

## 衛 生 法 規

第1問 次の製菓衛生師に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 製菓衛生師がその業務において食中毒を発生させ、免許の取消処分を受けた場合は、今後、製菓衛生師の免許を取得することはできない。
- (2) 都道府県知事は、製菓衛生師試験に合格した者であっても、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には免許を与えないことがある。
- (3) 製菓衛生師の免許を有する者がいなければ、事業所は菓子製造業の許可を得ることはできない。
- (4) 製菓衛生師の免許を有しなくても、製菓衛生師を称することは違法ではない。

第2問 次の食品表示法に基づく表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 販売の用に供する食品には、食品表示法で定める表示をしなければならないが、不特定又は多数の者に対し譲渡の用に供する食品には表示の義務はない。
- (2) そば、かに、小麦等の特定原材料を含む食品を販売する場合は、特定原材料を含む旨を表示することが義務付けられている。
- (3) 菓子類等の加工食品の名称については、個別の商品名を表示しなくてはならない。
- (4) 輸入品以外の加工食品にあつては、使用したすべての原材料の原産地を表示する必要がある。

第3問 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 人の健康を損なうおそれのある添加物であっても、それを含む食品の販売は禁止されているが、添加物そのものの販売は禁止されていない。
- (2) 添加物としての天然香料は、人の健康を損なうおそれのない物質を厚生労働大臣が指定している。
- (3) 食品中に残留する農薬について、厚生労働大臣が残留基準を設定した農薬に限らず、人の健康を損なうおそれがないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める農薬以外は、全てが規制を受ける。
- (4) 食品衛生責任者は、調理師又は製菓衛生師を有する者の中から選任しなければならない。

第4問 次の関係法令に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 地域における公衆衛生の向上及び増進を図るため、市町村は保健所を設置することができる。
- (2) 販売に供する食品につき、乳児用、病者用等の特別の用途に適する旨の表示をしようとする者は、内閣総理大臣の許可を受けなければならない。
- (3) 人権の観点から、感染症の患者であることを理由に、飲食物にかかわる業務への就業を制限されることはない。
- (4) 飲食店については原則屋内禁煙であるが、喫煙可能の標識を行えば全ての店内で喫煙が可能である。

## 公衆衛生学

第5問 次の世界保健機関（WHO）憲章における「健康」の定義に関する記述で、A、Bに入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

「健康とは状態であり、身体的、そしてに完全に良好であり、単に疾病や虚弱でないという状態ではない。」

- | A       | — | B   |
|---------|---|-----|
| (1) 精神的 | — | 経済的 |
| (2) 精神的 | — | 社会的 |
| (3) 社会的 | — | 家族的 |
| (4) 経済的 | — | 意欲的 |

第6問 次の地域保健法第6条に基づく保健所の業務に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 精神保健に関する事項
- (2) ペット等家庭動物に関する事項
- (3) 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- (4) エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病の予防に関する事項

第7問 次の令和4年の人口動態統計における死因別死亡率の上位3つの組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | 1位        | — | 2位    | — | 3位    |
|-----------|---|-------|---|-------|
| (1) 悪性新生物 | — | 脳血管疾患 | — | 自殺    |
| (2) 心疾患   | — | 不慮の事故 | — | 脳血管疾患 |
| (3) 悪性新生物 | — | 心疾患   | — | 老衰    |
| (4) 心疾患   | — | 脳血管疾患 | — | 自殺    |

第8問 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 人口動態統計は、衛生統計の中で健康指標として最も利用範囲の広い統計である。
- (2) 我が国の令和4年の総人口に占める老年人口割合は、40%を超えている。
- (3) 乳児死亡率は、国勢調査のデータを基にしている。
- (4) 合計特殊出生率は、女性1,000人に対する出生数のことである。

第9問 次の環境衛生に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 空気の主な組成は、酸素が約78%、窒素が約21%である。
- (2) 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。
- (3) 蚊が媒介する感染症には、ペストがある。
- (4) 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。

第10問 次の感染症の主な感染経路と疾患名の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 空気感染 — マラリア
- (2) 飛沫感染<sup>ひまつ</sup> — 百日咳
- (3) 媒介動物感染 — インフルエンザ
- (4) 母子感染 — 麻疹<sup>ましん</sup>

第11問 次の感染症と感染症法に基づく分類の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) エボラ出血熱 — 1類感染症
- (2) 結核 — 2類感染症
- (3) 腸管出血性大腸菌感染症 — 3類感染症
- (4) 麻疹<sup>ましん</sup> — 4類感染症

第12問 次の疾病に関する記述のうち、生活習慣病として誤っているものはどれか。

- (1) 糖尿病
- (2) 白血病
- (3) がん
- (4) 心臓病

第13問 次の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のうち、正しいものはどれか。

- (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) 労働者を6か月以上海外に派遣する際は、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。

## 栄 養 学

第14問 次の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、脂質、炭水化物（糖質）、ビタミン、ミネラルを五大自然栄養素いう。
- (2) 糖質、脂質、たんぱく質はエネルギー源となる。
- (3) ビタミン、ミネラルは、体の機能を調節する栄養素である。
- (4) 水はとても重要な物質であるため、一般的に栄養素に含まれる。

第15問 次のたんぱく質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いる。
- (2) 体内で作ることができない9種類のアミノ酸を、不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）という。
- (3) 生活習慣病予防には、総たんぱく質に対する動物性たんぱく質の摂取割合が高いほどよい。
- (4) エネルギー不足の場合、たんぱく質は優先順位の高いエネルギー源となるため、より多くのたんぱく質を摂取しないと体たんぱく質量を維持できない。

第16問 次のビタミンとその性質及び欠乏症に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |                        |   |     |   |            |
|------------------------|---|-----|---|------------|
| (1) ビタミンA              | — | 脂溶性 | — | 夜盲症        |
| (2) ビタミンB <sub>1</sub> | — | 水溶性 | — | 壊血病        |
| (3) 葉酸                 | — | 脂溶性 | — | 胎児の神経管閉鎖障害 |
| (4) ビタミンC              | — | 水溶性 | — | かっけ        |

第17問 次のミネラルとその欠乏症及び主な含有食品に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |     |       |   |        |   |        |
|-----|-------|---|--------|---|--------|
| (1) | カルシウム | — | 骨粗しょう症 | — | 果物     |
| (2) | 鉄     | — | 甲状腺腫   | — | 牛乳・乳製品 |
| (3) | 亜鉛    | — | 味覚障害   | — | 肉類     |
| (4) | ヨウ素   | — | 耐糖能低下  | — | 穀類     |

第18問 次の食生活と疾病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 高血圧の食事では、減塩を心がけ、良質なたんぱく質を摂取するとともに無機質、ビタミン、食物繊維などが不足しないようにする。
- (2) 脂質異常症の食事では、肉より魚を少なめにして、飽和脂肪酸を多めに摂取する。
- (3) 糖尿病の食事では、食物繊維は血糖値の上昇を抑えるので、適正範囲内で積極的に摂取する。
- (4) 痛風の食事では、プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類を避け、アルコールの飲み過ぎに注意する。

第19問 次の栄養に関する食品表示についての記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品表示法は、食品を摂取する際の安全性と一般消費者の自主的かつ合理的に食品を選択する機会の確保を目的としている。
- (2) 食品表示法で表示が義務づけられている栄養成分は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）である。
- (3) 特定保健用食品は、科学的根拠に基づいた機能を表示した食品で、食品ごとに消費者庁長官が許可している。
- (4) 栄養機能食品は、科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、その機能性を自由に表示できる。

## 食 品 学

第20問 次の水に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 微生物が利用できるのは、結合水のみである。
- (2) 食品中に存在する水分には、食品成分と結合している結合水と、つながりのない自由水の2種類がある。
- (3) 結合水とは、食品表面の成分の官能基と水が共有結合により固定されたものである。
- (4) 水分活性とは、食品に含まれる自由水と結合水の状態を示しており、自由水の割合が高いと水分活性は0に近くなる。

第21問 次の色素とその色素を多く含む食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- |                |   |             |
|----------------|---|-------------|
| (1) アントシアニン系色素 | — | なす、しそ、ぶどう   |
| (2) クロロフィル     | — | ほうれんそう、こまつな |
| (3) アスタキサンチン   | — | 豚肉、牛肉       |
| (4) カロテノイド     | — | にんじん、トマト    |

第22問 次の二糖類とそれを構成する単糖の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |                 |   |              |
|-----------------|---|--------------|
| (1) スクロース (ショ糖) | — | グルコース+ガラクトース |
| (2) トレハロース      | — | グルコース+フルクトース |
| (3) マルトース (麦芽糖) | — | フルクトース+グルコース |
| (4) ラクトース (乳糖)  | — | ガラクトース+グルコース |



第23問 次の穀類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 米には、甘味種や爆裂種など多種類あり、粉碎、皮と胚芽を除いて粗挽きにしたものは、菓子や製パンに用いられる。
- (2) 小麦のたんぱく質のうち、グリアジンとグルテニンは、加水して練ると粘り気の強いグルテンを形成する。
- (3) ソバには、穀類に不足しがちな必須アミノ酸を含み、栄養価が高い。
- (4) えん麦は、オートミールの原料である。

第24問 次の油脂に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 魚油には、飽和脂肪酸が多く含まれる。
- (2) ひまわり油やべに花油には、オレイン酸を多く含むハイオレックタイプがある。
- (3) バターは、大豆油や、やし油などの植物原料を原料として作成される。
- (4) マーガリンは、動物性の乳脂肪が主成分であり、風味がよい。

第25問 次のいも類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) サトイモには、ビタミンCが比較的多く含まれ、ビタミンB<sub>1</sub>やカロテンも含まれる。
- (2) やまのいも（じねんじょ、ながいも等）の発芽時の芽や緑変した皮には、ソラニン、チャコニンという毒成分があるので、取り除かなければならない。
- (3) さつまいも（甘藷）は、すりおろすと特有の粘りがでる。
- (4) こんにゃくとは、こんにゃく芋を粉碎し、水酸化カルシウムを加えて固めて製造したものである。

## 食 品 衛 生 学

第26問 次の食中毒菌の原因物質と原因となりやすい食品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |                    |   |           |
|--------------------|---|-----------|
| (1) 腸炎ビブリオ         | — | 卵類及びその加工品 |
| (2) アニサキス          | — | にぎり飯      |
| (3) カンピロバクター       | — | 鶏刺し       |
| (4) サルコシスティス・フェアリー | — | ヒラメの刺身    |

第27問 次の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・爬虫類まで、広い範囲の動物に存在している。
- (2) 食肉やその加工品、鶏肉料理等が食中毒の原因となりやすい。
- (3) 芽胞を作る嫌気性菌である。
- (4) 主な症状は、腹痛、下痢、発熱である。

第28問 次のセレウス菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 自然界に広く存在し、一般には化膿した傷の中に見られる。
- (2) 症状により、嘔吐型と下痢型おうとの2タイプがある。
- (3) ベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。
- (4) 小児や高齢者では、溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し重症化する。

第29問 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) カキなど二枚貝の中腸線ちゅうせんで増殖する。
- (2) 主な症状は、吐き気、嘔吐おうと、下痢である。
- (3) ノロウイルス汚染のおそれある食品は、大量調理施設衛生管理マニュアルでは、中心部まで75℃で1分間以上の加熱をすることが推奨されている。
- (4) 一般的な消毒用エタノールで消毒の効果が十分期待できる。

第30問 次のヒスタミンによる食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 赤身魚の筋肉中には、アミノ酸の一種であるヒスチジンが多く含まれる。
- (2) ヒスタミン生成菌が増殖することで、食中毒の原因となるヒスタミンが生じる。
- (3) 主な症状は、顔面の紅潮、かゆみを伴う皮膚の発赤、じん麻疹である。
- (4) 調理時の加熱を徹底することで、ヒスタミンを不活化できる。

第31問 次の食品添加物と主な用途の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 着色料 — 亜硫酸ナトリウム
- (2) 甘味料 — ソルビン酸カリウム
- (3) 乳化剤 — グリセリン脂肪酸エステル
- (4) 漂白剤 — アスパルテーム

第32問 次の食品取り扱い者の衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 定期的な検便により、サルモネラなどの健康保菌者がいないか確認する。
- (2) 手洗いを実施した後に、指輪や腕時計をはめて作業に取り掛かる。
- (3) 衣服や履物は調理室専用とし、作業衣のまま外出することを避ける。
- (4) 手指に傷がある場合には、合成樹脂製手袋（使い捨て）を利用する等の対応をする必要がある。

第33問 次の化学的消毒法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) クレゾール石けん液は、芽胞やウイルスへの消毒に効果が高く、食品取り扱い施設の使用に適している。
- (2) 逆性石けんは、普通の石けんと混合して使用すると殺菌効果が更に強くなる。
- (3) アルコールは、純アルコールがたんぱく質を溶解させる効果が高いので、最も消毒に適している。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウムを希釈した溶液は、時間経過や日光により有効塩素量が減少して効果が弱まるので、その都度希釈して使用する。

第34問 次のHACCPに関する記述で、A、Bに入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

HACCPとは、食品事業者自らが食中毒の原因となる危害要因をあらかじめ把握した上で、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で危害要因を除去低減するために、Aを管理し、製品の安全性を確保するBのことである。

- | A           |   | B        |
|-------------|---|----------|
| (1) 最終製品    | — | 衛生管理手法   |
| (2) 最終製品    | — | モニタリング方法 |
| (3) 特に重要な工程 | — | 衛生管理手法   |
| (4) 特に重要な工程 | — | モニタリング方法 |

第35問 次の記述のうち、HACCP導入のための7原則に含まれるものとして正しいものはどれか。

- (1) 食品衛生責任者の選任
- (2) 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- (3) 管理基準（CL）の設定
- (4) 使用水の管理

第36問 次の食品添加物の表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 化学合成品・天然物の区別なく、使用した食品添加物の物質名又は一般名を表示することを基本とする。
- (2) 甘味料・着色料の用途で使用したときは、物質名のほか、その用途名を併記しなければならない。
- (3) 加工助剤、キャリアオーバー、および栄養強化の目的で使用される食品添加物については、物質名と使用目的を併記しなければならない。
- (4) 「無添加」「不使用」といった食品添加物の不使用表示に関するガイドラインが定められている。

第37問 次のアレルギー表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) アレルギー表示制度は、食物アレルギー患者の健康被害の防止を目的としている。
- (2) 食品添加物に特定原材料が含まれている場合は、表示が免除される。
- (3) 「くるみ」は、特定原材料に該当する品目である。
- (4) 「アーモンド」は、特定原材料に準ずるものに該当する品目である。

## 製菓理論及び実技（理論）

第38問 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 原料には温帯に産する甘蔗かんしょがある。
- (2) 原料には亜熱帯地方に産する甜菜てんさいがある。
- (3) 原料から取り出した糖汁しろしたとうを白下糖という。
- (4) 原料は、甘蔗かんしょや甜菜てんさいが主である。

第39問 次の甘味料とその特徴の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |     |     | (結晶性) |      | (吸湿性) |
|-----|-----|-------|------|-------|
| (1) | 砂糖  | —     | しにくい | — 高い  |
| (2) | 砂糖  | —     | しやすい | — 低い  |
| (3) | 転化糖 | —     | しやすい | — 高い  |
| (4) | 転化糖 | —     | しにくい | — 低い  |

第40問 次のゼラチンを利用する食品と使用量の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |     | (対象食品)  |   | (使用量%)   |
|-----|---------|---|----------|
| (1) | マシュマロ   | — | 約2～4     |
| (2) | ヌガー     | — | 約0.1～0.3 |
| (3) | デザートゼリー | — | 約1.5～2.0 |
| (4) | ヨーグルト   | — | 約2～3     |

第41問 次のでんぷんの加工適性の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 糊化こか — 水を加えて加熱すると、でんぷん粒子が膨潤、崩壊し、糊状になる性質
- (2) 老化 —  $\beta$ でんぷんが、 $\alpha$ でんぷんになる現象
- (3) 膨化性 — でんぷんを糊化こかさせ、急激に加熱すると膨れる性質
- (4) 吸湿性 — 一般にでんぷん粒子の大きいものの方が吸湿性は高い

第42問 次の全卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 卵主体の製品では、pHが低くなると風味が劣ったり、着色が強くなる。
- (2) 熱凝固性を促進させる要素に砂糖の添加があり、カスタードプリンなどは、添加量が多いほど固いゲル状になる。
- (3) 艶出しの目的で菓子つやの表面に塗って焼成するのは、糖類などと加熱すると、メイラード反応を起こして着色するためである。
- (4) 解凍全卵は卵黄が分散しやすく、均一な液卵になることが多いため、主にクッキーやシュー皮などの焼き菓子に使用される。

第43問 次の卵白、卵黄に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 濃厚卵白が多い方が、攪拌すると泡立ちやすく泡の安定性は高い。
- (2) 卵白は、温度が低い方が攪拌すると泡立ちにくく、泡の安定性は低い。
- (3) 卵黄に含まれるレシチンは疎水性そすいせいが強く、乳化力が高い。
- (4) 卵白と卵黄では、熱に対する変化が異なる。

第44問 次の油脂に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 固形脂の硬さが水分含有量によって変わる性質を、油脂の可塑性かそという。
- (2) フライングによる熱処理は、液状油の熱媒体性を利用するものである。
- (3) ミキシング前後の容積重を測定し、含まれる気泡量を油脂に対する割合で示したものをショートニング価といい、数値が大きいほどショートニング性に優れている。
- (4) クリーミング性の利用方法として、折り込みパイ生地のように、小麦粉とバターの層とを積み重ねた状態の生地が挙げられる。

第45問 次の牛乳、乳製品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 脱脂粉乳は、風味が劣るが脂肪含有量が少なく品質も安定しており、利用度の高い製菓原料である。
- (2) 全脂加糖練乳は、ショ糖が10%程度含まれており、防腐力に優れている。
- (3) チーズ製造の際に出る乳清を乾燥粉末化したものを、バターミルクという。
- (4) 発酵バターは、牛乳を乳酸発酵させてつくったもので、芳香が弱い。

第46問 原料チョコレート類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) カカオ豆の成分が発酵や乾燥工程などで化学反応を起こし、チョコレートおよびココアに特有の芳香と風味を付与する。
- (2) テオブロミンは苦味のある無色の結晶で、カカオバター中に多く含まれている。
- (3) 純チョコレートはカカオバターの含有量が多いので、年間を通じて使用するには18℃程度で保管する。
- (4) ココアはカカオペーストを圧搾し、カカオバターを採取したココアケーキを粉砕したものである。

第47問 果実類およびその加工品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ジャム類は果実の果肉を煮詰めたもので、ジャム、プレザーブなどの総称である。
- (2) 果実類は色彩も様々で、含有する天然色素は嗜好性を高める効果が大きい。
- (3) 全てのドライフルーツは、水を加えると新鮮果実に近い風味や肉質に復元する。
- (4) 果実によって独特の香りや味を持っているのは、含まれる糖類や有機酸類、アミノ酸類などの成分含有比率が異なるためである

第48問 次のペクチンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) あらゆる動物の細胞組織を形成するたんぱく質である。
- (2) ペクチン質がプロトペクチンの場合、水に可溶でゼリーを作る。
- (3) 高メトキシルペクチンは、一定の糖分とアルカリがあるとゲル化する。
- (4) 低メトキシルペクチンは、通常カルシウムなどのイオンが結合してゲル化する。



第49問 次のカラギーナンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどから抽出される。
- (2) ナトリウムイオンと反応し、強固なゲルを形成する。
- (3) ゲル化温度は、10℃以下である。
- (4) pHが低くなるほど、ゲル化強度は高くなる。

第50問 次の原料のうち、ラム酒の原料はどれか。

- (1) 米
- (2) 麦
- (3) 糖蜜
- (4) とうもろこし

第51問 次のパン酵母に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 生酵母は、冷凍庫保管が適している。
- (2) 生酵母とドライイーストでは、パンの風味に違いは見られない。
- (3) 一般にインベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が弱い。
- (4) 顆粒のものは、仕込み水が10℃以下なら直接小麦粉に添加し、パン生地を作ることができる。

第52問 次の製パン改良剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 日本の水は軟水が多く、水質改善の目的で使用されることが多い。
- (2) 還元剤には、グルテンの過剰なつながりを緩め、生地 of 伸展性を高める効果がある。
- (3) 酸化剤は、酵母が必要とする栄養源のうち、不足しやすい窒素をアンモニウム塩の形で添加するものである。
- (4) 酵素剤には、生地 of pHを酵母の生育に最も適したpHに調整する効果がある。

第53問 次の香料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 天然香料は主として植物の花や果実、種子などから香気成分を抽出した精油である。
- (2) 水溶性香料は揮発性があり、高温の加熱処理をするものには不向きである。
- (3) 油性香料は耐熱性があるが限度があるため、添加後の長時間加熱は避けるべきである。
- (4) 香料はいずれも独特の芳香を持ち、単独で使用する人が多い。

第54問 次の膨張剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 塩化アンモニウムはモノグリとも呼ばれ、アルコールや植物油によく溶ける。
- (2) 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する。
- (3) 炭酸水素ナトリウムは、炭酸ガス発生後強い酸性を示し、製品は茶褐色になる。
- (4) イスパタは、ソルビトールとグリセリンを混ぜたアンモニア系合成膨張剤である。

## 製菓理論及び実技（実技）

以下の「和菓子実技問題」、「洋菓子実技問題」及び「製パン実技問題」は、いずれか1つの分野を選択して、答案用紙に○を記入した上で、解答してください。

### 「和菓子実技問題」

第1問 次のうち、和菓子分類における生菓子の流し物として、誤っているものはどれか。

- (1) 錦玉羹きんぎょくかん
- (2) 羊羹ようかん
- (3) 和風ゼリー
- (4) 蒸し羊羹ようかん

第2問 次のうち桜餅（道明寺）の原材料として、誤っているものはどれか。

- (1) 塩漬桜葉
- (2) 小麦粉
- (3) 道明寺
- (4) グラニュー糖

第3問 次の黄身時雨の製法のうち、生地が大きく割れる原因として、正しいものはどれか。

- (1) 蒸し時間が長い
- (2) 蒸気が弱い
- (3) 生地のもみすぎ
- (4) 生地を寝かせすぎ

第4問 次の求肥<sup>ぎゅうひ</sup>の練り方のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 蒸し練り
- (2) ゆで練り
- (3) 水練り
- (4) 焼練り

第5問 次のどら焼の製法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 薄力粉は、しゃもじで控えめに混ぜ合わせる。
- (2) 15分程生地を寝かせる。
- (3) 平鍋の温度は、高い方が良い。
- (4) 粗熱を取らずに餡をサンドする。

第6問 次の長崎カステラの生地製法（共立て法）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 卵は、常温のものを使用する。
- (2) 泡立ち加減は、比重で管理する。
- (3) ミキサーを高速で回しながら、薄力粉をふるい入れる。
- (4) こねあげた生地をフルイに通して、しばらく休ませる。

## 「洋菓子実技問題」

第1問 次の洋菓子の製法による分類のうち、卵白生地として正しいものはどれか。

- (1) ダックワーズ
- (2) スポンジケーキ
- (3) ブランデーケーキ
- (4) マドレーヌ

第2問 次のビスキュイに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ビスキュイの本来の意味は、「二度焼き」ということである。
- (2) バターを入れないと、軽い仕上がりになる。
- (3) 薄力粉の一部を、コーンスターチに置き換える場合もある。
- (4) ジェノワーズは、通常別立て法でつくる。

第3問 次のケーキ・オ・フリユイ（パウンド型3本分）の配合に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) バター 450g
- (2) 砂糖 450g
- (3) 全卵 450g
- (4) 薄力粉 900g

第4問 次のフィナンシェに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 全卵を使用する。
- (2) 強力粉をタン・プル・タンと混ぜ合わせる。
- (3) フリアンとも言う。
- (4) バターの焦がし方で風味は変わらない。

第5問 次のシュー・ア・ラ・クレームの生地製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 十分に冷えた卵白を使用する。
- (2) 小麦粉を加えるときは、鍋を火から外す。
- (3) 卵液混合の際は、生地の硬さに注意する。
- (4) 焼成中、オーブンの扉は必要以上に開閉しない。

第6問 次のタルト・オ・フリユイに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) パート・シュクレをタルトリングに敷き込む。
- (2) クレーム・ダイヤモンドを絞り込む。
- (3) 240℃のオーブンで焼成する。
- (4) クレーム・パティシエールを絞り、フルーツを飾る。

## 「製パン実技問題」

第1問 次のパンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 生地はパン酵母の発酵によって、炭酸ガスと酸素を発生する。
- (2) ライ麦100%のパンは、よく膨らみ柔らかい。
- (3) グルテンの量や質が、パンの膨張に影響する。
- (4) 小麦粉に水を加えたものを、パン用の生地という。

第2問 次の食パンの製法のうち、小麦粉のデンプンを $\alpha$ 化して、水分を多く取り込むことで、製品に、モチモチ感、しっとり感を長持ちさせることが特徴の製法として、正しいものはどれか。

- (1) ストレート法
- (2) ノンタイム法
- (3) 湯種法
- (4) 自家製酵母法

第3問 次のレーズンブレッドの製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 黒糖とレーズンは、相性が良い。
- (2) レーズンの含有量は、30%~100%くらいである。
- (3) レーズンを水漬けしないと、パンの水分がレーズンに移行してパンが早く硬くなりやすい。
- (4) レーズンの水漬けで、パンの表面のレーズンの焦げを緩和することはできない。

第4問 次のイギリスパンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 長方形の焼き型に入れて焼くパンである。
- (2) ミキシングを控え、過度な酸化を防ぐことで、風味の向上につながる。
- (3) 吸水は通常の食パンより少なめで、やや硬めにこね上げる。
- (4) ホイロは、やや高めの温度で生地表面が乾かないようにする。

第5問 次のバターロールに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) たんぱくの低い小麦粉を使用することで、歯切れがよくなる。
- (2) 高級配合では、生クリームや牛乳を配合する。
- (3) ホイロでの膨張は80%程度にとどめて、焼成中に20%分のボリュームを確保する。
- (4) 焼成は低温長時間で、19分程度で焼き上げる。

第6問 次のベーグルの製法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 生地はやわらかめにする。
- (2) ミキシングは短めに行う。
- (3) パン酵母が多いため、発酵時間は長い。
- (4) ボイルした後は、直ちに天板にのせて、オーブンで焼成する。