

令和7年度 岡山県製菓衛生師試験問題

令和7年8月8日（金）（13:30～15:30）

問題は指示があるまで、開いてはいけません。

《注意事項》

- 1 受験票は、各自、机の上に置いてください。
- 2 試験問題は、衛生法規3問、公衆衛生学9問、食品衛生学12問、栄養学6問、食品学6問、製菓理論及び実技24問の合計60問です。
 なお、「製菓理論及び実技」の問題中5問は、**選択問題**となります。
- 3 問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。
- 4 職業能力開発技能検定で菓子製造の一級又は二級に合格しており、受験願書において一級菓子製造技能士又は二級菓子製造技能士を選択した場合は、試験科目のうち「製菓理論及び実技」が免除されますので、この科目の解答欄は空白のままにしておいてください。なお、「製菓理論及び実技」が免除される人の試験時間は15時00分までです。
- 5 退場するときは、係員の指示に従い、静かに退場してください。
 [試験時間内の退場は、14時30分以後は認めず。退場した人は、廊下等に立ち止まらないで、建物の外に出てください。]
- 6 受験票と問題用紙は、各自で持ち帰ってください。
- 7 解答用紙(マークシート)は、必ず**HB又はBの鉛筆又はシャープペンシルを使用して**記入してください。
 - ① マークシートの所定の欄に氏名及びふりがなを記入してください。
 - ② 受験番号は、所定の欄に記入するとともに、下記の記入方法を参考に、該当する番号枠内を丁寧に塗りつぶしてください。
 - ③ 解答及び選択問題の種類は、下記の記入方法を参考に、該当するものを1つ選び、マークシートを丁寧に塗りつぶしてください。訂正する場合は、プラスチック消しゴムできれいに消してください。**(2つ以上塗りつぶしていると判断された場合、又は塗りつぶしが不十分と判断された場合は不正解となります。)**
 - ④ **解答用紙は、機械で処理しますので破ったり、汚したり、折り曲げないように**してください。万一、破損等した場合は、各試験係員に申し出てください。

◎受験番号の記入方法

(受験番号が0987番の場合)

受験番号			
0	9	8	7
①	①	①	①
②	②	②	②
③	③	③	③
④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	●
⑧	⑧	●	⑧
⑨	●	⑨	⑨
●	⑩	⑩	⑩

◎解答の記入方法

(例 選択問題で「製パン」を選択した場合)

問56 次の①～④のうち、型焼きするパンを1つ選びなさい。

- ① あんパン
- ② 食パン
- ③ フランスパン
- ④ メロンパン

選択問題で「製パン」を選択し、この問題に②と解答する場合、右のように塗りつぶしてください。

	解答欄		
	和菓子	洋菓子	製パン
選択問題	○	○	● ←
選択した問題を塗りつぶして下さい			
問56	①	●	③ ④
問57	①	②	③ ④
問58	①	②	③ ④

I 衛生法規

問1 次の①～④のうち、「製菓衛生師法」に規定されていることとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 製菓衛生師が事業所にいなければ、食品衛生法による菓子製造業の許可を取得できない。
- ② 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、市町村長が実施する試験である。
- ③ 都道府県知事は、製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に該当するときは、製菓衛生師免許を取り消すことができる。
- ④ 製菓衛生師免許証を破り、よごし、又は紛失した場合、免許証の再交付を申請することができない。

問2 次の文章は、「食品衛生法第1条」の記述である。次の①～④のうち、()に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

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、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の (B) を図ることを目的とする。

- | | (A) | (B) |
|---|------|------|
| ① | 健康増進 | — 保護 |
| ② | 公衆衛生 | — 推進 |
| ③ | 公衆衛生 | — 保護 |
| ④ | 健康増進 | — 推進 |

問3 次の①～④のうち、「法律の名称とその法律で規定されている内容」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|-----------|------------------|
| ① 労働基準法 | — 食品衛生監視員による監視指導 |
| ② 健康増進法 | — 受動喫煙の防止 |
| ③ 食品安全基本法 | — 食品健康影響評価の実施 |
| ④ 食品表示法 | — 食品及び添加物に関する表示 |

Ⅱ 公衆衛生学

問4 次の①～④のうち、「衛生統計」に関する記述として、正しいものを1つ 選びなさい。

- ① 国勢調査は、毎年10月1日午前0時を期して行われる。
- ② 人口動態統計とは、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となるできごとを把握するものである。
- ③ 我が国の令和6年の合計特殊出生率は、1.15で統計開始以降、過去最低である。
- ④ 我が国の死亡率は、昭和57年以降、減少し続けている。

問5 次の①～④のうち、「消毒薬とその使用目的」の組合せとして、適切ではないものを1つ 選びなさい。

- ① 次亜塩素酸ナトリウム — 手指皮膚の消毒
- ② ポビドンヨード — 手指皮膚の消毒
- ③ 両性界面活性剤 — 生活環境の消毒
- ④ アルコール — 生活環境の消毒

問6 次の①～④のうち、「感染経路が飛沫感染であるもの」として、誤っているものを1つ 選びなさい。

- ① インフルエンザ
- ② 百日咳
- ③ 新型コロナウイルス感染症
- ④ マラリア

問7 次の①～④のうち、「生活衛生」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 衣服は、ファッションとしての文化的側面だけではなく、体温調整や身体保護等の衛生上の機能も持っている。
- ② 室内での日常生活に適切な照度は、50～100ルクスとされている。
- ③ ホルムアルデヒドは、シックハウス症候群の原因となる代表的な化学物質である。
- ④ 室内の快適な温湿度の目安は、温度は17～28℃、湿度は40～70%といわれている。

問8 次の①～④のうち、「食生活指針(平成12年策定、平成28年一部改正)」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 糖質は控えめに、たんぱく質は、質と量を考えて。
- ② 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
- ③ 「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみよう。
- ④ 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

問9 次の①～④のうち、「地域保健法に基づく保健所の業務」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 国民健康保険に関する事項
- ② 労働条件の確保に関する事項
- ③ 介護保険制度における要介護認定に関する事項
- ④ 栄養の改善及び食品衛生に関する事項

問10 次の①～④のうち、「水質基準に関する省令に規定する水道水の水質基準」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 一般細菌 — 検出されないこと
- ② 大腸菌 — 検出されないこと
- ③ 味 — 異常でないこと
- ④ 臭気 — 異常でないこと

問11 次の文章は、「労働安全衛生法に基づく定期健康診断」に関する記述である。次の①～④のうち、()に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

常時 (A) 以上の労働者を使用する事業場の事業者は、定期健康診断を行ったときには、遅滞なく、定期健康診断結果報告書を所轄 (B) に提出しなければならない。

- | | (A) | | (B) |
|---|------|---|----------|
| ① | 50人 | — | 保健所長 |
| ② | 100人 | — | 保健所長 |
| ③ | 50人 | — | 労働基準監督署長 |
| ④ | 100人 | — | 労働基準監督署長 |

問12 次の①～④のうち、我が国が2006年に策定した「労働者の心の健康の保持増進のための指針」の中で推進されている、「職場における4つのメンタルヘルスケア」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① セルフケア
- ② 家族によるケア
- ③ 事業場内産業保健スタッフ等によるケア
- ④ 事業場外資源によるケア

Ⅲ 食品衛生学

問13 次の①～④のうち、「カンピロバクターによる食中毒」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 潜伏期間は、通常1～3時間程度である。
- ② 毒素型の細菌性食中毒に分類される。
- ③ 菌数が少量（数百個程度）では、発症しない。
- ④ 主な原因食品として、未加熱又は加熱不十分な鶏肉料理が挙げられる。

問14 次の①～④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 ノロウイルスによる食中毒は、気温の高い夏に多発し、冬場には発生しない。
- ② ノロウイルスの感染経路は、食品からの感染のみである。
- ③ ノロウイルスに汚染されたおそれのある二枚貝等の食品は、中心部が85℃～90℃で90秒以上の加熱が望まれる。
- ④ ノロウイルスの失活化には、次亜塩素酸ナトリウムでは効果が薄く、消毒用エタノールが有効である。

問15 次の①～④のうち、「ヒスタミン食中毒の原因になりやすい食品」として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 米飯
- ② マグロの刺身
- ③ どら焼き
- ④ リンゴ

問16 次の①～④のうち、「有毒植物と有毒成分」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ジャガイモの芽 — ソラニン
- ② 青梅 — アミグダリン
- ③ スイセン — リコリン
- ④ チョウセンアサガオ — テトロドトキシン

問17 次の①～④のうち、「食品添加物とその用途」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 臭素酸カリウム — 乳化剤
- ② プロピオン酸 — 保存料
- ③ 亜硫酸ナトリウム — 漂白剤
- ④ プロピレングリコール — 品質保持剤

問18 次の①～④のうち、「一括名で表示できる食品添加物」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 発色剤
- ② 香料
- ③ 甘味料
- ④ 着色料

問19 次の①～④のうち、「食品添加物」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物の4つに分類される。
- ② 食品添加物の使用基準は、物質ごとに定められており、全ての食品で一律である。
- ③ 加工食品の食品添加物の表示は、食品中の添加物に占める重量の割合の少ないものから順に記載する。
- ④ アレルギー物質である特定原材料が入っている食品添加物を使用した場合は、アレルギーに関する表示は免除される。

問20 次の①～④のうち、「アレルギーの表示が義務付けられている特定原材料」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① マカダミアナッツ
- ② くるみ
- ③ アーモンド
- ④ カシューナッツ

問21 次の①～④のうち、「食品中における有害物質」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 水俣病は、ダイオキシン類による健康被害である。
- ② メチル水銀による健康被害の代表的な事件として、イタイイタイ病がある。
- ③ カビが産生する毒素をカビ毒（マイコトキシン）といい、その代表例として、エンテロトキシンがある。
- ④ 昭和30年、乳児用調製粉乳にヒ素が混入する事件が発生し、多くの乳幼児にヒ素中毒を引き起こした。

問 2 2 次の①～④のうち、「H A C C P」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 原則、全ての食品等事業者は、H A C C Pに沿った衛生管理を実施しなければならない。
- ② 食品等事業者は、「一般的な衛生管理基準」又は「H A C C Pに沿った衛生管理基準」のどちらかに従わねばならない。
- ③ H A C C Pに沿った衛生管理を実施する際に、実施状況の記録・保存は必要でない。
- ④ H A C C Pに沿った衛生管理は、最終製品の抜取検査によって安全性を確認するものである。

問 2 3 次の①～④のうち、「食品営業施設の衛生管理」に関する記述として、適切ではないものを1つ選びなさい。

- ① 食中毒菌の二次汚染を防止するため、魚、肉、野菜等を調理する場合は、それぞれ専用の包丁やまな板を使用する方がよい。
- ② 冷蔵庫内は食材ごとに区分し、整頓して相互に汚染しないようにする。
- ③ 水道水以外の水を使用する施設は、2年に1回以上水質検査を実施して「飲用適」を確認する必要がある。
- ④ 廃棄物は、蓋のある容器に入れ、悪臭の発生やハエ・ネズミの集まる原因とならないように注意する。

問 2 4 次の①～④のうち、「令和6年（2024年）食中毒統計（厚生労働省）」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 患者数が最も多い病因物質は、アニサキスである。
- ② 事件数及び患者数が最も多い原因施設は、家庭である。
- ③ 細菌による食中毒のうち、事件数が最も多い病因物質は、カンピロバクターである。
- ④ 患者数が最も多い月は、6月である。

IV 栄養学

問25 次の①～④のうち、「炭水化物」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 炭水化物は、20種類のアミノ酸で構成されている。
- ② ブドウ糖は多糖類であり、血液中では血糖として存在している。
- ③ 食物繊維のイヌリンは、分子量が大きく、水溶性に分類される。
- ④ 炭水化物は、グリコーゲンとして^{すいぞう}膵臓に貯蔵される。

問26 次の①～④のうち、「ビタミンとその主な生理作用」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンK — エネルギーの生成
- ② 葉酸 — 核酸合成
- ③ ビタミンB₁ — 骨の形成
- ④ ビタミンE — アミノ酸代謝

問27 次の①～④のうち「エネルギー代謝」の記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 推定エネルギー必要量は、基礎代謝基準値に参照体重を乗じて求める。
- ② 基礎代謝量は、生きるために最低限必要なエネルギー消費量であり、甲状腺ホルモンの影響を受ける。
- ③ 食事誘発性熱産生（DIT）は、食事に伴い増加するエネルギーであり、脂質のエネルギー産生量が最も大きい。
- ④ 食品に含まれるエネルギー産生栄養素のうち、糖質と脂質は1g当たり4kcal、たんぱく質は9kcalのエネルギーを発生する。

問28 次の①～④のうち、「日本人の食事摂取基準（2025年版）における栄養素の指標とその目的」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|-----------|--------------|
| ① 推奨量 | — 摂取不足の回避 |
| ② 目標量 | — 生活習慣病の発症予防 |
| ③ 推定平均必要量 | — 摂取不足の回避 |
| ④ 目安量 | — 生活習慣病の発症予防 |

問29 次の①～④のうち、「人体成分」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 人体は、摂取した食物に含まれる栄養素から成り立っている。
- ② 人体は、約20種類の元素で構成され、酸素、炭素、水素、窒素が大部分を占めている。
- ③ 人体成分の割合は、たんぱく質が最も多い。
- ④ 人体成分と、人が1日に摂取する食物成分の割合は、大きく異なる。

問30 次の①～④のうち、「ミネラルとその主な欠乏症」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|----------|---------|
| ① カリウム | — 血圧低下 |
| ② ヨウ素 | — 甲状腺腫 |
| ③ マグネシウム | — 循環器障害 |
| ④ 亜鉛 | — 味覚障害 |

V 食品学

問3 1 次の①～④のうち、「小麦粉の分類とその主な用途」の組合せとして、適切ではないものを1つ選びなさい。

- ① デュラム粉 — マカロニ
- ② 強力粉 — カステラ
- ③ 中力粉 — クラッカー
- ④ 薄力粉 — クッキー

問3 2 次の①～④のうち、「食品の褐変反応」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 脂質が酸化すると過酸化脂質が発生し、さらに反応が進むとアルデヒド、ケトン、アルコールが生じ品質の劣化が加速する。
- ② 食品の褐変反応は非酵素的反応に限られる。
- ③ 皮をむいたりんごを放置すると褐変するのは、メラニンが生成されるためである。
- ④ カラメル化は、加熱によって生じる糖類の酸化反応である。

問3 3 次の①～④のうち、「機能性食品」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 特別用途食品とは、発育や健康保持を目的とした特別用途表示が可能な食品であり、消費者庁の許可が必要である。
- ② 栄養機能食品とは、栄養成分の補給・補完を目的に利用してもらうことを趣旨とした食品であり、消費者庁の許可は不要である。
- ③ 特定保健用食品とは、「おなかの調子を整える」等の機能性を表示した食品であり、消費者庁の許可は不要である。
- ④ 機能性表示食品とは、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品であり、消費者庁の許可は不要である。

問34 次の①～④のうち、「魚介類」に関する記述として、正しいものを1つ
選びなさい。

- ① 魚肉の鮮度指標であるK値が高いほど、新鮮である。
- ② カツオやマグロ、サケは赤身魚である。
- ③ 魚介類とは、魚類と貝類の総称であり、イカやタコは含まれない。
- ④ 魚介類の脂質には、多価不飽和脂肪酸が含まれている。

問35 次の①～④のうち、「果実類」に関する記述として、正しいものを1つ
選びなさい。

- ① 柿の渋みは、不溶性のタンニンが存在するためである。
- ② りんごは、核果類に分類される。
- ③ いちごの赤色の主な色素は、カロテノイドである。
- ④ 日本なしには、石細胞が含まれる。

問36 次の文章は「期限表示」について記述したものである。次の①～④のうち、
()に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

消費期限は、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い(A)を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の(B)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い、(C)を超える場合は、年月の表示をもって年月日の表示に代えることができる。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|-----|------|-------|
| ① | 風味 | — 保持 | — 2か月 |
| ② | 安全性 | — 保持 | — 3か月 |
| ③ | 風味 | — 保証 | — 3か月 |
| ④ | 安全性 | — 保証 | — 2か月 |

V I 製菓理論及び実技

問37 次の①～④のうち、「小麦粉」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 小麦粉の種類は、たんぱく質含量と灰分含量の違いによって分類される。
- ② 小麦粉の等級は、一般的に灰分含量が少ないほど高い。
- ③ 小麦粉は、小麦粒から外皮や胚芽を除去し、胚乳の部分を取り出して製粉したものである。
- ④ 小麦粉のたんぱく質の主成分は、アルブミンとプロテオーズである。

問38 次の①～④のうち、「でんぷん」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊する。これを糖化（ α 化）という。
- ② 小麦に含まれるでんぷん成分は、アミロペクチンがほぼ100%で、アミロースはほとんど含まない。
- ③ 老化（ β 化）の進む速度には水分と温度が関係しており、水分が30～60%、温度は0～5℃のときに進みやすい。
- ④ 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。

問39 次の①～④のうち、「転化糖の含有率が最も高いもの」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 黒砂糖
- ② グラニュー糖
- ③ 氷砂糖
- ④ 中双糖

問40 次の①～④のうち、「鶏卵」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 鶏卵は、殻付きであれば、品質は低下しない。
- ② 卵黄固形分の約63%は、たんぱく質である。
- ③ 卵白は、温める方が起泡性は良くなるが、泡の安定性は悪くなる。
- ④ 凍結卵は、乾燥卵よりもたんぱく質の変性が著しい。

問41 次の①～④のうち、「牛乳及び乳製品」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 乳糖は、牛乳特有の甘みの少ない糖質で、乳固形分の約40%近くを占める。
- ② ホエイパウダーは、バター製造の際、バターをとった残りの乳清を乾燥粉末化したもので、全脂粉乳と似た組成を持つ。
- ③ クリームは、全乳から脂肪分を集めたものである。
- ④ 全脂粉乳は、脱脂粉乳よりも脂肪含有率が高い。

問42 次の①～④のうち、「種実類」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 ナッツ類に含まれる脂質は、不飽和脂肪酸が多く、変敗しやすい。
- ② ごまは、白、黒、茶の3種類がある。
- ③ 栗は、多量のたんぱく質と脂質を含有している。
- ④ くるみは、リノール酸やリノレン酸含量が多い。

問43 次の①～④のうち、「凝固剤」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 寒天は、紅藻類であるテングサ、オゴノリ等から抽出され、形態により角寒天、糸寒天、粉末寒天等に分類される。
- ② ペクチンは、寒天やゼラチンと同様に、温度差によってゲルに変わる。
- ③ カラギーナンは、たんぱく質分解酵素を含む生果実を加えても凝固する。
- ④ ゼラチンは、牛や豚の骨や皮に含まれるコラーゲンを分解・精製して作られる。

問44 次の文章は、「ジャム類」について記述したものである。次の①～④のうち、最もあてはまるものを1つ選びなさい。

果肉を煮沸して破碎し、裏ごしして煮詰めたもので、砂糖や香辛料を加えることもある。

- ① ジャム
- ② プレザーブ（プレザーブ・スタイル）
- ③ フルーツソース
- ④ マーマレード

問45 次の①～④のうち、「酒類の分類と品目」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 醸造酒 — ワイン
- ② 蒸留酒 — ウイスキー
- ③ 混成酒 — リキュール
- ④ 醸造酒 — みりん

問46 次の①～④のうち、「香料」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 粉末香料は香気成分が発散しやすく、熱、紫外線に対して不安定である。
- ② 油性香料は、耐熱性が比較的高く、高温で加工する製菓用として使用される。
- ③ 乳化性香料は、揮発性が防止されて、濃厚な香料となり、アイスクリームやカスタードクリームに使用される。
- ④ 水溶性香料は、新鮮な香りを発揮する特徴を持っているが、揮発性があり、高温の加熱処理をするものには不適當である。

問47 次の①～④のうち、「膨張剤」に該当しないものを1つ選びなさい。

- ① イーストフード
- ② 炭酸水素ナトリウム（重曹）
- ③ イスパタ
- ④ ベーキングパウダー

問48 次の①～④のうち、「乳化剤の主な機能」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 水と油の表面張力を増加させ、均一に分散させる。
- ② 粉末状のものを混ざりやすくし、沈殿を防止する。
- ③ ソフトで口溶けをよくし、ボリューム感を出す。
- ④ 油脂の結晶化を防止し、硬さをコントロールする。

問49 次の文章は、「チョコレート」について記述したものである。次の①～④のうち、()に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

カカオ豆の(A)から調整された素材を、原料チョコレート類といい、純チョコレートは、(B)に粉糖、粉乳、ココアバターを加え、ロールすりつぶし、精練したもので、スイートチョコレート、ミルクチョコレート等が作られる素材である。

- | | (A) | (B) |
|---|-------|-----------|
| ① | カカオニブ | — カカオマス |
| ② | カカオニブ | — カカオタンニン |
| ③ | カカオマス | — カカオタンニン |
| ④ | カカオマス | — カカオニブ |

問50 次の①～④のうち、「ナチュラルチーズのタイプと代表例」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---|-------------|------------------|
| ① | フレッシュ | — モッツアレラ |
| ② | 白カビ | — クリームチーズ |
| ③ | シェーブル (山羊乳) | — パルミジャーノ・レッジャーノ |
| ④ | ウォッシュ | — ゴルゴンゾーラ |

問5 1 次の文章は、「寒天」について記述したものである。次の①～④のうち、() に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

寒天の主成分のほとんどは、(A) からできている。
寒天溶液の凝固温度は、ゼラチンよりも (B)。
寒天のゲル強度は、ゼラチンよりも (C)。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|----------|------|------|
| ① | 繊維状たんぱく質 | — 低い | — 低い |
| ② | 食物繊維 | — 低い | — 高い |
| ③ | 繊維状たんぱく質 | — 高い | — 低い |
| ④ | 食物繊維 | — 高い | — 高い |

問5 2 次の①～④のうち、「増粘安定剤（糊料）の作用と種類」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---|-----------|-----------|
| ① | 増粘作用 | — グアーガム |
| ② | 乳化作用 | — アラビアガム |
| ③ | 離水防止作用 | — キサンタンガム |
| ④ | 乳たんぱく安定作用 | — プルラン |

問5 3 次の①～④のうち、「油脂」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 ラードは、変敗しやすく、製菓上はほとんど利用されていない。
- ② ショートニングは、バターの代替品として、開発されたものである。
- ③ マーガリンは、大豆油や魚油等の動・植物性油脂を原材料に作られる。
- ④ バターは、クリームから脂肪球を集め、脂肪分を80%以上に高めたものである。

問54 次の①～④のうち、「パン酵母」に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 生酵母は、未開封であれば、室温保存でよい。
- ② 生酵母は、仕込水の一部で溶解し、35～38℃で2時間以上置いて使用する。
- ③ 生酵母は、食塩や砂糖と一緒に溶解する。
- ④ 酵母の活動する最適なpHは4～6である。

問55 次の①～④のうち、カカオ（チョコレート）の苦味成分として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① フムロン
- ② ナリンギン
- ③ テオブロミン
- ④ ククルビタシン

【選択問題】和菓子

問56 次の①～④のうち、「餡の種類と配糖率 (%)」に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小豆並餡 — 30%程度
- ② 白中割餡 — 70%程度
- ③ 白上割餡 — 80%程度
- ④ 大納言最中餡 — 100%程度

問57 次の①～④のうち、「蒸し物とその材料」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ういろう — 寒天
- ② 利久饅頭 — 黒砂糖
- ③ 黄味時雨しぐれ — 全卵
- ④ 薯蕷饅頭じょうよ (上用饅頭) — かるかん粉

問58 次の①～④のうち、「雲平生地 (もみ雲平)」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ボウルに粉糖と寒梅粉を入れ、少量ずつ熱湯を入れてこねつける。
- ② 薄くのばすものを作るときは、寒梅粉の量を少なめに、厚いものを作るときは多めにする。
- ③ 着色は、ごくわずかな色素の分量の違いで色が異なるため、同じ色にしたい生地はまとめて着色する。
- ④ 生地は、乾きが遅く、割れやすい。

問59 次の①～④のうち、「和菓子用語」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 「三同割」とは、砂糖、粉、バター分量が同量のことである。
- ② 「ねき水」とは、水と水飴を合わせて作った蜜のことである。
- ③ 「生餡」とは、脱水し、まだ砂糖が入っていない餡のことである。
- ④ 「ふを切る」とは、弾力や粘りをなくすことである。

問60 次の①～④のうち、「栗饅頭の製法」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 生地を作る際、湯煎にかける場合は、湯煎温度が高くなりすぎないように注意する。
- ② 中餡は、一般的には白中割餡に栗の甘露煮やペーストを入れて作る。
- ③ つや出し卵黄液は、卵黄を裏ごしした後に、みりんを少量加える。
- ④ 焼成後、冷めてから乾いた布巾等で表面を軽く拭き、つやを出す。

【選択問題】洋菓子

問56 次の①～④のうち、「ムラング（メレンゲ）」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① メレンゲを長く放置すると、水分が蒸発し、生地は軽くボリュームが出る。
- ② 粘度の高い卵白（新鮮なもの）ほど泡立ちやすいが、泡が大きく、早く消えやすい。
- ③ ムラング・シュイス（スイス・メレンゲ）は、氷水を当てながら泡立てて作るもので、冷菓や氷菓、クリーム類に使われる。
- ④ ムラング・イタリエンヌ（イタリアン・メレンゲ）は、熱いシロップを加えながら泡立てて作るもので、仕上りはつやがよくコシも強いのが特徴である。

問57 次の①～④のうち、「フィナンシェ」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 バターは、溶かしバター（焦がさない）にして混ぜ合わせる。
- ② 180～200℃のオーブンで焼き上げる。
- ③ 金融家の意味があり、形が金塊に似ている。
- ④ 卵白を使用した焼き菓子である。

問58 次の①～④のうち、「パイ生地（折り込み生地）」を使用しないものを1つ選びなさい。

- ① パルミエ
- ② ガレット・デ・ロワ
- ③ フロランタン
- ④ ショソン・オ・ポンム

問59 次の①～④のうち、「洋菓子の用語」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 「グラッセ」とは、つやをつけることである。
- ② 「ナッペ」とは、全体を覆うようにかけたり、塗ることである。
- ③ 「フォンセ」とは、型にパイ生地等を敷き込むことである。
- ④ 「アシェ」とは、めん棒で薄くのばすことである。

問60 次の①～④のうち、「クリーム」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① クレーム・パティシェールは、煮上げた後、ゆっくり室温で冷ます。
- ② クレーム・ムースリーヌは、味が濃厚でケーキの仕上げ用に適している。
- ③ クレーム・フランジパーヌは、クレーム・パティシェールに泡立てた生クリームを混ぜ合わせたものである。
- ④ クレーム・ダイヤモンドは、クレーム・パティシェールにゼラチンとイタリアン・メレンゲを加えたものである。

【選択問題】 製パン

問56 次の①～④のうち、「パンの分類」に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食パン — カイザーゼンメル
- ② ハード系パン — パン・ド・ミ
- ③ 菓子パン — クロワッサン
- ④ ロールパン — スイートロール

問57 次の①～④のうち、「パンの用語」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 「クラム」とは、いったん膨張した製品の表面や側面がくぼむことである。
- ② 「クラスト」とは、パンの外皮の硬い部分のことである。
- ③ 「モラセス」とは、発芽させた大麦を糖化、ろ過、加熱、濃縮した麦芽糖のことである。
- ④ 「モルト」とは、粗糖から砂糖を製造した後に残った黒褐色の液体のことである。

問58 次の①～④のうち、生地分割重量が100gのベーグルを、生地を残さず84個作る場合、使用する小麦粉(強力粉)の重量として、正しいものを1つ選びなさい。

ただし、ベーカース・パーセントで表す配合は、小麦粉(強力粉)100%、パン酵母(イースト)2%、食塩2%、砂糖4%、水60%とし、製造工程中の生地のロスはないものとする。また、手粉等作業に必要な小麦粉は別に用意するものとする。

- ① 3.0kg
- ② 5.0kg
- ③ 7.8kg
- ④ 8.4kg

問59 次の①～④のうち、一般的に「全卵」を原材料として使用するものを1つ選びなさい。

- ① ピタ
- ② パン・ド・カンパーニュ
- ③ イングリッシュマフィン
- ④ ブリオッシュ

問60 次の①～④のうち、「製パンにおける食塩の働き」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 イーストの発酵を促進する。
- ② 小麦粉のグルテン形成を促進する。
- ③ べたつきを抑えて弾力のある生地を作る。
- ④ 砂糖等の他の味との調和を保ち、お互いに味を強調する。