

衛生法規(4問)

1 製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品衛生法による菓子製造業の許可施設には、最低1名は製菓衛生師を置かなければならない。
- (2) 製菓衛生師の免許は、本籍地の都道府県知事が与える。
- (3) 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、その免許を取り消されることがある。
- (4) 住所地の変更が生じたときは、30日以内に名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。

2 食品衛生法の目的に関する次の記述について、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

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（ B ）の保護を図ることを目的とする。

- | | (A) | | (B) |
|-----|------|---|-----|
| (1) | 公衆衛生 | — | 健康 |
| (2) | 公衆衛生 | — | 財産 |
| (3) | 環境衛生 | — | 健康 |
| (4) | 環境衛生 | — | 財産 |

3 法律とその法律に関する記述の組み合わせとして正しいものはどれか。

- | | | | |
|-----|---------|---|----------------|
| (1) | 食育基本法 | — | 食品健康影響の評価 |
| (2) | 健康増進法 | — | 受動喫煙の防止 |
| (3) | 食品表示法 | — | 食品等の規格・基準 |
| (4) | 食品安全基本法 | — | 器具又は容器包装の規格・基準 |

4 食品表示法に基づく食品表示基準に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 賞味期限は、品質が急速に劣化しやすい食品に表示する期限表示である。
- (2) 令和5年3月、クルミはアレルギーとしての表示が義務づけられている特定原材料に加えられた。
- (3) 一般用加工食品の義務表示事項として、製造年月日を表示しなければならない。
- (4) 食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売しても罰則はない。

公衆衛生学(8問)

1 公害に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 水俣病はカドミウムが蓄積された魚介類を摂取することで発生した神経系疾患である。
- (2) 公共用水域の水質汚濁は、一般家庭による生活排水も原因となっている。
- (3) 大気汚染物質には、二酸化硫黄、一酸化炭素、二酸化窒素、浮遊粒子状物質、光化学オキシダントがあげられる。
- (4) 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、騒音、振動、地盤沈下、悪臭および土壌汚染を「典型7公害」としている。

2 地域保健法に規定する保健所の業務として誤っているものはどれか。

- (1) 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- (2) 国民健康保険に関する事項
- (3) 医事及び薬事に関する事項
- (4) 住宅、水道、下水道、廃棄物の処理、清掃その他の環境の衛生に関する事項

3 感染症に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 新型コロナウイルス感染症の主な感染経路は経口感染である。
- (2) 無症状病原体保有者は、症状を有していないので他人に感染させるおそれはない。
- (3) せきやくしゃみ、会話等で病原体を含む粒子が飛び出し、口や鼻等の粘膜に接触して起こる感染を経皮感染という。
- (4) 感染症の予防には、感染の3条件である感染源、感染経路、感受性のある宿主のいずれかを断ち切ることが重要である。

4 感染症と感染経路の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(感染症)		(感染経路)
(1) インフルエンザ	—	飛沫感染
(2) 結核	—	経皮感染
(3) 腸管出血性大腸菌	—	経口感染
(4) 淋病	—	性行為感染

5 人口統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 人口動態統計とは、過去5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出来事を把握するものである。
- (2) わが国では1985（昭和60）年に、がん（悪性新生物）が死因別死亡順位で第1位となったが、2019（令和元）年からは心疾患が第1位になった。
- (3) わが国の平均寿命は、女性は2005（平成17）年に85歳を超え、男性も2020（令和2）年に85歳を超えた。
- (4) わが国の出生率は、1947（昭和22）年以降急激に下降し、その後減少傾向にある。

6 生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 内分泌の異常や、喫煙、動物性脂肪の摂り過ぎは、動脈硬化症の原因となることがある。
- (2) がんの予防には、生活習慣を見直し、早期発見に努めることが重要である。
- (3) メタボリックシンドローム対策として、30～74歳の被保険者を対象に、特定健康診査と特定保健指導が実施されている。
- (4) アルコール摂取過多等で脂肪肝となり、肝硬変に移行し、さらに肝がんになることがある。

7 労働衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 過重労働による健康障害の防止対策として、事業者に対して時間外・休日労働時間の削減の措置等を行うよう求めている。
- (2) 常時 30 人以上の労働者を使用する事業場は、産業医の選任が義務づけられている。
- (3) 高温多湿な環境での作業は、労働者が熱中症になる危険性があるため、作業環境の改善に努める必要がある。
- (4) ストレスチェック制度は、労働者がメンタルヘルス不調になることを未然に防止することを主な目的としている。

8 環境衛生に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 赤外線は、微生物に対し殺菌的に作用する。
- (2) 産業廃棄物は、排出した事業者の責任で処理しなければならない。
- (3) 蚊が媒介する感染症には、ペストがある。
- (4) 水道法に基づく水道水の水質基準において、フェノール類は検出されないことと規定されている。

食品学(6問)

1 米の成分と製品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 日本型のうるち米は、アミロペクチンよりアミロースの割合が高い。
- (2) 米には脂肪酸は含まれない。
- (3) ビーフンはうるち米からつくられる。
- (4) α 化米は、炊いた米を急速冷凍したものである。

2 食品に主に含まれる色素名の組み合わせとして、正しいものはどれか。

(色素を含む食品)		(色素名)
(1) 豚肉	—	アスタキサンチン
(2) ニンジン	—	カロテノイド (カロテン類)
(3) ホウレンソウ	—	ミオグロビン
(4) カニ	—	クロロフィル

3 保存に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) CA 貯蔵法とは、炭酸ガス等を多くした人口空気の中で食品を密閉し、呼吸作用を積極的に抑制して貯蔵する方法で、果物等に多く用いられる。
- (2) 塩漬け法や砂糖漬け法は、食塩や砂糖を加えることにより食品中の結合水を少なくし、自由水を増やすことで、水分活性 (A_w) の値を上げ、保存性を高める方法である。
- (3) レトルtpouch法とは、pouch容器に調理食品を詰め、密封し、大気圧以上の圧力を加えて 100℃以上の加熱殺菌をする方法である。
- (4) 真空凍結乾燥法 (フリーズドライイング) は、急速に水分を凍結させ、超減圧下で水を気化させて乾燥させる方法であり、風味、色調、ビタミン、たんぱく質等の変化が少なく、復元性が高い。

4 メイラード反応（アミノカルボニル反応）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 褐変物質であるメラノイジンが生成する。
- (2) 香気成分であるピラジンが生成する。
- (3) ポリフェノールオキシダーゼという酵素が関与する。
- (4) アルカリ性条件下で起こりやすい。

5 基本味と呈味成分の組み合わせとして、正しいものはどれか。

(基本味)		(呈味成分)
(1) 甘味	—	グリチルリチン
(2) 酸味	—	シュウ酸カルシウム
(3) 苦味	—	アスパルテーム
(4) うま味	—	乳酸

6 食料自給率に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食料自給率とは、国内の食料全体の供給に対する食料の国内生産の割合を示す指標である。
- (2) 総合食料自給率のうち、金額で換算する生産額ベース総合食料自給率は、食料の国内生産額を食料の国内消費額で割ったものである。
- (3) わが国では、多くの食料が輸入品でまかなわれており、米も輸入品が主である。
- (4) わが国では、食料・農業・農村基本計画に基づき、令和12年度までにカロリーベース総合食料自給率を45%に高める目標を掲げている。

食品衛生学(12問)

1 サルモネラ属菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 哺乳類から鳥類・は虫類まで、広い範囲の動物が体内（腸の中）に持っている。
- (2) サルモネラ属菌を原因とする食中毒は、毒素を産生する毒素型食中毒である。
- (3) 原因となりやすい食品には、食肉やその加工品、鶏肉や鶏卵料理等が多い。
- (4) 食中毒の予防には、加工または調理する場合に、中心温度で75度1分間以上の加熱が有効である。

2 黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 潜伏期間は、1から7日とやや長い。
- (2) 自然界に広く分布し、化膿した傷の中に見られる。
- (3) 原因となりやすい食品には、にぎり飯、玉子焼、シュークリームなどがある。
- (4) エンテロトキシンは、熱や酸・アルカリに対しても安定で無毒にはならない。

3 食中毒の原因食品とその原因物質に関する組合せとして、正しいものはどれか。

(原因食品)		(原因物質)
(1) 馬肉	ー	ソラニン類
(2) フグ	ー	サルコシステイス・フェアリー
(3) カツオ	ー	アニサキス
(4) ヒラメ	ー	テトロドトキシン

4 食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 栄養強化剤とは、食品の栄養価を高める。
- (2) 発色剤とは、食品を着色する。
- (3) 調味料とは、食品にうま味を付けるもの、与えるもの。
- (4) 漂白剤とは、食品を白くしたり、白い食品が変色しないようにする。

5 食品添加物の物質名とその用途の組合せとして、誤っているものはどれか。

(物質名)		(用途)
(1) イマザリル	－	防カビ剤
(2) ソルビン酸	－	保存料
(3) サッカリンナトリウム	－	漂白剤
(4) 亜硝酸ナトリウム	－	発色剤

6 殺菌、消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 次亜塩素酸ナトリウムは、野菜や食器、手指の消毒に使用できる。
- (2) L L牛乳（ロングライフミルク）は、超高温殺菌法で殺菌し、特殊な容器に無菌的に充填したものである。
- (3) 煮沸消毒は、食器具・布巾・タオル等の消毒に適している。
- (4) 牛乳等に行われる低温殺菌法は、栄養価や風味が損なわれることが少ない。

7 消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) アルコール消毒は、一般的に 95%以上の濃度のものが使用される。
- (2) ノロウイルスの消毒には、通常の消毒用アルコールでは効果が薄く、次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系の消毒薬が有効である。
- (3) 一般の病原微生物は、芽胞菌も含め、100 度 5 分間で完全に殺菌できる。
- (4) 逆性石けんは、洗浄力が高く、強い殺菌力を持っている。

8 食品中の異物に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 昆虫類の混入は、原材料からのものと、製造、調理、加工中に混入するものとがある。
- (2) 異物混入は、食品安全基本法の「異物の混入等により人の健康を損なうおそれのある食品の販売」を規制している。
- (3) 金属片やガラス破片、陶磁器片は、鉱物性異物である。
- (4) 人間の毛髪や昆虫類は、動物性異物である。

9 食品を取り扱う従事者の衛生管理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 爪は短く切り、指輪や時計等を外し、マニキュアは落とす。
- (2) 製造施設では、衣服や履き物は専用のものを使用し、作業衣で外出することは避ける必要がある。
- (3) 食品衛生において、手洗いは重要であり、作業に入る前は必ず手指全体を十分に洗う必要がある。
- (4) 保健所から腸管出血性大腸菌 0157 の保菌者である旨の通知を受けた場合、症状がなくなれば、直接食品を取り扱う作業に従事できる。

10 アレルギー表示の用語と食品の組合せとして、正しいものはどれか。

(用語)		(食品)
(1) 特定原材料	ー	アーモンド
(2) 特定原材料	ー	ゴマ
(3) 特定原材料に準ずるもの	ー	バナナ
(4) 特定原材料に準ずるもの	ー	落花生

11 HACCP に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 原則、すべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）には、HACCP に沿った衛生管理の実施が義務づけられている。
- (2) 安全性の保証は、従来では製造加工の工程管理に重点が置かれていたが、HACCP では最終製品の検査に重点が置かれている。
- (3) 重要管理点さえ適切に管理されていれば、施設の清掃や使用水の衛生管理等は行う必要はない。
- (4) 危害要因分析は、微生物危害及び化学的危険のみについて、調査・分析を行う。

12 「微生物による食中毒予防の3原則」として、誤っているものはどれか。

- (1) 微生物をつけない（清潔の原則）
- (2) 微生物を取り除く（除去の原則）
- (3) 微生物を殺してしまう（加熱の原則）
- (4) 微生物を増やさない（迅速又は低温保存の原則）

栄養学(6問)

1 栄養素に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) たんぱく質は、20 種類のアミノ酸で構成されており、うち体内で作ることのできない9種類のアミノ酸を不可欠アミノ酸という。
- (2) 脂質の主成分は脂肪酸であり、炭素、水素、窒素の三つの元素から構成されている。
- (3) 多価不飽和脂肪酸である α -リノレン酸は、えごま油や亜麻仁油に含まれる。
- (4) グリコーゲン、動物がエネルギー源として肝臓と筋肉に貯蔵している。

2 ビタミンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 葉酸の不足は、妊娠初期における胎児の神経管閉鎖障害リスクとなる。
- (2) ビタミンB₂はエネルギーを生み出す際に必要なビタミンで、不足すると口内炎、皮膚炎などを起こす。
- (3) 人は適度の紫外線に当たると、皮膚に存在するコレステロールの一種からビタミンEを作ることができる。
- (4) ビタミンは微量で健康維持に働く化合物であり、エネルギー源や体を構成する役割はない。

3 消化器官に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 唾液は1日に1.0L～1.5L 分泌され、含まれるアミラーゼはでんぷんを消化する。
- (2) 胃では、ペプシンによるたんぱく質の消化が行われる。
- (3) 小腸粘膜で行われる消化を管腔内消化という。
- (4) 大腸では消化酵素による分解は起こらない。

4 「日本人の食事摂取基準（2020年版）」に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 策定の目的に、高齢者のフレイル予防が追加された。
- (2) 栄養素については、10種類の指標を設定している。
- (3) 40歳以上に限られるが、「目標とするBMI」が提示されている。
- (4) 過剰摂取による健康障害の回避として、「目標量」が設定されている。

5 エネルギー代謝に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 基礎代謝量は、一般的に女性よりも男性の方が高い。
- (2) 基礎代謝量は、一般的に小児よりも成人の方が高い。
- (3) 基礎代謝基準値は、一般的に成人より小児の方が高い。
- (4) 1日の推定エネルギー必要量は、基礎代謝基準値に参考体重を乗し、消費活動レベルの指数を乗ずることで求められる。

6 特別用途食品、保健機能食品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 特定保健用食品は、安全性や効果について国が審査を行い、内閣総理大臣が認可している。
- (2) 栄養機能食品は、すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定基準含む食品であり、消費者庁の届出のみで表示できる。
- (3) 特別用途食品には、病者用食品やえん下困難者用食品がある。
- (4) 機能性表示食品は、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠を、販売後に消費者庁長官に届ければ機能性を表示できる。

製菓理論(18問)

1 次の文章で説明している果実加工品として、正しいものはどれか。

果肉を煮沸して粉碎し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたもので、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
- (3) フルーツソース
- (4) マーマレード

2 菓子の原材料の酒類に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(酒類)		(分類)		(原材料)
(1) ワイン	—	醸造酒	—	麦
(2) ブランデー	—	蒸留酒	—	果実
(3) キルシュワッサー	—	醸造酒	—	サクランボ
(4) ラム酒	—	醸造酒	—	糖蜜 (サトウキビ)

3 牛乳に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 牛乳は、生乳を清浄化し、均質化や殺菌等を行ったものである。
- (2) 牛乳をそのまま乾燥した全脂粉乳をスキムミルクという。
- (3) 牛乳に含まれるカゼインは、アルカリを加えると白い沈澱物を生じる。
- (4) 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどが果糖である。

4 クリーム (生クリーム) に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 生乳に含まれている乳脂肪を濃縮したものである。
- (2) 乳脂肪分 58%以上のものと定められている。
- (3) 3～5℃の冷蔵庫に入れ、15℃以上では保存しない。
- (4) 泡立て時は7℃程度の状態で泡立てを開始する。

5 バターの特徴に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) バターの乳化構造は、水中油滴型である。
- (2) バターは、グルテンの形成を阻止する性質を持つ。
- (3) バターのショートニング性により、バターを練り込んだ生地は、焼き上げるとサクサクとした状態に仕上がる。
- (4) バターが気泡を抱き込む性質をバターのクリーミング性という。

6 油脂に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 揚げり具合、風味、油の吸収度、外観においての戻り具合、発煙点、酸化安定性等の性質を、油脂のフライング性という。
- (2) 油脂の変敗は、光や紫外線に当てると促進されるが、砂糖は油脂の変敗を遅らせる働きがある。
- (3) ショートニングは、マーガリンの代替品としてアメリカで開発され発達してきたものである。
- (4) ショートニングは可塑性範囲が広く、温度が少々変わってもかたさがあまり変わらないので、生地練り込みに適している。

7 鶏卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 卵白の約89%は、たんぱく質である。
- (2) 卵黄は、リン脂質やコレステロール等を含んでいるため、強い乳化力がある。
- (3) 卵白は、65℃で完全に凝固する。
- (4) 卵白の起泡性は、温度が高いほどよくなり、泡の安定性も向上する。

8 甘味料に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) トレハロースは、でんぷんの老化を促進する。
- (2) キシリトールは、メイラード反応を起こしやすい。
- (3) ステビアは、天然甘味料であり、甘味度はショ糖より低い。
- (4) 水飴は、ショ糖の結晶化防止として使用される。

9 砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 砂糖の主な甘み成分は、ショ糖である。
- (2) ショ糖は、転化反応が生じると甘みが弱くなる。
- (3) 日本における精製糖の生産量1位は、グラニュー糖である。
- (4) 砂糖の原料の一つであるサトウキビは、別名テンサイという。

10 でんぷんに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) でんぷんは、一般的にアミロースとアミロペクチンとからなっている。
- (2) 老化の進む速度は水分が 30～60%のときが最も遅い。
- (3) でんぷんを糊化して急激に加熱すると膨れる性質がある。
- (4) 一般的に粒子の大きいでんぷんは、吸湿性が大きい。

11 米粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 米を原料とした粉は地方によりさまざまな名称でよばれる。
- (2) 白玉粉は、「寒ざらし粉」ともよばれる。
- (3) 道明寺粉は、桜餅の原料となる。
- (4) 上南粉は、串だんご・柏餅の原料になる。

12 米粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) もち精白米を水洗、乾燥後、製粉したものが上新粉で、最中等の原料になる。
- (2) 上早粉は、もち精白米を水洗、水切り後、煎焼した焼米を製粉したものである。
- (3) 求肥粉は、もち精白米を水洗いした後、乾燥して水分を 10～15%にし、粒度 80～90 メッシュ程度に製粉したものである。
- (4) 道明寺粉は、もち精白米を水洗、水漬け、水切り後、蒸したものを乾燥して「ほしい」とし、これを砕いたものである。

13 小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 小麦粉の主成分は、たんぱく質である。
- (2) 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。
- (3) 小麦粉には、グルテンという炭水化物が含まれている。
- (4) 小麦粉は、炭水化物含有量が多い方から、「強力粉」「準強力粉」「中力粉」「薄力粉」に分類される。

14 パン酵母（イースト）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 酵母は、パン生地に含まれる糖質を分解して、アルコール、有機酸、エステル、炭酸ガスを生成する。
- (2) 酵母は、急冷（1分間に 10℃以上）しない限り、マイナス 60℃でも死滅しない。
- (3) 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。
- (4) 酵母の活動する温度は 58～63℃で、pH は 7～9 が最も適している。

15 膨張剤に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 重曹（炭酸水素ナトリウム）は、弱酸性で焼き物類や色の薄い蒸し物に使用され、製品の戻りを抑制させる特徴がある。
- (2) イスパタは、イーストパウダーの略称で、重曹と塩化アンモニウムを混合したアンモニア系合成膨張剤である。
- (3) 炭酸水素アンモニウムは、炭酸ガスとアンモニアガスを発生させ、水分の多い製品等に使用するが、分解後は弱アルカリ性を呈する。
- (4) ケレモル（酒石酸水素カリウム）は、酸性剤であり、重曹と組み合わせることにより、イスパタやベーキングパウダーの補助剤として使用される。

16 凝固材料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 寒天はテングサ、ヒラクサ等を原料とし、寒天水溶液は加熱すれば溶液となり、冷却すればゲルとなる。
- (2) カラギーナンは紅藻類であるスギノリ、ツノマタ等から抽出されるもので、アイスクリーム、フルーツゼリー、ジャム類等に広く用いられる。
- (3) ゼラチンは冷水には溶けないが、温水に溶けて粘性を持った溶液となり、冷却すると寒天の10倍の強度を持ったゲルとなる。
- (4) ペクチンは果実や野菜類等、あらゆる植物細胞を形成する多糖類で、一定濃度の糖分と酸があるとゲル化する。

17 香料に関する記述のうち、最も適切なものはどれか。

- (1) 乳化性香料は、バニラオイルやレモングラスがある。
- (2) 水性香料は、揮発しやすいため、高温で加熱するものには使用しにくい。
- (3) 粉末香料には、クラウディーフレーバーやエマルジョンフレーバーとよばれるものがある。
- (4) 油性香料には、バニラエッセンスやレモンエッセンスがある。

18 着色料の使用に関する記述について、誤っているものはどれか。

- (1) 食品添加物として指定されているものは天然色素と食用タール系色素がある。
- (2) 使用水や原材料中に金属イオンが共存すると、生地自体の熱による着色や色素の変退色を引き起こしやすい。
- (3) 混合色を使用する場合は、2種以上の色素で混色テストを行うこと。
- (4) 着色料には、使用基準が定められていない。

製菓実技(和菓子)(6問)

1 雪平に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 求肥に卵白と白並餡を加えたものをいう。
- (2) 求肥に全卵と白ざら糖を加えたものをいう。
- (3) 求肥に全卵と練切餡を加えたものをいう。
- (4) 求肥に卵黄と片栗粉を加えたものをいう。

2 小麦饅頭(薬饅頭)の生地一般的な配合として、分量の多い順に並べた場合、正しいものはどれか。

- (1) 上白糖>薄力粉>イスパタ>水
- (2) 上白糖>薄力粉>水>イスパタ
- (3) 薄力粉>上白糖>イスパタ>水
- (4) 薄力粉>上白糖>水>イスパタ

3 利休饅頭の材料として、誤っているものはどれか。

- (1) 薄力粉
- (2) 黒砂糖
- (3) 全卵
- (4) 水

4 吉野羹に関する記述で、()に入る材料として、正しいものはどれか。

吉野羹をつくるには、無地の錦玉羹に()を加える。

- (1) わらび粉
- (2) 上南粉
- (3) 白玉粉
- (4) 葛粉

5 卵を原料に使用しない和菓子として、正しいものはどれか。

- (1) 浮島
- (2) 薯蕷(じょうよ)饅頭
- (3) どら焼き
- (4) 桃山

6 和菓子のうち、一般的に寒天を使用しないものはどれか。

- (1) つや干錦玉
- (2) 水羊羹
- (3) 淡雪羹
- (4) 栗蒸し羊羹

製菓実技(洋菓子)(6問)

1 洋菓子の用語とその組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(用語)		(意味)
(1) カラメリゼ	ー	砂糖を焦がしてカラメルにする
(2) デセシェ	ー	乾燥させる、余分な水分を飛ばす
(3) ピケ	ー	生地小さい穴をあける
(4) フォンセ	ー	小麦粉をまぶす、振りかける

2 次の特徴をもつ製品の名称として、正しいものはどれか。

ココアパウダーにココアバター以外の植物性油脂と砂糖を加えたもの。テンパリングの必要がなく、流動性があり、コーティングしやすい。

- (1) パータ・ボンブ
- (2) パータ・グラッセ
- (3) スフレ・グラッセ
- (4) グラス・オ・ショコラ

3 スポンジ生地の共立法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 全卵を割り入れ軽くほぐし、砂糖を加えて攪拌混合する。
- (2) (1) を湯煎にかけ、攪拌しながら 60℃まで温める。
- (3) ホイッパーで生地をすくい上げて垂らしたとき、その跡がしばらく残るまで泡立てる。(リボン状)
- (4) ふるった薄力粉を全体に散らすように加え、スパテラで手早く混ぜ合わせる。

4 次の方法で製造される菓子として、正しいものはどれか。

(材料)

強力粉	125 g	薄力粉	125 g	練り込み用バター	20 g
水	120-125 g	食塩	4 g	折り込み用バター	180 g

(製法)

- ①パイ生地を仕込み、冷蔵庫で休ませる。
- ②生地にグラニュー糖をふりかけ、三つ折りを2回行う。
- ③5mm厚で幅20cmの帯状に伸ばし、グラニュー糖を再びかける。
- ④両端を中央に合わせて折りたたみ、水をはけで薄く塗って半分に折り冷蔵庫で休ませる。
- ⑤カットして天板に並べ、180～200℃のオーブンで焼成する。

- (1) ダックワース
- (2) パルミエ
- (3) ポンヌッフ
- (4) サヴァラン

5 パート・サブレの基本的な材料の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- (1) 薄力粉・バター・粉糖・全卵・塩
- (2) 薄力粉・水・アーモンド・卵白・塩
- (3) 強力粉・バター・砂糖・全卵・塩
- (4) バター・水・アーモンドプードル・卵白・塩

6 ムラング（メレンゲ）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ムラング（メレンゲ）に使用する砂糖は、一般的に粉糖、グラニュー糖であるが、つくるメレンゲの用途によって使い分けることも必要である。
- (2) ムラング・シュイスは、氷水を当てながら泡立ててつくるもので、冷菓や氷菓、クリーム類に使われる。
- (3) ムラング・オルディネールは、卵白と砂糖の割合が1：1から1：2であり、飾りにも使われる。
- (4) ムラング・イタリアンヌは、熱いシロップを加えながら泡立ててつくるもので、仕上がりはつやがよくコシも強いのが特徴である。

製菓実技(製パン)(6問)

1 パンの用語に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 「クープ」とは、フランスパン等を焼成する前に入れる切り込みのことである。
- (2) 「クラム」とは、油脂や卵が少ないパンである。
- (3) 「ベンチタイム」とは、一旦膨張した製品の表面や側面がくぼむことである。
- (4) 「ルヴァン」とは、スペイン語で酵母や発酵種のことである。

2 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 小麦粉に食塩、砂糖、油脂、パン酵母、水等を加えてこね上げた生地は発酵により酸素とアルコールを発生する。
- (2) パンをつくるとき、小麦に含まれているグルテンが重要な役割を果たしている。
- (3) ライ麦 100%でパンをつくると、膨らみの悪いパンになるので、小麦粉を併用した方がボリュームがありやわらかくなり、日本人には好まれる。
- (4) 小麦粉に水を加えてこね上げたものを生地（英語で「ドウ」）という。

3 直捏法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 少量生産の際に採用されることが多い。
- (2) 発酵が充分に行われることから、完成したパンは食感と風味がよい。
- (3) 中種法と比べて、工程所要時間が長い。
- (4) ストレート法ともよばれる。

4 生地発酵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 生地発酵の目的は、生地を伸展しやすい状態にして酸化を促進させ、生地中に発酵生成物を蓄積することにより、パンによい風味と芳香を与えることである。
- (2) パン酵母は、酵素作用を最適条件に管理することで、発酵がより促進される。
- (3) 発酵の途中で膨張した生地のガスを抜き、新しい酸素を供給することで、イーストの働きが活発になる。
- (4) 酵母の酵素作用により、生地中のでんぷんは分解されるが、たんぱく質は分解されない。

5 製パン工程の焼成に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 焼成の第1段階では、ガスの発生に伴い急激な熱膨張が行われるが、これを「窯伸び」という。
- (2) 焼成の第2段階の160℃前後でクラストが形成され、黄金褐色の焼き色とパン特有の風味がつくられる。
- (3) 焼成の第3段階は中心部まで熱を通す時期で、最も焼成時間が長い。
- (4) 焼成の最後に余熱を上手に使い、余熱焼きすると製品にムラがでない。

6 次の基本配合（ベーカースパーセント）からつくられるパンとして、正しいものはどれか。

強力粉	100%
パン酵母（生）	4%
食塩	2%
砂糖	12%
卵（中身）	65%
バター	50%

- (1) バターロール
- (2) カイザーゼンメル
- (3) イングリッシュマフィン
- (4) ブリオッシュ