

指示があるまで開いてはいけません。

令和6年度

## 茨城県製菓衛生師試験問題

### 試験問題の解答方法について

- 1 問題は、6科目で全60問です。
- 2 各科目の出題数は、衛生法規4問、公衆衛生学9問、食品学6問、食品衛生学15問、栄養学8問、製菓理論及び実技18問で合計60問あります。
- 3 製菓実技(問題55～問題60)は、選択問題です。必ず「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の分野からいずれか1分野を選択し、解答用紙の選択科目欄に印を記入するとともに解答用紙の当該科目欄にマークしてください。選択科目欄が未記入の場合及び解答用紙の当該科目欄にマークされていない場合は、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。  
ただし、受験願書受付時に菓子製造技能士1級又は2級であることの申し出を行った受験者については、製菓理論及び実技の解答が免除されます。該当者は、解答用紙の免除申請者欄に印を記入してください。
- 4 各設問には、それぞれ4つの選択肢があります。このうち正解と思われるものを1つ選び、下の例にならって、解答用紙の指定欄にマークしてください。(2つ以上マークした場合又はマークされていない場合は、その問題は0点とします。)
- 5 HBの鉛筆を使用し、○の中を濃くはっきりと塗りつぶしてください。誤ってマークした場合には、消しゴムで完全に消し、消しくずを残さないでください。
- 6 試験時間は、2時間です。

良い例

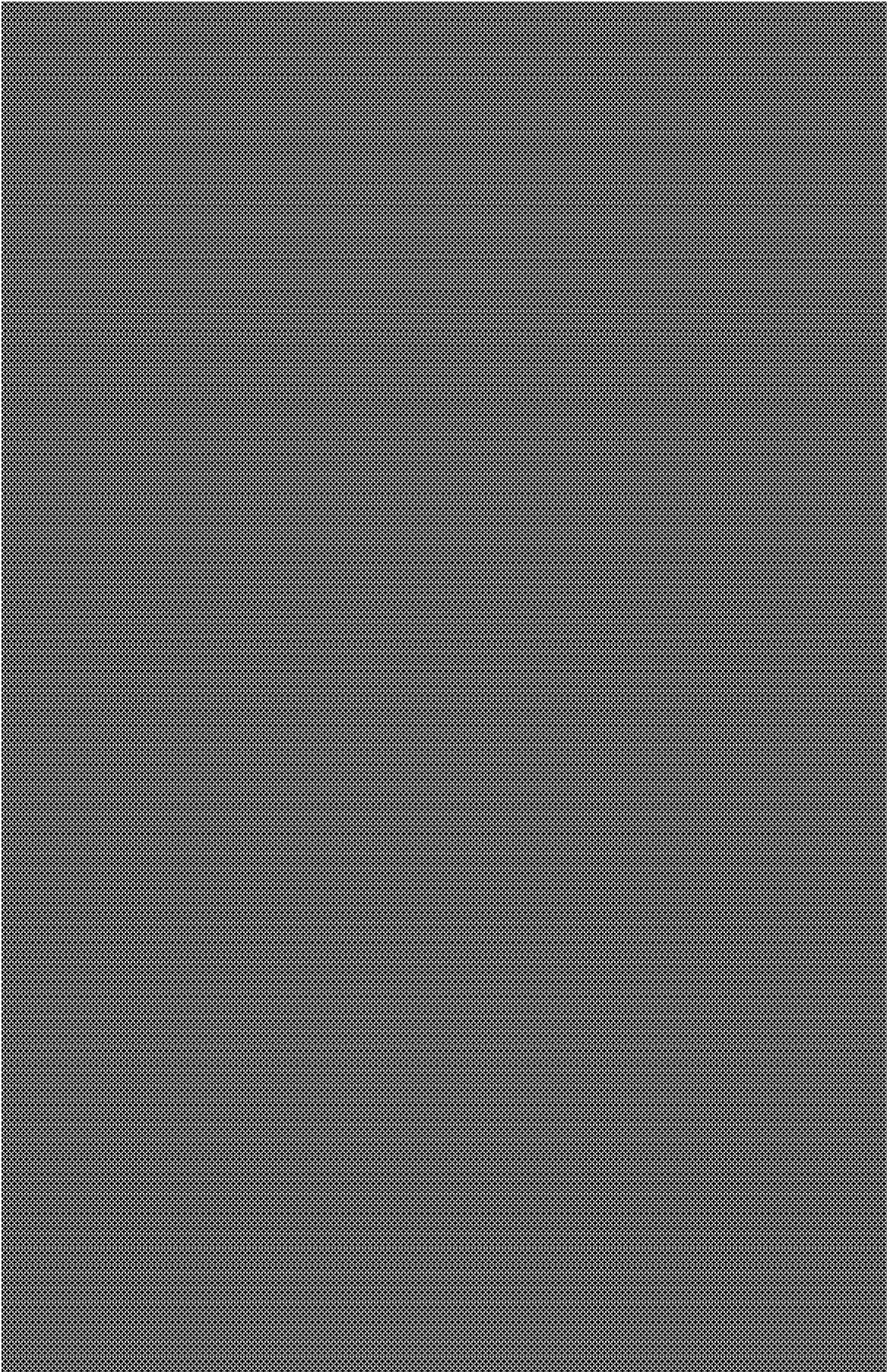
問題1 次の茨城県に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 茨城県は、日本海に面している。
- (2) 茨城県の県庁所在地は、つくば市である。
- (3) 茨城県の総面積は、全国第1位である。
- (4) 茨城県の県花は、バラである。

<この問題で正解は(4)ですから、以下のように解答してください。>

問題	解答欄
1	

悪い例		
	線	丸囲み
	小さい	
	点	はみ出し
	うすい	



# 衛生法規

**問題 1** 次の文章は、製菓衛生師法第 1 条の条文です。次のうち、( ) 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。

「この法律は、製菓衛生師の( ア )を定めることにより( イ )に従事する者の資質を向上させ、もって( ウ )の向上及び増進に寄与することを目的とする。」

- |       |   |    |   |   |       |   |   |      |
|-------|---|----|---|---|-------|---|---|------|
| ( 1 ) | ア | 要件 | - | イ | 菓子製造業 | - | ウ | 食品衛生 |
| ( 2 ) | ア | 資格 | - | イ | 菓子製造業 | - | ウ | 公衆衛生 |
| ( 3 ) | ア | 資格 | - | イ | 飲食店営業 | - | ウ | 食品衛生 |
| ( 4 ) | ア | 要件 | - | イ | 飲食店営業 | - | ウ | 公衆衛生 |

**問題 2** 次のうち、製菓衛生師法に関する記述として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ( 1 ) この法において「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。
- ( 2 ) 製菓衛生師の免許は、免許の取消処分を受けた後 6 か月を経過した者には免許が与えられる。
- ( 3 ) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師の免許を与えない。
- ( 4 ) 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。

**問題 3** 次のうち、製菓衛生師名簿に登録される事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 本籍地都道府県名
- ( 2 ) 勤務地
- ( 3 ) 免許の取消しに関する事項
- ( 4 ) 生年月日

**問題 4** 次のうち、食品衛生法に関連する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 「容器包装」とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。
- ( 2 ) 「添加物」とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。
- ( 3 ) 「食品」とは、全ての飲食物をいい、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を含む。
- ( 4 ) 「天然香料」とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。

# 公衆衛生学

**問題5** 次のうち、世界保健機関（WHO）が定義する健康に関する記述について、（ ）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。

「健康とは、身体的、（ア）そして（イ）に完全に良好な状態であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。」

- | （ア）    | （イ） |
|--------|-----|
| （1）精神的 | 社会的 |
| （2）精神的 | 衛生的 |
| （3）文化的 | 社会的 |
| （4）文化的 | 衛生的 |

**問題6** 次のうち、公衆衛生に関する記述として、誤っているものを1つ 選びなさい。

- （1）公衆衛生活動とは、全ての人に対し基本的人権である健康を守る組織的な活動である。
- （2）わが国において、保健所法が制定されたのは、20世紀に入ってからのものである。
- （3）日本国憲法20条において、健康は国民の基本的権利であることと、その保障のための公衆衛生に対する国の責務が示されている。
- （4）人類の歴史において、歴史的に最初の公衆衛生的な事業は、紀元前2000年のインダス文明にみることができる。

**問題 7** 次のうち、環境衛生に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 一般に成人が1日に必要な水の量は2.5～3リットルとされている。
- ( 2 ) 酸素は、人間の生命の維持に欠かせないものである。
- ( 3 ) 紫外線は、微生物に対し殺菌的に作用する。
- ( 4 ) 空気の化学的組成として、窒素が90%以上を占める。

**問題 8** 次の水道に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 水道水の給水方式には、「直結給水方式」と「貯水槽水道方式」がある。
- ( 2 ) 受水槽の適正管理のポイントの一つとして、蛇口からの水道水の点検（臭い、色、味、濁り、残留塩素の検出）がある。
- ( 3 ) 安全な飲料水の確保のため、食品安全基本法によって水道水質基準項目が定められている。
- ( 4 ) 水道法において、「水道」とは、「導管及びその他の工作物により、水を人の飲用に適する水として供給する施設の総体」と定義されている。

**問題 9** 次のうち、病原体の種類とそれによって起こる感染症の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |            |       |
|------------|-------|
| ( 1 ) 原虫   | 白癬    |
| ( 2 ) 細菌   | 結核    |
| ( 3 ) ウイルス | コレラ   |
| ( 4 ) 真菌   | 淋菌感染症 |

**問題 10** 次のうち、感染症に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律において腸管出血性大腸菌O157は4類感染症に分類される。
- ( 2 ) トキソプラズマ症は空気感染を感染経路とする。
- ( 3 ) 腸チフスやパラチフスは、ウイルスによって引き起こされる感染症である。
- ( 4 ) 感染症が成立するためには、感染源、感染経路及び感受性のある宿主の三条件がそろうことが必要である。

**問題 1 1** 次のうち、消毒薬と使用目的の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(消毒薬)	(使用目的)
(1) 次亜塩素酸ナトリウム	手指皮膚
(2) アルコール	金属器具
(3) クレゾール石けん	吐物・排泄物による汚染
(4) グルタラール	非金属器具

**問題 1 2** 次の労働時間に関する記述で、( )に入る数字の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

労働基準法において、労働時間は、原則として週(ア)時間を法定労働時間として、その法定労働時間を各日に割り振るが、上限として1日(イ)時間を定めている。

(ア)	(イ)
(1) 40	6
(2) 40	8
(3) 50	6
(4) 50	8

**問題 1 3** 次のうち、労働安全衛生法に基づく安全衛生管理体制を確保するために選任が必要な者として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 安全衛生推進者
- ( 2 ) 食品衛生監視員
- ( 3 ) 衛生管理者
- ( 4 ) 産業医

# 食 品 学

**問題 1 4** 次のうち、嗜好成分と味の組み合わせとして、誤っているもの 1つを選びなさい。

- |                 |     |
|-----------------|-----|
| ( 1 ) クエン酸      | 酸味  |
| ( 2 ) イソチオシアネート | 苦味  |
| ( 3 ) イノシン酸     | うま味 |
| ( 4 ) ステビア      | 甘味  |

**問題 1 5** 次のうち、芋類に関する記述として、誤っているものを 1つ選びなさい。

- ( 1 ) サツマイモの主成分は炭水化物で、サツマイモの切り口から出る乳液には、ヤラピンという成分が含まれる。
- ( 2 ) サトイモに含まれる炭水化物は13%と少なく、糖質とたんぱく質が結合し、特有の粘性を生ずる。
- ( 3 ) ジャガイモのでんぷんは保水力が高く、魚肉練り製品の膨張剤、増粘剤に利用される。
- ( 4 ) コンニャクイモは、グルコマンナンという炭水化物が主成分で、栄養価が高い。

**問題 1 6** 次のうち、卵類に関する記述として、誤っているものを 1 つ 選びなさい。

- ( 1 ) 卵白たんぱく質は、起泡性がある。
- ( 2 ) 卵黄の色素は、カロテノイド色素によるものである。
- ( 3 ) 卵殻には、無数の細気孔がある。
- ( 4 ) 卵白の熱凝固が始まる温度は、卵黄より高い。

**問題 1 7** 次の動物性油脂に関する記述の  ア から  エ にあてはま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。

動物性油脂は、ラード(  ア )、ヘット(  イ )、 ウ、 エ などがある。  
このうち、 ウ は、多価不飽和脂肪酸を多く含むので、ほかの動物性油脂とは区別される。

- | <input type="checkbox"/> ア | <input type="checkbox"/> イ | <input type="checkbox"/> ウ | <input type="checkbox"/> エ |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| ( 1 ) 牛 脂                  | - 豚 脂                      | - 魚 油                      | - バター                      |
| ( 2 ) 牛 脂                  | - 豚 脂                      | - バター                      | - 魚 油                      |
| ( 3 ) 豚 脂                  | - 牛 脂                      | - バター                      | - 魚 油                      |
| ( 4 ) 豚 脂                  | - 牛 脂                      | - 魚 油                      | - バター                      |

**問題 1 8** 次のうち、食品の期限表示に関する記述として、誤っているものを  
1つ選びなさい。

- ( 1 ) 期限表示は、製造・加工年月日と賞味期限の両方の表示が必要である。
- ( 2 ) 賞味期限は、定められた方法によって保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。
- ( 3 ) 消費期限は、年月表示が認められていない。
- ( 4 ) 容器包装を開封した後は、記載されている期限表示が適用されない。

**問題 1 9** 次のうち、果実類について核果類に分類されるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) ウメ
- ( 2 ) ナシ
- ( 3 ) メロン
- ( 4 ) ブドウ

# 食 品 衛 生 学

**問題 2 0** 次のうち、食中毒の季節別の発生についての記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 近年に比べて以前は、夏に細菌性食中毒が多発する傾向にあった。
- ( 2 ) 近年の食中毒は、ウイルスや寄生虫によるものが中心であり、冬場も含めて通年発生している。
- ( 3 ) キノコや山野草及びふぐなど自然毒による食中毒は、その食品が出回る季節に多く発生する。
- ( 4 ) 化学物質による食中毒は夏場に多く発生する。

**問題 2 1** 次のうち、サルモネラ属菌に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) サルモネラ属菌による食中毒は、食肉やその加工品、鶏肉料理等が原因となりやすい。
- ( 2 ) サルモネラ属菌は、芽胞を持つ嫌気性菌である。
- ( 3 ) サルモネラ・エンテリティディスは、乾燥に対しては比較的強い。
- ( 4 ) 哺乳類から鳥類、爬虫類まで、広い範囲の動物がサルモネラ属菌を体内に持っている。

**問題 2 2** 次のうち、腸管出血性大腸菌 O157 を原因とする食中毒に関する記述として、正しいものを 1 つ 選びなさい。

- ( 1 ) 動物の腸管内に存在するため、食肉のみが原因食品となる。
- ( 2 ) 一般的に、人が感染するには100万個以上の菌数を必要とする。
- ( 3 ) 腸管出血性大腸菌 O157 は、冷蔵庫などの低温状態で死滅する。
- ( 4 ) 重症の場合には、溶血性尿毒症症候群や脳症により死亡することもある。

**問題 2 3** 次のうち、カンピロバクター及びその食中毒に関する記述として、誤っているものを 1 つ 選びなさい。

- ( 1 ) 潜伏期間は 2 ～ 3 時間で、下痢・腹痛・嘔吐・発熱などの症状を伴って発病する。
- ( 2 ) 動物の腸管に存在する細菌であり、比較的少量の菌で発症する。
- ( 3 ) 野鳥のフンなどで汚染された水が食中毒の原因となることがある。
- ( 4 ) 予防法としては、生肉の取り扱い後は厳重な手洗いをすること、食肉類は十分に加熱して食べることなどがある。

**問題 2 4** 次のうち、ボツリヌス食中毒に関する記述として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ( 1 ) ボツリヌス菌は、7つの型に分類され、日本ではA型による食中毒が多い。
- ( 2 ) 潜伏期間は通常5～7日間である。
- ( 3 ) 主症状は、発熱や胃腸障害である。
- ( 4 ) 辛子蓮根<sup>からしれんこん</sup>や飯鮓<sup>いづし</sup>を原因とした食中毒発生例がある。

**問題 2 5** 次のうち、ノロウイルスに関する記述として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ( 1 ) ノロウイルスは、食品中においても増殖する。
- ( 2 ) 感染者の吐物からは感染しない。
- ( 3 ) ノロウイルスを不活性化させるには、中心温度85～90、90秒間以上の加熱が必要である。
- ( 4 ) アルコールによる消毒が最も有効である。

**問題 2 6** 次のうち、自然毒を含む動植物と原因物質の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |             |          |
|-------------|----------|
| ( 1 ) ジャガイモ | テトラミン    |
| ( 2 ) フグ    | テトロドトキシン |
| ( 3 ) イシナギ  | ビタミンE    |
| ( 4 ) 毒キノコ  | ベネルピン    |

**問題 2 7** 次のうち、食品添加物の使用基準に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) アイスクリーム類の甘味料として、サッカリンを使用することができる。
- ( 2 ) ごまの殺菌料として、次亜塩素酸ナトリウムを使用することができる。
- ( 3 ) カステラの着色料として、タール色素を使用することができる。
- ( 4 ) あん類の保存料として、ソルビン酸を使用することができる。

**問題 2 8** 次のうち、食品中における有害物質に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |               |         |
|---------------|---------|
| ( 1 ) 放射性物質   | セシウム134 |
| ( 2 ) 有機塩素系農薬 | P C D D |
| ( 3 ) ダイオキシン  | カドミウム   |
| ( 4 ) 重金属     | D D T   |

**問題 2 9** 次のうち、農薬、動物用医薬品及び飼料添加物の食品中の残留に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 農産物の安全性確保のために、農薬には使用基準が定められており、農薬使用者はこの基準の遵守が義務付けられている。
- ( 2 ) 農薬、動物用医薬品および飼料添加物は、農作物あるいは畜水産物の生産性を高めるために用いられる。
- ( 3 ) 飼料添加物は、畜産物が継続的に摂取されることを考慮して、原則として畜産物に残留しない使用方法が義務付けられている。
- ( 4 ) 農薬、動物用医薬品および飼料添加物に対する規制は、現在、ネガティブリスト制度が用いられている。

**問題 3 0** 次のうち、食品取扱者の衛生に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 職場では、衣服やはきものは作業場専用の物を使用し、作業着で外出することは避ける。
- ( 2 ) 消化器系の感染症を発病していない場合でも、病原菌の健康保菌者であれば、同じ職場で働く者に感染させることがある。
- ( 3 ) 手に傷口がある人が食品を直接取り扱う作業に従事する場合、救急絆創膏などで傷の応急手当てをするだけでよい。
- ( 4 ) 調理場に私物を持ち込むことは異物の混入や事故を招く原因となるので、各自の持ち物は更衣室やロッカーに保管すべきである。

**問題 3 1** 次のうち、洗浄と消毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 一般に、水よりも湯の方が洗浄効果が高い。
- ( 2 ) 食品や食器の洗浄に使用する洗浄剤は、食品衛生法では成分規格と使用基準を定めている。
- ( 3 ) 殺菌とは、全ての微生物（芽胞を含む）を死滅させることである。
- ( 4 ) アルコールによる消毒にあたっては、水濡れを避け、乾燥状態の対象物に使用することとされている。

**問題 3 2** 次のうち、H A C C Pに関する記述として、誤っているものを1つ 選びなさい。

- ( 1 ) 小規模な営業者にとっては、各業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書を参考にすることで、H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理を行うことができる。
- ( 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最終検査のみに基づく品質管理で、ファイナルチェック方式という。
- ( 3 ) 食品衛生法において、原則として、全ての食品事業者に対して、H A C C Pに沿った衛生管理を実施することが義務づけられている。
- ( 4 ) H A C C Pは、宇宙食の安全確保のため開発された食品衛生管理システムである。

**問題 3 3** 次のうち、食品添加物の表示に関する記述として、誤っているもの 1つを選びなさい。

- ( 1 ) 加工助剤及びキャリーオーバーの食品添加物は、表示が免除されている。
- ( 2 ) ビタミンCは、簡略名による表示が認められている。
- ( 3 ) 使用した添加物の物質名または一般名を表示することを基本としている。
- ( 4 ) 甘味料や着色料を使用した場合は、物質名のみを表示すればよい。

**問題 3 4** 次のうち、アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品の表示について、表示が義務となっている特定原材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 小麦、卵、えび、かに、乳、くるみ、そば、落花生
- (2) えび、さば、小麦、そば、りんご、ごま、卵、乳
- (3) くるみ、えび、さば、乳、大豆、落花生、そば、卵
- (4) ごま、りんご、大豆、卵、えび、かに、そば、乳

# 栄 養 学

**問題 3 5** 次のうち、人体を構成する元素に関する記述について、( )の  
中に当てはまる字句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

人体は約20種類の元素で構成され、その大部分は、酸素、炭素、  
(ア)、(イ)であり、これを化合物にすると、(ウ)が最も多く約(エ)で、残りはたんぱく質、脂質などで構成されている。

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
(1) 窒素	塩素	水分	60%
(2) 水素	窒素	塩分	60%
(3) 水素	塩素	水分	80%
(4) 水素	窒素	水分	60%

**問題 3 6** 次のうち、必須アミノ酸として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) イソロイシン
- (2) システイン
- (3) フェニルアラニン
- (4) バリン

**問題 3 7** 次のうち、ミネラルに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) マグネシウムの慢性的な欠乏によりくる病が起こる。
- ( 2 ) カルシウムは、その約99%が骨や歯に存在している。
- ( 3 ) リンは、甲状腺ホルモンの材料となる。
- ( 4 ) ナトリウムは、細胞外液の主要な陰イオンである。

**問題 3 8** 次のうち、消化吸収率に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 植物性食品は、動物性食品に比べ消化吸収率が高い。
- ( 2 ) 真の消化吸収率は、栄養成分の糞便中に排泄された栄養素量を考慮して計算する。
- ( 3 ) 消化吸収率は、摂取する食品の種類や組み合わせによっても異なる。
- ( 4 ) 消化吸収率は、摂取した栄養成分が体内に吸収された割合を求めたものである。

**問題 3 9** 次のうち、脂質に関する記述として、( A ) ~ ( D ) にはあてはまる組み合わせとして、正しいものを 1 つ 選びなさい。

血液中の ( A ) コレステロールが増加すると、( B ) や高血圧の原因となり、やがて心臓病にまで発展する可能性があるため、( A ) コレステロールを悪玉コレステロールともいう。一方、( C ) コレステロールは、動脈に付着したコレステロールを剥がして肝臓に運び込み、( B ) を予防する働きをするため、善玉コレステロールともいう。

( A )	( B )	( C )
( 1 ) LDL	肥満	HDL
( 2 ) LDL	動脈硬化	HDL
( 3 ) HDL	肥満	LDL
( 4 ) HDL	動脈硬化	LDL

**問題 4 0** 次のうち、生活習慣病に関する記述として、正しいものを 1 つ 選びなさい。

- ( 1 ) 肥満は、体脂肪が過剰に蓄積した状態ではない。
- ( 2 ) 糖尿病は、慢性的な低血糖状態となる。
- ( 3 ) 貧血の中で患者数が最も多いのが、鉄欠乏性貧血である。
- ( 4 ) 痛風とは、骨中のカルシウム量が減少し、骨がスカスカになる状態である。

**問題 4 1** 次のうち、エネルギー代謝に関する記述として、( A ) ~ ( C ) にあてはまる組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

食品に含まれているエネルギー産生栄養素のうち、( A ) とたんぱく質は1グラムあたり4キロカロリー、( B ) は9キロカロリーのエネルギーを発生する。この値は( C ) といい、食品に含まれるエネルギー量の概算値を算出する際に利用される。

( A )	( B )	( C )
( 1 ) 糖 質	脂 質	基礎代謝量
( 2 ) 脂 質	糖 質	メッツ値
( 3 ) 糖 質	脂 質	生理的燃焼値
( 4 ) 脂 質	糖 質	物理的燃焼価

**問題 4 2** 次のうち、ライフステージと栄養に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 乳児期において、満1歳まではボツリヌス菌による食中毒の危険があるため蜂蜜は与えない。
- ( 2 ) 幼児期(1歳から学齢に達する前まで)の食事は、良質なたんぱく質、カルシウム、各種ビタミンを豊富に与える必要があり、間食は避けたほうが望ましい。
- ( 3 ) 成人期の食事は、基本的には薄味でバランスのとれた食事を心がけ、動物性食品の過度の摂取を避けるべきである。
- ( 4 ) 高齢期には、基礎代謝が低下するため、過食による肥満、塩分の取り過ぎなどに注意し、牛乳や乳製品を取り入れた食事をするとよい。

## 製菓理論

**問題 4 3** 次のうち、甘蔗（サトウキビ）を原料とする甘味料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 和三盆糖
- ( 2 ) グラニュー糖
- ( 3 ) 黒砂糖
- ( 4 ) トレハロース

**問題 4 4** 次のうち、転化糖に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 砂糖を加水分解したもので、等量のブドウ糖と乳糖の混合物である。
- ( 2 ) たんぱく質とともに加熱すると焦げ色がつきやすい。
- ( 3 ) 砂糖と比べて吸湿性が低く結晶しやすい。
- ( 4 ) 上白糖よりグラニュー糖に多く含まれる。

**問題 4 5** 次のうち、小麦粉の種類と用途の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

種類	用途
( 1 ) 薄力粉	クッキー、ビスケット
( 2 ) 中力粉	即席めん、クラッカー
( 3 ) 強力粉	カステラ、スポンジ
( 4 ) デュラム粉	マカロニ、スパゲッティ

**問題 4 6** 次のうち、でんぷんの膨化に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) でんぷんを糊化してゆるやかに加熱すると膨化現象が起こる。
- ( 2 ) でんぷんの膨化力は主としてアミロースによるものである。
- ( 3 ) 粳米は糯米と比較して膨化力が大きい。
- ( 4 ) 膨化の際に砂糖を加えると膨化力は大きくなる。

**問題 4 7** 次のうち、上新粉に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 糯精白米を吸水後、乾燥して製粉したものである。
- ( 2 ) 粳精白米を加熱糊化後、乾燥して製粉したものである。
- ( 3 ) 串団子、柏餅などの原料になる。
- ( 4 ) 上用粉より粒子を細かくしたものである。

**問題 4 8** 次のうち、鶏卵に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 鶏卵は普通1個当たり60g前後のものが多い。
- ( 2 ) 鶏卵1個当たりの卵黄の重量比率はおおむね45～60%である。
- ( 3 ) 卵白はその約89%が水分である。
- ( 4 ) 卵黄は脂質が多く卵黄固形物の約63%を占めている。

**問題 4 9** 次のうち、油脂の加工特性と製品への影響の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

加工特性	製品への影響
( 1 ) 可塑性	- チョコレートの口溶け
( 2 ) ショートニング性	- バターケーキの容積増
( 3 ) クリーミング性	- 生地中の水分の急速除去
( 4 ) フライニング性	- バタークリームホイップ

**問題 5 0** 次のうち、牛乳に含まれるカゼインに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 乳たんぱくのひとつである。
- ( 2 ) 牛乳特有の甘味の少ない糖質である。
- ( 3 ) 酸を加えると白色の沈殿を生ずる。
- ( 4 ) 熱では 100 度でも凝固しない。

**問題 5 1** 次のうち、カカオバターの融点として、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 13～15
- ( 2 ) 23～25
- ( 3 ) 33～35
- ( 4 ) 43～45

**問題 5 2** 次のうち、ペクチンに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 果実の風味や芳香に関与する成分である。
- ( 2 ) 果実の果肉組織の硬さを左右する成分である。
- ( 3 ) ジャム、ゼリー、マーマレードなどのゲル化に関与する。
- ( 4 ) リンゴ、レモン、オレンジなどに多く含まれる。

**問題 5 3** 次のうち、日本で多く生産される種実類として、正しいものを1つ 選びなさい。

- ( 1 ) チェスナッツ ( マロンまたは栗 )
- ( 2 ) カシューナッツ
- ( 3 ) ココナッツ
- ( 4 ) ピスタチオ

**問題 5 4** 次のうち、膨張剤として使用されるものとして、誤っているものを1つ 選びなさい。

- ( 1 ) 重曹
- ( 2 ) ベーキングパウダー
- ( 3 ) イスパタ
- ( 4 ) イーストフード

## 製菓実技 (和菓子)

**問題 5 5** 次のうち、生菓子に分類されるものとして、誤っているものを1つ 選びなさい。

- ( 1 ) おはぎ
- ( 2 ) 落雁
- ( 3 ) 練切
- ( 4 ) 水羊羹

**問題 5 6** 次のうち、製餡における含糖率の算出式として、正しいものを1つ 選びなさい。

- ( 1 ) ( 加える砂糖の重量 ÷ 生餡の重量 ) × 100 = 含糖率 ( % )
- ( 2 ) ( 加えた砂糖の重量 ÷ 練り上がり餡の重量 ) × 100 = 含糖率 ( % )
- ( 3 ) ( 生餡の重量 ÷ 加える砂糖の重量 ) × 100 = 含糖率 ( % )
- ( 4 ) ( 練り上がり餡の重量 ÷ 加えた砂糖の重量 ) × 100 = 含糖率 ( % )

**問題 5 7** 次の生菓子のうち、平鍋物として、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 桃山
- ( 2 ) 乳菓
- ( 3 ) どら焼き
- ( 4 ) 外郎

**問題 5 8** 次のうち、田舎饅頭の生地の配合において( )に該当する材料として、正しいものを1つ選びなさい。

生地配合

( )	60 g
食塩	0.5 g
湯	40 g
薄力粉	80 g
餅粉	20 g
イスパタ	1.5 g

- ( 1 ) 全卵
- ( 2 ) 上白糖
- ( 3 ) 重曹
- ( 4 ) 大和芋

**問題 5 9** 次のうち、淡雪羹に使用される材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 卵黄
- ( 2 ) 卵白
- ( 3 ) 小豆並餡
- ( 4 ) 本葛粉

**問題 6 0** 次のうち、求肥のコシ（弾力性）を軟らかくして細工しやすくするために生地に加えるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 餡
- ( 2 ) 卵白
- ( 3 ) 餅粉
- ( 4 ) 薄力粉

## 製菓実技 (洋菓子)

**問題 5 5** 次のうち、フィユタージュで作られる菓子として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) パルミエ
- ( 2 ) ミルフィーユ
- ( 3 ) アリュメット・オ・ポンム
- ( 4 ) サヴァラン

**問題 5 6** 次のうち、アイスボックスクッキーとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) ロゼット
- ( 2 ) モザイククッキー
- ( 3 ) スノーボールクッキー
- ( 4 ) フロランタン

**問題 5 7** 次のうち、焦がしバターを使用する焼き菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) マドレーヌ
- ( 2 ) フィナンシェ
- ( 3 ) パウンドケーキ
- ( 4 ) ダックワーズ

**問題 5 8** 次の配合で製造されるクリームとして、正しいものを1つ選びなさい。

配合

牛乳	1,000 g
卵黄	200 g
砂糖	200 g
薄力粉	40 g
コーンスターチ	40 g
ヴァニラビーンズ	1 本

- ( 1 ) クレーム・オ・プール・ア・ラングレーズ
- ( 2 ) クレーム・シャンティエ
- ( 3 ) クレーム・パティシエール
- ( 4 ) クレーム・ダイヤモンド

**問題 5 9** 次の製法で作られるプディングのカラメル的配合において( )  
に該当する分量として、正しいものを1つ選びなさい。

製法

鍋に水、砂糖を加えキツネ色に焦がす。

火からおろし、湯を入れて硬さを調節し、カップに流し込む。

配合

砂糖 ( ) g

水 30 g

湯 40 g

- ( 1 ) 10
- ( 2 ) 100
- ( 3 ) 200
- ( 4 ) 400

**問題 6 0** 次のうち、あめ細工の製法の組み合わせとして、正しいものを1つ  
選びなさい。

- ( 1 ) シュクル・ティレ 煮詰めたあめを引いて光沢を出し、花や葉、リボン、籠など、いろいろなものを作る
- ( 2 ) シュクル・スフレ 煮詰めたあめをプラスチック粘土などで縁取った型の中や、シリコンでできた型に流してかたどって作る
- ( 3 ) シュクレ・クーレ 煮詰めたあめをフォークなどに付けてふり、フワツとした糸状のあめを作る
- ( 4 ) シュクル・フィレ 柔らかくしたあめに、筒や送風ポンプを使って空気を送り込み、あめを膨らませて作る

## 製菓実技 (製パン)

**問題 5 5** 次の製パン法のうち、直捏法（ストレート法）の説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) この方法は発酵が十分に行われる
- ( 2 ) 中種と本捏ね段階に分けて仕込む
- ( 3 ) 機械耐性にすぐれている
- ( 4 ) 工程所要時間が長い

**問題 5 6** 次のうち、生地発酵の目的として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) 生地を伸展しやすい状態にする
- ( 2 ) 生地膜を厚くする
- ( 3 ) 生地の酸化を促進させる
- ( 4 ) ガス保持力を強める

**問題 5 7** 次のうち、焼減率を求める式として、正しいものを1つ選びなさい。

焼減率は、窯入れ前の生地重量をA、窯出し後の製品重量をBとして、次の式で求める

( 1 ) 焼減率 =  $\frac{B-A}{A}$  × 100 ( % )

( 2 ) 焼減率 =  $\frac{A+B}{B}$  × 100 ( % )

( 3 ) 焼減率 =  $\frac{A-B}{A}$  × 100 ( % )

( 4 ) 焼減率 =  $\frac{A+B}{A}$  × 100 ( % )

**問題 5 8** 次のうち、パネトーネ（パネトーネ種法）の発祥地として、正しいものを1つ選びなさい。

( 1 ) イギリス

( 2 ) イタリア

( 3 ) ドイツ

( 4 ) フランス

**問題 5 9** 次のうち、ハード系パンに分類されるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ( 1 ) フランスパン
- ( 2 ) カイザーゼンメル
- ( 3 ) バターロール
- ( 4 ) ロッゲンミッシュブロート

**問題 6 0** 次のうち、ブリオッシュの配合において( )に該当する材料として、正しいものを1つ選びなさい。

配合

強力粉	100 g
パン酵母(生イースト)	4 g
食塩	2.1 g
砂糖	12 g
卵 (中身)	65 g
( )	50 g

- ( 1 ) ラード
- ( 2 ) バター
- ( 3 ) サラダオイル
- ( 4 ) オリーブオイル