

指示があるまで開いてはいけません。

平成26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6問、公衆衛生学9問、栄養学6問、食品学6問、食品衛生学15問、製菓理論及び実技18問、全部で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○印を記入してください。「選択科目欄」が未記入又は2つ以上の分野に記入してある場合は、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。
- 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、下の記入例にならって、解答用紙の該当する欄に○印を記入してください。（2つ以上記入した場合又は未記入の場合は、その問題は0点とします。）
- 5 ○印は、HBの鉛筆を使用し、濃くはっきりと記入してください。  
誤って記入した場合には、消しゴムで完全に消してから記入してください。
- 6 試験時間は、2時間です。

### 記入例

問題1 次のうち、茨城県に関する記述として、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	(1)	(2)	(3)	(4)
1				○

# 衛生法規

問題 1 次の公衆衛生法規のうち，環境衛生法規に該当しないものを  
1つ選びなさい。

- (1) 製菓衛生師法
- (2) 水質汚濁防止法
- (3) クリーニング業法
- (4) 温泉法

問題 2 次のうち，衛生行政とそれを担当する行政機関の組み合わせと  
して，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 一般衛生行政      —      総務省
- (2) 労働衛生行政      —      厚生労働省
- (3) 環境保全行政      —      環境省
- (4) 学校保健行政      —      文部科学省

問題 3 次の文章は，製菓衛生師法第 1 条の条文です。( ) 内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 ( a ) を定めることにより菓子製造業に従事する者の ( b ) を向上させ，もって ( c ) の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- |       | a  | b    | c      |
|-------|----|------|--------|
| ( 1 ) | 資格 | — 資質 | — 公衆衛生 |
| ( 2 ) | 権利 | — 技術 | — 公衆衛生 |
| ( 3 ) | 資格 | — 技術 | — 食品衛生 |
| ( 4 ) | 権利 | — 資質 | — 食品衛生 |

問題 4 次のうち，製菓衛生師名簿に登録する事項として，誤っているものを 1 つ選びなさい。

- ( 1 ) 登録番号及び登録年月日
- ( 2 ) 本籍地都道府県名 (日本の国籍を有しない者については，その国籍)，氏名，生年月日及び性別
- ( 3 ) 卒業した養成施設の名称又は菓子製造業に関する職歴
- ( 4 ) 免許の取消しに関する事項

問題 5 次の文章は、ある法律の目的に関する記述です。どの法律の目的を述べたものか、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公衆衛生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保護を図ることを目的とする。

- (1) 地域保健法
- (2) 食品安全基本法
- (3) 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
- (4) 食品衛生法

問題 6 次のうち、食品衛生法で加工食品に表示が義務付けられている事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 添加物
- (2) 内容量
- (3) 特定原材料（アレルギー物質）
- (4) 消費期限又は賞味期限

# 公衆衛生学

問題 7 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) 公衆衛生の対象は，すべての健康な住民である。
- (2) 国際連合の専門機関として世界保健機関（WHO）が設立されている。
- (3) 公衆衛生行政を推進するためには，科学的な裏づけが必要である。
- (4) 我が国では，日本国憲法第25条の規定に基づき，公衆衛生関係の諸法規が制定されている。

問題 8 次のうち，地域保健法に規定する保健所の業務として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) エイズ，結核，性病，伝染症その他の疾病の予防に関する事項
- (2) 医事及び薬事に関する事項
- (3) 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- (4) 飼い犬の登録に関する事項

問題 9 次のうち、水道に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 我が国の水道法では、各戸の蛇口から出る水道水から遊離残留塩素が検出されてはならない旨規定している。
- (2) 我が国の水道普及率は、平成23年度末現在で97.6%である。
- (3) 受水槽を經由して水道水を給水する場合は、汚染等の心配はないので、受水槽の清掃等の管理は必要ない。
- (4) 我が国の水道法で規定する飲料水の水質基準では、一般細菌は検出されてはならないことになっている。

問題 10 次のうち、公害病とその原因物質の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) イタイイタイ病 — 六価クロム
- (2) 水俣病 — メチル水銀
- (3) 第二水俣病（新潟水俣病） — メチル水銀
- (4) 四日市喘息 — 二酸化硫黄（亜硫酸ガス）

問題 1 1 次のうち，人口動態統計の統計項目として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 出生
- (2) 罹患 (りかん)
- (3) 死亡
- (4) 婚姻

問題 1 2 次のうち，病原体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           —     カンジダ症
- (2) 真菌           —     マラリア
- (3) 細菌           —     梅毒
- (4) ウイルス       —     日本脳炎

問題 1 3 次のうち，経口感染症の患者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) 腸管出血性大腸菌感染症の患者は，調理業務への就業が制限される。
- (2) コレラは，海外の流行地に旅行した帰国者から患者の発生が見られる。
- (3) 細菌性赤痢は健康保菌者が多いため，無症状であれば調理業務への就業は制限されない。
- (4) A型肝炎は飲食物を介して人に感染するが，人から人への感染はない。

問題 1 4 次のうち，糖尿病に関する記述として，正しいものを1つ  
選びなさい。

- (1) 糖尿病による死亡率は減少傾向にある。
- (2) 膵臓のホルモン（グルカゴン）の不足による糖代謝の障害である。
- (3) 疑いの者を含めた人口に対する患者割合は，女性より男性の方が  
多い。
- (4) 発病には遺伝的な素質のみが関係する。



問題 1 5 次のうち，消毒薬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) クレゾール水は，台所や調理場の消毒に適する。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウムは，井戸水や野菜の消毒に適する。
- (3) ホルマリン水は，衣服や寝具，室内の消毒に用いる。
- (4) 逆性石けん液は，手指や食器，調理器具の消毒に適する。

# 栄 養 学

問題 1 6 次のうち，たんぱく質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) ホルモン・酵素など生命を保つのに必要な物質の主成分である。
- (2) 炭素，酸素，水素のみで構成される。
- (3) 体内にとり入れられると，最終的にはアミノ酸にまで分解され小腸から吸収される。
- (4) エネルギー源のひとつである。

問題 1 7 次のうち，二糖類に分類される糖類として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ぶどう糖
- (2) 麦芽糖
- (3) 果糖
- (4) ガラクトース

問題 18 次のうち，無機質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) カルシウムやリンは，骨や歯の構成成分となる。
- (2) ナトリウムは，細胞外液の浸透圧保持の調節をする。
- (3) 鉄は，赤血球の構成成分であり，酸素の運搬に関与している。
- (4) マグネシウムは，甲状腺ホルモン（チロキシン）の成分である。

問題 19 次のうち，人の必須脂肪酸として，正しいものを1つ選びな  
さい。

- (1) リノール酸
- (2) パルミチン酸
- (3) ステアリン酸
- (4) オレイン酸

問題 20 次のうち，消化酵素とその働き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) マルターゼ — 麦芽糖をぶどう糖に分解
- (2) 唾液アミラーゼ — たんぱく質をペプトンに分解
- (3) ペプシン — でん粉を麦芽糖に分解
- (4) トリプシン — 脂質を脂肪酸に分解

問題 2 1 次のうち，食品の栄養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) 栄養成分について「多い」，「含んでいる」，「入っていない」，「低い」といった強調表示をする場合は，消費者庁長官の許可が必要である。
- (2) ある栄養成分を表示しようとする場合は，その含有量とともに，熱量，たんぱく質，脂質，炭水化物及びナトリウムの含有量も表示しなければならない。
- (3) 栄養表示制度は，健康増進法に基づくものである。
- (4) 栄養表示が基準に従っていない場合は，消費者庁長官は基準を守るよう指示することができる。

# 食 品 学

問題 2 2 次のうち，食品の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) 糖質や脂質は，主としてエネルギー源となる。
- (2) たんぱく質，脂質，炭水化物，ビタミン及び食物繊維を5大栄養素という。
- (3) 無機質は，体構成源や体調節源として働く。
- (4) 食物繊維は，主に植物性食品に含まれる成分である。

問題 2 3 次のうち，食品に含まれる有害成分に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) サキシトキシンは，バラムツに含まれる有害成分である。
- (2) オカダ酸は，キノコに含まれる有害成分である。
- (3) アガリチンは，青梅に含まれる有害成分である。
- (4) ソラニン，ジャガイモの芽に含まれる有害成分である。

問題 2 4 次のうち，大豆とその加工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) 凍豆腐は，豆腐を凍らせて脱水乾燥したものである。
- (2) 大豆には，泡立ちやすく脂質の代謝を促進する成分（サポニン）が含まれている。
- (3) 木綿豆腐は，絹ごし豆腐に比べて成分の損失が少ない。
- (4) 大豆は，他の豆類に比べ，特にたんぱく質と脂質に富んでいる。

問題 2 5 次のうち，食品の変質に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 微生物の増殖や食品の保存性は，水分含量だけではなく，結合水の含量の影響を受ける。
- (2) 食品の変質と関係の深い細菌の至適pHは4付近である。
- (3) 炭水化物や脂肪が微生物の増殖によって分解し，風味が悪くなり，食用不適となる現象を「自己消化」という。
- (4) 空気中の酸素の作用により，ビタミン類や栄養素が破壊されたりして品質が低下する現象を「酸化」という。

問題 2 6 次のうち，食品の保存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) 食品を凍結しても，腐敗の主役である細菌類は死滅しない。
- (2) CA貯蔵法（ガス冷蔵法）は，主として肉類の貯蔵に使用されている。
- (3) 食品に食酢を添加することにより，pHを低下させ，微生物の発育を阻止することができる。
- (4) 牛乳などの殺菌に用いられる低温殺菌法は，食品中のすべての微生物を死滅させることはできない。

問題 2 7 次のうち，食品の生産と消費に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 平成23年度の我が国の大豆の重量ベースでの自給率は7%である。
- (2) 2011年の遺伝子組換え作物の作付け面積が最も多い国は，ブラジルである。
- (3) 近年の我が国の食料自給率は，カロリーベースで50%台で推移している。
- (4) 遺伝子組換え作物の栽培には，農林水産大臣と厚生労働大臣の承認が必要である。

## 食品衛生学

問題 28 次のうち，食品添加物の用途と品名の組み合わせとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 保存料           —    過酸化水素
- (2) 防かび剤       —    イマザリル
- (3) 甘味料           —    バニリン
- (4) 香料             —    アスパルテーム

問題 29 次のうち，食品添加物の使用基準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) 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。
- (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) 食肉製品に，発色剤として亜硝酸ナトリウムを使用することができる。
- (4) チューインガムの甘味料として，サッカリンを使用することができる。



問題 3 0 次のうち，腸管出血性大腸菌 O 1 5 7 に関する記述として，正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 熱に強く，85℃ 1 分以上の加熱でも死滅しない。
- (2) これまで，和菓子が本菌による食中毒の原因食品となったことはない。
- (3) 感染には 1 0 0 万個程度の菌数が必要である。
- (4) 出血性腸炎に続いて，溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し，抵抗力の弱い小児や高齢者では，死に至ることもある。

問題 3 1 次のうち，ノロウイルス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) ノロウイルス感染者の嘔吐物や糞便が感染源となることがある。
- (2) 最近のノロウイルスによる食中毒は，感染した調理従事者が調理した食品が原因になっていることが多い。
- (3) 潜伏時間は，通常 2 4 ～ 4 8 時間で，下痢，吐き気，嘔吐，腹痛，発熱が主な症状である。
- (4) ノロウイルスによる食中毒は，夏場に多く発生する傾向があり，冬場の発生は稀である。

問題 3 2 次のうち，カンピロバクターによる食中毒に関する記述として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 鶏肉を原因食品とするものが多く，特に生肉料理（鶏刺しなど）が原因となることが多い。
- (2) 毒素型の食中毒に分類され，潜伏期間は，通常30分から6時間と短い。
- (3) 比較的少量の菌で発症する。
- (4) 汚染された飲料水（井戸水）が原因となることがある。

問題 3 3 次のうち，黄色ブドウ球菌及びその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) テトロドトキシンという毒素を産生する。
- (2) 潜伏期間は，通常12時間～24時間程度である。
- (3) 産生された毒素は，酸・アルカリによって容易に無毒化される。
- (4) 健康な人でも，頭髮や副鼻腔などから発見されることがある。

問題 3 4 次のうち，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) 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は，市町村の保健センター長に届け出なければならない。
- (2) 細菌性食中毒は，感染型と毒素型に分類される。
- (3) 最近では，衛生状態が向上しているため，寄生虫による食中毒は発生していない。
- (4) 食中毒の原因食品は臭い・味・色などが変化しているため，気づかずに摂取することは少ない。

問題 3 5 次のうち，食中毒の予防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) 食中毒の予防三原則は，「微生物をつけない（清潔）」，「微生物を逃がさない（密封）」，「微生物をやっつける（加熱）」ことである。
- (2) 有毒・有害物質による食中毒を予防するため，洗剤や消毒剤などの容器には，必ず内容が分かるよう品名を明記する。
- (3) 調理後，すぐに食べることができないときは，低温（10℃以下，できれば4℃以下）に保存する。
- (4) 食品の保管・取扱いを厳重にし，器具・容器・手指等の洗浄・消毒を確実に行う。

問題 3 6 次のうち，食品中の有害物質とその残留に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 動物用医薬品とは，家畜伝染病予防法に基づいて，牛，豚，養殖魚などの疾病の診断，治療または予防に使用される薬品である。
- (2) ダイオキシン類は，強い発がん性や生殖毒性，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。
- (3) ポリ塩化ビフェニル（PCB）は，特定化学物質に指定されており，人体内取り込みの80%以上は汚染された農作物からである。
- (4) 我が国では，腸管出血性大腸菌O157などによる食中毒防止対策として，食肉に放射線を照射して殺菌することを許可している。

問題 3 7 次のうち，食品と放射性物質の基準値の組み合わせとして，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 一般食品           —       100（ベクレル/kg）
- (2) 牛乳               —       100（ベクレル/kg）
- (3) 乳児用食品       —       50（ベクレル/kg）
- (4) 飲料水             —       10（ベクレル/kg）

問題 3 8 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) 食中毒の原因となる病原体の健康保菌者でないことを確認するため、定期的に検便をする必要がある。
- (2) 手に傷口がある場合は、救急絆創膏などで傷の手当てを行ってから、食品を直接取扱う作業に従事するのが良い。
- (3) 作業場では、専用の着衣や履物を使用しなければならない。
- (4) 作業前に、手の爪は短く切り、指輪や腕時計をはずしてから手洗いに取りかかる。

問題 3 9 次のうち、消毒の方法に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 消毒とは、すべての微生物（芽胞を含む。）を死滅させることをいう。
- (2) 逆性石けんは、普通の石けんと混ぜることで殺菌効果が上がる。
- (3) アルコールによる消毒には、一般的に75～80%のエチルアルコール水溶液が用いられる。
- (4) 紫外線による消毒は、紫外線の照射された表面だけでなく、内部まで殺菌効果がある。

問題 4 0 次の文章は、危害分析重要管理点（HACCP）方式による衛生管理に関する記述です。（ ）の中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。

危害分析重要管理点（HACCP）方式による衛生管理は、従来の（ a ）に代るもので、食品の生産から消費に至る各段階で発生するおそれのある危害について分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを重点的に（ b ）することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保するという手法であり、（ a ）に対して（ c ）という。

- | a               | b    | c            |
|-----------------|------|--------------|
| (1) ファイナルチェック方式 | — 管理 | — プロセスチェック方式 |
| (2) ファイナルチェック方式 | — 検査 | — ダブルチェック方式  |
| (3) クロスチェック方式   | — 管理 | — プロセスチェック方式 |
| (4) クロスチェック方式   | — 検査 | — ダブルチェック方式  |

問題 4 1 次のうち，自然毒による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) 動物性自然毒のほとんどは魚介類に限られている。
- (2) 外因性貝毒は，下痢性貝毒と麻痺性貝毒に大別される。
- (3) 生餡の原材料として，青酸化合物含有豆類を用いる場合には，製造基準が定められている。
- (4) 毒キノコによる食中毒を防止するためには，十分な加熱調理が必要である。

問題 4 2 次のうち，食中毒の病因物質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) サルモネラ属菌は哺乳類から鳥類・爬虫類まで，広い範囲の動物が体内にもっている。
- (2) 腸炎ビブリオは海水中に存在し，3%前後の塩分を好むことから一時期は病原性好塩菌と呼ばれていた。
- (3) ボツリヌス菌による食中毒は，細菌性食中毒の中では最も致命率が高く，日本では約40%に達している。
- (4) ウェルシュ菌は芽胞を作る好気性菌で，多くの場合，前日に調理された食品が原因食となっている。

## 製菓理論

問題 4 3 次のうち，上白糖に関する記述として，正しいものを1つ 選びなさい。

- (1) 純度が高く淡白な甘味であり，ゼリー，キャンデー，ドロップなど糖度の高い製品に使用される。
- (2) 粒子が細かく固まりやすいので，「ビスコ」(転化糖の一種)をかけている。
- (3) 含蜜糖の代表製品であり，味は濃厚複雑で特徴がある。
- (4) 白双糖やグラニュー糖を粉碎して作るパウダー状の砂糖である。

問題 4 4 次のうち，砂糖の特徴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) その製法により含蜜糖と分蜜糖に分類される。
- (2) 他の糖類に比べて結晶しにくい性質を持っている。
- (3) 他の材料と簡単に混合することができるので，加工性の高い製菓材料といえる。
- (4) 高い砂糖濃度は，食品の防腐性を高め，酸化を抑制する。



問題 4 5 次のうち、小麦粉に関する記述として、正しいものを1つ  
選びなさい。

- (1) 品位別分類によると、灰分含量の多いものほど上級の小麦粉に分類される。
- (2) 小麦粉のたんぱく質は、グロブリン、グリアジンが主成分で80%を占めている。
- (3) 強力粉は薄力粉と比較すると、グルテンの量も多くまた質も強い。
- (4) スポンジ、カステラ、饅頭などの製造には、強力粉が適している。

問題 4 6 次のうち、「でん粉」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) 粳米から採取された「でん粉」と、小麦から採取された「でん粉」は、粒子の大きさや形状が等しく、性質に違いが見られない。
- (2) 「でん粉」は、ぶどう糖分子が多数結合した高分子化合物である。
- (3) 「でん粉」を含んだ原料に水を加えて加熱すると糊化が起こり、消化吸収されやすく美味になる。
- (4) 糊化された「でん粉」を急速に脱水乾燥させると、老化を防ぐことができる。

問題 4 7 次のうち，生のままの糯米を原料として作られる米粉として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 上新粉
- (2) 道明寺粉
- (3) 上用粉
- (4) 白玉粉

問題 4 8 次のうち，卵黄（鶏卵）の乳化性に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 原材料を加熱によって一緒に固めたりまとめたりする性質をいう。
- (2) 転化糖などの糖類と加熱すると，メイラード反応を起こして着色する性質をいう。
- (3) バターケーキ類などの生地調整で，配合原料を均一に分散させる性質をいう。
- (4) 攪拌するとたんぱく質溶液が空気を抱き込み，安定した気泡を形成する性質をいう。

問題 4 9 次のうち，油脂とその原料の組み合わせとして，誤っている  
ものを1つ選びなさい。

- |             |   |             |
|-------------|---|-------------|
| (1) ラード     | — | 豚の脂肪        |
| (2) ショートニング | — | 牛の脂肪        |
| (3) ココアバター  | — | カカオ豆        |
| (4) マーガリン   | — | 動・植物性油脂，硬化油 |

問題 5 0 次のうち，乳製品に関する記述として，正しいものを1つ  
選びなさい。

- (1) クリームは，全乳から脂肪分を集めたもので，アイスクリームや洋生菓子などに広く使われる。
- (2) 脱脂粉乳は，全脂粉乳と比較すると，牛乳の濃厚な香味を付与するのに適している。
- (3) 発酵バターは，牛乳に乳酸菌を加え，さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたものである。
- (4) チーズは，クリームを乳酸発酵させてつくったもので，芳香が強い。

問題 5 1 次のうち、チョコレートのブルーム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) チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特のつやが消える現象をいう。
- (2) 外観は悪くなるが、テクスチャーや香味は変化しない。
- (3) 湿度の高いところで作業した場合に起こりやすい。
- (4) 流通期間中の温度や湿度の急変や、振動や衝撃などの取り扱い上の欠陥によっても生ずる。

問題 5 2 次のうち、最適なゼラチンの使用濃度が5～10%である菓子製品として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) デザートゼリー
- (2) マシュマロ
- (3) ヌガー
- (4) ゼリー菓子

問題 5 3 次のうち，アーモンド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) アメリカが主要な産地である。
- (2) ビターとスイートの2種がある。
- (3) 主成分はでん粉である。
- (4) 洋菓子での使用頻度が高く，使用量も多い。

問題 5 4 次のうち，製パン材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) 生酵母を使用した場合とドライイーストを使用した場合では，できあがったパンの風味が異なる。
- (2) 製パン改良剤（イーストフード）は，いろいろな食品添加物が配合された粉末である。
- (3) モルトエキスは，風味，色つき，発酵持続性の強化などの効果がある。
- (4) 食塩は，製パンにおけるイーストの発酵を促進する。

## 製菓実技（和菓子）

問題 5 5 次のうち，配糖率の計算式として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 使用した糖類の重量÷練り上がり餡の重量×100
- (2) 生餡の重量÷使用した糖類の重量×100
- (3) 使用した糖類の重量÷生餡の重量×100
- (4) 練り上がり餡の重量÷使用した糖類の重量×100

問題 5 6 次のうち，「おはぎ」の和菓子分類として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 練り物
- (2) 蒸し物
- (3) 焼き物
- (4) 餅物

問題 5 7 次のうち，利久饅頭の原材料として，誤っているものを1つ  
選びなさい。

- (1) 葛粉
- (2) 重曹
- (3) 黒砂糖
- (4) 薄力粉

問題 5 8 次の配合で製造される吉野羹の煮詰め上がり重量として，  
正しいものを1つ選びなさい。

	《寒天液》		《葛》	
配合	糸寒天	7.5 g	葛粉	30 g
	水	350 ml	水	150 ml
	グラニュー糖	420 g	上白糖	60 g
	煮詰め上がり	約 ( ) g		

- (1) 650
- (2) 700
- (3) 750
- (4) 800

問題 5 9 次のうち，石衣のすり蜜の煮詰め温度として，正しいものを  
1つ選びなさい。

- (1) 105～108℃
- (2) 115～118℃
- (3) 125～128℃
- (4) 135～138℃

問題 6 0 次のうち，ベーキングパウダーを原材料とする蒸し物として，  
正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 薬饅頭
- (2) 田舎饅頭
- (3) 黄味時雨
- (4) 松風



## 製菓実技（洋菓子）

問題 5 5 次のうち，スポンジ生地を共立法で仕込む場合の湯煎の温度として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 17～22℃
- (2) 27～32℃
- (3) 37～42℃
- (4) 47～52℃

問題 5 6 次のうち，溶か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) フルーツクッキー
- (2) マドレーヌ
- (3) パウンドケーキ
- (4) パートサブレ

問題 5 7 次のうち，シュー・ア・ラ・クレームの焼成工程として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 鉄板に等間隔に絞り，霧を吹きかけ 200℃のオーブンに入れる。
- (2) 最初下火を弱くし，上火の温度を上げる。
- (3) 浮きがほぼ止まったら上火の温度を上げて焼色を付ける。
- (4) 全体に焼き色がついたら温度を下げ，ダンパを開けて乾燥焼きにする。

問題 5 8 次のうち，チョコレートのテンパリングにおいて，冷却した後，再度昇温させる温度として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 26～27℃
- (2) 31～32℃
- (3) 36～37℃
- (4) 41～42℃

問題 5 9 次のうち，ムースの日本語の表現として，正しいものを1つ  
選びなさい。

- (1) 粉雪
- (2) 泡
- (3) 香り
- (4) 花粉

問題 6 0 次のうち，コンフィズリーの分類で果実類の加工品として，  
誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) フォンダン
- (2) ジャム
- (3) マーマレード
- (4) パート・ド・フリユイ

## 製菓実技（製パン）

問題 5 5 次のうち，ミキシングによる生地の変化について，「結合段階」の説明として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 生地は粘着状になり流動性を帯びる。
- (2) 結合力の頂点，生地が絹のように光沢を帯びる。
- (3) 生地がなめらかで弾力があり，しっかりしたものになる。
- (4) 材料が雑然と混じった状態。

問題 5 6 次のうち，製パン工程の中間発酵とも呼ばれる工程の名称として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ベンチタイム
- (2) 丸め
- (3) 成形
- (4) ホイロ

問題 5 7 次の「ベーカース・パーセント」に関する説明について、  
( ) 内に入る語句として正しいものを1つ選びなさい。

( ) を100%とし、その他の材料を( ) に対する割合で表す方法。  
※2箇所の( ) には同じ語句が入ります。

- (1) 砂糖
- (2) 水
- (3) 小麦粉
- (4) イースト

問題 5 8 次のうち、フランスパンの捏上温度と発酵時間の組み合わせ  
として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 24℃ — 30分
- (2) 24℃ — 180分 (内120分でパンチ)
- (3) 27℃ — 30分
- (4) 27℃ — 180分 (内120分でパンチ)

問題 5 9 次のうち，製パン工程で，専用スタンプで卍印を付けるものとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) パン・オ・ノア
- (2) ベーグル
- (3) カイザーゼンメル
- (4) クロワッサン

問題 6 0 次のように分割成形されたイースト・ドーナッツのフライ温度として，正しいものを1つ選びなさい。

〔 麵棒で厚さ1 cmに伸ばす，生地に縮みを入れ型で抜く。1個45 gリング。  
成形した生地をスクリーン（網）に並べホイロに入れる。 〕

- (1) 155～160℃ （片面50秒，反転して50秒）
- (2) 165～170℃ （片面50秒，反転して50秒）
- (3) 175～180℃ （片面50秒，反転して50秒）
- (4) 185～190℃ （片面50秒，反転して50秒）