

# 令和3年度岩手県製菓衛生師試験問題

- 科目：衛生法規・公衆衛生学・食品学・食品衛生学・栄養学・製菓理論及び実技
- 時間：午後1時30分から3時30分まで

係員の指示があるまで開いてはいけません。

## 【 注 意 事 項 】

- 1 受験票は、必ず机の上の受験番号札の下に並べて、見やすいように置いてください。
- 2 解答は、黒の鉛筆又はシャープペンシル(HB以上の濃いめのもの)で記入してください。
- 3 試験問題についての質問は、一切受け付けません。ただし、印刷不明瞭、誤字又はミスプリントと思われる箇所があった場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
- 4 答えは、解答用紙に数字で記入しますので、問題をよく読んで、各設問の指示に従って記入してください。また、解答用紙の記入する欄を間違わないようにしてください。
- 5 試験開始後1時間以内(午後2時30分まで)と終了前の10分間(午後3時20分以降)は、退場できません。
- 6 試験開始後、1時間を経過してから退場を希望する人は、周辺の人々の迷惑にならないように、静かに席を離れてください。その際、解答用紙は机の上に裏返しに置いたままにしてください。  
なお、問題用紙は、持ち帰ることができます。
- 7 一度退場した人は、この試験時間中は再度入場できません。また、廊下等で騒がしくしないでください。
- 8 試験時間中の手洗い等は原則として認めませんが、気分が悪くなるなどやむを得ない場合は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間中、隣の人と会話をしたり、不正行為をしたりした場合は、直ちに退場を命ずることがありますので、注意してください。
- 10 終了時間の合図があったときは、再度、解答用紙の受験番号等の記入もれがないか確認し、回収が終わるまで席を立たないで、係員の指示に従ってください。
- 11 始める前に、解答用紙には、受験番号及び氏名を記入してください。
- 12 製菓理論は、共通問題が20問の他に、実技として選択問題が4問ありますので、和菓子・洋菓子・製パンのうち1科目を選び、解答用紙に選んだ科目を○で囲んでから解答してください。○印がない場合は、和菓子を選択したこととして採点します。
- 13 帰る際には、受験票等忘れ物をしないよう、机の下も確認してください。



# 衛生法規

問1 次の法規及びその法規に関する記述の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 法律 ー 日本国憲法の定めるところにより、国会の議決を経て制定される法
2. 政令 ー 内閣により制定される命令
3. 省令 ー 各行政官庁の大臣により制定される命令
4. 条例 ー 地方公共団体の執行機関（市長など）により、法律の範囲内で制定される自治立法

問2 次のうち、食品衛生法第28条第1項に規定する検査や収去などの職務や食品衛生に関する指導を行う者の名称として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品衛生管理者
2. 食品衛生責任者
3. 食品衛生監視員
4. 食品衛生指導員

問3 次のうち、2018年（平成30年）に改正された食品衛生法の事項として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. HACCPに沿った衛生管理の制度化
2. 情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の促進制度の導入
3. 食品リコール情報の報告制度の導入
4. 食品用の器具・容器包装についてのポジティブリスト制度の導入

問4 次のうち、製菓衛生師法に関する記述として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 製菓衛生師でなければ製菓衛生師の名称を用いてはならないが、これに類似する名称であれば用いることができる。
2. 麻薬、あへん、大麻、覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。
3. 製菓衛生師試験は、内閣総理大臣の定める基準に基づき、厚生労働大臣が実施する。
4. 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたとしても、免許証を返納する必要はない。

問5 次の法律とそれに関する用語の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (法 律)            |   | (用 語)      |
|------------------|---|------------|
| 1. 製造物責任法        | — | 環境基本計画     |
| 2. 食品表示法         | — | 保健機能食品     |
| 3. 日本農林規格等に関する法律 | — | 有機 JAS マーク |
| 4. 労働基準法         | — | フレックスタイム制  |

# 公衆衛生学

問1 次のうち、世界保健機関(WHO)が1980年に「世界根絶宣言」を行った感染症はどれか。一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 急性灰白髄炎(ポリオ)
2. ペスト
3. 天然痘
4. エボラ出血熱

問2 次のうち、衛生統計・調査に関する記述として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 「国民健康・栄養調査」は栄養改善法により規定されている。
2. 受療率は、「国民生活基礎調査」から得られた世帯構成員の医療機関外来・入院状況を表している。
3. 人口動態統計は国勢調査結果を集計したものである。
4. 学校保健統計調査から、児童等の疾病・異常の被患実態が明らかにされる。

問3 次のうち、出生に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 出生数と死亡数の差である自然増減数は、平成30年では前年より約5万人プラスとなった。
2. 令和元年の合計特殊出生率は1.36である。
3. 近年の合計特殊出生率の低下は、20歳代の出生率低下が一因と考えられる。
4. 令和元年における第1子出生時の母親の年齢階級別の割合は、25～29歳が32.8%と最も多かった。

問4 次のうち、予防医学における一次予防でないものはどれか。一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 適切な栄養摂取の指導
2. 健康相談
3. 職業性疾病を防ぐための作業環境整備
4. 人間ドック

問5 次のうち、喫煙に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 世界保健機関（WHO）ではたばこ対策の推進が必要であるとして、1989年から5月31日を「世界禁煙デー」とした。
2. 平成30年において、喫煙習慣のある日本の男性の割合は約8%である。
3. 「健康増進法の一部を改正する法律」（平成30年）により受動喫煙対策が強化された。
4. 健康日本21（第2次）では、令和4年までに未成年者の喫煙をなくすことを目標としている。

問6 次のうち、感染症に関する記述として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 1～5類感染症を診断した医師は、そのすべてについて直ちに最寄りの保健所に届け出なければならない。
2. 空気中の塵や埃に付着した病原体を吸入して感染することを飛沫感染という。
3. 結核に関する問題の一つとして、抗結核薬に耐性を有する多剤耐性結核の発生が挙げられる。
4. 感染症予防のため、日本において予防接種は義務接種となっている。

問7 次のうち、環境基本法に定められた「公害」でないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 大気汚染
2. 酸性雨
3. 騒音
4. 土壌汚染

問8 次のうち、介護保険制度に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 介護保険制度の保険者は市町村及び特別区である。
2. 保険料は40歳から徴収される。
3. 要介護状態、要支援状態はともに1～5段階に区分されている。
4. 要介護の一次判定には主治医の意見書が必要である。

問9 次のうち、労働災害に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 労働者が通勤時に受けた災害は労働災害に含まれない。
2. 労働基準法により、業務上疾病に必要な療養費や休業療養中の賃金の支払いが使用者に義務付けられている。
3. 平成30年における業務上疾病のうち、災害性腰痛の発生率は57.8%であり、他の疾病に比べて高率である。
4. アスベスト（石綿）ばく露作業により発症した中皮種は、業務上疾病として労災認定の対象となる。

# 食品学

問1 次のうち、日本食品標準成分表（2020年版（八訂））の「調味料及び香辛料類」に分類されている食品として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 黒砂糖
2. 食塩
3. 麦みそ
4. こいくちしょうゆ

問2 次のうち、有機酸とそれが含まれる食品の組合せとして正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (有機酸)   |   | (食品)  |
|---------|---|-------|
| 1. 乳酸   | — | 梅干し   |
| 2. 酒石酸  | — | 漬物    |
| 3. クエン酸 | — | レモン   |
| 4. コハク酸 | — | ヨーグルト |

問3 次の食品のうち、食品衛生法により保存基準が「10℃以下」と規定されていないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 生食用かき
2. ゆでだこ
3. 豆腐
4. 牛乳（常温保存可能品を除く）

問4 次のうち、食料自給率を上げるための取組として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. フード・アクション・ニッポン
2. 地産地消
3. トレーサビリティ
4. 米粉倶楽部



問5 次のうち、食品表示法により一般用加工食品に栄養成分表示が義務付けられていない項目を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 熱量
2. カルシウム
3. たんぱく質
4. 食塩相当量

問6 次のうち、牛乳の殺菌法の名称に関する組合せとして正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |            |   |        |
|------------|---|--------|
| 1. 超高温瞬間殺菌 | — | UHT 法  |
| 2. 低温保持殺菌  | — | HTST 法 |
| 3. 高温短時間殺菌 | — | LL 法   |
| 4. 超高温滅菌   | — | LTLT 法 |

# 食品衛生学

問1 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 国内で発生する食中毒の事件数は、年間 100～200 件程度である。
2. 食中毒調査の目的は、原因を明らかにし、事故の拡大、再発を防止することである。
3. 食中毒の原因食材は、保健所の調査によりすべての事件で特定されている。
4. 食中毒による死者は、これまでに発生したことがない。

問2 次の食品中の異物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 動物性異物には、昆虫やネズミのふん、動物の毛などがある。
2. 毛髪の混入を防ぐために、作業従事者は帽子やネットの着用を確実に行う必要がある。
3. 異物混入により人の健康を損なうおそれのある食品でも、食品衛生法で販売などの禁止はされていない。
4. 植物性異物には、植物の種子や木片、糸くずなどがある。

問3 次のうち、腸管出血性大腸菌O157 に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. この菌による感染症は、感染症法により 3 類感染症に指定されている。
2. この菌に感染すると、重症の場合ベロ毒素が赤血球や腎臓組織を壊し、溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を起こすことがある。
3. この菌は、75℃ 1 分間以上の加熱で死滅する。
4. この菌は、低温状態には弱く、冷蔵庫の中で死滅する。

問4 次のうち、黄色ブドウ球菌及びこれによる食中毒に関する記述として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 菌が産生するエンテロトキシンは、熱によって分解され、酸に弱い。
2. 人の手指の傷口にできた化膿巣などに存在しており、そこから食品が汚染されることがある。
3. 潜伏期間は、2～8 日間である。
4. 菌の増殖温度域は、60℃以上である。

問5 次のうち、カンピロバクター及びこれによる食中毒に関する記述として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 100個程度の少ない菌数では感染しない。
2. 潜伏期間は6～18時間と短く、主な症状は嘔吐と下痢である。
3. この菌が産生する毒素は熱に強く、加熱しても分解しない。
4. 牛、豚、鶏などの腸管に存在するが、鶏の保菌率が高い。

問6 次のうち、ノロウイルス及びこれによる食中毒に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 非常に小さい球形のウイルスで、人の小腸粘膜でのみ増殖する。
2. 冬場に多く発生する傾向があるが、1年を通じて発生する。
3. 主な症状は、頭痛や腹痛、下痢、発熱などで、嘔吐はほとんどない。
4. 通常、発症後3日以内で軽快し、予後は良好である。

問7 次の自然毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ジャガイモの芽に含まれるソラニンは、加熱調理でほとんど分解されない。
2. 茎が縦に裂けるかどうかを確認すれば、食用キノコと有毒キノコを確実に鑑別することができる。
3. 一般に、ふぐの卵巣や肝臓などには猛毒であるテトロドトキシンが含まれている。
4. 製餡材料として輸入されている雑豆の中には、青酸化合物を含んでいる豆がある。

問8 次の洗浄及び消毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 洗浄が不十分だと、次に行う消毒の効果が十分に期待できない。
2. 中性洗剤は洗浄力が強く、汚れや細菌を完全に除去できるので消毒の必要はない。
3. 逆性石けんは、洗浄力は強いが、殺菌力は弱い。
4. 次亜塩素酸ナトリウムを希釈した溶液は、時間が経っても殺菌力は変わらない。

問9 次の食品添加物と用途名の組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(添加物名)		(用途名)
1. クエン酸	—	甘味料
2. 安息香酸	—	保存料
3. アスパルテーム	—	発色剤
4. 亜硝酸ナトリウム	—	酸化防止剤

問10 次の食品の組合せのうち、すべてが食品表示法によりアレルギー表示が義務づけられている「特定原材料」であるものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 落花生（ピーナッツ）、いか、さけ
2. 小麦、乳、鶏肉
3. そば、えび、かに
4. 卵、大豆、アーモンド

問11 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 手指を清潔な状態にするため、手洗いを実施し、爪は短く切っておく。
2. 調理作業時は、目的に合わせた専用の作業着を身につけ、必要に応じて帽子やマスクを着用する。
3. 異物混入の原因となるような装飾品などは施設内に持ち込まない。
4. 腸管出血性大腸菌O157の保菌者は、無症状であれば直接食品を取り扱う業務に従事してもよい。

問12 次のうち、HACCPシステムの7原則として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 危害要因分析の実施
2. 重要管理点の決定
3. 検証方法の設定
4. 一般衛生管理プログラムの設定

# 栄養学

問1 次のうち、熱量源となるエネルギーを供給する栄養素として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. たんぱく質
2. 炭水化物（糖質）
3. 無機質
4. 脂質

問2 次のうち、三大栄養素に関する記述として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 脂質は、1 g で約 9 kcal のエネルギーを発生する。
2. 炭水化物（糖質）は、1 g で約 9 kcal のエネルギーを発生する。
3. たんぱく質は、体内で脂肪酸とグリセロールに分解される。
4. 脂質は、体内でアミノ酸に分解される。

問3 次のうち、炭水化物（糖質）に関する記述として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 二糖類は、これ以上小さな単位に加水分解できない糖類のことである。
2. 多糖類は、単糖や誘導糖が多数結合した高分子化合物である。
3. ぶどう糖（グルコース）は、二糖類である。
4. 炭水化物は、天然に広く分布している有機化合物で炭素と塩素と窒素からなる。

問4 次のうち、ビタミンとその働きに関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (ビタミン名)  |   | (働 き)      |
|----------|---|------------|
| 1. ビタミンD | — | カルシウムの吸収促進 |
| 2. ビタミンA | — | コラーゲンの合成   |
| 3. ビタミンK | — | 血液凝固因子の生成  |
| 4. ビタミンE | — | 抗酸化作用      |

問5 次のうち、基礎代謝に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 基礎代謝は、生きていくために必要な最小エネルギー代謝量である。
2. 同じ年齢では、女性より男性の方が基礎代謝量が大きい。
3. 基礎代謝は、体表面積や年齢、性、気温などの影響を受ける。
4. 女性の基礎代謝量は、18～29歳が最も高くなっている。

問6 次のうち、カルシウムの多い食品を摂取することや日光に当たることが予防のポイントとなる疾病として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 糖尿病
2. 脂質異常症
3. 骨粗しょう症
4. 高血圧症

# 製菓理論

問1 次のうち、砂糖に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 白双糖は、純度が高く淡白な甘味であり、糖度の高い製品に使用される。
2. グラニュー糖は、白双糖よりも粒子が小さいので使用しやすい。
3. 上白糖は、粒子が細かく固まりやすいのでコーンスターチをかけている。
4. 三温糖は、モラセス（焦げ蜜）をかけて特徴付けている。

問2 次のうち、砂糖の一般的な特徴に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 加水分解により等量のぶどう糖と果糖を生じる。
2. 他の糖類に比べて結晶しにくい。
3. 水に溶けやすく、他の材料と簡単に混合できる。
4. 濃度の高い溶液ほど防腐性が高い。

問3 次のうち、小麦粉に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 小麦粉の主成分は、でん粉である。
2. 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ある。
3. 小麦粉の性質を左右するのは、でん粉の量と質である。
4. 小麦粉に適量の水を加えて捏ね、これを水で洗うと粘着性のあるグルテンが得られる。

問4 次のうち、粉の種類とその一般的な用途に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (粉の種類)   | (用途)     |
|----------|----------|
| 1. 薄力粉   | — スポンジ   |
| 2. 強力粉   | — ビスケット  |
| 3. 強力粉   | — 食パン    |
| 4. デュラム粉 | — スパゲッティ |

問5 次のうち、でん粉に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 糊化したでん粉は、 $\beta$ でん粉と呼び、消化吸収されやすい。
2. 馬鈴薯でん粉の糊化開始温度は、トウモロコシでん粉の糊化開始温度に比べ低い。
3. でん粉の膨化力は、主としてアミロペクチンによる。
4. 一般的に、粒子の大きいでん粉は吸湿性が大きく、粒子の小さいでん粉は吸湿性が小さい。

問6 次のうち、米粉の名称とその原料に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(米 粉)		(原 料)
1. 羽二重粉	—	もち米
2. 焼みじん粉	—	もち米
3. 上新粉	—	うるち米
4. 上南粉	—	うるち米

問7 次のうち、鶏卵に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 鶏卵の卵殻：卵白：卵黄の重量比率は、一般に1：6：3である。
2. 卵白の起泡性は、温度の高いほうがよいが、泡の安定は悪くなる。
3. 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持つ。
4. 卵白の完全凝固温度は、卵黄の完全凝固温度に比べて低い。

問8 次のうち、凍結卵に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 微生物の汚染がないように短時間で解凍する。
2. 解凍した卵白は、水様化して粘度が低く、卵黄はゴム状の塊になりやすい。
3. 解凍したものは、十分に攪拌して使用する。
4. 主にクッキー、シュー皮、イースト生地などの焼き菓子に使用される。



問9 次のうち、油脂に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ラードは、精製した豚の脂肪である。
2. ショートニングは、ラードの代用品としてアメリカで開発された。
3. マーガリンは、ショートニングの代用品としてフランスで開発された。
4. ココアバターは、カカオ豆に含まれる脂肪である。

問10 次のうち、牛乳の成分に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 揮発性脂肪酸のドコサヘキサエン酸などが多く含まれる。
2. カゼインは、酸の添加により白色の沈殿を生じる。
3. 乳糖は、牛乳特有の甘味の少ない糖である。
4. 無機質成分として、カルシウム、リンが多い。

問11 次のうち、バターに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. クリームから脂肪球を集めたもので、一般に脂肪分が約85%、水分が約15%含まれる。
2. 食塩添加の有無により、食塩添加バターと食塩無添加バターに分かれる。
3. 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。
4. 製菓原料としては、通常食塩添加バターを使用する。

問12 次のうち、チョコレートに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ココアバターは、淡黄白色でカカオ特有の芳香をもっている。
2. ココアパウダーは、カカオニブを粉砕したものである。
3. カカオタンニンは酸化しやすく、空気に触れると速やかに分解して有色物質に変化する。
4. テオブロミンは、苦味のある無色の結晶で、ココアバター中にはほとんど含まれていない。

問 13 次のうち、チョコレートのブルームに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ファットブルームとシュガーブルームがある。
2. チョコレート独特のつやが消える現象のことを指す。
3. 製造工程のコーティングが適正に行われなかった製品に起こりやすい。
4. 製品の流通期間中における温度や湿度の急変、取扱い上の欠陥によっても生じる。

問 14 次のうち、果実の分類と種類に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (分 類)  |   | (種 類)               |
|--------|---|---------------------|
| 1. 仁果類 | — | いちご メロン すいか         |
| 2. 漿果類 | — | ぶどう きいちご ラズベリー      |
| 3. 核果類 | — | もも うめ あんず           |
| 4. 堅果類 | — | アーモンド ピスタチオ ヘーゼルナッツ |

問 15 次のうち、くるみに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 英語ではチェスナッツといい、主成分はでん粉である。
2. 洋くるみ（ペルシャくるみ）は、果肉が大きく装飾用に向いている。
3. 長野県で多く栽培され、シナノグルミは高級品とされている。
4. 日本産のものには、手打ちくるみ、鬼くるみ、姫くるみがある。

問 16 次のうち、カラギーナンに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

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. 冷水には溶解しないが、50～70℃の温水には溶解する。
3. ゲル化温度は30～40℃と高いので、室温でゲル化する。
4. 牛乳の添加は、カゼインと反応してゲル化力を低下させる。

問 17 次のうち、酒類とその主な原料に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(酒 類)		(主な原料)
1. ラム	—	糖蜜 (サトウキビ)
2. ブランデー	—	果実 (ブドウ)
3. キルシュワッサー	—	果実 (リンゴ)
4. 泡盛	—	米

問 18 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一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. アニス
2. オールスパイス
3. ターメリック
4. メース

問 19 次のうち、膨張剤に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 加熱や中和作用によって、炭酸ガスやアンモニアガスを発生させる。
2. ガス発生基剤には、酒石酸、リン酸カルシウム、フマル酸が使われる。
3. 膨張剤は、40～80℃で多量のガスを発生するものが望ましい。
4. ベーキングパウダーは、ガス発生基剤に酸性剤と緩和剤を加えて混合したものである。

問 20 次のうち、天然着色料の色素名と原料に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(色素名)		(原 料)
1. アスタキサンチン	—	エビ、カニの殻
2. カラメル	—	糖類焙焼
3. クロロフィル	—	エンジムシ
4. サフロールイエロー	—	紅花

## 選択問題

### 【和菓子】

問1 次のうち、春（陰暦の月名で如月 弥生 卯月）にちなんだ和菓子として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. うぐいす餅
2. 桜餅
3. ひなあられ
4. 葛桜

問2 次のうち、製餡に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 「びっくり水」とは、煮汁の温度を下げ、豆の膨潤を平準化するために加えるものである。
2. 「渋切り」とは、小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋味・苦味成分が出た汁を捨てることである。
3. 餡練りの際は、基本的に弱火で十分な加熱を行うことにより滑らかで口溶けの良い餡ができる。
4. 練り上げた餡は鍋から取り出し、できるだけ早く冷ますようにする。

問3 次のうち、ちゃぶくさ（つやぶくさ）の生地を作る工程の名称として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 半返し法
2. 本返し法
3. 共立て法
4. 逆ごね法

問4 次の和菓子の用語に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 「ふを切る」とは、弾力、粘りをなくすことである。
2. 「かわばる」とは、生地の表面が乾くことである。
3. 「半どまり」とは、寒天などの表面が完全に固まらないことである。
4. 「でっちる」とは、生地の状態が悪くなることである。

## 【洋菓子】

問1 次のパータ・ジェノワーズに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 基本的に共立法で作る。
2. 一般的に油脂が入らないので、軽い仕上がりになる。
3. でき上がった生地が25～30℃になるのが理想である。
4. 160～170℃のオーブンで焼く。

問2 次のうち、フィナンシェの原材料として一般的に使用しないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 薄力粉
2. ココナッツミルクパウダー
3. バター
4. 卵白

問3 次のチョコレートに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. パータ・グラッセは、ココアパウダーにココアバター以外の植物性油脂と砂糖を加えたものである。
2. ガナッシュは、チョコレートをベースに生クリームと混ぜ合わせたものである。
3. クーベルチュールは、ココアバターの含有量が高い製菓用のチョコレートである。
4. スイート（ダーク）チョコレートは、カカオバターに粉乳、砂糖、レシチン、バニラを加えたものである。

問4 次の洋菓子の作業用語に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 「カラメリゼ」とは、砂糖を焦がしてカラメルにすることである。
2. 「グラッセ」とは、つやがけする、フォンダンなどをかけることである。
3. 「ブランシール」とは、型の内側に生地などを敷き込む、貼り付けることである。
4. 「トランペ」とは、クーベルチュールやフォンダンなどでコーティングする、シロップなどに漬ける、液体にくぐらせることである。

## 【製パン】

問1 次のうち、パンの種類とホイロ温度に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

	(種類)		(温度)
1.	イーストドーナツ	—	40℃
2.	食パン(直捏法)	—	38℃
3.	フランスパン	—	32℃
4.	ベーグル	—	32℃

問2 次のうち、焼成に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 温度上昇によりイーストのガス発生が止まる。
2. 温度上昇によりでん粉が $\alpha$ 化して消化が良くなる。
3. たんぱく質の熱変性によりグルテンが凝固し、パンの骨格を形成する。
4. 生地中のアルコールと炭酸ガスを放散させてクラムの形成を行う。

問3 次の焼減率の式の( )に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

$$\text{焼減率} = \{ ( \text{①} ) - ( \text{②} ) \} / ( \text{③} ) \times 100 (\%)$$

1. ① 生地重量    ② 製品重量    ③ 生地重量
2. ① 生地重量    ② 製品重量    ③ 製品重量
3. ① 製品重量    ② 生地重量    ③ 生地重量
4. ① 製品重量    ② 生地重量    ③ 製品重量

問4 次のうち、国名とその国の代表的なパンに関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

	(国名)		(パン)
1.	日本	—	メロンパン
2.	ドイツ	—	ブレツツェル(プレツツェル)
3.	オーストリア	—	ピタ
4.	イタリア	—	フォカッチャ

