

衛生法規(4問)

1 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 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。
- (2) 厚生労働大臣から免許を受けた者のみが、製菓衛生師の名称を使用することが許される。
- (3) 製菓衛生師は、製菓衛生師名簿に登録される事項に変更を生じたときは、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- (4) 麻薬、あへん、大麻、又は覚醒剤の中毒者には、免許を与えないことがある。

2 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品衛生責任者は、従事者の衛生教育に努めなければならない。
- (2) 天然香料は、添加物に含まれないため規制を受けない。
- (3) この法律は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- (4) 平成30年に食品衛生法が改正され、営業許可業種の見直しが行われた。

3 次の法律とその法律に関する記述の組み合わせとして正しいものはどれか。

- | | | |
|-------------|---|------------------|
| (1) 食品衛生法 | — | 受動喫煙の防止 |
| (2) 地域保健法 | — | 食品健康影響(リスク)評価の実施 |
| (3) 食品安全基本法 | — | 食品等の規格・基準の規定 |
| (4) 健康増進法 | — | 国民健康・栄養調査の実施 |

4 食品表示法に基づく食品表示基準に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 期限表示については、品質が急速に劣化しやすい食品については消費期限として表示をする。
- (2) 栄養成分表示をする場合に必ず表示しなければならないのは「熱量・たんぱく質・脂質・糖質・食塩相当量」の5項目である。
- (3) 添加物は、使用添加物のうち重量割合の最も高いもののみ表示しなければならない。
- (4) 加工食品には製造年月日の記載が義務づけられている。

公衆衛生学(8問)

1 次の人口統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 0～14歳までを年少人口、15～64歳までを生産年齢人口、65歳以上を老年（高齢）人口と区分する。
- (2) 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出来事を把握するものである。
- (3) 国勢調査は、調査年の10月1日午前0時現在で実施される調査のため、「人口静態調査」とよばれる。
- (4) 健康指標として国際比較にもよく利用される平均寿命は、20歳での平均余命のことである。

2 次の公衆衛生行政に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 町村保健センターでは、食品衛生等の行政的な監視業務を行っている。
- (2) 保健所の設置に関する法的根拠は「健康増進法」に規定されている。
- (3) 一般公衆衛生行政（地域保健行政）は、住民の健康への相談支援を中心とした対物保健領域と医療施設の制度や生活環境衛生に関する対人保健領域とに大別される。
- (4) 保健所の設置主体は、都道府県、政令指定都市、中核市、政令で定める市、特別区である。

3 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 感染症とは、微生物が人体に侵入して起こる病気の一群をいう。
- (2) 新型コロナウイルス感染症の主な感染経路は経口感染である。
- (3) 発症はしていないが病原体を保有している人を「無症状病原体保有者」という。
- (4) 適切な手洗いは、感染症の病原体の伝播を予防する重要な手段である。

4 次の媒介害虫（病原体を媒介する虫）と感染症の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

（媒介害虫）		（感染症）
（1）蚊	—	重症熱性血小板減少症候群（SFTS）
（2）ノミ	—	ペスト
（3）マダニ	—	日本紅斑熱
（4）ツツガムシ	—	つつが虫病

5 次の労働衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- （1）定期健康診断は、常時使用するすべての労働者を対象に1年以内ごとに1回実施しなければならない。
- （2）ストレスチェック制度は、メンタルヘルス不調の未然防止のための取り組みである。
- （3）労働に伴う主な健康障害としては、突発事故である「職業性災害（労働災害）」、職業病である「職業性疾病」、「作業関連疾患」がある。
- （4）労働者が労働災害により負傷した（休業4日以上）場合あるいは死亡した場合は、保健所長に届ける必要がある。

6 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- （1）メタボリックシンドロームとは、内臓肥満に伴う高血圧症のことである。
- （2）循環器病は、20～30歳代から徐々に始まり、それが中年をすぎて症状に現れるという非常に長い経過をたどる。
- （3）生活習慣病の対策として、幼少期からの生活習慣の見直しや改善は必要ない。
- （4）糖尿病の判定は、血糖値の検査結果のみで判断される。

7 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) 密閉した室内で火や暖房器具を使うと、一酸化炭素が急激に増加し、健康被害を引き起こすことがある。
- (2) 皮膚に赤外線が当たると、その部分が赤くなってくるが、これを紅斑作用という。
- (3) 一般廃棄物の処理は、国の責務である。
- (4) シックハウス症候群の原因となるダニやカビは、乾燥した環境を好む。

8 WHO（世界保健機関）憲章の健康の定義に関する次の文章について、()に入る最も適切な組み合わせは次のうちどれか。

健康とは、肉体的（身体的）、(A)、(B)に完全に良好であり、単に病気がない、虚弱ではないということではない。

- | | (A) | | (B) |
|-----|-----|---|-----|
| (1) | 精神的 | — | 社会的 |
| (2) | 精神的 | — | 文化的 |
| (3) | 衛生的 | — | 社会的 |
| (4) | 衛生的 | — | 文化的 |

食品学(6問)

1 炭水化物 50g、水分 23g、脂質 5g、たんぱく質 18g を含む食品がある。この食品のエネルギーをアトウォーター係数で計算する場合の値として、正しいものはどれか。

- (1) 292 kcal
- (2) 317 kcal
- (3) 384 kcal
- (4) 632 kcal

2 次の豆類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 大豆たんぱく質のコラーゲンは、牛乳たんぱく質のカゼインと似ていて栄養価が高い。
- (2) 大豆はほかの豆類に比べ、特にたんぱく質と脂質に富んでいる。
- (3) 大豆は、リノール酸等の必須アミノ酸が多く含まれる。
- (4) 豆乳は、大豆を乾燥させ、磨砕後に可溶成分を熱水抽出し繊維組織を除いたものである。

3 次のうま味成分に関する語句の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) こんぶ — グルタミン酸ナトリウム
- (2) 茶(玉露) — L-テアニン
- (3) 鰹節 — 5'-アデニル酸
- (4) 干しシイタケ — 5'-グアニル酸

4 次の食品の保存方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 冷蔵・冷凍法は、食品を低温で保存することで、微生物を死滅させる方法である。
- (2) 放射線照射は、わが国ではジャガイモの発芽防止の目的に限り、許可されている。
- (3) 酢漬け法は、酸を添加することで pH を上昇させ、微生物の発育を阻止する方法である。
- (4) 食品中の水分活性 (A_w) の値を上げると、その食品の保存性が高まる。

5 次の近年の食料経済構造の変化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 年齢階層別の食料消費の内容格差が小さい。
- (2) わが国の食料自給率 (供給カロリーベース) は平成 10 年度以降約 40% と横ばい状態で推移し、停留している。
- (3) 調理食品や利便性の高い加工食品の消費が増加傾向にある。
- (4) 消費者の食品選択が多様化の傾向にある。

6 次の遺伝子組み換えの表示義務対象となっている食品のうち、正しいものの組み合わせはどれか。

- | |
|---|
| (ア) 小麦
(イ) なたね
(ウ) オレンジ
(エ) トウモロコシ |
|---|

- (1) (ア)、(ウ)
- (2) (イ)、(ウ)
- (3) (ア)、(エ)
- (4) (イ)、(エ)

食品衛生学(12問)

1 次のアレルギー表示の用語と食品の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | (用語) | (食品) |
|-----------------|-----------|
| (1) 特定原材料 | ー 落花生 |
| (2) 特定原材料 | ー かに |
| (3) 特定原材料に準ずるもの | ー カシューナッツ |
| (4) 特定原材料に準ずるもの | ー くるみ |

2 次のうち、「微生物による食中毒予防の3原則」として、誤っているものはどれか。

- (1) 微生物をつけない (清潔の原則)
- (2) 微生物を殺してしまう (加熱の原則)
- (3) 微生物を取り除く (除去の原則)
- (4) 微生物を増やさない (迅速又は低温保存の原則)

3 次のアニサキスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) アユ等の淡水魚に寄生することが多い。
- (2) 通常の料理で用いる程度のワサビ、酢で死滅する。
- (3) 食中毒予防の1つとして、速やかに内臓を除去した魚を使用する。
- (4) 5度で24時間以上の冷蔵で死滅する。

4 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) 機械器具類の消毒にはアルコールが最も有効である。
- (2) 非常に小さいウイルスで人の小腸粘膜でのみ増殖する。
- (3) 潜伏期間は3から10日とやや長い。
- (4) 加熱して食べる食品は70度で1分間以上加熱する。

5 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 現在、使用が認められている添加物は、厚生労働大臣の指定を受けた指定添加物、既存添加物、天然香料及び一般飲食物添加物がある。
- (2) 添加物とは、それ自体は食品ではないが、食品の製造、加工、調理等の際にいろいろな目的で加えるものである。
- (3) 一般に食品として飲食に供されているものは、添加物としても使用されることがある。
- (4) 既存添加物名簿中の添加物に、動植物や鉱物等自然界にある物質から得られたものが、今後追加されることがある。

6 次の食品添加物の物質名とその用途の組み合わせとして、正しいものはどれか。

(物質名)	(用途)
(1) イマザリル	－ 保存料
(2) 過酸化水素	－ 調味料
(3) サッカリンナトリウム	－ 漂白剤
(4) 安息香酸	－ 保存料

7 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 次亜塩素酸ナトリウムは希釈すると、時間の経過や温度上昇、日光により次第に効力がなくなるので、その都度希釈して使用する。
- (2) 紫外線殺菌灯による消毒は、紫外線が照射される部分のみ消毒効果がある。
- (3) 逆性石けんは洗浄力と殺菌力の両方を有している。
- (4) 酒・ビール・牛乳等に行われる低温殺菌法はパスツリゼーションといい、栄養価や風味が損なわれることが少ない。

8 次の自然毒による食中毒の原因食品とその原因物質に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

(原因食品)	(原因物質)
(1) イシナギ	－ テトラミン
(2) フグ	－ エンテロトキシン
(3) バラムツ	－ ワックス
(4) ジャガイモ	－ シアン化合物

9 次の食品に含まれる有害物質を原因として発生した健康被害事例の組み合わせとして、正しいものはどれか。

(原因食品)	(原因物質)	(健康被害事例)
(1) 飲料水、農作物	－ カドミウム	－ イタイイタイ病
(2) 魚介類	－ P C B	－ 水俣病
(3) 乳児用調製粉乳	－ 鉛	－ 森永ミルク中毒事件
(4) 食用油	－ アクリルアミド	－ カネミ油症事件

10 次の HACCP による衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) HACCP は、「危害分析重要管理点」の略称であり、HACCP 方式はファイナルチェック方式である。
- (2) 食品衛生法の改正により、原則、全ての食品等事業者に一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理の実施が求められることとなった。
- (3) HACCP の 7 原則の 1 つには、「管理基準 (CL) の設定」がある。
- (4) HACCP はアメリカの宇宙開発計画の中で、宇宙食の安全確保のために開発された食品衛生管理システムである。

11 次のうち、食品中の異物に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 人の毛髪や昆虫類は、動物性異物である。
- (2) 食品衛生法では食品製造施設において、金属探知機を導入しなければならないと定められている。
- (3) 金属片やガラス破片、陶磁器片は、鉱物性異物である。
- (4) 食品衛生法では、異物の混入等により人の健康を損なうおそれのある食品の販売等を禁止している。

12 次のうち、食品を取り扱う従事者の衛生管理に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 指輪や時計を外さずに手洗いしてもよい。
- (2) おう吐や下痢等の消化器症状がなければ、定期的な検便を実施しなくてよい。
- (3) 腸管出血性大腸菌 O-157 の保菌者は、食品取扱い業務の就業制限が法律で定められている。
- (4) 作業時に着用する作業衣や帽子、履き物を着用したまま、トイレに行ってもよい。

栄養学(6問)

1 次のたんぱく質とアミノ酸に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) アミノ酸は、炭素、水素、酸素の他に、窒素を必ず含んでいる。
- (2) 脂質が結合したリポたんぱく質、鉄と結合したヘモグロビンは複合たんぱく質である。
- (3) たんぱく質は、20種類のアミノ酸で構成されている。
- (4) アルブミン、ミオグロビンは単純たんぱく質である。

2 次のミネラルに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ナトリウムは細胞内液の主要な陽イオンである。体内の約50%が細胞内液に存在する。
- (2) マグネシウムは種実類、豆類、野菜類、魚介類などに多く含まれる。
- (3) カリウムはカルシウムの次に多く含まれるミネラルで、カルシウムの排泄を促進する。
- (4) 体内の鉄の約30~40%が血色素であるヘモグロビンに含まれる。

3 次の体内の水に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 体水分量は乳児が一番多く、成人では体重の約60%が水分である。
- (2) 汗をかくことにより、体温を調整する働きがある。
- (3) 食品に含まれる水も含め、1日に必要な摂取量は、成人では0.8~1Lくらいである。
- (4) 体内に取り入れた栄養素の運搬と老廃物を排泄する役割がある。

4 次のホルモンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 甲状腺ホルモンはヨードを含み、不足するとバセドウ病になる。
- (2) グルカゴンは膵臓から分泌され、空腹時などに分泌され、血糖値を上げる。
- (3) 副甲状腺ホルモンが増加すると血液中カルシウム濃度が低下する。
- (4) アドレナリンは副腎皮質ホルモンで、血管を収縮させ血圧を上げる作用がある。

5 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 肥満は体脂肪が過剰に蓄積した状態であり、減量する場合は月 1～2 kg 程度を目安とする。
- (2) 糖尿病はインスリンの作用不足が原因で慢性的な高血糖状態となる。
- (3) 高血圧の原因の一つとして、食塩の過剰摂取が挙げられるが、中程度の制限では 1 日 9 g 以下が用いられている。
- (4) 骨粗鬆症の主たる原因は加齢及び閉経によるカルシウム不足であり、転倒などにより寝たきりとなるリスクが高い。

6 次のライフステージの栄養管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 妊娠初期には神経管閉鎖障害発症のリスクの軽減のために、葉酸の摂取が大切である。
- (2) 離乳食は 3～4 ヶ月ごろから与え始め、12～18 か月ごろで完了させる。
- (3) 幼児期には、食習慣を含む生活上のさまざまな習慣の基礎がこの時期に形成される。
- (4) 高齢期には、基礎代謝量低下による肥満や歯の欠損、消化能力の低下による栄養不足になりやすい。

製菓理論(18問)

1 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 砂糖は水に溶けやすく、20℃の水 100g に砂糖 400g を溶解できる。
- (2) 砂糖の主な甘味成分は、ショ糖という2糖類で、ブドウ糖と果糖が1分子ずつ結合した構造を持つ。
- (3) 一般的に、食品中の砂糖濃度が高いほど、防腐性が高い。
- (4) 白双糖とグラニュー糖は、非常に純度が高く、ショ糖含有量は99.9%である。

2 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) うるち米のでんぷんは、アミロペクチンで100%構成されている。
- (2) 糊化したでんぷんは、温度が0～5℃のときに最も老化が抑制される。
- (3) β でんぷんは、水を加えて加熱すると糊化する。
- (4) でんぷんの老化の進む速度は水分が70%以上のときに最もはやい。

3 次のうち、小麦粉の種類と用途の組み合わせとして、最も適切なものはどれか。

(小麦粉の種類)	(用途)
(1) 強力粉	— カステラ、クラッカー、ビスケット
(2) 中力粉	— マカロニ、スパゲティ、食パン
(3) 薄力粉	— スポンジ、クッキー、天ぷら
(4) デュラム粉	— 菓子パン、中華めん、即席めん

4 次の米粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 道明寺粉は、もち精白米を水洗い、水漬け、水切り後、蒸したものを乾燥して砕いたものである。
- (2) 上新粉は、もち精白米を水洗い、乾燥して製粉したものである。
- (3) 焼きみじん粉は、もち精白米を水洗い、水漬け、蒸して餅につき上げ、焼き上げた後に製粉したものである。
- (4) 餅粉はもち精白米を洗い、乾燥して水分を 10～15%にして製粉したものである。

5 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 卵白は、温度が低い方が起泡性は良いが、泡の安定性は悪くなる。
- (2) つや出しの目的で菓子の表面に塗って焼成するのは、メイラード反応を利用したものである。
- (3) 卵白に含まれるたんぱく質は、空気との界面で凝固する性質を持っている。
- (4) 鶏卵は、通常、卵殻 10～12%、卵白 45～60%、卵黄 26～33%の重量比率となっている。

6 次の牛乳及び乳製品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、ペプシンという酵素を加えて発酵熟成させたもので、栄養価が高い。
- (2) 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。
- (3) 脱脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したもので、風味が良く、品質も安定している。
- (4) 練乳は、全乳から脂肪分を集めたもので、アイスクリームや洋菓子に広く使われる。

7 次の油脂に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 油脂の変敗を抑制させるものとして、熱、光、金属等がある。
- (2) 乳化型ショートニングは、オールインミックス法による生地づくりや水分・糖分の多い生地（ハイレシオケーキ生地）づくりには好適である。
- (3) ショートニング性とは、生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質をいう。
- (4) 固形脂のかたさが温度の変化によって変わる性質を油脂の可塑性といい、チョコレートの主原料であるカカオバターの可塑性は範囲が広いが、ショートニングの可塑性は範囲が狭い。

8 次の果実加工品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) プレザーブは、水・有機酸・ペクチン・砂糖を一定濃度に配合して、加熱・冷却により凝固させたものである。
- (2) マーマレードは、果皮又は果肉を入れたもので果実が主体である。
- (3) ジャムは果実そのままか、あるいは果肉を粉砕し適量の砂糖を加えて煮詰めたものである。
- (4) 果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたものをゼリーという。

9 次の酒類に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(酒類)	(原料)	(分類)
(1) ワイン	— 果実	— 蒸留酒
(2) 紹興酒	— 麦	— 醸造酒
(3) ラム酒	— 糖蜜	— 蒸留酒
(4) 焼酎	— 米、 ^{いも} 薯類等	— 醸造酒

10 次のカラギーナンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) スギノリ、ツノマタ等から抽出される。
- (2) ゲル強度は、pHが高くなるほど低下する。
- (3) 無味無臭、白色もしくは黄白色の粉末で冷水には溶解しない。
- (4) ゲル化温度は、糖度が高いほど高くなる。

11 次の記述で説明している香料として、正しいものはどれか。

揮発性があるため高温の加熱調理をするものには不適當で、エッセンスともよばれる。

- (1) 油性香料
- (2) 粉末香料
- (3) 水溶性香料
- (4) 乳化性香料

12 次の水飴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 麦芽水飴はもち米を麦芽汁で麦芽糖とデキストリンに分解して精製し、米飴・餅飴ともよばれる。
- (2) 酵素糖化水飴は、ショ糖に酵素を作用させ、加水分解させたブドウ糖と果糖からなる2糖類である。
- (3) 粉末水飴とは、水飴を噴霧し乾燥したものである。
- (4) 酸糖化水飴とは、でんぷん溶液に酸を加えて加水分解したデキストリンとブドウ糖の混合物である。

13 次のチョコレートに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) カカオタンニンは、カカオ豆に含まれる成分で、酸化しやすく、空気に触れると速やかに分解して有色物質に変化する。
- (2) カカオバターは、カカオ豆に含まれる植物脂肪で、温度に対する物性変化が顕著であるため、口に入れるとすぐに溶ける。
- (3) ブルームとは、チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特のつやが消える現象をいう。
- (4) コンチングとは、カカオバターの不安定な結晶を消して、安定な型の結晶に統一するための調温という作業である。

14 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 小麦粉には、製菓特性に影響するさまざまな性質があるが、最も影響する性質はグルテンの質と量である。
- (2) 小麦粉は、たんぱく質含有量のみにより分類され、用途に合わせて使い分けられる。
- (3) 小麦粉の等級は、一般的に灰分含量が多いほど高い。
- (4) 小麦粉は、小麦を粉砕、ふるい分けして、皮部と胚乳部を除去し、内部の胚芽部を集めたものである。

15 次の膨張剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 炭酸水素ナトリウムは、強い酸性を示し、製品の戻りを促進させる特徴がある。
- (2) ベーキングパウダーは、有機酸性剤と無機酸性剤の組み合わせや配合によって、速効性、中間性、遅効性の3種類がつけられている。
- (3) イスパタは、ガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤を加えて混合したもので、一剤式と二剤式がある。
- (4) 蒸し物用のベーキングパウダーは、pHを高めに行っているため、蒸し上がりが白く、ボリュームも出るように調整されている。

16 次の製パン改良材（イーストフード）の種類と主な使用目的の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | (製パン改良剤) | (主な使用目的) |
|-------------|-----------|
| (1) カルシウム塩 | － 水の硬度調整 |
| (2) 酸化剤 | － グルテンの強化 |
| (3) 還元剤 | － 発酵時間の短縮 |
| (4) アンモニウム塩 | － 秤量の容易化 |

17 次のうち、乳化剤でないものはどれか。

- (1) レシチン
- (2) 蔗糖脂肪酸エステル
- (3) ステビア
- (4) ソルビタン脂肪酸エステル

18 次の香辛料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 芳香性香辛料として、ジンジャー、ナツメグ等がある。
- (2) 辛味性香辛料として、レッドペッパー、コリアンダー等がある。
- (3) 製品の品質低下の一因として原材料に付着した芽胞菌が挙げられる。
- (4) 作用効果の本体は、植物原体に含まれる不揮発性油および樹脂である。

製菓実技(和菓子)(6問)

1 次のうち、一般に膨張剤を使用しないものはどれか。

- (1) 茶饅頭
- (2) 小麦饅頭
- (3) 薯蕷^{じょうよ}饅頭
- (4) 栗饅頭

2 和菓子の分類で、誤っているものはどれか。

- (1) 米菓 — 焼き物 — 小麦煎餅・ポーロ
- (2) 生菓子 — 餅物 — 赤飯・おはぎ
- (3) 半生菓子 — 岡物 — もなか・すはま
- (4) 干菓子 — 飴物 — 有平糖・おきな飴

3 次の長崎カステラをつくる際の注意点のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 蜜（餅飴（または水飴）・蜂蜜・水を一緒に加熱したもの）を加えると1度泡立った生地が沈む。
- (2) 生地の泡立ち加減は、温度で管理する。
- (3) 卵は冷蔵庫で冷えたものを使用する。
- (4) 生地を木杵に流し入れる前に、底から1度かき混ぜる。

4 次の餡のうち、練り上がりの配糖率が最も高いものはどれか。

- (1) 練切餡
- (2) 小豆並餡
- (3) 小豆最中餡
- (4) 小豆中割餡

5 次の製餡に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるタンニン等の渋味・苦味成分が出た汁を捨てることである。
- (2) 餡練りの際は、弱火で十分な加熱を行うことによりなめらかで口溶けの良い餡ができる。
- (3) 水漬けしてから煮る場合、水漬けを 24 時間程度行うことで渋味や苦味をとりのぞくことができる。
- (4) びっくり水とは、煮汁の温度を上げ、豆の膨潤を平準化するために加えるものである。

6 次のうち、蒸し羊羹の原材料として、誤っているものはどれか。

- (1) 餡
- (2) 葛粉（又は片栗粉）
- (3) 薄力粉
- (4) 寒天

製菓実技(洋菓子)(6問)

1 次のうち、卵黄を使用していないものはどれか。

- (1) フィナンシェ
- (2) クレーム・ブリュレ
- (3) バヴァロワ
- (4) マドレーヌ

2 次のロール生地の焼成工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分の蒸発を抑える。
- (2) 熱が抜けたら外気に触れにくい状態にして、乾燥を防ぐ。
- (3) 下火が強すぎるといけないので、もう1枚天板をひく。
- (4) 薄く焼く生地は、全体に弱めの温度で長時間焼き上げる。

3 次のチョコレートのテンパリングに関する記述の()に入る数値の組み合わせとして、正しいものはどれか。

(A)°Cに溶かしたスイートチョコレートを、攪拌しながら(B)°Cまで冷却し、再度(C)°Cに昇温させる。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|-----|-------|---|-------|---|-------|
| (1) | 45～50 | — | 31～32 | — | 40～42 |
| (2) | 45～50 | — | 27～28 | — | 31～32 |
| (3) | 31～32 | — | 27～28 | — | 40～42 |
| (4) | 40～42 | — | 31～32 | — | 45～50 |

4 シュ・ア・ラ・クレームの配合で、()に入る数量として、正しいものはどれか。

《基本配合》

水	100ml	バター	()	薄力粉	50g
食塩	1g	全卵	約2個くらい		

- (1) 200g
- (2) 100g
- (3) 50g
- (4) 25g

5 次の洋菓子とその菓子名の意味の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) フロランタン — 猫の舌
- (2) ミルフイユ — 千枚の葉
- (3) フィナンシェ — 金塊、金持ち
- (4) パルミエ — ヤシの木 (ヤシの葉)

6 次のパイ生地の製法に関する記述のうち、()に入る語句として、正しいものはどれか。

生地でバターを包み折り込む製法を () という。

- (1) フィユタージュ・アンヴェルセ
- (2) パート・フィユテ・オルディネール
- (3) フィユタージュ・ラピッド
- (4) パータ・フォンセ

製菓実技(製パン)(6問)

1 次のうち、製パンのミキシングの各段階と生地の状態に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | (ミキシング段階) | (生地の状態) |
|------------|----------------------------|
| (1) 水切れ段階 | — 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。 |
| (2) 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た状態。 |
| (3) 麩切れ段階 | — 生地の弾力、結合力が強くなる。 |
| (4) 破壊段階 | — 生地が粘着状になり、流動性を帯びた状態。 |

2 次のうち、中種法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 設備スペースの規模が大きいことや、工程所要時間が長いという欠点がある。
- (2) 小麦粉全量の70%程度を使用し、3～5時間発酵させて使用する製法である。
- (3) 機械耐性に優れ、機械化に適している。
- (4) リテイルベーカリーやオープンフレッシュベーカリー等で多く採用されている製法である。

3 パンの分類で、誤っているものはどれか。

- | | | |
|------------|------------|-------------|
| (1) ハード系パン | — フランスパン | — スイートロール |
| (2) 食パン | — ホワイトブレッド | — バラエティブレッド |
| (3) 菓子パン | — 和風菓子パン | — 洋風菓子パン |
| (4) ドーナツ | — イーストドーナツ | — ケーキドーナツ |

4 次のフランスパンの製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 液種法は、生地 of 伸展性や作業性が良くなる。
- (2) 自家製酵母種法は、独特な香りや風味が特徴である。
- (3) 発酵種法は、直捏法と比較して、パンの老朽が早い。
- (4) 直捏法は、フランスパンの最も基本的な製造法である。

5 次の記述について、() に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

製パンにおける型の比容積は「 $\text{比容積} = (\text{A}) \div (\text{B})$ 」の式で得られ、比容積が (C) ほど軽い食感となる。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|-----|------|---|------|---|-----|
| (1) | 型容積 | — | 生地重量 | — | 小さい |
| (2) | 型容積 | — | 生地重量 | — | 大きい |
| (3) | 生地重量 | — | 型容積 | — | 小さい |
| (4) | 生地重量 | — | 型容積 | — | 大きい |

6 パン製造について基本工程にボイルが含まれるものとして、正しいものはどれか。

- (1) パン・オ・ノア
- (2) ベーグル
- (3) イーストドーナツ
- (4) カイザーゼンメル