

指示があるまで開けてはいけません。

令和5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

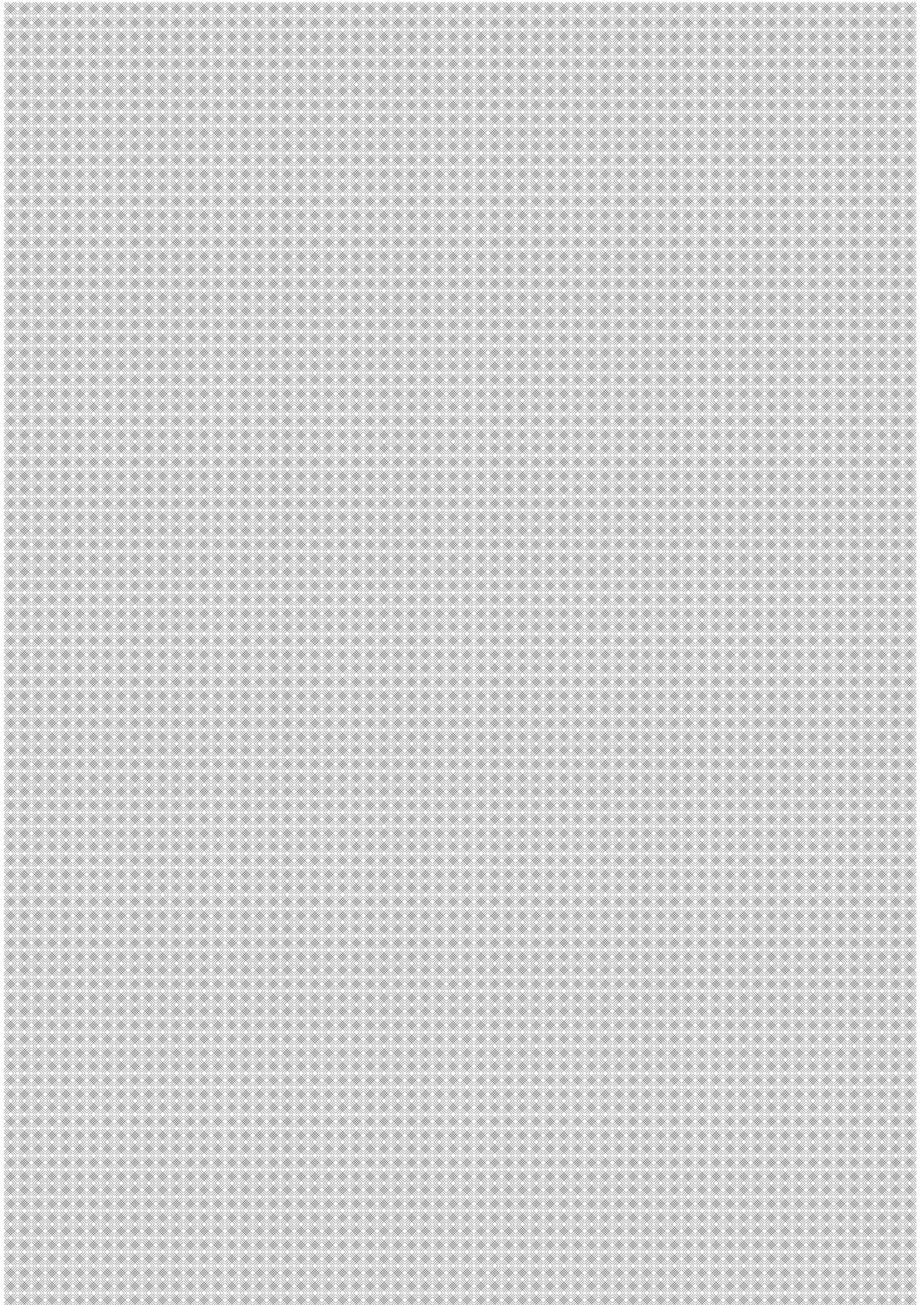
- 1 日本の首都で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 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 「国民の責務」が規定されている法律として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食品安全基本法
- 2 製菓衛生師法
- 3 食品表示法
- 4 食育基本法

2 製菓衛生師法施行令に規定する製菓衛生師免許の申請又は返納手続の期間に関する記述について、正しい組合せのものを次の中から選びなさい。

- | | | |
|------------------------------|----|-------|
| A 名簿の登録事項に変更が生じたとき | —— | 60日以内 |
| B 死亡し、又は失踪の宣告を受けたとき | —— | 60日以内 |
| C 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 | —— | 5日以内 |
| D 免許の取消処分を受けたとき | —— | 5日以内 |

- 1 AとB 2 AとD 3 BとC 4 CとD

3 食品表示法に基づく食品表示基準における一般用加工食品の義務表示事項として、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 原材料名
- 2 製造年月日
- 3 栄養成分の量及び熱量
- 4 内容量又は固形量及び内容総量

4 HACCPに基づく衛生管理に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

HACCPとは、食品等の製造・加工工程について(A)を行い、それらの工程の(B)を継続的に管理することで、製品の安全性を確保する衛生管理の手法である。

- | | (A) | | (B) |
|---|---------|----|-------|
| 1 | 危害要因分析 | —— | プログラム |
| 2 | 一般的衛生管理 | —— | 重要管理点 |
| 3 | 危害要因分析 | —— | 重要管理点 |
| 4 | 一般的衛生管理 | —— | プログラム |

5 製菓衛生師法に規定する、製菓衛生師の定義に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

「製菓衛生師」とは、(A)の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業(菓子を製造する営業で(B)第55条第1項の許可を受けて営むもの)に従事する者をいう。

- | | (A) | | (B) |
|---|--------|----|---------|
| 1 | 厚生労働大臣 | —— | 食品衛生法 |
| 2 | 厚生労働大臣 | —— | 食品安全基本法 |
| 3 | 都道府県知事 | —— | 食品衛生法 |
| 4 | 都道府県知事 | —— | 食品安全基本法 |

公衆衛生学

6 地域保健法に規定する保健所に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 市区町村ごとに1か所設置する。
- 2 地域における健康危機管理対策の拠点である。
- 3 出生や死亡の届出を受け付ける。
- 4 介護予防ケアマネジメント業務を行う。

7 令和3年の人口統計に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 死因別死亡順位の第1位から第5位はすべて生活習慣病であった。
- 2 65歳以上人口の割合は30%を超えた。
- 3 合計特殊出生率は前年より上昇した。
- 4 平均寿命は男女とも80歳以上である。

8 人間の体温調節に影響する室内環境の要素に含まれないものを次の中から選びなさい。

- 1 照度
- 2 湿度（気湿）
- 3 気温
- 4 気流

9 ねずみ族・衛生害虫と関連する感染症の組合せとして、正しいものを次の中から
選びなさい。

(ねずみ族・衛生害虫)	(感染症)
1 マダニ	—— 疥癬 ^{かいせん}
2 蚊	—— デング熱
3 ねずみ	—— マラリア
4 ノミ	—— 発疹チフス ^{しん}

10 水俣病に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 原因物質はカドミウムである。
- 2 妊婦が汚染された肉類を摂取することで、胎児に重篤な障害が生じた。
- 3 原因物質を含む工場排水による汚染が原因である。
- 4 富山県神通川流域においても発生が確認されている。

11 空気感染する感染症の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- A 麻しん
- B 結核
- C 風しん
- D 百日咳

- 1 AとB 2 AとC 3 BとD 4 CとD

12 糖尿病に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 肝臓から出るホルモンの不足により発病する。
- 2 空腹時血糖値が 110mg/dL を超えると糖尿病と診断される。
- 3 「令和2年患者調査」によると、生活習慣病の中で患者数が最も多い。
- 4 合併症として腎障害がある。

13 労災保険制度に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 常勤雇用の職員のみが対象となる。
- 2 通勤途上の負傷や疾病は対象となる。
- 3 労災保険の保険者は事業主である。
- 4 労働者の不安全行動による負傷や疾病は対象とならない。

14 労働安全衛生法により規定されている健康診断に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 飲食業従事者に対する検便による健康診断は、2か月に1回実施する。
- 2 6か月以上海外に派遣する労働者に対して健康診断を実施しなければならない。
- 3 全ての事業場の事業者は、所轄の労働基準監督署に健康診断の結果を報告しなければならない。
- 4 雇入れ時の健康診断は、採用の可否を決定することを目的として実施する。

食 品 学

15 食品中の水分に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 結合水の割合が多いと、水分活性は低下する。
- 2 水分活性が低下すると、微生物の増殖速度が増す。
- 3 自由水は日常の生活条件（1気圧）では蒸発しない。
- 4 結合水は自由水に比べ凍結しやすい。

16 食品の期限表示に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 消費期限は、年月表示が認められている。
- 2 賞味期限は、食品の安全性を欠くことがないと認められる期限を示す年月日である。
- 3 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。
- 4 期限表示の内容として、加工年月日の表示が必要である。

17 野菜とその分類の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | (野菜名) | (分類) |
|----------|--------|
| 1 こまつな | —— 茎菜類 |
| 2 かぼちゃ | —— 葉菜類 |
| 3 たけのこ | —— 根菜類 |
| 4 ブロッコリー | —— 花菜類 |

18 脂質の酸化に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 飽和脂肪酸が多い油脂は、不飽和脂肪酸が多い油脂より酸化されやすい。
- 2 脂質の酸化の促進要因として、光（紫外線）が影響する。
- 3 脂質の酸化は、冷蔵により促進される。
- 4 脂質の酸化には、主に空気中の窒素が関係している。

19 炭水化物の二糖類の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- A ラクトース
- B マルトース
- C グルコース
- D フルクトース

- 1 AとB 2 BとC 3 CとD 4 AとD

20 食品の消費構造の変化に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

国民1人・1日当たりの供給熱量を見ると、令和元年度の糖質（炭水化物）の熱量比率は、昭和40年度に比べて（ A ）している。また、脂質の熱量比率は（ B ）している。

(A) (B)

- 1 減少 ——— 減少
- 2 減少 ——— 増加
- 3 増加 ——— 減少
- 4 増加 ——— 増加

食 品 衛 生 学

21 細菌性の食中毒に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

食肉を生や生に近い状態で食べることにより発生する食中毒のうち、(A)によるものは血便や腎不全等を起こす溶血性尿毒症症候群を併発し死に至ることが、(B)によるものは手足の麻痺や呼吸困難などの症状を起こすギランバレー症候群を発症することがある。

(A)

(B)

- | | | | |
|---|----------|----|----------|
| 1 | カンピロバクター | —— | 腸管出血性大腸菌 |
| 2 | 腸管出血性大腸菌 | —— | サルモネラ |
| 3 | サルモネラ | —— | カンピロバクター |
| 4 | 腸管出血性大腸菌 | —— | カンピロバクター |

22 セレウス菌による食中毒の特徴及びその予防に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 手指の傷や鼻粘膜に存在するため、食品は素手で扱わず、手袋の着用等をして扱う。
- 2 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。
- 3 下痢型と嘔吐型があり、嘔吐型はスパゲティやチャーハンなどで多く起こる。
- 4 刺身など生の魚介類を原因食品とし、好塩性であるため、生で食する魚介類は調理前に真水で十分に洗浄する。

23 カビ毒に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

カビ毒は、カビが産生する毒素で、カビ毒または(A)と呼ばれる。特にナッツ類のカビで産生される(B)は、慢性毒性として発がん性が指摘されているため、食品衛生法で全食品を対象に $10 \mu\text{g}/\text{kg}$ を規制値として管理されている。

	(A)		(B)
1	アフラトキシン	——	マイコトキシン
2	オクラトキシン	——	アフラトキシン
3	マイコトキシン	——	オクラトキシン
4	マイコトキシン	——	アフラトキシン

24 食品添加物に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 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、浸潤その他の方法で使用する物をいう。
- 2 使用が認められているものは、厚生労働大臣が指定するものに限定されている。
- 3 化学合成により作り出されたものと、自然界にある物質から抽出などされたものがある。
- 4 物質に応じた使用目的や使用量などが定められており、必ず守らなければならない。

25 食品に使用する化学物質に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

ポストハーベスト農薬は、収穫後の柑橘類など農産物の(A)の目的で使用され、国内では一部の燻蒸以外は認められていない。使用できる物質は食品衛生法で(B)として指定を受けたもののみである。

- | | (A) | | (B) |
|---|----------------|----|-------|
| 1 | カビの発生防止などの品質保持 | —— | 食品添加物 |
| 2 | カビの発生防止などの品質保持 | —— | 農薬 |
| 3 | 熟成度を上げるなどの品質向上 | —— | 食品添加物 |
| 4 | 熟成度を上げるなどの品質向上 | —— | 農薬 |

26 残留農薬等に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

すべての農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、一定の量を超えて残留する食品の販売などを原則として禁止する制度を(A)制度という。

食品に応じた残留基準値が具体的に定められている場合は、その値を超えてはならない。また、残留基準値が定められていない場合でも、「人の健康を損なうおそれのない量」として設定された(B)の0.01ppmを超えてはならない。

- | | (A) | | (B) |
|---|----------|----|-------|
| 1 | ネガティブリスト | —— | 一律基準 |
| 2 | ポジティブリスト | —— | 一律基準 |
| 3 | ネガティブリスト | —— | 暫定基準 |
| 4 | ポジティブリスト | —— | 暫定基準 |

27 食品衛生法に基づく営業許可等に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 食品を製造、提供、販売する場合は、一部を除き、取り扱う食品や取扱いの形態（製造、提供、販売）に応じた営業許可または届出が必要である。
- 2 営業許可の申請や届出は、営業施設または営業場所を管轄する保健所に行く。
- 3 営業許可の手続きについては法で定められているが、届出の手続きはすべて自治体の条例で定めることとされている。
- 4 営業許可業種に応じた施設の基準を遵守しなければならない。

28 食品表示に関する記述で、（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

食品表示法では、品質事項、衛生事項、（ A ）について食品表示基準が定められており、食品関連事業者等は、この基準を遵守しなければならない。

食品表示基準に基づき、一般用加工食品の表示は、（ B ）が理解しやすいような日本語で、容器包装を開かないものでも容易にみることができるよう、容器包装の見やすい箇所に一括表示することが原則である。

（ A ） （ B ）

- | | | | |
|---|------|----|-----|
| 1 | 保健事項 | —— | 販売者 |
| 2 | 保健事項 | —— | 消費者 |
| 3 | 健康事項 | —— | 販売者 |
| 4 | 健康事項 | —— | 消費者 |

29 食品衛生法に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品や医薬部外品は含まない。
- 2 食品衛生とは、食品及び添加物を対象とする飲食に関する衛生をいい、器具及び容器包装は対象としていない。
- 3 営業とは、業として、食品や添加物、器具や容器包装を製造、輸入、販売することをいい、食品や添加物を採取、加工、調理、貯蔵、運搬することは含まない。
- 4 営業者とは、営業を営む法人をいい、個人は含まない。

30 食品中の有害物質に関する記述で、（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

赤身魚やその加工品では、（ A ）によるアレルギー様症状を起こす場合がある。対策としては、先に仕入れた食材は先に使うこと、食材の（ B ）を適正に行うことを徹底する。

	（ A ）		（ B ）
1	ヒスタミン	——	加熱処理
2	エンテロトキシン	——	加熱処理
3	ヒスタミン	——	低温管理
4	エンテロトキシン	——	低温管理

31 食品と関連する有毒成分の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | (食品) | | (有毒成分) |
|-----------|----|----------|
| 1 フグ | —— | テトラミン |
| 2 バラムツ | —— | テトロドトキシン |
| 3 エゾボラモドキ | —— | ソラニン |
| 4 ムラサキイガイ | —— | ゴニオトキシン |

32 アニサキスによる食中毒に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 虫体は、サバやイカなどの魚介類に寄生している。
- 2 人の胃や腸の内壁に侵入し腹痛等の急性症状を起こす。
- 3 対策として、魚体の中心部までを5℃で24時間冷蔵する。
- 4 食品の中心部まで十分に加熱調理することで虫体は死滅する。

栄 養 学

33 食事と人体に含まれる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 糖質は、1日に摂取する食事の重量当りに含まれる割合（%）より、体重当りに含まれる割合の方が多い。
- 2 たんぱく質は、体内で燃焼すると、1g当たり4kcalのエネルギーを発生する。
- 3 脂質は、体内において他の栄養素から転換されることはない。
- 4 ビタミンは、体の構成素としての働きと、体の機能を調節する調節素としての働きをもつ。

34 脂肪酸とその脂肪酸が多く含まれる油脂の組合せとして、誤っているものを次の中から選びなさい。

- | (脂肪酸) | (油脂) |
|-------------|--------|
| 1 短鎖脂肪酸 | ラード |
| 2 オレイン酸 | オリーブ油 |
| 3 リノール酸 | 大豆油 |
| 4 ドコサヘキサエン酸 | 魚油 |

35 善玉コレステロールと呼ばれるリポたんぱく質として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 キロミクロン (カイロミクロン)
- 2 VLDL (超低比重リポたんぱく質)
- 3 LDL (低比重リポたんぱく質)
- 4 HDL (高比重リポたんぱく質)

36 食物繊維に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 人の消化酵素で分解されるものがある。
- 2 水溶性食物繊維は、血中コレステロール値を低下させる作用がある。
- 3 グルコマンナンは、不溶性食物繊維である。
- 4 腸内細菌によって分解されるものはない。

37 食欲の調節に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ストレスなどの心理的要因によって、食欲は影響を受けない。
- 2 胃の膨満によって、食欲は亢進^{こうしん}される。
- 3 血糖値の上昇によって、食欲は抑制される。
- 4 満腹中枢への刺激によって、食欲は亢進される。

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 使用期間は、令和2年（2020年）度からの10年間である。
- 2 策定の目的に、高齢者のフレイル予防が含まれている。
- 3 エネルギーについては、5種類の指標が設定されている。
- 4 栄養素の摂取不足を回避する目的で、「目標量」が設定されている。

39 骨量とその維持に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 40歳頃に最大骨量に達する。
- 2 女性は、閉経後に骨量が徐々に増える。
- 3 適度に日光を浴びることは、骨粗しょう症の予防効果がある。
- 4 リンは、多く摂取するほど、骨量の維持に効果がある。

製菓理論

40 砂糖の結晶性を利用した菓子として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 マシュマロ
- 2 すり蜜
- 3 キャラメル
- 4 あめ細工

41 砂糖に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 砂糖の主な甘味成分は、ショ糖である。
- 2 ショ糖は、転化反応が生じると甘味が弱くなる。
- 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1つであるサトウキビは、別名をてん菜という。

42 米粉の原材料と米粉製品の種類に関する組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | (原材料) | (種類) |
|------------|----------|
| 1 生のうるち米 | —— 白玉粉 |
| 2 生のもち米 | —— 上新粉 |
| 3 糊化したうるち米 | —— 焼きじん粉 |
| 4 糊化したもち米 | —— 道明寺粉 |

43 小麦粉に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 小麦粉の種類は、たんぱく質含量と灰分量の違いによって分類される。
- 2 強力粉、中力粉、薄力粉の順で、たんぱく質含量が少ない。
- 3 1等粉、2等粉、3等粉の順で、灰分量が多い。
- 4 長崎カステラを作る際は、薄力粉よりも強力粉が適している。

44 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 タピオカでん粉の成分の70～80%は、アミロースである。
- 2 アミロースは、枝分かれした構造を持つ。
- 3 でん粉に水を加えて加熱すると、アミロースが水の分子を取り込んで糊化が起こる。
- 4 糊化でん粉は、 α でん粉である。

45 鶏卵に関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 鶏卵の重量比は、おおむね卵殻：卵黄：卵白＝1：3：6である。
- 2 濃厚卵白は、日数経過とともに水様化する。
- 3 卵黄は、日数経過とともに卵黄膜の強度が強くなる。
- 4 殻付き卵は産卵直後から品質の低下が始まる。

46 卵白の起泡性に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 卵白は温めると粘度が低下し、泡立ちにくくなる。
- 2 卵白の温度が低いと、できたメレンゲの安定性が悪い。
- 3 濃厚卵白は、水様卵白より泡立ちやすい。
- 4 新鮮な卵白を泡立てると、泡の安定性が高い。

47 牛乳に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 固形分のうち、最も多いのはたんぱく質である。
- 2 最も多く含まれるたんぱく質は、ラクトアルブミンである。
- 3 酸を加えると、カゼインが白色沈殿（ゲル化）する。
- 4 酪酸などの不揮発性の脂肪酸が多く、特有の風味がある。

48 生乳から脂肪分を集めた乳製品として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 生クリーム
- 2 練乳
- 3 粉乳
- 4 ヨーグルト

49 油脂の加工適性に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 クリーミング価の数値が高いほど、クリーミング性が優れている。
- 2 ショートニング性がよいほど、油の吸収度（吸油率）がよい。
- 3 固体脂指数の数値が高いほど、やわらかい特徴がある。
- 4 可塑性範囲が広いほど、温度変化の影響を受けやすい。

50 カカオ（チョコレート）の苦味成分として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 フムロン
- 2 ナリンギン
- 3 テオブロミン
- 4 ヘスペリジン

51 製菓用、アイスクリーム用として用いられ、「ナッツの女王」ともいわれる種実として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 アーモンド
- 2 ピスタチオ
- 3 チェスナッツ
- 4 ヘーゼルナッツ

52 ペク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 ペクチンは、単糖類である。
- 2 ナシはリンゴに比べて、ペクチン含有量が多い。
- 3 成熟したモモが完熟すると、ペクチン含有量が増加する。
- 4 イチゴジャムは、ペクチンを利用してゲル化する。

53 食塩に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 主な塩味成分は、塩化マグネシウムである。
- 2 パンの味を引き締める効果がある。
- 3 食塩は、イーストの発酵を促進する効果がある。
- 4 小麦粉中のグルテンに作用すると、べたついた生地を作る。

54 膨化剤（膨張剤）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 小麦粉生地を膨らませて、大きな空洞を作るための補助材料である。
- 2 化学的膨化剤には、重曹やベーキングパウダーが該当する。
- 3 発酵に用いられるイースト（酵母）は、生物的膨化剤である。
- 4 気泡による膨化には、卵白ややまいもが利用される。

製菓実技（和菓子分野）

（和菓子）

55 串団子の製法に関する記述で、（ ）に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

一般的な団子生地を作る場合、（ ）に水を加えて捏ね上げたものを蒸し上げた後、なめらかな状態に搗き上げる。

- 1 餅粉
- 2 小麦粉
- 3 上新粉
- 4 葛粉

（和菓子）

56 白く蒸し上げたい小麦粉饅頭（まんじゅう菓饅頭）を作る場合に、基本的に使われる膨張剤として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ベーキングパウダー
- 2 重曹
- 3 ケレモル
- 4 イスパタ

(和菓子)

- 57 葛饅頭（葛桜）の基本配合に関する記述で、（ ）に入る分量の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

基本配合	
葛粉	(A) g
水	250 g
グラニュー糖	(B) g
水飴	25 g

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 50 | —— | 125 |
| 2 | 100 | —— | 225 |
| 3 | 150 | —— | 325 |
| 4 | 200 | —— | 425 |

(和菓子)

- 58 和三盆打菓子や落雁を作る際に使用する、ねき蜜（しとり蜜）の配合として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 水100gに対して、砂糖100g
- 2 水100gに対して、蜂蜜100g
- 3 水100gに対して、水飴100g
- 4 水100gに対して、餡^{あん}100g

(和菓子)

59 一般的なこなし生地を作る際、餡に加える粉の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- A 小麦粉
- B 片栗粉
- C 上新粉
- D 餅粉

- 1 AとB 2 BとC 3 CとD 4 AとD

(和菓子)

60 よしのかん吉野羹に関する記述で、()の中に入る材料として、正しいものを次の中から選びなさい。

吉野羹を作るには、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

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で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 シュガーバター法は、バターと砂糖を十分にすり混ぜたものに、卵を数回に分けて加えさらにすり混ぜたあと、^{ふる}篩った小麦粉を混ぜ合わせる方法である。
- 2 フラワーバター法は、小麦粉と卵をすり混ぜたあと、バターと砂糖を交互に加えさらにすり混ぜる方法である。
- 3 オールインワン法(オールインミックス法)は、卵、砂糖、薄力粉、ベーキングパウダーを十分に^{かくはん}攪拌したあと、溶解したバターを加える方法である。
- 4 バターケーキの製品は、パウンドケーキやカトルカールと呼ばれる。

（洋菓子）

56 スポンジ生地の製法に関する記述で、正しいものの組合せを次の中から選びなさい。

- A 卵を卵黄と卵白に分け、それぞれに砂糖を加え泡立てて作る別立て法と、全卵に砂糖を加えて泡立てて作る共立て法がある。
- B 卵の起泡性を利用して焼き上げる生地で、ロールケーキやショートケーキ、ムース製品のシャルロットなどに使用されている。
- C 共立て法で作られるビスキュイ・ア・ラ・キュイエールは、スプーンで生地を型取っていたことに由来するといわれている。
- D ジェノワーズはバターが配合される生地で、バターが入らない生地はビスキュイと呼ばれる。

- 1 AとB 2 BとC 3 CとD 4 AとC

(洋菓子)

57 シュー生地に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 シュー生地を焼成する際は、生地が膨らみきるまではオーブンの扉やダンパーを閉めた状態で焼成し、後にオーブンの扉やダンパーを開いて乾燥焼きにする。
- 2 基本的なシュー生地の材料は、水、バター、食塩、小麦粉、卵で配合される。
- 3 シュー生地の製法では、水にバター、食塩、小麦粉を同時に加え、火にかけ加熱する。
- 4 シュー生地を使用する製品には、シュー・ア・ラ・クレームやエクレア、サントノーレ、パリブレストなどがある。

(洋菓子)

58 バヴァロアの配合及び製法に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

基本配合			
卵黄	(A)	牛乳	300ml
砂糖	75g	バニラビーンズ	2/3本
ゼラチン	12g	生クリーム	300ml

- ① ゼラチンは事前に水を吸収させふやかしておく。
- ② ボールに卵黄をほぐし砂糖を加えて白っぽくなるまで攪拌する。
- ③ 鍋に牛乳と残りの砂糖、バニラビーンズを入れ、沸騰直前まで温める。
- ④ ②に③を少しずつ加えて混ぜ合わせ、漉しながら鍋に戻す。
- ⑤ 攪拌しながら加熱し、とろみをつけながら(B)に炊く。
- ⑥ 火からおろしたのち、戻したゼラチンを加え溶かし、冷水にあてて20℃位まで冷ます。
- ⑦ 6分立ての生クリームを馴染ませるように混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やし固める。

(A) (B)

- | | | | |
|---|-----|----|---------|
| 1 | 90g | —— | 90~100℃ |
| 2 | 60g | —— | 50~60℃ |
| 3 | 60g | —— | 82~85℃ |
| 4 | 30g | —— | 90~100℃ |

(洋菓子)

59 フィユタージュ生地 (パート・フィユテ) に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 フィユタージュとは「葉」「紙」「薄片」という意味のフランス語のフィユ (Feuille) に由来し、小麦粉の生地とバターで層状に仕上げる生地である。
- 2 生地を仕込む際の注意点として、材料や作業場所の温度管理に気を付けること、生地はこねすぎずにその都度よく休ませること、バターとデトランプは同じ硬さにすること、打ち粉の分量に気を付け余分は払うこと、正確な厚みと大きさにのばし、目的に合わせて正確な回数を織り込むこと、焼成は低温でじっくりと焼くことなどが挙げられる。
- 3 生地の製法は、デトランプで油脂を包み、折りたたむ方法のフィユタージュ・ノルマル (パート・フィユテ・オルディネール) 、油脂でデトランプを包み、折りたたむ方法のフィユタージュ・ラピッド、デトランプを仕込むときに油脂を練りこみ、折りたたむ方法のフィユタージュ・アンヴェルセの3種類である。
- 4 生地の折り方には三つ折りと四つ折りがあり、三つ折りは安定性が高く、四つ折りは焼成時に生地の浮きを抑えたい場合に行う。

(洋菓子)

60 タルトに関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

タルトで使用する生地の種類は、パート・フォンセ、パート・ブリゼ、パート・シュクレ、パート・サブレなどがある。切り分けて提供する大きいものはタルト、小さいものを(A)といい、小舟型のものを(B)という。

- | | (A) | | (B) |
|---|--------|----|--------|
| 1 | ガレット | —— | アリユメット |
| 2 | ガレット | —— | バルケット |
| 3 | タルトレット | —— | アリユメット |
| 4 | タルトレット | —— | バルケット |

製菓実技（製パン分野）

（製パン）

55 パン酵母（生イースト）に関する記述で、（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

水分は約（ A ）%、1 g 中の細胞数は約（ B ）個である。

（ A ） （ B ）

- | | | | |
|---|----|----|-----------|
| 1 | 70 | —— | 1億～2億 |
| 2 | 40 | —— | 100億～200億 |
| 3 | 70 | —— | 100億～200億 |
| 4 | 40 | —— | 1億～2億 |

（製パン）

56 一般的なフランスパン（バタール）350 g 分割の焼減率の目安として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 約35%
- 2 約22%
- 3 約15%
- 4 約8%

(製パン)

57 次の基本配合（ベーカースパーセント）から作られるパンとして、正しいものを次の中から選びなさい。

基本配合	
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

(製パン)

58 一般的な食パン直捏法（ストレート法）の特徴に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 機械耐性に優れているため、大量生産に向いている。
- 2 特有の風味、食感に優れている。
- 3 油脂以外のすべての材料を混ぜ合わせ一度にミキシングする。
- 4 発酵時間は2時間程度が標準である。

(製パン)

59 製パン工程における丸めの目的に関する記述で、誤っているものを次の中から選
びなさい。

- 1 グルテンの構造を整える。
- 2 生地を同じ形にして成形しやすいようにする。
- 3 分割による生地切断面の粘着性をなくす。
- 4 原材料を均一に分散させる。

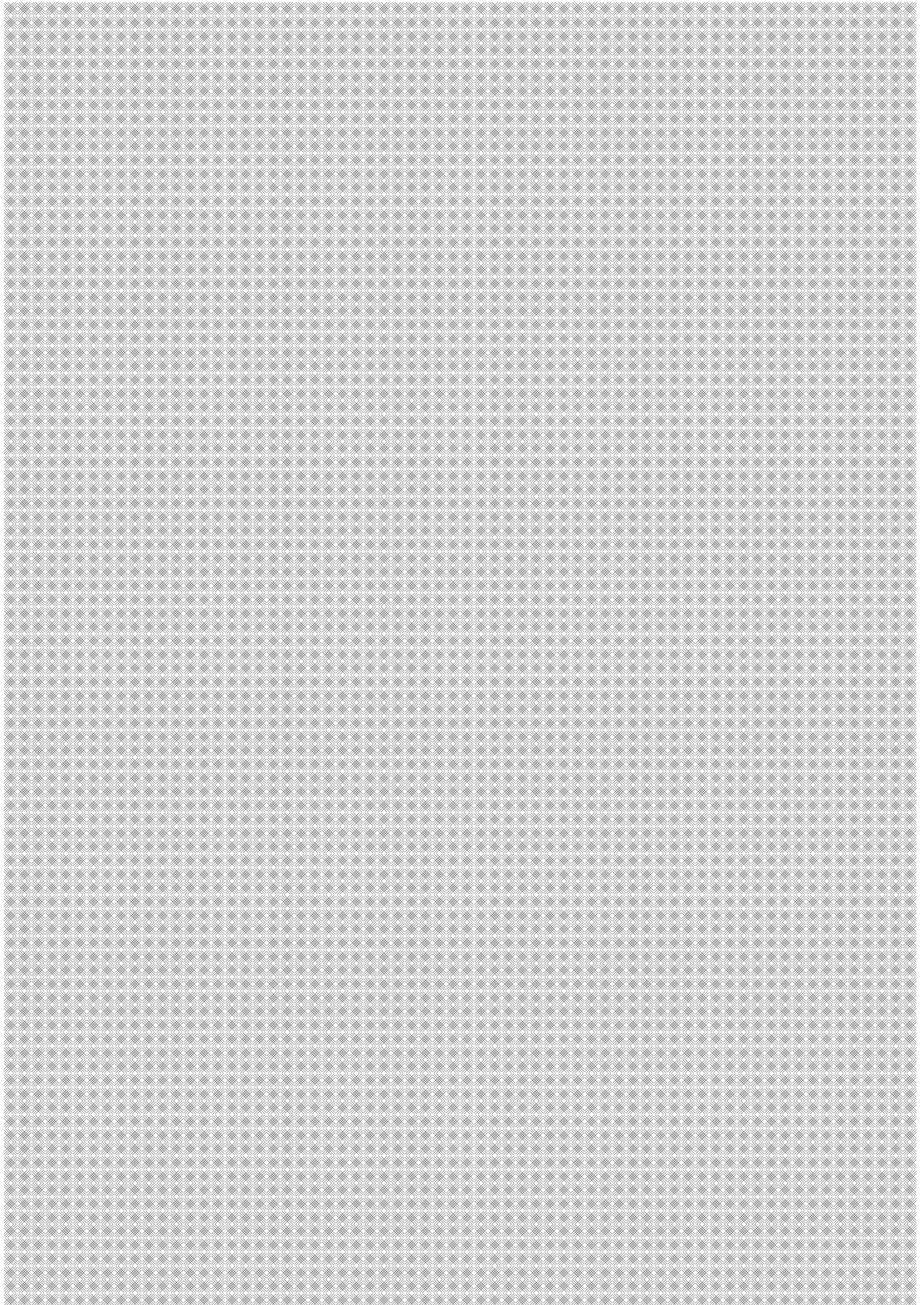
(製パン)

60 一般的な食パン中種法の中種配合・工程に関する記述で、()に入る語句
の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

中種配合		中種工程	
強力粉	(A) %	ミキシング	L 3 M 1
生イースト	2 %	<small>こねあげ</small> 捏上温度	2 4 °C
イーストフード	0. 1 %	発酵時間	(B) 時間
水	4 0 %	発酵室温度・湿度	2 7 °C ・ 7 5 %

(A) (B)

- | | | | |
|---|-----|----|---|
| 1 | 3 0 | —— | 2 |
| 2 | 3 0 | —— | 4 |
| 3 | 7 0 | —— | 2 |
| 4 | 7 0 | —— | 4 |





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。