

指示があるまで開いてはいけません。

令和7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4問、公衆衛生学9問、食品学6問、食品衛生学15問、栄養学8問、製菓理論及び実技18問で合計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の場合は、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。  
ただし、受験願書受付時に菓子製造技能士1級又は2級であることの申し出を行った受験者については、製菓理論及び実技の解答が免除されます。該当者は、解答用紙No. 1、No. 2の免除申請者欄にそれぞれ○印を記入して下さい。
- 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。

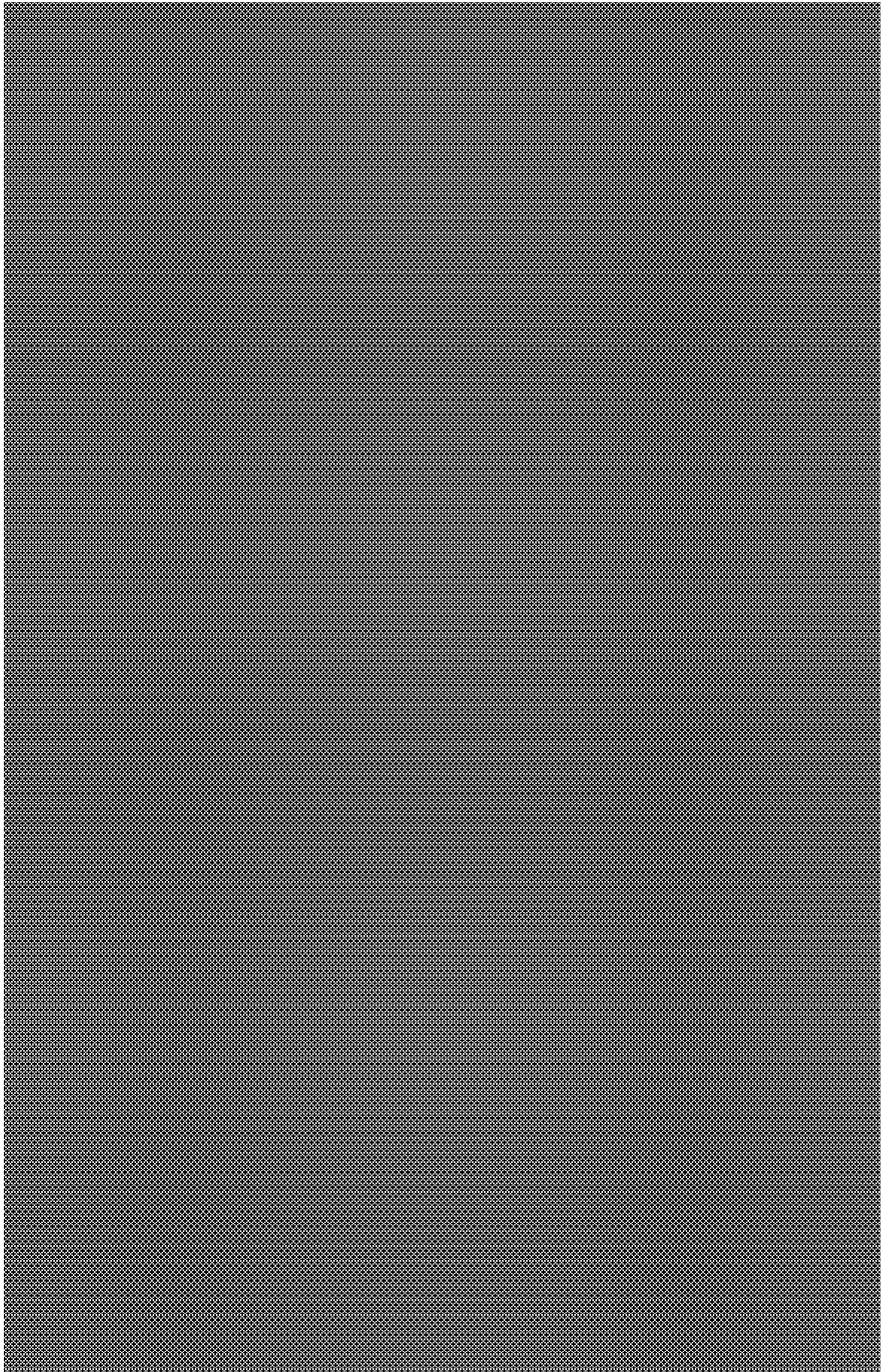
記入例

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** 次のうち、衛生法規の分類上、環境衛生法規として、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- (1) 調理師法
- (2) 栄養士法
- (3) 製菓衛生師法
- (4) 歯科衛生士法

**問題 2** 次のうち、製菓衛生師免許の申請又は返納手続に関する記述として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 製菓衛生師は、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、戸籍法による死亡又は失踪の届出義務者は、5 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) 製菓衛生師は、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、10 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) 製菓衛生師は、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。

**問題 3** 次のうち、食育基本法の基本理念として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- (2) 食育推進運動の展開
- (3) 食に関する感謝の念と理解
- (4) 特定給食施設における栄養管理

**問題 4** 次のうち、「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」を目的とする法律として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品安全基本法
- (2) 食品衛生法
- (3) 食育基本法
- (4) 食品表示法

# 公衆衛生学

**問題5** 次のうち、以下の文章中の（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを  
1つ選びなさい。

日本国憲法第25条には、「すべて国民は、健康で（ ア ）な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、（ イ ）、社会保障及び（ ウ ）の向上及び増進に努めなければならない。」と規定されている。

- |        | （ア）    | （イ）    | （ウ） |
|--------|--------|--------|-----|
| （1）社会的 | — 社会福祉 | — 公衆衛生 |     |
| （2）文化的 | — 保健福祉 | — 生活衛生 |     |
| （3）文化的 | — 社会福祉 | — 公衆衛生 |     |
| （4）社会的 | — 保健福祉 | — 生活衛生 |     |

**問題6** 次のうち、地域保健法で定められてい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）公共医療事業の向上及び増進に関する事項
- （2）栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- （3）国民健康保険に関する事項
- （4）精神保健に関する事項

**問題 7** 次のうち、「ねずみが媒介する感染症」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 日本脳炎
- (2) 腎症候性出血熱
- (3) ラッサ熱
- (4) ペスト

**問題 8** 次のうち、生活習慣病に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 高血圧症には、睡眠時無呼吸性症候群などによる本態性高血圧症と、遺伝や生活習慣が何らかの形で関与している二次性高血圧症がある。
- (2) 骨粗しょう症は、カルシウムの過剰摂取が主な原因である。
- (3) 糖尿病は、肝臓から分泌されるホルモンの不足により発病する。
- (4) 空腹時血糖は、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の診断基準となる検査項目である。

**問題 9** 次のうち、職場におけるストレスチェック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) ストレスチェックは、心理的な負担の程度を把握するための検査であり、医師、保健師等によって年1回実施される。
- (2) 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。
- (3) 労働安全衛生法に基づいた制度である。
- (4) 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。

**問題 10** 次のうち、「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」で3類感染症に指定され、飲食物に直接触れる業務に就業制限がある感染症として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 麻しん
- (2) 腸管出血性大腸菌感染症
- (3) 結核
- (4) インフルエンザ

**問題 1 1** 次のうち、主な職業性疾患の原因と健康被害の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 高温作業 — 熱中症
- (2) 騒音 — 難聴
- (3) 振動 — じん肺
- (4) 高圧作業 — 肺空気塞栓

**問題 1 2** 次のうち、2023 年の日本の総人口の高齢化率（65 歳以上の老年人口の割合）として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 19.1%
- (2) 29.1%
- (3) 39.1%
- (4) 49.1%



**問題 1 3** 次のうち、公害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) PM2.5（微小粒子状物質）は、呼吸器系疾患への影響が懸念されている。
- (2) イタイイタイ病の原因物質はメチル水銀である。
- (3) ダイオキシン類は、蓄積性が高く体内では分解されにくい。
- (4) 環境基本法における公害には、騒音や振動が含まれる。

# 食 品 学

**問題 1 4** 次のうち、牛乳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) 牛乳は、80%以上が水分である。
- (2) 牛乳に含まれる脂質は、ほとんどが中性脂肪である。
- (3) 牛乳に含まれるたんぱく質の約 80%は、乳清たんぱくである。
- (4) ジャージー種の乳脂肪の割合は、ホルスタイン種より高いとされる。

**問題 1 5** 次のうち、食品保存方法の冷蔵・冷凍法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) 食品衛生法で冷凍食品の保存基準は、マイナス 18℃以下にすることが定められている。
- (2) 冷蔵とは低温により微生物の繁殖を抑制する保存方法で、一般的に 10～0℃程度の貯蔵をいう。
- (3) 魚介類・食肉類、各種の生鮮食品・調理食品のように腐敗しやすいものは、冷凍することにより長期間の保存が可能である。
- (4) 微生物は低温度（一般的に 10℃以下）では活動が鈍くなり、または活動を停止する。

**問題 1 6** 次のうち、食品表示法により食物アレルギー表示が義務づけられている対象

品目（特定原材料）として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) くるみ
- (2) ごま
- (3) アーモンド
- (4) 大豆

**問題 1 7** 次のうち、水素イオン濃度（pH）に関する記述について、( ) の中に

入る数字の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

「食品と関係の深い細菌の至適 pH は（ ア ）付近であり、また、食品の多くは弱酸性であるため微生物の影響を受けやすい。しかし、pH（ イ ）以下では乳酸菌や酢酸菌などを除きほとんどの細菌類は生育することができない。」

- |     | (ア) |   | (イ) |
|-----|-----|---|-----|
| (1) | 8   | － | 5.5 |
| (2) | 8   | － | 4.5 |
| (3) | 7   | － | 5.5 |
| (4) | 7   | － | 4.5 |

**問題 1 8** 次のうち、チーズに関する記述について、( ) に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

牛乳のたんぱく質である( ア )に( イ )という凝固酵素を加えて凝固させたもので、( ウ )チーズと( エ )チーズに大別される。( エ )チーズは ( ウ )チーズを原料として加熱を行い、再形成したものである。

- | (ア)      |   | (イ)   |   | (ウ)   |   | (エ)   |
|----------|---|-------|---|-------|---|-------|
| (1) カゼイン | — | レンネット | — | ナチュラル | — | プロセス  |
| (2) カゼイン | — | スターター | — | ナチュラル | — | プロセス  |
| (3) グルテン | — | スターター | — | プロセス  | — | ナチュラル |
| (4) グルテン | — | レンネット | — | プロセス  | — | ナチュラル |

**問題 1 9** 次のうち、日本における令和4年度の品目別自給率（重量ベース）が最も低い品目として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 米
- (2) 大豆
- (3) 小麦
- (4) 鶏肉

# 食 品 衛 生 学

**問題 2 0** 次のうち、食中毒の分類と病因物質の組合せとして、正しいものを 1 つ 選びなさい。

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| (1) 化学物質による食中毒   | — リステリア・モノサイトゲネス |
| (2) 植物性自然毒による食中毒 | — シガテラ毒          |
| (3) 動物性自然毒による食中毒 | — テトロドトキシン       |
| (4) 原虫による食中毒     | — アスペルギルス        |

**問題 2 1** 次のうち、黄色ブドウ球菌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) 食品に付着し、増殖しながらエンテロトキシンという毒素を産生する。
- (2) 産生する毒素は熱に強いので、通常の加熱調理で無毒化されない。
- (3) 人の鼻腔内や、特に化膿巣に存在するため、手指等に化膿巣のある者は食品を取り扱わないこと等の注意が必要である。
- (4) 黄色ブドウ球菌による食中毒の代表的な初期症状は発熱である。

**問題 2 2** 次のうち、ウエルシュ菌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) 人や動物の腸管内、土壌、水等自然界に広く分布している。
- (2) ウエルシュ菌による食中毒の主な原因食品として、カレーやシチューが挙げられる。
- (3) ウエルシュ菌による食中毒を発症すると主な症状は腹痛や下痢である。
- (4) 芽胞を形成しない好気性菌である。

**問題 2 3** 次のうち、寄生虫性食中毒の原因であるアニサキ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) サバ、アジ、イカ等の魚介類に寄生する。
- (2) 人の体内では成虫になれず、胃壁や腸壁に侵入したときに腹痛等の症状を発症する。
- (3) 「わさび」や「しょうゆ」、「酢」にはアニサキスを死滅させる効果がある。
- (4)  $-20^{\circ}\text{C}$ 以下、24 時間以上の冷凍処理は、アニサキス幼虫の感染性を失わせるため、予防法として有効である。

**問題 2 4** 次のうち、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として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) セレウス菌は、細菌性食中毒の中では最も致命率が高い。
- (2) わが国では、下痢型の食中毒が多く発生し、毒素型に分類される。
- (3) セレウス菌は、有芽胞菌で、加熱調理後に長時間放置した状態で増殖する。
- (4) セレウス菌は、好塩菌であり、魚介類を調理前に真水で洗浄することで食中毒の発生が予防できる。

**問題 2 5** 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) ノロウイルスは、ヒトの腸管内で増殖し、糞便から大量に排出される。
- (2) ノロウイルス食中毒の予防対策として、食品を加熱殺菌する場合は、食品の中心温度が85～90℃で90秒以上の加熱を行うことが必要である。
- (3) ノロウイルス食中毒の主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱などである。
- (4) ノロウイルス食中毒は冬場にのみ発生する。

**問題 2 6** 次のうち、植物性食中毒の原因植物とその有毒物質の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | 原因植物       | 有毒物質     |
|------------|----------|
| (1) スイセン   | — ソラニン   |
| (2) 青梅     | — アミグダリン |
| (3) イヌサフラン | — ムスカリン  |
| (4) テングタケ  | — アコニチン  |

**問題 2 7** 次のうち、食品衛生法に基づく食品群と食品中の放射性セシウムの基準値の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

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



**問題 2 8** 次のうち、微生物による食中毒の予防三原則として、誤っているものを1つ  
選びなさい。

- (1) 微生物をつけない（清潔の原則）。
- (2) 微生物を増やさない（迅速又は低温保存の原則）。
- (3) 微生物を見つける（検査の原則）。
- (4) 微生物をやっつける（加熱の原則）。

**問題 2 9** 次のうち、食品取扱者の衛生に関する記述として、正しいものを1つ選びな  
さい。

- (1) 作業中に汚れものや生ものを取り扱った手は、細菌汚染の心配があるため、作業中であっても手洗いが必要となる。
- (2) 手袋をしっかりと着用すれば、調理作業前の手洗いは不要である。
- (3) 健康状態の確認のためには、年1回以上健康診断だけを受ければよく、定期的な検便は不要である。
- (4) 検便の結果、保菌者であることが分かっても、症状がなければ直接食品を取り扱って差し支えない。

**問題 3 0** 次のうち、消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) 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過や温度の上昇、日光によって効力が弱まる。
- (2) 消毒に用いるエタノールは、95%濃度が最も強い殺菌力を持つといわれている。
- (3) 逆性せっけんは、洗浄力は弱い、殺菌力は強い。
- (4) 殺菌灯は、紫外線が直接あたらない部分は殺菌できない。

**問題 3 1** 次のうち、食品添加物とその用途名の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | 食品添加物         | 用途名     |
|---------------|---------|
| (1) L-アスコルビン酸 | — 甘味料   |
| (2) 亜硝酸ナトリウム  | — 酸化防止剤 |
| (3) ソルビン酸カリウム | — 保存料   |
| (4) アスパルテーム   | — 香料    |

**問題 3 2** 次のうち、H A C C Pに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) H A C C Pに沿った衛生管理は、食品等事業者が任意で導入している。
- (2) H A C C Pとは、食品等事業者自らが危害要因を把握したうえで、特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。
- (3) H A C C Pに基づく衛生管理は、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。
- (4) H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理には、記録の文書化と保管は含まれない。

**問題 3 3** 次のうち、菓子やパンに関連する衛生的危害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) 洗剤を食用油や調味料と近接して保管すると、誤って食品に混入させる危険性が増し、食中毒の原因となることがある。
- (2) 菓子では、ノロウイルスや黄色ブドウ球菌を病因物質とした食中毒が多い。
- (3) 割卵した状態の卵であれば、常温保存が推奨される。
- (4) 菓子やパンを原因食品とした食中毒では、死亡者が発生した事例がある。

**問題 3 4** 次のうち、大量調理施設衛生管理マニュアルに定められる食品の保存基準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、10℃以下で保存しなければならない。
- (2) 生鮮果実は、室温で保存しなければならない。
- (3) チョコレートは、25℃以下で保存しなければならない。
- (4) 練乳は、25℃以下で保存しなければならない。

## 栄 養 学

**問題 3 5** 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) 誘導たんぱく質であるゼラチンは、コラーゲンを熱水で変性させ抽出したものである。
- (2) 胃においてトリプシンの作用によりペプトンに分解される。
- (3) 筋肉、髪の毛、酵素などの主成分である。
- (4) アミノ基には、窒素が含まれる。

**問題 3 6** 次のうち、食物繊維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) 水溶性食物繊維は水に溶けると著しく粘性が増し、コレステロール等吸着した物質の吸収を抑制する。
- (2) 食物繊維（セルロース、ペクチン）は炭水化物のうち、単糖類に分類される。
- (3) 食物繊維はアルギン酸などの水溶性食物繊維とキチンなどの不溶性食物繊維に分類される。
- (4) 不溶性食物繊維は保水性が高く、消化液を吸い込んでかさが増し、ぜん動運動を起こして排便を促進する。

**問題 3 7** 次のうち、ビタミンとその欠乏症の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

ビタミン	欠乏症
(1) 葉酸	— 巨赤芽球性貧血
(2) ビタミンC	— 壊血病
(3) ビタミンB 1	— 脚気
(4) ビタミンK	— くる病

**問題 3 8** 次のうち、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として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (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) コレステロールや飽和脂肪酸の摂取は血圧を上昇させやすい。
- (3) 高血圧症の予防のためにも、一般的には中程度の制限では1日6 g未満の食塩摂取を推奨している。
- (4) 血圧を上昇させる作用のある海藻類などの食物繊維やカリウムの摂取を制限する必要がある。

**問題 3 9** 次のうち、水分代謝に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 体重に占める水分重量の割合は、成人男性で 40%である。
- (2) 栄養素の燃焼に伴って体内で生成する水分は、成人で1日 1,000 mLである。
- (3) 成人男性は、成人女性に比べて体水分量が多い。
- (4) 成人の体水分量は、細胞外液と比べて細胞内液の方が少ない。

**問題 4 0** 次のうち、( ) 内に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

栄養成分表示とは、消費者が食品を購入する際の情報として、容器包装に入れられた食品を対象とし、その食品に含まれる栄養成分を容器のパッケージ（外装）に示し、商品選択の助けをするものである。義務表示である栄養成分は、エネルギー（熱量）、たんぱく質、( )、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）である。

- (1) 食物繊維
- (2) 脂質
- (3) 水分
- (4) ビタミン類

**問題 4 1** 次のうち、ホルモンに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 甲状腺ホルモンが過剰に分泌されると、エネルギー消費量を増大させる。
- (2) インスリンは、血糖値を上昇させる。
- (3) パラソルモンは、血液中リン濃度を上昇させる。
- (4) グルカゴンは、ナトリウムや体水分量、浸透圧の維持に関与している。

**問題 4 2** 次のうち、カリウムに関する記述について、アとイの正誤の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

ア 細胞外液の浸透圧が一定に保たれるように調節する。

イ ナトリウムの排泄を促進し、高血圧に対して抑制的に働く。

- (1) ア 正   －  イ 正
- (2) ア 正   －  イ 誤
- (3) ア 誤   －  イ 正
- (4) ア 誤   －  イ 誤



## 製 菓 理 論

**問題 4 3** 次のうち、蔗糖の純度が最も高いものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 黒砂糖
- (2) 三温糖
- (3) 上白糖
- (4) グラニュー糖

**問題 4 4** 次のうち、水あめ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) でんぷんを酸または酵素で糖化してつくられる。
- (2) 甘味度は砂糖の75%程度である。
- (3) DE（糖化度）の低いものほど粘度が強い。
- (4) 砂糖の結晶防止に使用される。

**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) 原料小麦の種類によって、たんぱく質の量と質、用途が異なる。
- (2) 小麦粉に含まれるアルブミン、グロブリンの混合物をグルテンと呼ぶ。
- (3) パンには、グルテンが強い網状の組織を形成する薄力粉が適している。
- (4) スポンジ、カステラ、饅頭には、グルテンの量が少ない強力粉が適している。

**問題 4 6** 次のうち、でんぷん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) でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの糊化が起こる。
- (2) 糊化したでんぷんは消化吸収されやすい。
- (3) 糊化されたでんぷんを急速に脱水乾燥し、水分を10%以下にすると老化が進む。
- (4) 多量に砂糖が含まれている羊羹は老化が進みにくい。

**問題 4 7** 次のうち、米粉と米粉を使用した製品の組合せとして、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- | 米粉       |   | 製品    |
|----------|---|-------|
| (1) 上新粉  | — | すあま   |
| (2) 上用粉  | — | おこし   |
| (3) 道明寺粉 | — | 桜餅    |
| (4) 上南粉  | — | 押し物菓子 |

**問題 4 8** 次のうち、鶏卵の起泡性に関する記述として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 卵白に含まれる脂質は、空気と界面で凝固しやすい性質を持っている。
- (2) 卵白に砂糖を加えると泡沫安定性が著しく減少する。
- (3) 卵白の起泡性は卵の鮮度や pH、温度などによって影響を受ける。
- (4) 乾燥全卵は、起泡を目的とする菓子製造に適する。

**問題 4 9** 次のうち、ショートニングに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) バターの代用品としてフランスで開発されたものである。
- (2) 原料乳の中に含まれている乳脂肪を濃縮・固化したものである。
- (3) 15%程度の水分を含んでいる。
- (4) 使用目的に合わせて、固形状、液状、粉状のものがある。

**問題 5 0** 次のうち、乳製品とその説明の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 全粉乳 — 生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え粉末状にしたもの
- (2) 脱脂粉乳 — 生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳の乳脂肪分を除去したものからほとんど全ての水分を除去し、粉末状にしたもの
- (3) 加糖練乳 — 生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳にしよ糖を加えて濃縮したもの
- (4) クリーム — 生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したもの

**問題 5 1** 次のうち、純チョコレートのテンパリング（調温）に関する記述について、

（ ）に入る数字の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

チョコレートはテンパリング（調温）を誤るとブルームを起こしやすい。テンパリングは（ア）℃内外で攪拌しながら、いったん約（イ）℃に下げ、さらに攪拌しながら（ウ）℃くらいまで上げ、十分に攪拌してから型流しあるいはコーティング用に使用する必要がある。

（ア）      （イ）      （ウ）

（1） 30    —    18    —    31

（2） 30    —    28    —    41

（3） 40    —    28    —    31

（4） 40    —    18    —    41

**問題 5 2** 次のうち、寒天に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

（1）海藻の紅藻類であるテングサ、オゴノリなどが原料となる。

（2）主成分はたんぱく質である。

（3）ゲル化力はゼラチンの10分の1程度である。

（4）一定の糖分と酸があるとゲル化する。

**問題 5 3** 次のうち、芳香性香辛料に分類されるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ジンジャー
- (2) ナツメグ
- (3) シナモン
- (4) カルダモン

**問題 5 4** 次のうち、菓子製造に使用される酒類について、果実を原料とするものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ワイン
- (2) ラム
- (3) ブランデー
- (4) キルシュワッサー

## 製菓実技

### (和菓子)

**問題 5 5** 次のうち、製餡の配糖率の算出式として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) (加える砂糖の重量÷生餡の重量) ×100＝配糖率 (%)
- (2) (加えた砂糖の重量÷練り上がり餡の重量) ×100＝配糖率 (%)
- (3) (生餡の重量÷加える砂糖の重量) ×100＝配糖率 (%)
- (4) (練り上がり餡の重量÷加えた砂糖の重量) ×100＝配糖率 (%)

**問題 5 6** 次のうち、餅物として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 求肥
- (2) 草餅
- (3) 柏餅
- (4) 赤飯

**問題 5 7** 次のうち、卵白を使用する和菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 焼皮桜餅
- (2) 茶通
- (3) 錦玉羹
- (4) 吉野羹

**問題 5 8** 次のうち、薄力粉を使用しない蒸し物として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 茶饅頭
- (2) 田舎饅頭
- (3) 薯蕷饅頭
- (4) 菓饅頭



**問題 5 9** 次のうち、和菓子の分類の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 餅物 — おはぎ
- (2) 平鍋物 — どら焼
- (3) 練り物 — こなし
- (4) 押し物 — 和三盆打菓子

**問題 6 0** 次のうち、寒天を使用した水ようかんの製造工程について、( )に入る温度として、正しいものを1つ選びなさい。

「水ようかんを羊羹舟に流し入れるときの温度は、熱すぎると流し入れたときに分離して餡粒子が下に沈んでしまい、逆に、冷ましすぎると固まりはじめ、それをかき混ぜていると、寒天のコシが抜けてしまうため、( ) くらいが最も適している。」

- (1) 25℃
- (2) 45℃
- (3) 65℃
- (4) 85℃

# 製菓実技

## (洋菓子)

**問題 5 5** 次のうち、モザイククッキーの配合について、( ) に入る数字の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

プレーン生地		ココア生地	
バター	130 g	バター	130 g
粉糖	85 g	粉糖	85 g
ヴァニラオイル	1 g	ヴァニラオイル	1 g
全卵	40 g	全卵	40 g
薄力粉	210 g	卵白	適量
		薄力粉	( ア ) g
		ココア	( イ ) g

製法：プレーン生地、ココア生地とも 150 g × 2 個を、長さ 16 cm、直径 3 cm の棒状にのばし、成形し、パラフィン紙に包み冷凍する。

- (ア) (イ)
- (1) 175 — 33
- (2) 33 — 175
- (3) 175 — 175
- (4) 33 — 33

**問題 5 6** 次のうち、バターケーキの製法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) シュガーバッタ法
- (2) フラワーバッタ法
- (3) オールインワン法
- (4) ストレート法

**問題 5 7** 次のうち、シュー生地シュー生地の製法についての記述として、誤っているものを1つ  
選びなさい。

- (1) 小麦粉を加えた後は加熱し、でんぷんでんぷんを十分に糊化させる。
- (2) 油脂を水分と共に沸騰させる。
- (3) 生地温度を下げないように、常温の全卵を使用する。
- (4) 小麦粉はグルテンが形成されないようにさっくりと軽く混ぜ合わせる。

**問題 5 8** 次のうち、グラスとして、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- (1) ソルベ
- (2) パルフェ
- (3) グラニテ
- (4) ヌガー

**問題 5 9** 次のうち、バヴァロアの配合におけるゼラチンの量として、正しいものを 1 つ選びなさい。

バヴァロアの配合

卵黄	60 g
砂糖	75 g
ゼラチン	(       ) g
牛乳	300 g
ヴァニラビーンズ	1/3 本
生クリーム	300 g

- (1) 3
- (2) 12
- (3) 60
- (4) 120

**問題 6 0** 次のうち、クレーム・パティシェールの原料として、誤っているものを1つ  
選びなさい。

- (1) 卵黄
- (2) 薄力粉
- (3) ベーキングパウダー
- (4) 砂糖

## 製菓実技

### (製パン)

**問題 5 5** 次のうち、パンとその分類に関する組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食パン — イギリスパン
- (2) 菓子パン — クリームパン
- (3) ハード系パン — ブリオッシュ
- (4) ロールパン — ドッグロール

**問題 5 6** 次のうち、ミキシングによる生地の変化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) つかみどり段階 — 材料が雑然と混じった状態
- (2) 水切れ段階 — 生地に弾力が出て、くっつかなくなる
- (3) 最終結合段階 — 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる
- (4) 麩切れ段階 — 生地は粘着状になり流動性を帯びる

**問題 5 7** 次のうち、ベンチタイ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) グルテンを引き締めて弾力性を高める。
- (2) 分割、丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和する。
- (3) 生地を休ませて回復させる。
- (4) 生地は伸展性を回復し、ガスを含み膨張する。

**問題 5 8** 次のうち、スチームを使用するパンとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ホワイトロール
- (2) ダッチロール
- (3) バターロール
- (4) シナモンロール

**問題 5 9** 次のうち、中種法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) 直捏法に比べて工程所要時間が長い。
- (2) 製品の保存性がよく、老化が遅い。
- (3) すべての材料を一度に混ぜ合わせることから、ストレート法とも呼ばれる。
- (4) 機械耐性に優れており、大量生産に適している。

**問題 6 0** 次のうち、イーストを使用する製品として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) デニッシュペストリー
- (2) ケーキドーナツ
- (3) レーズンブレッド
- (4) ベーグル



