

令和7年度東京都製菓衛生師試験における出題について

令和7年6月14日（土曜日）に実施した「令和7年度東京都製菓衛生師試験」において、試験問題の一部に、下記のとおり誤りがありましたので、お知らせします。

受験者の皆様には、多大な御迷惑をお掛けし、深くお詫びを申し上げます。

記

1 誤りがあった問題

製菓理論

53 凝固剤に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 ゼラチンは、80℃以上に加熱して溶解させる必要がある。
- 2 寒天は、粘りや弾力があるため多層ゼリーが作りやすい凝固剤である。
- 3 イタオカラギーナンは、冷凍耐性に優れた凝固剤である。
- 4 高メトキシルペクチン（HMP）で作るフルーツゼリーは、ゲル化温度が低いため要冷蔵である。

2 誤りの内容

選択肢3の「イタオカラギーナン」は誤字で、正しくは「イオタカラギーナン」でした。

3 対応

当該選択肢は正答でしたが、誤字により正答ではなくなったため、当該設問については受験者全員が正解したものと採点を行いました。

今後は、より一層厳正なチェックを徹底し、再発防止に努めてまいります。

（参考）受験状況

受験者数 1,052名

<問合せ先>

保健医療局健康安全部健康安全課

電話：03-5320-4358（直通）