

令和6年度 大分県製菓衛生師試験問題

令和7年3月7日（金）

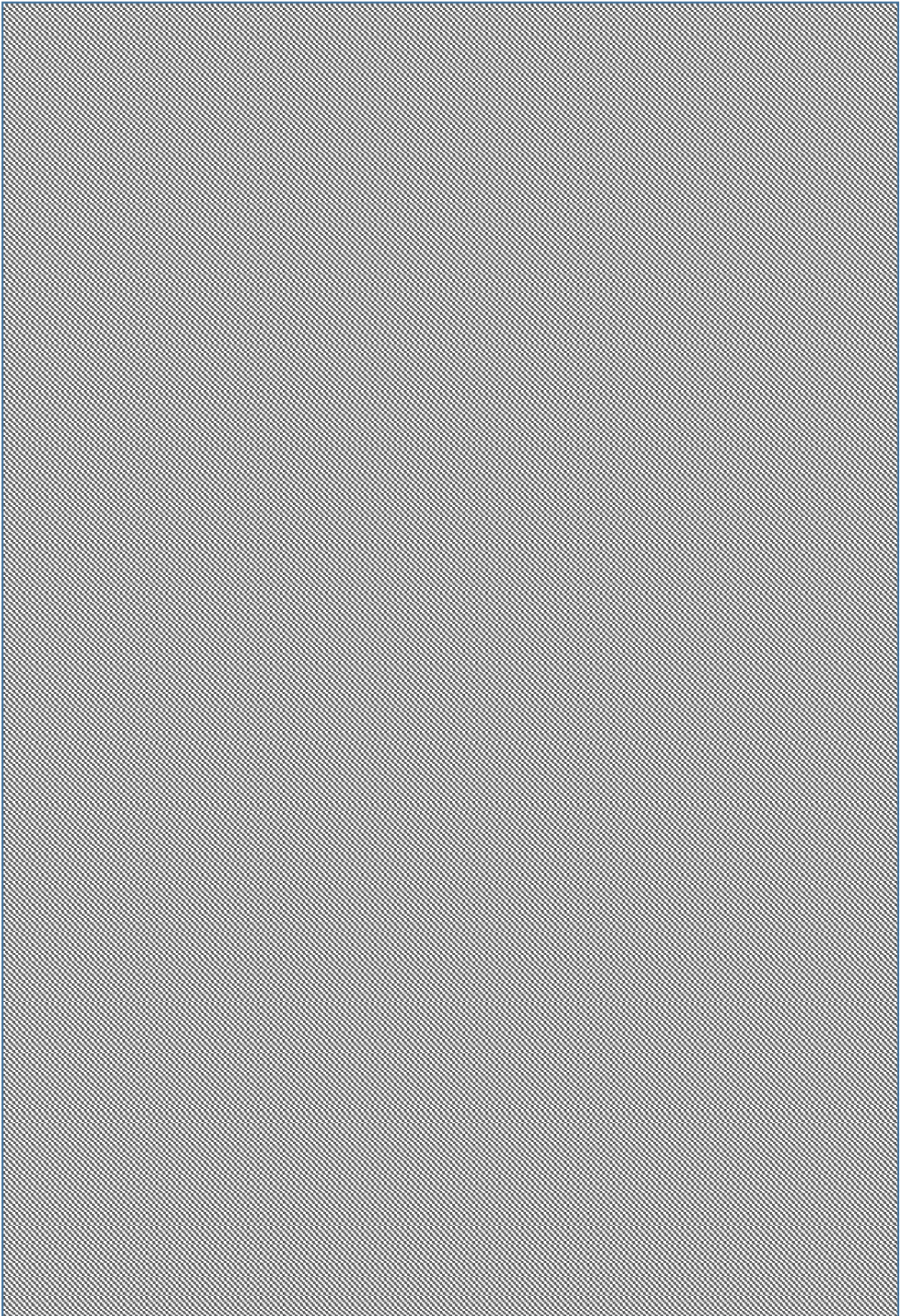
試 験 時 間
10時00分～12時00分

指示があるまで、開いてはいけません。

試 験 科 目
○ 衛 生 法 規
○ 公 衆 衛 生 学
○ 食 品 学
○ 食 品 衛 生 学
○ 栄 養 学
○ 製 菓 理 論
○ 製 菓 実 技

受験上の注意事項

- 1 受験票は、各自机の上の番号札の横に置いてください。
- 2 机の上には、受験票、筆記用具及び時計以外は置いてはいけません。
- 3 問題用紙と解答用紙は別々になっています。指示がありましたら、試験問題のページ数（24ページ）を確認し、解答用紙に受験番号と氏名を記入してください。
- 4 問題は、7科目で60問あります。
なお、製菓実技の問題6問(問55～問60)は、選択問題となります。
- 5 **製菓実技の選択問題**は、「和菓子」、「洋菓子」及び「製パン」の科目からいずれか**1つを選択**し、解答用紙の**科目選択欄の（ ）内に○印を必ず記入**してください。
- 6 解答用紙の**科目選択欄に○印が記入されていない場合**や**○印を記入した科目と解答した科目が異なる場合**、また、**2つ以上の選択科目を解答した場合は、いずれも無効**となります。
- 7 解答は、**解答欄に1つだけ記号（A～Dのいずれか）を記入**してください。**2つ以上記入した場合は無効**となります。
- 8 **試験開始後、60分間は退室できません。**60分経過後、退室したい場合は静かに手をあげてください。試験監督員が確認してからでなければ退室できません。また、**一度退室した方は、再び入室することはできません。**
- 9 退室するときには、解答用紙を裏返して、各自の机の上に置き、忘れ物のないように静かに退室してください。
- 10 問題の内容に関する質問は、一切お答えできません。
- 11 受験票は、各自で持ち帰ってください。また、問題用紙も各自持ち帰っても構いません。



【 衛生法規 】

問1 次の製菓衛生師法施行令第2条に定める製菓衛生師名簿の登録事項のうち、()の中に入る語句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

- 一 登録番号及び登録年月日
- 二 (ア) 都道府県名(日本の国籍を有しない者については、その国籍)、氏名、生年月日及び性別
- 三 免許の(イ)に関する事項
- 四 その他厚生労働省令で定める事項

- A (ア) 本籍地 (イ) 取消し
- B (ア) 住所地 (イ) 取消し
- C (ア) 本籍地 (イ) 変更
- D (ア) 住所地 (イ) 変更

問2 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- B 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書等を本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。
- C 製菓衛生師は、菓子製造の業務に従事しない期間が10年以上経過したとしても、免許証を返納する必要はない。
- D 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、5日以内に、免許を与えた都道府県知事に免許証を返納しなければならない。

問3 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A ジャムやクリーム、もなかの外殻を製造する営業は、菓子製造業に含まれない。
- B 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い衛生管理にあたることとされている。
- C 施設の窓及び出入口は、原則として開放したままにしない。
- D 既存添加物は、年々その数が増加する傾向にある。

【 公衆衛生学 】

問4 次のヘルスプロモーションに関する記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

ヘルスプロモーションとは「人々が自らの(ア)とその決定要因をコントロールし、(イ)することができるようにするプロセス」とされており、近年国内で取り組まれているたばこの自動販売機の規制や分煙の推進など行政による健康の支援環境整備は、こうしたヘルスプロモーションの取り組みといえる。

- A (ア) 生活 (イ) 改善
- B (ア) 健康 (イ) 改善
- C (ア) 生活 (イ) 選択
- D (ア) 健康 (イ) 選択

問5 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 近年、3人に1人は何らかのがんにかかるといわれており、身近な病気となっている。
- B 高血圧症には、腎臓病や睡眠時無呼吸症候群などによる二次性高血圧症がある。
- C 糖尿病は、初期には自覚症状がないため、健康診断などで偶然発見されることが多い。
- D 肝がんは、わが国では女性より男性のほうが多い傾向がある。

問6 次の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 主な衛生統計には、人口統計、保健統計がある。
- B 人口静態統計とは、ある一定の時点を期して調査した全人口の状態に関する統計である。
- C 人口動態統計とは、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となるできごとを把握するものである。
- D 簡易生命表は、5年ごとの国勢調査による日本人人口(確定数)や人口動態統計(確定数)をもとに、作成されている。

問7 次のうち、金属器具の消毒薬として適切でないものを一つ選びなさい。

- A 過酢酸
- B アルコール
- C 次亜塩素酸ナトリウム
- D 両性界面活性剤

問8 感染症とその原因となる病原体についての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | (感染症) | (原因となる病原体) |
|--------------------|------------|
| A トキソプラズマ症・・・細菌 | |
| B 麻疹・・・・・・・・・・ウイルス | |
| C 白癬（水虫）・・・・・・・・原虫 | |
| D 淋菌感染症・・・・・・・・真菌 | |

問9 次のうち、予防接種法の定期予防接種におけるA類疾病として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A ロタウイルス感染症
- B ヒトパピローマウイルス感染症
- C A型肝炎
- D 風疹

問10 媒介害虫とその媒介害虫が引き起こす感染症の次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- | (媒介害虫) | (感染症) |
|--------------------------|-------|
| A 蚊・・・・・・・・・・日本脳炎 | |
| B アタマジラミ・・・・・・・・疥癬（かいせん） | |
| C ノミ・・・・・・・・・・ペスト | |
| D マダニ・・・・・・・・・・ライム病 | |

問 1 1 次のうち、紫外線の作用として正しいものを一つ選びなさい。

- A 黒斑作用
- B 鎮痛作用
- C ビタミンD形成作用
- D 温熱作用

問 1 2 水道水の水質基準項目と基準値に関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | (水質基準項目) | (基準値) |
|-------------------|----------------------------|
| A 一般細菌 | 1 m l の検水で形成される集落数が 1 0 以下 |
| B 大腸菌 | 検出されないこと |
| C p H 値 | 6 . 8 以上 8 . 5 以下 |
| D 濁度 | 5 度以下 |

【 食品学 】

問 1 3 次の食品成分に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 海藻類のうま味成分には、主にコハク酸が含まれる。
- B 茶の甘味成分として、カフェインが含まれる。
- C きのこと類には、プロビタミンAが多く含まれる。
- D 豚肉には、ビタミンB1が含まれる。

問 1 4 次の機能性食品に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 特定保健用食品は、一日に必要な栄養成分の補給を目的としている。
- B 機能性表示食品は、有効性・安全性を消費者庁が個別に審査する。
- C 栄養機能食品は、食品関連業者が消費者庁に届出を行う。
- D 特別用途食品は、許可されると許可証票（マーク）を付けることができる。

問 1 5 アレルギー表示についての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | (原材料名) | (表示区分) |
|--------------------|-------------|
| A くるみ・・・・・・・・ | 特定原材料に準ずるもの |
| B カシューナッツ・・・・・・・・ | 特定原材料 |
| C マカダミアナッツ・・・・・・・・ | 特定原材料に準ずるもの |
| D ゼラチン・・・・・・・・ | 特定原材料 |

問 1 6 天然色素と食品についての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | (天然色素) | (食品) |
|--------------------|------|
| A アントシアニン・・・・・・・・ | 卵 |
| B カロテノイド・・・・・・・・ | にんじん |
| C クロロフィル・・・・・・・・ | 豚肉 |
| D アスタキサンチン・・・・・・・・ | なす |

問17 次のイモ類に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A サツマイモを外部からゆるやかに加熱すると、ショ糖を生じて甘みが増す。
- B ジャガイモには、ビタミンCが含まれる。
- C サトイモに触れると痒みを生じるのは、シュウ酸カルシウムによるものである。
- D こんにゃくは、コンニャクイモを粉砕し、水酸化カルシウムを加えて固めて製造される。

問18 次の食品の褐変反応に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A リンゴやなすの切断面が褐変するのは、非酵素的な褐変反応である。
- B 酵素的褐変を積極的に利用した食品として、紅茶がある。
- C カラメル化反応は糖類を低温で加熱することで生じる。
- D メイラード反応はポリフェノールオキシターゼという酵素が関与する。

【食品衛生学】

問19 次の衛生管理に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 消化器系感染症の健康保菌者に対する検便検査は有効ではない。
- B 食品衛生法施行規則では、食品衛生責任者の指定やその責務について規定されている。
- C 食品衛生法施行規則では、飲用に適する水を使用する場合は少なくとも2～3年に1度の頻度で水質検査を行うこととされている。
- D 食中毒予防の3原則と呼ばれているのは、食中毒菌を「つけない」「検査する」「やっつける」である。

問20 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 食品を取り扱う従事者が50人未満の小規模事業者は、FAO/WHO合同食品規格コーデックス委員会が定めたHACCPの7原則12手順に従う必要がある。
- B HACCPによる衛生管理は食品の細菌検査などを行い、合格した製品のみを出荷する「ファイナルチェック方式」である。
- C HACCPに沿った衛生管理の義務化は、2025（令和7）年度から開始する予定である。
- D 事業者自身が施設の実情に応じて衛生管理計画を作成し、実行、点検・記録を行うものである。

問21 食品添加物の用途と物質名についての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | (用途) | (物質名) |
|-------|------------|
| A 着色料 | クエン酸 |
| B 保存料 | ソルビン酸カリウム |
| C 漂白剤 | サッカリンナトリウム |
| D 甘味料 | パラオキシ安息香酸 |

問22 次の微生物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A カンピロバクターは、家畜、家きん、ペット等の動物の腸管内に存在している。
- B 黄色ブドウ球菌は、熱に強いが、産生する毒素（エンテロトキシン）は熱に弱い。
- C サルモネラ属菌による食中毒は、食肉や卵、それらの加工品が原因食品となりやすい。
- D ウェルシュ菌は嫌気性菌であり、前日調理されたカレーやシチューなどが原因食品となって食中毒を起こすことがある。

問23 次の細菌性食中毒の予防に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 加熱した食品の冷却にはゆっくり時間をかけることが効果的である。
- B 調理後すぐに喫食しない場合は、食べる直前に再度十分に加熱することが重要である。
- C 生肉と調理済み食品は二次汚染を防ぐため、接することのないよう区別して保存する必要がある。
- D ねずみや昆虫等の定期的な駆除作業が必要である。

問24 次の食品の表示に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 食品表示基準は、厚生労働省令によって具体的内容が定められている。
- B 添加物名については、加工助剤のように完成前に除去されるものであっても、加工時に使用された場合には表示をする義務がある。
- C 保存料を使用した場合には、物質名のほか、その用途名も併記する必要がある。
- D 製造の工程で、アレルギー物質のコンタミネーションの可能性のある場合は、「混入している可能性がある」旨の表示が必要である。

問 2 5 次の殺菌と消毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 次亜塩素酸ナトリウムは、飲料水や野菜の消毒に使用されている。
- B アルコールは、70%以下に希釈されると殺菌力が低下し、食品衛生上の使用に適さなくなる。
- C 牛乳やビールなどは、栄養価や風味が損なわれにくいパスツリゼーションといった殺菌法が用いられる。
- D 逆性せっけんは、洗浄力に優れるが殺菌力が低いのが特徴である。

問 2 6 自然毒食中毒の原因食品と原因物質についての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | (原因食品) | (原因物質) |
|-----------|----------|
| A イシナギの肝臓 | ビタミンB6 |
| B テングダケ | アマニタトキシン |
| C ジャガイモの芽 | テトラミン |
| D フグ | シガテラ |

問 2 7 次の腸管出血性大腸菌O157に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 潜伏期間は比較的短く、通常2～5時間程度で発症する。
- B ベロ毒素を産生し、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。
- C 無症状の健康保菌者の便から感染することがある。
- D 「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」において、3類感染症に分類されている。

問 2 8 次の食品の保存に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 食品の保存の目的として、腐敗・変敗した食品の摂取による衛生上の危害発生の未然防止がある。
- B 食品を腐敗・変敗させる主な原因は主としてウイルスによるものである。
- C 保存性を高める目的で使用される食品添加物は、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」にて、使用基準が定められている。
- D 砂糖漬け法は食品中の自由水を少なくし、結合水を増やすことで水分活性(A_w)の値を下げ保存性を高める方法である。

問29 次の農薬・動物用医薬品に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 食品中の農薬の残留基準については、農薬取締法にて規制されている。
- B 動物用医薬品には抗生物質等の治療薬やワクチンなどの予防薬が含まれるが、疾病診断薬は除外されている。
- C DDTやBHCに代表される有機塩素系農薬は、土壌中への長期残留性などの問題が確認されたことから現在使用が禁止されている。
- D 個別の残留基準が設定されていない農薬については、一律基準値0.1ppmで規制される。

問30 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 防カビ剤のチアベンダゾール（製剤含む）はかんきつ類及びバナナ以外の食品に使用してはならない。
- B 甘味料のアスパルテームの使用はチューインガムに限る。
- C 現在使用が認められている着色料はタール色素のみである。
- D わが国で使用が認められる添加物は、指定添加物、天然香料、一般飲食物添加物の3種のみある。

【 栄養学 】

問31 次の記述のうち、脂質の種類として誤っているものを一つ選びなさい。

- A トリグリセリド
- B アラキドン酸
- C アルブミン
- D レシチン

問32 ビタミンとその主な欠乏症についての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | (ビタミン) | (主な欠乏症) |
|----------------------|---------|
| A ビタミンA | ・・・夜盲症 |
| B ビタミンE | ・・・壊血病 |
| C 葉酸 | ・・・ペラグラ |
| D ビタミンB ₂ | ・・・くる病 |

問33 次のミネラル（無機質）に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A カリウムは、ナトリウムの排泄を抑える。
- B 血液中のカルシウム濃度が低下すると、ビタミンDが働く。
- C ナトリウムの摂取量が少ないと、高血圧の発生率が高くなる。
- D 銅が欠乏すると、味覚障害を引き起こす。

問34 消化酵素とその働きについての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | (消化酵素) | (働き) |
|-----------|-------------|
| A アミラーゼ | ・・・たんぱく質の分解 |
| B ジペプチダーゼ | ・・・麦芽糖の分解 |
| C 膵リパーゼ | ・・・脂質の分解 |
| D ペプシン | ・・・でんぷんの分解 |

問35 次の生活習慣と疾病に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 日本人成人のBMIは、30 (kg/m²) が理想体重である。
- B 骨粗鬆症の予防には、日光浴と適度な運動が望ましい。
- C 脂質異常症の食事は、不飽和脂肪酸を少なめにする。
- D 痛風の食事は、肉類を多めにする。

問36 次のうち、三大栄養素として誤っているものを一つ選びなさい。

- A たんぱく質
- B 脂質
- C 炭水化物 (糖質)
- D ミネラル (無機質)

【製菓理論】

問 3 7 次の砂糖のうち、灰分含有量が最も低いものを一つ選びなさい。

- A 三温糖
- B 中白糖
- C 黒砂糖
- D 白双糖

問 3 8 次の甘味料のうち、人工甘味料として正しいものを一つ選びなさい。

- A アスパルテーム
- B トレハロース
- C ステビア
- D ソルビトール

問 3 9 次の糖類に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 水飴は砂糖と同等の甘味度である
- B 食品中の砂糖濃度が高いものほど防腐性が高い。
- C 砂糖は他の糖類に比べて結晶しやすい。
- D ブドウ糖には α 型と β 型があり、 α 型の方が甘味が強い。

問 4 0 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 胚芽は小麦粒の約 8 3 % を占めている。
- B 強力粉はクッキーの製造に適している。
- C 小麦は国内産のほかアメリカ、カナダ、中国の 3 カ国からほとんど輸入している。
- D 小麦粉のたんぱく質はグルテニン、グリアジンが主成分で 8 0 % を占めている。

問 4 1 次のでんぷんに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A でんぷんの膨化力は主としてアミロペクチンによるものである。
- B 一般的に粒子の大きいでんぷんは吸湿性が小さい。
- C いったん糊化されたでんぷんが、再び元のでんぷんに戻ることを老化という。
- D でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になり、これを糊化という。

問 4 2 米粉の種類とその原料米についての次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | (米粉の種類) | (原料米) |
|---|---------|-------|
| A | 寒梅粉 | もち米 |
| B | 羽二重粉 | もち米 |
| C | 上用粉 | うるち米 |
| D | 上南粉 | うるち米 |

問 4 3 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 卵黄は脂質が多く卵黄固形物の約 63% を占めている。
- B 卵白の約 89% は水分で、固形分の約 93% はたんぱく質からなっている。
- C 卵白には強い乳化力をもつレシチンが含まれている。
- D 卵は糖類、特に転化糖などと加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。

問 4 4 卵の加工品とこれを原料とした菓子についての次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | (卵の加工品) | (原料とした菓子) |
|---|---------|-----------|
| A | 液状全卵 | カステラ |
| B | 液状卵白 | 糖衣菓子・ヌガー |
| C | 凍結卵 | 焼き菓子 |
| D | 乾燥卵 | スポンジ類 |

問 4 5 次の油脂に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 砂糖は油脂の変敗を促進させる働きがある。
- B マーガリンはバターの代替品としてフランスで開発され、発達してきたものである。
- C 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させてつくったもので芳香が強い。
- D ショートニングは可塑範囲が広く、温度が少々変わっても硬さがあまり変わらない。

問 4 6 次の牛乳に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 乳糖は牛乳特有の甘味の少ない糖質で水に溶けやすい。
- B 牛乳の主要成分は脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分であり、これらの成分が栄養上理想的な割合で含まれている。
- C カゼインは酸を加えると白色の沈殿を生ずるが、熱では100℃でも凝固しない。
- D 牛乳の無機質成分としてカルシウム、リンが多い。

問 4 7 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 全脂加糖練乳はショ糖が40%以上含まれているので防腐力も優れ、保存性が高い。
- B 全脂粉乳は牛乳をそのまま乾燥したもので風味がよい。
- C クリームは全乳から脂肪分を集めたもので、一般的に脂肪分約65%、水分約25%のものである。
- D バターの香気は、ダイアセチルが主成分といわれる。

問48 次のチョコレートに生じるブルームに関する記述のうち、誤っているものを一つ 選びなさい。

- A 砂糖がチョコレートの表面に浮いて団結化したシュガーブルームと、脂肪が分離し団結化したファットブルームがある。
- Bブルームが生じると外観が悪くなるばかりでなく、食べた場合のチョコレートの粘性、テクスチャーや香味も著しく低下する。
- Cチョコレートの表面に白い粉が生じる等、チョコレート独特の艶が消える現象である。
- Dテンパリングが適正に行われない場合や湿度の低いところで作業した場合等に起こりやすい。

問49 次のチョコレートに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- A 純チョコレートを年間通じて使用するには18℃程度の恒温室が必要である。
- Bテオブロミンは甘みのある茶色の結晶である。
- Cカカオバターはカカオ豆に含まれる脂肪で、約80%含まれている。
- D チョコレートにはカカオバター以外の異種脂肪が入っていないので風味が極めて良好である。

問50 凝固材料と原料についての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | (凝固材料) | (原料) |
|----------|----------|
| A 寒天 | スギノリ |
| B ゼラチン | 野菜類 |
| C ペクチン | 牛、豚などの真皮 |
| D カラギーナン | ツノマタ |

問51 次の種実類のうち、でんぷんが主成分であるものを一つ選びなさい。

- Aアーモンド
- Bくるみ
- Cカシューナッツ
- D栗

問52 次の膨張剤に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 炭酸水素ナトリウムは炭酸ガス発生後、弱い酸性を示す。
- B ベーキングパウダーはガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤を加え混合したものである。
- C イスパタは炭酸水素アンモニウムと塩化アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨張剤で、蒸し菓子などに利用される。
- D 膨張剤は90℃以上で多量のガス発生をするものが望ましい。

問53 次の酒類のうち、醸造酒に分類される酒類として正しいものを一つ選びなさい。

- A ワイン
- B 焼酎
- C ブランデー
- D ラム

問54 次のモルトエキスに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A モルトエキスの成分組織で最も多いものは、麦芽糖である。
- B モルトエキスの製パンでの効果は、風味、色つき、発酵持続性の強化があり、フランスパン、イギリスパン、バラエティーブレッド等に使われる。
- C 脱脂粉乳の多い配合では、モルトエキスを使用するとpHの上昇が見られ、発酵の遅れを防ぐことができる。
- D モルトエキスは天然の一般食品で、濃厚なシロップ状の糖化液である。

選択問題の注意事項

問55～問60は選択問題です。

「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの科目のうちから、
解答する科目を一つだけ選び、解答用紙の科目選択欄の（ ）内に
○印を記入してください。

【和菓子】

問55 次の記述のうち、長崎カステラを作る際に原材料として用いる卵・上白糖・薄力粉の配合比率について、正しいものを一つ選びなさい。

- A 3つの原材料の配合比は、卵が最も少ない。
- B 3つの原材料の配合比は、上白糖が最も少ない。
- C 3つの原材料の配合比は、薄力粉が最も少ない。
- D 3つの原材料の配合は、同重量である。

問56 次の和菓子のうち、上新粉を使用しないものを一つ選びなさい。

- A 団子
- B すあま（寿甘）
- C 柏餅
- D こなし

問57 次の饅頭のうち、膨張剤を使用しているものを一つ選びなさい。

- A 淡雪羹
- B 黄味時雨
- C 薯蕷饅頭（上用饅頭）
- D 葛饅頭

問58 次の和菓子のうち、卵を使用するものを一つ選びなさい。

- A ういろう
- B 焼皮桜餅
- C 高麗餅
- D 浮島

問59 次の和菓子のうち、寒天を使用しないものを一つ選びなさい。

- A 栗蒸し羊羹
- B 吉野羹（楓型流し）
- C 艶干錦玉
- D 寒氷

問60 次のどら焼きに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- A 焼成温度の目安は120～140℃である。
- B 生地を焼く際に、平鍋の温度が高すぎると浮きが悪く、乾燥した生地となる。
- C どら焼き用餡は、やわらかく煮あげた豆に砂糖を数回に分けて加え、練り上げる。
- D 一般的にどら焼き用餡は上割餡（最中粒餡）より糖度が高い。

【 洋菓子 】

問55 クリームに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 生クリームは、泡立てすぎると脂肪分と水分が分離する。
- B クレーム・シャンティエは、糖類がよく溶けるように可能な限り最初の方に入れる。
- C イタリアン・メレンゲを使用するバタークリームは、卵黄を入れず、熱いシロップで熱処理をする。
- D クレーム・パティシエールは、火から降ろした後、ゆっくりと室温で冷ます。

問56 次のチョコレートのテンパリングに関する記述のうち、()に入る数値として正しいものを一つ選びなさい。

(ア) °Cに溶かしたチョコレートを攪拌しながら (イ) °Cまで冷却し、再度31～32°Cに昇温する。

- A (ア) 55～60 (イ) 27～28
- B (ア) 55～60 (イ) 17～18
- C (ア) 45～50 (イ) 27～28
- D (ア) 45～50 (イ) 17～18

問57 シュー生地製法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A シュー生地を作る際は、油脂を水分とともに沸騰させる。
- B シュー生地の火通りは弱火で焦げ付かないよう注意して、十分に糊化させる。
- C シュー生地には、常温の卵を使用する。
- D 焼成中は、こまめにオーブンの扉を開閉する。

問58 次の手順によるカトルカール（バターケーキ）の製法の種類として、正しいものを一つ選びなさい。

- 手順1 バターと砂糖を十分にすりあわせる。
- 手順2 全卵を数回に分けて加え、さらにすりあわせる。
- 手順3 最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。

- A フラワーバター法
- B シュガーバター法
- C オールインワン法
- D タブリエール法

問59 次のうち、クレーム・シブストを作る際に、合わせていく素材として正しいものを一つ選びなさい。

- A クレーム・ディプロマット、ムラング・シュイス
- B クレームフェツテ、イタリアン・メレンゲ
- C クレーム・パティシエール、イタリアン・メレンゲ
- D クレーム・パティシエール、パータ・ボンブ

問60 次のクーベルチュールに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 国際規格では、乾物ベースで総カカオ固形分が35%以上、うちカカオバター31%以上と定められている。
- B テンパリング操作が必要で、これを誤るとブルーム現象が起こる。
- C 流動性がよく、極めて良質なチョコレートである。
- D 国際規格では、産地、農場が限定、指定され、流通のルートなどが全て定められている。

【 製パン 】

問 5 5 次のうち、生地の基本配合に全卵を使用するものを一つ選びなさい。

- A グリッシーニ
- B ベーグル
- C パン・ド・カンパーニュ
- D デニッシュブレッド

問 5 6 次の生地発酵に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A チマーゼ群の酵素が働きかけるのは、ショ糖とブドウ糖である。
- B チマーゼ群の酵素が作用する最適温度は30～33℃である。
- C グルテンがよくのびて炭酸ガスを生地内に貯めておく力が強いほど、パンはよく膨らむ。
- D ショ糖・ブドウ糖・果糖は発酵性糖分である。

問 5 7 次の焼減率（焼成ロス）に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 生地がオーブンで焼成されて失う重量を焼減率という。
- B 低温だけで焼成すると時間はかかるが最小の焼減率ですむ。
- C 同一の焼減率でも焼成条件が異なれば、火通りが異なる。
- D 製品・焼成方法によって異なるが、一般に焼減率は8～15%の範囲内である。

問 5 8 次の直捏法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 発酵が十分に行われるため、風味や食感に優れている。
- B 工程は、全材料を混ぜ合わせることから、ストレート法ともいう。
- C 製品の保存性がよく老化が遅いため、卸売り製品として優位性を持っている。
- D リテイルベーカリーやオーブンフレッシュベーカリー、インスタベーカリーで多く採用されている。

問59 次のフランスパンに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A フランスパンは砂糖を使わないため、モルトに含まれるアミラーゼを活用して発酵を促す。
- B クープは、ボリュームの確保と火通りをよくすることが目的である。
- C 使用する小麦粉のたんぱく質は10～11%ぐらいが理想的である。
- D 窯入れ前に蒸気を入れるのは、パンの内部のきめを細かくするためである。

問60 パンの種類とその分類についての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- | (パンの種類) | (分類) |
|----------------|--------|
| A デニッシュペストリー | ロールパン |
| B カイザーゼンメル | ハード系パン |
| C ホワイトブレッド | 菓子パン |
| D ロッゲンミッシュブロート | 食パン |

