦粉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 パンは日本発祥の伝統食品である。
- エ 小麦粉に水を加えて捏ね上げたものを生地（ドウ）という。

問2 パン生地発酵時における酵素のはたらきに関する記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア インベルターゼは、蔗糖に作用し、ぶどう糖と果糖に分解する。
- イ マルターゼは、麦芽糖に作用し、果糖に分解する。
- ウ アミラーゼは、でん粉に作用し、蔗糖に分解する。
- エ プロテアーゼは、蔗糖に作用し、アミノ酸に分解する。

問3 次のホイロに関する説明のうち、() にあてはまらないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ホイロは、生地の熟成の最終段階で、イースト発酵によるガス発生がゆるやかに生地を膨張させるとともに、() などの芳香物質が生成され生地伸縮性の増加が起こる。

- ア アルコール
- イ 酸素
- ウ 有機酸
- エ エステル

問4 焼成工程後の食パンに関する記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 振動を与えないようにゆっくり型から取り出す。
- イ パンが完全に冷めるまで型から取り外さない。
- ウ ショックを与えると、腰折れやケーブインの原因となる。
- エ 1回ショックを与えた後、型から取り出す。

問5 製パン法に関する記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 直捏法は、大量生産の大規模な工場でも多く採用されている製法である。
- イ 中種法は、直捏法に比べて工程所要時間が長い。
- ウ 直捏法は、技術的に簡単という利点がある。
- エ 中種法は、設備スペースの規模が小さいため、デパートやスーパー内での製造販売に多く採用されている。

問6 イーストドーナツのホイロ温度と湿度について、最も適当な組み合わせを一つ選び、

その記号を記入しなさい。

- ア 25℃、40% イ 25℃、75% ウ 40℃、60% エ 35℃、75%

問7 次の一般的なフランスパンの配合について、() に入る最も適当なものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

<配合>			
フランス粉	2,000 g	ビタミンC液	2 g
イースト	40 g	モルト	()
食塩	40 g	水	1,360 g

問8 フランスパンの工程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 発酵時間 3時間(2時間パンチ)
- イ ベンチタイム 15~20分
- ウ ホイロ 温度38℃、湿度85%、50分
- エ 焼成 温度220℃、30分直焼

問9 食パン(直捏法)におけるパン生地の捏ね上げ温度について、最も適当なものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 10℃
- イ 27℃
- ウ 36℃
- エ 45℃

問10 ミキシングによる生地の変化(ミキシングの6段階)の順序に関する記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア つかみどり段階→水切れ段階→麩切れ段階→結合段階→最終結合段階→破壊段階
- イ つかみどり段階→水切れ段階→結合段階→最終結合段階→麩切れ段階→破壊段階
- ウ つかみどり段階→麩切れ段階→結合段階→最終結合段階→水切れ段階→破壊段階
- エ つかみどり段階→結合段階→麩切れ段階→水切れ段階→最終結合段階→破壊段階

問11 クロワッサンの油脂包みに関する記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 油脂が生地よりも軟らかいほうがよい。
- イ 生地が油脂よりも軟らかいほうがよい。
- ウ 油脂の硬さと生地の硬さが同じであるほうがよい。
- エ 生地を冷蔵すると、油脂包みが困難になる。

問12 焼減率(%)について、次の計算式のうち、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 $(A - B) \div A \times 100$

イ $(B - A) \div A \times 100$

ウ $(A - B) \div B \times 100$

エ $(B - A) \div B \times 100$

正 答 表

解答欄 [1]

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

解答欄 [2]

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