

指示があるまで開けてはいけません。

令和4年度

# 東京都製菓衛生師試験問題

## 受験の際の注意事項

- 1 携帯電話、スマートフォン等の通信機器を時計の代わりに使用することは禁止します。  
電源を切ってカバン等にしまってください。
- 2 解答用紙に印字されている受験番号・氏名（フリガナ）が誤っていないかを確認してください。
- 3 問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 4 解答は、HBの鉛筆又はシャープペンを使ってマークしてください。  
また、訂正するときは、消しゴムで完全に消してマークし直してください。  
ボールペンは、使用しないでください。
- 5 正解は、1問について一つだけです。  
2か所以上マークすると、その解答は無効になります。
- 6 試験問題は、持ち帰っても結構です。
- 7 製菓実技は、「和菓子分野」「洋菓子分野」「製パン分野」の三つの分野に分かれています。

一つの分野を選択し、解答用紙の「分野別マーク欄」にマークしてください。

マークしていない場合及び二つ以上の分野をマークした場合、採点されません。

### ※解答用紙の記入例

#### 問題

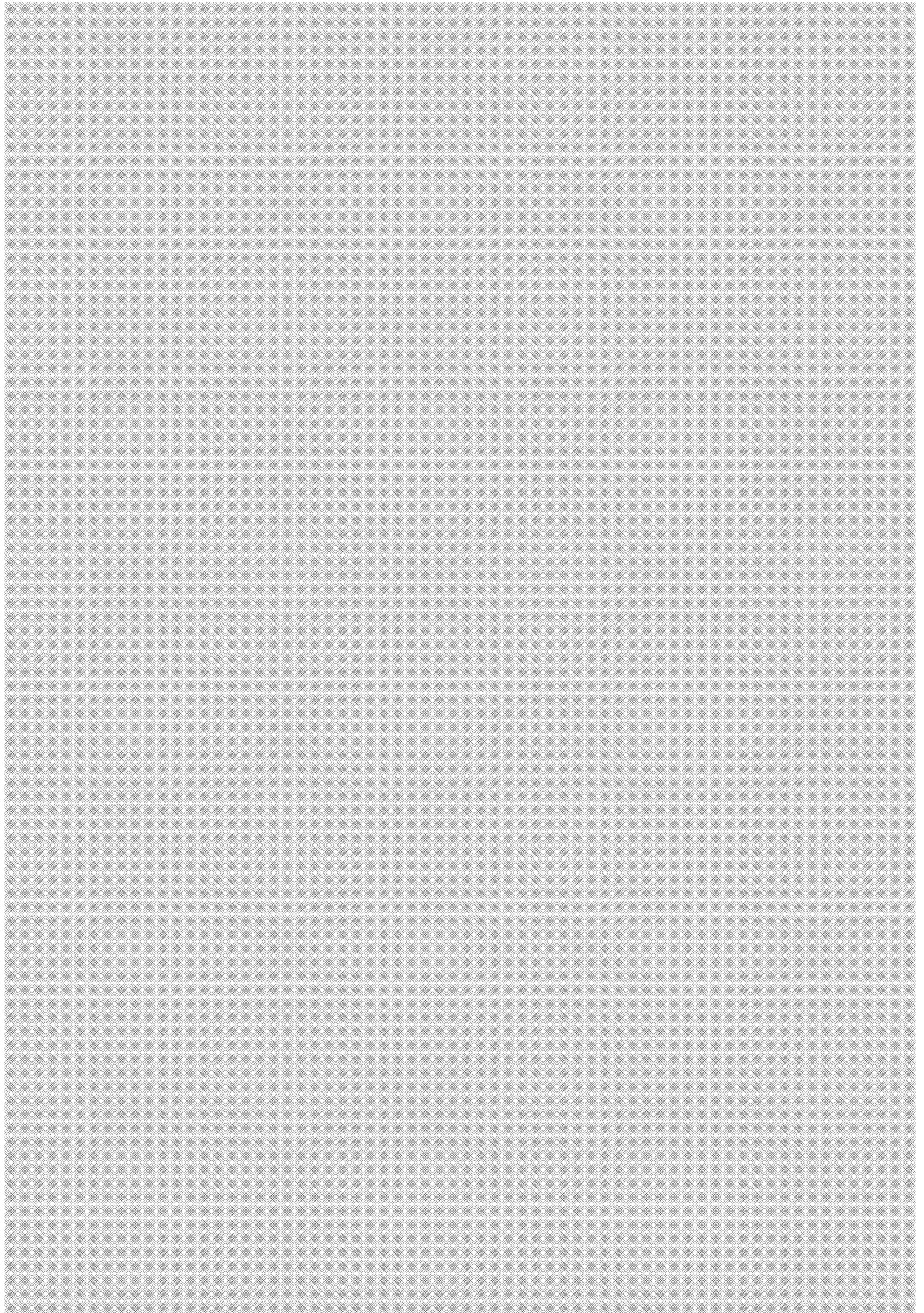
- 1 日本の首都で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 大 阪
- 2 東 京
- 3 京 都
- 4 横 浜

#### 解答



問題の内容や解答についての問い合わせには、一切お答えできません。



# 衛 生 法 規

1 一般衛生法規に含まれないものとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 保健予防法規
- 2 労働安全衛生法規
- 3 環境衛生法規
- 4 医事法規

2 製菓衛生師試験の受験資格に関する記述で、( )に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

製菓衛生師試験の受験資格の1つとして、「学校教育法第57条に規定する者であって、( A )以上( B )に従事したもの」がある。

( A )            ( B )

- 1 1年 —— 菓子卸売業
- 2 1年 —— 菓子販売業
- 3 2年 —— 菓子小売業
- 4 2年 —— 菓子製造業

3 各法律とその法律に定められている事項に関する組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

( 法律 )	( 定められている事項 )
1 食品安全基本法	—— 食品安全委員会の設置
2 食品衛生法	—— 医薬品の規制
3 健康増進法	—— 食品表示基準の策定
4 地域保健法	—— 特定健康診査の実施

4 食品衛生法の営業許可業種として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 食品の小分け業
- 2 アイスクリーム類製造業
- 3 乳類販売業
- 4 液卵製造業

5 製菓衛生師免許の申請又は返納手続に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 名簿の登録事項に変更を生じたときは、10日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 2 製菓衛生師が死亡し、又は失踪の宣告を受けたときは、14日以内に、名簿の登録の消除を申請しなければならない。
- 3 免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、7日以内に、これを免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- 4 免許の取消処分を受けたときは、5日以内に、免許証を免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。

# 公衆衛生学

6 地域保健法第6条に規定する保健所が事業を行う事項として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 地域保健に関する思想の普及及び向上に関する事項
- 2 所管区域に係る労働衛生管理に関する事項
- 3 公共医療事業の向上及び増進に関する事項
- 4 栄養の改善及び食品衛生に関する事項

7 統計調査と調査項目に関する組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | ( 統計 )      | ( 調査項目 ) |
|-------------|----------|
| 1 患者調査      | —— 受療率   |
| 2 国民生活基礎調査  | —— 生活習慣  |
| 3 人口動態調査    | —— 転出入   |
| 4 国民健康・栄養調査 | —— 通院者率  |

8 特定健診・特定保健指導に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 健康増進法に基づき実施されている。
- 2 医療保険者が40歳から74歳の被保険者に対して実施している。
- 3 特定健診受診者中のメタボリックシンドローム該当者は年々増加している。
- 4 特定保健指導の対象者は、メタボリックシンドローム該当者に限られる。

9 ヘルスプロモーションに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 1986年の第1回ヘルスプロモーション会議において、アルマ・アタ宣言が採択された。
- 2 ヘルスプロモーションとは、住民の主體的な健康づくり活動のことを指す。
- 3 飲食店での受動喫煙防止対策はヘルスプロモーション活動の一つである。
- 4 ヘルスプロモーション活動の基本は感染症対策である。

10 公害に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 イタイイタイ病の原因はメチル水銀である。
- 2 微小粒子状物質（PM<sub>2.5</sub>）の主成分は窒素酸化物である。
- 3 ダイオキシンは生体内で分解されない。
- 4 一般家庭の生活に伴う音は騒音とはならない。

11 予防接種法に定められたA類疾病であり、定期の予防接種の対象疾病として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 流行性耳下腺炎（おたふくかぜ）
- 2 結核
- 3 インフルエンザ
- 4 A型肝炎

12 消毒薬とその使用目的の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

( 消毒薬 )	( 使用目的 )
1 次亜塩素酸ナトリウム	—— 生活環境
2 ポピドンヨード	—— 金属器具
3 グルタラール	—— 手指皮膚
4 消毒用エタノール	—— 吐物・排泄物

13 職場におけるストレスチェックに関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 事業者はストレスチェックを実施する義務がある。
- 2 労働安全衛生法に基づいた制度である。
- 3 ストレスチェックの結果は、労働者本人には通知されない。
- 4 ストレスチェックは、職場環境の改善につなげる目的がある。

14 腸管出血性大腸菌に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌による食中毒の主な原因は加熱不十分な鶏肉である。
- 2 感染者には、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基づき、入院の勧告が行われる。
- 3 感染者のくしゃみや会話によって飛び散るしぶき（飛沫）による飛沫感染が主な感染経路である。
- 4 感染者は、食品を直接取り扱う業務への就業が制限される。

# 食 品 学

15 食品の生産と輸入に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食料自給率（供給カロリーベース）は平成10年以降、約60%で横ばい状態を推移し、停留している。
- 2 小麦の輸入依存率は、平成28年度以降、80%以上で推移している。
- 3 国内で飼育している家畜の飼料穀物は、ほとんどが国内生産でまかなわれている。
- 4 厚生労働省は、食料自給率の向上に向けて、「フード・アクション・ニッポン」推進本部を設立した。

16 穀類に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ビタミンB<sub>1</sub>含有量は、玄米よりも白米のほうが高い。
- 2 小麦の主要なたんぱく質は、グリシニンである。
- 3 六条大麦は、ビール醸造用の原料となる。
- 4 そばは、タデ科に属する。

17 アレルギー表示の特定原材料に準ずるものとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 かに
- 2 えび
- 3 大豆
- 4 そば



18 食品の色素に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 イソフラボンは、カロテノイド系色素である。
- 2 アントシアニンは、酸性で青色が強くなる。
- 3 ミオグロビンは、植物性の色素である。
- 4 卵黄の黄色は、主にルテインによる。

19 食品の呈味成分に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 コーヒーの苦味成分は、テオブロミンである。
- 2 とうがらしの辛味成分は、ピペリンである。
- 3 こんぶのうま味成分は、イノシン酸である。
- 4 しぶがきの渋味成分は、タンニンである。

20 食品の保存に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 酢漬けによる微生物の増殖抑制効果は、pHの上昇による。
- 2 砂糖漬けは、微生物への脱水作用により、発育を阻止している。
- 3 乾燥法は、微生物の発育に必要な結合水を減じて食品の保存性を高めている。
- 4 食品を凍結すると、微生物は全て死滅する。

# 食 品 衛 生 学

21 全国の月別の食中毒発生件数に関する記述で、( )に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

令和2年では、1月から3月については( A )の食中毒が多く、湿度や気温が高い6月から9月については( B )の食中毒が多い。また、寄生虫の食中毒は年間を通して発生している。春や秋には有毒な植物やキノコの誤食での食中毒が見られる。

( A ) ( B )

- |   |       |    |       |
|---|-------|----|-------|
| 1 | ウイルス性 | —— | カビ毒   |
| 2 | ウイルス性 | —— | 細菌性   |
| 3 | 細菌性   | —— | ウイルス性 |
| 4 | カビ毒   | —— | ウイルス性 |

22 食中毒の防止に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 サルモネラ食中毒の防止には、卵は割卵したまま常温で長時間保存せず、速やかに加熱殺菌する。
- 2 黄色ブドウ球菌の食中毒の防止には、食品は素手で扱わず、手袋の着用等をして扱う。
- 3 ウエルシュ菌の食中毒の防止には、一度十分に食品を加熱するが、食べる直前の再加熱は行わない。
- 4 ノロウイルスの食中毒の防止には、感染した調理従事者が食品を汚染しないよう、従事前に健康確認を行う。

23 食品中の有毒物質に関する記述で、( )に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

「生あん」の原料とする豆の中には( )を含んでいる豆類があり、これを原料として「生あん」を製造する場合は、( )を除去するため、食品衛生法に基づいた、「食品、添加物等の規格基準」の「生あんの製造基準」で定められている方法により、つけ込みや水さらし等を行わなければならない。

- 1 青酸（シアン）化合物
- 2 アフラトキシン
- 3 テトロドトキシン
- 4 グリコアルカロイド

24 食品のテイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（宅配）を行う際、食中毒を起こさないために必要な衛生管理に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 客席で提供しているメニューであるため、中心部まで十分加熱しない食品でもよい。
- 2 デリバリー（宅配）では、冷たい食品は10℃以下、温かい食品は65℃以上に保つ。
- 3 客席での提供ではないため、調理能力を超えた大量の調理を行ってよい。
- 4 テイクアウト（持ち帰り）では、購入後は長く持ち歩かず、速やかに食べるよう、口頭や容器のシールなどで客に伝達しなくてよい。

25 平成30年に改正された食品衛生法の、改正内容に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 「特別の注意を必要とする成分等を含む食品」との関連が疑われる健康被害が発生した場合は、事業者から行政へ、その情報を届け出ることが義務化された。
- 2 食品衛生法第1条に示されている「法の目的」が改正された。
- 3 営業許可業種が見直され、新たに届出制度が創設された。
- 4 食品用器具と容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入された。

26 蜂蜜に関する記述で、( )に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

腸内環境が整っていない( A )の子供は、蜂蜜を食べることによって、全身の脱力状態や筋肉弛緩しかんによる麻痺まひ症状が特徴の( B )にかかるとあるため、加熱をしたものであっても与えてはいけない。

( A ) ( B )

- 1 1歳未満 —— 乳児ボツリヌス症
- 2 小学生以下 —— サルモネラ症
- 3 1歳未満 —— サルモネラ症
- 4 小学生以下 —— 乳児ボツリヌス症

27 食品添加物に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食品衛生法で定められた添加物の使用基準や成分の規格は、必ずしも守らなくてもよい。
- 2 安全性と有効性が確認されていないが、厚生労働省が指定しているものを指定添加物という。
- 3 長年使用されてきた全ての天然由来の添加物を既存添加物という。
- 4 一般に食品として飲食されるもので、添加物としても使用されるものを一般飲食物添加物という。

28 食品添加物の使用目的に応じた分類と物質名に関する組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | ( 分類 )  | ( 物質名 )    |
|---------|------------|
| 1 甘味料   | —— 次亜塩素酸   |
| 2 保存料   | —— ソルビン酸   |
| 3 酸化防止剤 | —— サッカリン   |
| 4 殺菌剤   | —— エリソルビン酸 |

29 食品表示法に関する記述で、( )に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

食品衛生法、JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び健康増進法の3つの法律の（ A ）に係る規定を一元化した法律で、平成27年4月1日に施行され、事業者にも（ B ）にも分かりやすい表示を目指した具体的な表示ルールである「食品表示基準」が示された。

- |   | （ A ） | （ B ） |
|---|-------|-------|
| 1 | 食品表示  | 保健所職員 |
| 2 | 全ての表示 | 保健所職員 |
| 3 | 全ての表示 | 消費者   |
| 4 | 食品表示  | 消費者   |

30 油脂を含む食品に関する記述で、( )に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

油脂を含む食品は、保存状態が悪い場合や、加熱した場合などに、不快臭を生じることがある。これは、食品中の（ A ）が環境中の酸素によって酸化を受け、風味が悪くなることによって引き起こされ、これを（ B ）と呼ぶ。

- |   | （ A ）  | （ B ） |
|---|--------|-------|
| 1 | たんぱく質  | 酸敗    |
| 2 | たんぱく質  | 腐敗    |
| 3 | 不飽和脂肪酸 | 酸敗    |
| 4 | 不飽和脂肪酸 | 腐敗    |

31 食品中の異物に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 金属片やガラス片の異物の防止には、製造機器に破損等がないか、日常的な確認や管理が重要である。
- 2 人の毛髪の混入を防止するには、作業着への付着を作業前に除去する対策や帽子の着用を確実に行わなければならない。
- 3 食品中の異物には、作業工程中に混入した、人の毛髪、昆虫、ガラスや金属の破損片等がある。
- 4 原料とした野菜の植物片や原料肉の骨のかけら等は、原料由来であれば異物にはなりえない。

32 衛生管理に関する記述で、( )に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

平成30年の食品衛生法の改正により、食品事業者が自ら行うべき「( )に沿った衛生管理の実施」が制度化された。これにより、原則すべての食品事業者が、( )に基づく衛生管理、または、( )の考え方を取り入れた衛生管理のどちらかを実施することになった。

- 1 HACCP
- 2 規格基準
- 3 衛生規範
- 4 一般衛生管理

# 栄 養 学

**33** 栄養の意義と栄養素に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 栄養とは、食物を体内に取り入れる行為と定義される。
- 2 無機質（ミネラル）は、体成分を構成する構成素と体の働きを調節する調節素の機能をもつ。
- 3 体内でエネルギー源となる栄養素を、五大栄養素と呼んでいる。
- 4 栄養素を利用して体成分を合成する営みは、異化と呼ばれる。

**34** 「食事バランスガイド」に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 「食生活指針」を具体的に運用できるように、分かりやすくコマのイラストで示している。
- 2 一週間に「何を」、「どれだけ」食べたらよいかを示している。
- 3 コマの一番上は、最も多く摂取してほしい「主菜」となっている。
- 4 コマの一番下は、水分摂取の重要性を意識してほしいために、「水・お茶」となっている。

**35** 植物性油脂の特徴に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 モノアシルグリセロール（モノグリセリド）が主成分である。
- 2 飽和脂肪酸を多く含む油脂が多い。
- 3 エイコサペンタエン酸（イコサペンタエン酸）を多く含む。
- 4 必須脂肪酸の供給源となる。



36 鉄の栄養と代謝に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 カルシウムに次いで、体内に多く存在する無機質（ミネラル）である。
- 2 体内の総鉄量の60%以上は、筋肉に存在する。
- 3 体内には、鉄の貯蔵はない。
- 4 鉄欠乏性貧血では、ヘモグロビン量が減少する。

37 消化液とその働きに関する組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | ( 消化液 ) | ( 働き )        |
|---------|---------------|
| 1 唾液    | たんぱく質の分解      |
| 2 胃液    | でん粉の分解        |
| 3 胆汁    | 中性脂肪の乳化       |
| 4 膵液    | 塩酸によるたんぱく質の変性 |

38 「日本人の食事摂取基準（2020年版）」に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 策定の目的に、生活習慣病の発症予防と重症化予防が含まれる。
- 2 主に傷病者を対象としている。
- 3 個人が対象であり、集団は対象とはならない。
- 4 1日に摂取することが望ましい食事量の基準を示している。

**39** 高血圧症とその予防のための食事のポイントに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 肥満は血圧を上昇させる要因のひとつであり、適切なエネルギー量の摂取により標準体重の維持に努める。
- 2 血圧を上昇させる作用のある食物繊維やカリウムの摂取を制限する。
- 3 世界保健機関（WHO）では、治療だけではなく、高血圧症の予防のためにも1日15g未満の食塩摂取を推奨している。
- 4 高血圧症の約90%は、他の疾患が原因で起こる二次性高血圧である。

# 製菓理論

40 甘味料に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ショ糖は、ブドウ糖と果糖からなる二糖類である。
- 2 でん粉を酸または酵素で分解すると、糖化することができる。
- 3 トレハロースは、ブドウ糖に水素分子を結合した糖アルコールである。
- 4 でん粉を糖化させると水飴になる。

41 でん粉に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 うるち米のでん粉は、アミロペクチンで100%構成されている。
- 2 アミロペクチンは、ブドウ糖が枝分かれせずに鎖のようにつながっている。
- 3  $\beta$ でん粉は、水を加えて加熱すると糊化する。
- 4 糊化したでん粉は、温度が0～5℃の時に最も老化が抑制される。

42 小麦粉のグルテンの性質とその主な用途の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

( 種類 )	( グルテンの性質 )	( 用途 )
1 薄力粉	—— 軟弱	—— カステラ、スポンジ
2 中力粉	—— 軟	—— 食パン、菓子パン
3 デュラム粉	—— 強	—— マカロニ、スパゲティ
4 強力粉	—— 強 <sup>きょうじん</sup> 靱	—— クッキー、ビスケット

43 卵の熱凝固特性に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 卵黄の完全凝固温度は、卵白よりも高い。
- 2 卵を68℃くらいでゆっくり加熱すると、かたゆで卵ができる。
- 3 卵液に砂糖を添加して加熱すると、凝固が促進され硬くなる。
- 4 食酢の入ったお湯に割卵した生卵を落として加熱すると、凝固が促進される。

44 卵の乳化特性に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 卵白に含まれるレシチンに、強い乳化力がある。
- 2 卵の乳化力は、温度やpHに影響されない。
- 3 卵の乳化特性を利用したマヨネーズは、油中水滴型のエマルションを形成している。
- 4 バターケーキの生地調製で、材料を分離させずに均一に分散させる働きがある。

45 牛乳に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に基づき、一定の規格が定められている。
- 2 酸や酵素を加えると、凝固する性質がある。
- 3 乳たんぱくの約80%が、カゼインである。
- 4 乳固形分の約4%が、乳糖である。

46 ホイップクリーム（しっかり泡立った生クリーム）の状態に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 脂肪球が連続的につながって気泡を取り囲み、網目構造を形成した状態。
- 2 脂肪球膜が崩れ、凝集している状態。
- 3 分離が起こり流水だけでは器具に付いたクリームが洗い流せない状態。
- 4 乳漿（液体）に脂肪球が分散した状態。

47 油脂に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ココアバターは、可塑性範囲が広い。
- 2 バターは、水中油滴型の乳化構造である。
- 3 ショートニングは、固形状や液状、粉末状の商品がある。
- 4 融点が高い固体脂ほど、口どけがよい。

48 酵母（イースト）の働きに関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 製パンにおける酵母の役割は、パンを膨らませることである。
- 2 酵母は、パン生地に含まれるたんぱく質を分解して発酵する。
- 3 発酵により、アルコールと炭酸ガスを発生する。
- 4 酵母の働きにより、パン生地はなめらかな伸展性のある状態になる。

49 寒天に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 寒天ゲルが凝固する濃度は、0.1%である。
- 2 口当たりの軟らかい寒天ゲルをつくるためには、できるだけ濃度を上げる方がよい。
- 3 寒天を果汁100%の柑橘系ジュースで煮溶かしてから冷ますと、強固な寒天ゲルになる。
- 4 糖濃度が高い寒天ゲルほど、離水しにくい。

50 ゼラチンに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ゲルの融解温度は寒天より低い。
- 2 海藻から抽出された天然多糖類である。
- 3 ゲルは熱不可逆性の特徴がある。
- 4 消化吸収されない性質がある。

51ゼリー菓子として、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 ゼリービーンズ
- 2 フルーツゼリーキャンディー
- 3 キャンディピール
- 4 あわゆきかん 淡雪羹

**52** 蒸留酒に分類されるものとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 りんご酒
- 2 ラム酒
- 3 ワイン
- 4 清酒

**53** 香料に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 香料は、天然香料と合成香料がある。
- 2 天然香料とは、かんきつ類などの植物性香料のみを意味する。
- 3 食品に使用する香料は、食品安全基本法によって規制されている。
- 4 香料は食品の安全性が確保できれば、着香の目的以外にも使用が認められている。

**54** 着色料に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食品衛生法で指定された天然着色料には使用基準がない。
- 2 天然着色料より合成着色料の方が、種類が多い。
- 3 カステラやスポンジケーキに使用できない着色料がある。
- 4 2種類以上の着色料を混ぜて使用することはできない。

## 製菓実技（和菓子分野）

（和菓子）

55 一般的な赤飯を作る時に使用される原材料の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 もち米 と 大豆
- 2 もち米 と ささげ
- 3 うるち米 と 大豆
- 4 うるち米 と ささげ

（和菓子）

56 次の茶饅頭（利久饅頭）の基本配合に関する記述で、（ ）の中に入る材料と分量の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

基本配合	
黒砂糖	180 g
上白糖	120 g
水	120 g
（ A ）	（ B ） g
薄力粉	400 g

- | （ A ） |           | （ B ） |   |
|-------|-----------|-------|---|
| 1     | イスパタ      | ——    | 2 |
| 2     | ベーキングパウダー | ——    | 2 |
| 3     | ケレモル      | ——    | 6 |
| 4     | 重曹        | ——    | 6 |



(和菓子)

**57** カステラ饅頭の一般的な焼成温度として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 170～180℃
- 2 190～200℃
- 3 210～220℃
- 4 230～240℃

(和菓子)

**58** 練り羊羹ようかんの一般的な製造工程に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 寒天と水を一緒に加熱し、寒天が完全に溶解したことを確認してから砂糖を加える。
- 2 水飴は、砂糖と一緒に加える。
- 3 練り上げの硬さは、木杓子ですくい落とした時に、山になる程度を目安とする。
- 4 羊羹を焦がさないように、ヘラ数をできるだけ多く使い練り上げる。

(和菓子)

**59** 寒氷(かngoおり)を作る時に、煮詰めた錦玉液すを摺り始める温度として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 90℃
- 2 70℃
- 3 50℃
- 4 30℃

(和菓子)

60 下記の配合で作られる蒸し菓子として、正しいものを次の中から選びなさい。

配合	
並 餡	350 g
全 卵	120 g
上白糖	100 g
薄力粉	35 g
上新粉	10 g

\* 別立て法で生地を仕込む。

\* 蒸し時間…約20分

- 1 松風
- 2 蒸しかすてら
- 3 浮島
- 4 蒸し羊羹

## 製菓実技（洋菓子分野）

（洋菓子）

55 バターケーキに関する記述の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- A 基本配合は、卵に対して小麦粉、砂糖を同量、牛乳は1/2量を使用する。
- B 製法には、シュガーバター法、フラワーバター法、オールインワン法がある。
- C スポンジ生地などに比べて比重が小さく中心まで火が通りやすいので、220℃の温度で時間をかけずに焼成する。
- D 基本配合は、卵に対して小麦粉、砂糖、バターを同量使用する。

- 1 AとB
- 2 BとC
- 3 BとD
- 4 CとD

（洋菓子）

56 スポンジ生地の製法に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 卵の起泡性を利用して焼き上げる。
- 2 バターを配合する場合の製法は、ポマード状のバターに砂糖を加えて擦り混ぜ、卵を加えながら泡立て、最後に小麦粉を混ぜ合わせる。
- 3 製法の一部として、卵黄と卵白を別立てにする製法と共立てにする製法がある。
- 4 基本となる材料は、卵、砂糖、小麦粉である。

(洋菓子)

57 シュー生地の仕込みに関する記述で、( )に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

シュー生地は ( A ) を沸騰させた中に小麦粉を加えて火にかけ、十分に練り上げ小麦粉のでんぷんを糊化( $\alpha$ 化)させ、さらに ( B ) を加えてしっかりと乳化させて伸びのある生地を作る。

( A ) ( B )

- 1 水と油脂 —— 卵
- 2 水と卵 —— 油脂
- 3 油脂 —— 水と卵
- 4 水 —— 卵と油脂

(洋菓子)

58 メレンゲに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 イタリアンメレンゲは、泡立てた卵白に、 $108\sim 112^{\circ}\text{C}$ に煮詰めたシロップを加え、冷めるまで泡立てたものである。
- 2 メレンゲは、スポンジケーキ、ダックワーズ、マカロンなどの焼き菓子のみに使用される。
- 3 メレンゲは、フレンチメレンゲ、スイスメレンゲ、イタリアンメレンゲの3つの製法がある。
- 4 ムラング・オルディネールとは、フレンチメレンゲやホットメレンゲと呼ばれている。

(洋菓子)

**59** パイ生地 (パート・フィユテ) を使用した製品の製品名と意味の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

( 製品名 )	( 意味 )
1 アリュメット(allimette)	猫の舌
2 ショーソン(chausson)	スリッパ、サンダル
3 パルミエ(palmier)	金融家、金持ち
4 ミルフィーユ(mille-feuille)	マッチ (棒) 、細い棒状の物

(洋菓子)

**60** クリームに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 クレーム・フランジパーヌは、クレーム・パティシエールに泡立てた生クリームを混ぜ合わせたクリームである。
- 2 クレーム・シャンティイは、生クリームに砂糖を加えて炊き上げたクリームである。
- 3 クレーム・オ・ブールは、バターを使って作る基本的なクリームでクレーム・ダイヤモンドと混ぜ合わせてタルトなどに使用される。
- 4 クレーム・ムスリーヌは、クレーム・パティシエールにクレーム・オ・ブールを混ぜ合わせたクリームである。

## 製菓実技（製パン分野）

（製パン）

- 55 一般的な食パン（直捏法<sup>じかごね</sup>）の基本配合に関する記述で、（ ）に入る配合比として、正しいものを次の中から選びなさい。ただし、捏上温度<sup>こねあげ</sup>は27℃とし、発酵時間は120分（内90分でパンチ）とする。

基本配合			
強力粉	70%	ショートニング	5%
準強力粉	30%	脱脂粉乳	2%
パン酵母（生）	（ ）%	イーストフード	0.1%
食塩	2%	水	68～69%
砂糖	5%		

- 1 8
- 2 6
- 3 4
- 4 2

（製パン）

- 56 一般的なフランスパン（Pain traditionnel）の配合で、小麦粉100に対するモルトエキスの割合として、正しいものを次の中から選びなさい。ただし、モルトエキスはシロップ状の活性タイプ（ユーロモルト）とする。

- 1 0.2～0.3%
- 2 0.5～0.6%
- 3 2.0～3.0%
- 4 5.0～6.0%

(製パン)

**57** ミキシングによる生地変化についての記述で、( )に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

グルテンの形成と水和が終了し、しっかりとした生地になる。表面はなめらかで弾力がある状態を( )という。

- 1 つかみどり段階
- 2 麩<sup>ふ</sup>切れ段階
- 3 水切れ段階
- 4 結合段階

(製パン)

**58** 食パン中種法と比較したときの直捏<sup>じかごね</sup>法(ストレート法)の特徴として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 機械耐性が良く、大量生産に向けた生地作りができる。
- 2 老化が遅く、柔らかい食感に仕上がる。
- 3 風味や食感に優れ、短時間で作ることができる。
- 4 ボリュームが出やすく、卸売製品として優位性がある。

(製パン)

**59** 一般的なクロワッサンの折込油脂(ロールイン油脂)の配合で、対生地使用量として正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 88～90%
- 2 68～70%
- 3 48～50%
- 4 28～30%

(製パン)

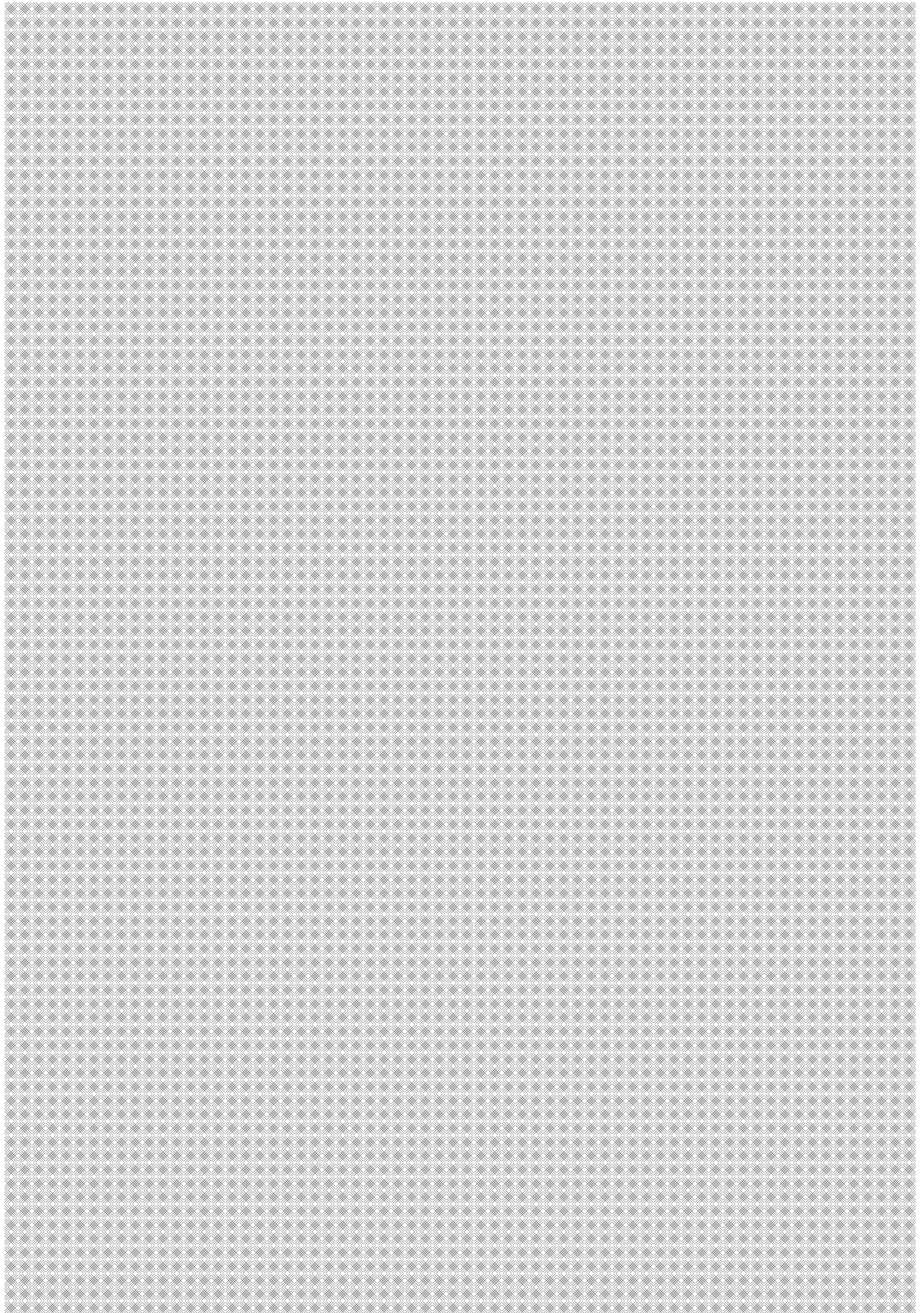
60 オートリーズ製法を使った、一般的なフランスパンなどの製パンに関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ミキシング時間が短縮される。
- 2 グルテンを引き締めて弾力のある生地ができる。
- 3 小麦粉、水、モルトを混ぜ合わせ10～30分ほど休ませる。
- 4 焼成時に窯伸びが大きくなり、火通りの良い製品ができる。



白 紙

白 紙





古紙配合率70%再生紙を使用しています。  
石油系溶剤を含まないインキを使用しています。



この印刷物は、印刷用の紙へ  
リサイクルできます。