

令和6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○で囲って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、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品とは、全ての飲食物をいうが、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。
2. 厚生労働大臣、内閣総理大臣又は都道府県知事等は、必要があると認めるときは、営業者その他の関係者から必要な報告を求めることができる。
3. 食品衛生とは、食品、添加物、器具を対象とする飲食に関する衛生のことであり、容器包装は対象とはならない。
4. 内閣総理大臣は、公衆衛生の見地から、食品衛生基準審議会の意見を聴いて、販売の用に供し、若しくは営業上使用する器具若しくは容器包装若しくはこれらの原材料につき規格を定め、又はこれらの製造方法につき基準を定めることができる。

問2 次の製菓衛生師法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. 製菓衛生師法の目的は、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、公衆衛生の向上及び増進に寄与することである。
2. 製菓衛生師試験は、内閣総理大臣の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、都道府県知事が行なう。
3. 製菓衛生師がその責任で、菓子製造業の業務に関して食中毒その他衛生上重大な事故を発生させ、免許の取消処分を受けた場合は、その後2年を経過しない場合は、免許は与えられない。
4. 製菓衛生師免許の申請は、住所地にかかわらず、製菓衛生師試験合格地の都道府県知事に対して行う。

問3 次の食品安全基本法に基づき設置される食品安全委員会の所掌事務について誤っているものの一つを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品健康影響評価を行うこと。
2. 食品の安全性の確保のため講ずべき施策について内閣総理大臣を通じて関係各大臣に勧告すること。
3. 食品の安全性の確保のため講ずべき施策に関する重要事項を調査審議し、必要があると認めるときは、関係行政機関の長に意見を述べること。
4. 食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針を定めること。

問4 次の食育基本法の目的に関する記述について（ ）内に入る語句の組合せとして正しいものの一つを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、（ A ）を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる（ B ）な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

1. A 基本計画 B 安全で衛生的
2. A 基本計画 B 健康で文化的
3. A 基本理念 B 健康で文化的
4. A 基本理念 B 安全で衛生的

問5 次の法律とそれに関する用語の組合せのうち、誤っているものの一つを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(法律)	(用語)	(用語)
1. 食品衛生法	— 営業許可	— HACCP に基づく衛生管理
2. 健康増進法	— 特定保健用食品	— 機能性表示食品
3. 感染症法※	— 腸管出血性大腸菌感染症	— 三類感染症
4. 食品表示法	— 食品表示基準	— 一般用加工食品

※ 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

公衆衛生学

問1 次のうち、市町村保健センターが行う業務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. 衛生上の検査・試験
2. 健康相談
3. 栄養の改善
4. 歯科保健

問2 次のうち、人口統計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. 国勢調査は5年ごとに実施される人口静態統計である。
2. 国勢調査では性別、年齢別、職業別の人口などのデータが得られる。
3. 年齢3区分における生産年齢人口とは20～64歳をさす。
4. 総人口に占める高齢者人口の割合は毎年増加している。

問3 次のうち、廃棄物処理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. 廃棄物の処理方法は環境基本法により規定されている。
2. 一般廃棄物の処理責任は市町村にある。
3. し尿は家庭から排出される生活系ごみとともに一般廃棄物に区分される。
4. 事業活動に伴って生じた廃棄物のうち、廃油や廃酸は特別管理産業廃棄物に区分される。

問4 次のうち、菓子製造業における施設基準で、床に関する規定内容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. 耐水性材料を用いること。
2. 排水がよいこと。
3. 清掃しやすい構造であること。
4. じん埃による汚染を防止できること。

問5 次のうち、感染経路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. C型肝炎は病原体に汚染された血液や体液、分泌液が針刺し事故等により体内に入ることにより感染する。
2. 塵埃感染はノロウイルス感染症の主な感染経路である。
3. マラリアは蚊による刺咬により病原体が体内に侵入することで感染する。
4. 病原体が母親から胎児に感染するものを水平感染という。

問6 次のうち、男女別、部位別で最も死亡数の多いがんの組み合わ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. 男性 大腸 — 女性 肺
2. 男性 大腸 — 女性 大腸
3. 男性 肺 — 女性 大腸
4. 男性 肺 — 女性 肺

問7 次のうち、特定健康診査・特定保健指導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. 特定健康診査及び特定保健指導の実施は高齢者の医療の確保に関する法律で規定されている。
2. 40歳から74歳の者を対象とした事業である。
3. 特定健康診査では、腹囲は必須測定項目である。
4. 特定健康診査受診者全員に、特定保健指導として積極的支援が行われる。

問8 次のうち、労働の現状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. 1950年代と比べて、2023年における第一次産業での労働者は減少している。
2. 1990年代と比べて、2023年における非正規雇用の労働者は減少している。
3. 労働災害（業務災害と通勤災害）による死傷者数は昭和36年をピークに長期的に減少している。
4. 業務による精神障害の労災認定件数は2002年の100件に比べて2023年では883件と増加している。

問9 次のうち、労働者の心身両面にわたる健康の保持増進のための心と身体健康づくり運動である「トータルヘルスプロモーションプラン」を規定している法律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. 労働安全衛生法
2. 労働基準法
3. 労働者災害補償保険法
4. 健康増進法

食品学

問1 次のうち、「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)」の穀類に掲載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. ロールパン
2. クロワッサン
3. メロンパン
4. ぶどうパン

問2 次のうち、特定保健用食品の機能性表示とその関与成分の組み合わ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。

- | (機能性表示) | | (関与成分) |
|-----------------------|---|-------------|
| 1. おなかの調子を整える食品 | — | ぶどう糖 |
| 2. コレステロールが高めの人に適した食品 | — | 茶カテキン |
| 3. 骨の健康が気になる人のための食品 | — | 大豆イソフラボン |
| 4. ミネラルの吸収を助ける食品 | — | カゼインホスホペプチド |

問3 次のうち、根菜類に該当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. ダイコン
2. ニンジン
3. ショウガ
4. タマネギ

問4 次の飲用乳のうち、乳脂肪分に関する規格が「規定なし」とな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. 牛乳
2. 加工乳
3. 低脂肪牛乳
4. 無脂肪牛乳

問5 次の調味料のうち、期限表示が省略でき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. 食塩
2. 胡椒
3. 砂糖
4. うまみ調味料

問6 次のうち、動物性色素に該当するものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ケルセチン
2. ルテイン
3. ミオグロビン
4. アスタキサンチン

食品衛生学

問1 次の食品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. 食品衛生法の対象は、食品だけではなく、食品添加物、おもちや、洗浄剤も含まれる。
2. 病原微生物とは、人や動物の体内に侵入して病原性を発現する微生物を総称している。
3. 細菌が増える条件には、温度、栄養素、水分等がある。
4. リスク評価を行う食品安全委員会は、食品安全基本法の施行に伴い発足し、厚生労働省に設置されている。

問2 次のうち、食中毒の原因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。

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 1. 動物性自然毒 | — | イヌサフラン |
| 2. 植物性自然毒 | — | スイセン |
| 3. 化学物質 | — | ヒスタミン |
| 4. 寄生虫 | — | アニサキス |

問3 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一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 黄色ブドウ球菌は、自然界に広く分布し、人の皮膚、口、鼻の粘膜にも付着しており、傷口ができると侵入して化膿を引き起こす。
2. 黄色ブドウ球菌が増殖するときに産生する毒素をエンテロトキシンといい、調理過程の加熱により壊され無毒となる。
3. 黄色ブドウ球菌を原因とする食中毒は、30分から6時間位の短い潜伏期間で発病する。
4. 黄色ブドウ球菌を原因とする食中毒の予防法のひとつには、手指の洗浄消毒がある。

問4 次のうち、ノロウイルス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. 調理従事者からの手指を介した二次汚染によって起こることも多い。
2. 主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛などである。
3. 潜伏期間は、24～48時間で、75℃で1分間加熱すると完全に死滅する。
4. ノロウイルス食中毒で、過去に食パンが原因食品となった事例がある。

問5 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、加熱調理でほとんど分解されない。
2. 食用キノコと有毒キノコを確実に鑑別することは難しいので、自生キノコを不用意に採食することは大変危険である。
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は含まれていない。
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6 次のうち、食品中の有害物質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. 麦類やトウモロコシの主要なカビ毒であるデオキシニバレノールが世界的な問題となっている。
2. 1960年代に富山県神通川流域で多発したイタイイタイ病の原因は、ヒ素に汚染された飲料水や農作物を長期間摂取したことだった。
3. ダイオキシンは、ごみ焼却炉においてプラスチック塩化物、石油製品や木材フェノールなどが600℃以下で燃焼したときに生成される。
4. 1950年代に熊本県水俣市で発生した水俣病は、工場廃液に含まれたメチル水銀が原因だった。

問7 次のうち、殺菌と消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. 一般に、熱湯消毒は80℃以上の熱湯で5分間以上、煮沸消毒は沸騰した状態で5分間以上加熱する。
2. 逆性石けんは、殺菌力は弱いですが、洗浄力が強く、無色、無味、無臭のため、手指の消毒などに用いられる。
3. 次亜塩素酸ナトリウムは、食品添加物に指定されているため、食器の殺菌、漂白、布巾、雑巾、生野菜などに広く用いられている。
4. アルコール殺菌をする際には、殺菌する対象物の表面が濡れていると殺菌効果が弱まってしまう。

問8 次のうち、食品添加物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. 保存料は、微生物の増殖を抑えて食品の腐敗を遅らせるもので、殺菌効果はほとんどない。
2. 乳化剤は、水と油のように、本来ならば互いに混ざり合わないものを均一に乳化させるものである。
3. 発色剤は、食品の着色目的で使用される食品添加物である。
4. 漂白剤は、食品の変色などを脱色し、殺菌作用や酸化防止作用もある。

問9 次のうち、食品添加物の用途名、添加物名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。

- | | (用途名) | | (添加物名) |
|----|-------|---|------------|
| 1. | 甘味料 | — | バニリン |
| 2. | 保存料 | — | ソルビン酸 |
| 3. | 膨張剤 | — | 炭酸水素ナトリウム |
| 4. | 乳化剤 | — | シヨ糖脂肪酸エステル |

問10 次のうち、食品表示法において、食物アレルギー症状の発症数、重篤度から勘案して表示が義務付けられている特定原材料の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。

1. 乳、卵
2. かに、落花生
3. そば、くるみ
4. 小麦、大豆

問11 次の食品取扱者の衛生管理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. 手洗いは随時、適切な方法で行う。
2. トイレには作業時に着用する作業衣、帽子、履物のまま入らない。
3. 作業衣は、汚れが目立たないように黒色が望ましい。
4. 食品を取り扱う際は、指輪、腕時計、アクセサリーは身に付けない。

問 12 次のうち、HACCP 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. HACCP は、最終製品の検査（細菌検査など）を重視した衛生管理方法である。
2. 「危害分析」では、原材料や製造工程ごとに、発生するおそれのある全ての危害とその原因、防止法を明らかにする。
3. 「CCP の設定」では、危害を防止するための工程上重要な管理のポイント（重要管理点）を決める。
4. HACCP に沿った衛生管理は、原則としてすべての食品等事業者に義務付けられている。

栄養学

問1 次のうち、五大栄養素（糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質(ミネラル)）からエネルギーを供給する熱量素となる栄養素の数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. 2つ
2. 3つ
3. 4つ
4. 5つ

問2 次のうち、炭水化物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. スクロース、マルトース、ガラクトースは、二糖類である。
2. ビタミンCは、糖質代謝の補酵素の成分となる。
3. でんぷんは、最終的に単糖類に分解されて小腸で吸収される。
4. カラギーナンは、不溶性食物繊維である。

問3 次のうち、脂質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. 脂質1gあたりのエネルギーは、約9kcalである。
2. 脂質は、構造と働きから単純脂質、複合脂質、誘導脂質の3つに分類される。
3. 脂質は、水に溶けずエーテルなどの有機溶媒に溶ける性質をもつ物質の総称である。
4. コレステロールは、ステロイドホルモンの合成材料となり、体内では合成されない。

問4 次のうち、無機質（ミネラル）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. 鉄は、赤血球のヘモグロビンや筋肉のミオグロビンとして体内に存在する。
2. リンは、体内に最も多く含まれる無機質（ミネラル）である。
3. 亜鉛の欠乏により、味覚障害が起こる。
4. ナトリウムは、体内において細胞外液に多く含まれる。

問5 次のうち、体格指数（BMI :body mass index）を算出するための計算式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. 体重(kg) ÷ 身長(m)²
2. 身長(m) ÷ 体重(kg)²
3. 体重(g) ÷ 身長(cm)² × 10
4. 身長(m)² × 22

問6 次のうち、日本人の食事摂取基準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. 日本人の食事摂取基準は、健康増進法に基づき厚生労働大臣が定める。
2. 食事摂取基準では、長期間のエネルギー収支の指標として体格指数（BMI :body mass index）が採用されている。
3. 推定平均必要量は、対象となる個人または対象集団として必要量をほとんどすべての確率（97～98%）で満たせる量である。
4. 栄養素の指標は、摂取不足の回避、過剰摂取による健康障害の回避、生活習慣病予防の三つの目的を実現するために五つの指標で構成される。

製菓理論

問1 次のうち、分蜜糖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. 上白糖
2. 三温糖
3. 氷砂糖
4. 黒砂糖

問2 次のうち、砂糖の結晶化を利用した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. ファッジ
2. ボンボン
3. フォンダン
4. マシュマロ

問3 次のうち、糖アルコール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. 糖類に比べて甘味度が高い。
2. メイラード反応を起こさない。
3. カラメル化を起こしにくい。
4. カロリーが低い。

問4 次のうち、小麦粉の成分と分類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. 最も多く含まれる成分は、炭水化物（主にでんぷん）である。
2. たんぱく質の含有量は、一般的に7～14%程度である。
3. 脂質の含有量は、生地粘弾性に影響を与える。
4. 灰分（ミネラルなど）の含有量によって、等級が分けられる。

問5 次のうち、小麦粉で作った生地の伸展性を良くする素材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. ビタミンC
2. サラダ油
3. 食酢
4. アルコール類

問6 次のうち、原材料と米粉製品の種類の組み合わ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。

- | (原材料) | | (種類) |
|-------------|---|------|
| 1. 生のうるち米 | － | 上新粉 |
| 2. 生のもち米 | － | 白玉粉 |
| 3. 糊化したうるち米 | － | 真挽粉 |
| 4. 糊化したもち米 | － | 道明寺粉 |

問7 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一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 一般的なでんぷんでは、アミロペクチン含量が20～30%程度のものが多い。
2. でんぷんの糊化が始まる温度は、植物の種類によって異なる。
3. 糊化したでんぷんは、やわらかく消化がよくなる。
4. 糊化でんぷんの老化は、水分含有量30～60%、温度が0～5℃のときに進みやすい。

問8 次のうち、鶏卵の構造と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. 卵の重量の比率は「卵殻：卵黄：卵白＝1：3：6」である。
2. 卵の鮮度が落ちるにしたがって、水様卵白の比率が高くなる。
3. 卵白の成分は、約88%が水分からできている。
4. 卵黄の成分は、約33%がたんぱく質からできている。

問9 次のうち、卵白の気泡の安定性を高め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. 砂糖
2. サラダ油
3. レモン汁
4. 銅製のボウル

問10 次のうち、乳製品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. 粉乳は、生乳または牛乳を濃縮・乾燥して水分を5%以下の粉状にしたものである。
2. ホエイパウダーは、チーズの製造途中にできる乳清を乾燥させたものである。
3. 練乳は、牛乳または脱脂乳を濃縮したものである。
4. ヨーグルトは、牛乳または脱脂乳に酵素を加えて発酵させたものである。

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. 原料乳に含まれる乳脂肪を濃縮・固化したものである。
2. 乳脂肪が60%以上と規定されている。
3. クリームを攪拌して脂肪球を凝集させたものである。
4. 油中水滴型の乳化構造になっている。

問12 次のうち、チョコレートのテンパリング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. カカオバターを安定な型の結晶に統一するために行う作業である。
2. テンパリングの方法には、水冷法、タブリール法、シード法などがある。
3. テンパリングの基本パターンは、融解 → 冷却 → 昇温 → 凝固である。
4. カカオバターは、IV型の27°Cで結晶が最も安定する。

問 13 次のうち、チョコレートのブルームを防ぐ方法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. テンパリングを正確に行う。
2. 温度が 20℃以下のところで保存する。
3. 湿度が高いところで保存する。
4. 直射日光が当たるところで保存しない。

問 14 次のうち、果実加工品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. ジャムの原料として、果実類のほかに野菜類、花卉などが使用できる。
2. ドライフルーツには、高圧乾燥果実、低温乾燥果実がある。
3. コンフィは、果実をまるごと、または切ってから砂糖漬けにしたあと、砂糖の中で保存する。
4. コンポートは、水や薄い砂糖液中で果実を煮て作る。

問 15 次のうち、ココナッツ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. ココヤシの果実で、ヤシの実ともいわれる。
2. 果肉を固形化したものをココナッツという。
3. 完熟した胚乳を乾燥させたものをコプラという。
4. 製菓用には、形状によりファインやロングなどがある。

問 16 次のうち、ゼラチ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. 40～50℃に保ちながら湯煎で加熱すると溶解する。
2. 80℃以上の加熱では、臭みが出て凝固力が弱まる。
3. たんぱく質分解酵素を含む生果実を加えると凝固しない。
4. 酸味の強い果汁を加えても凝固力に影響しない。

問 17 次のうち、酒類と原料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。

- | (酒 類) | | (原 料) |
|--------------|---|---------|
| 1. キルシュヴァッサー | — | フランボワーズ |
| 2. ブランデー | — | ブドウ |
| 3. カルヴァドス | — | リンゴ |
| 4. 日本酒 | — | 米 |

問 18 次のうち、乳化剤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. グリセリン脂肪酸エステル
2. 大豆レシチン
3. グルコノデルタラクトン
4. ソルビタン脂肪酸エステル

問 19 次のうち、辛味性の香辛料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. ジンジャー
2. パプリカ
3. ペッパー
4. ワサビ

問 20 次のうち、イスタタ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. ガス発生剤として、酒石酸が含まれる。
2. ベーキングパウダーより、発泡率が高い。
3. 化学反応後の生地は、ほぼ中性に保たれる。
4. 化学反応後に、生地の色の変化が無い。

製菓実技

選択問題

【和菓子】

問1 次のうち、冬（陰暦の月名で霜月 師走 睦月）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. はなびら餅
2. うぐいす餅
3. かぼちゃ饅頭
4. 常盤饅頭

問2 次のうち、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. 白餡とは、手亡豆や白小豆などを原料とした白色の餡の総称である。
2. うぐいす餡とは、青えんどう豆を原料とした緑色の餡の総称である。
3. 小倉餡とは、小豆の生餡に砂糖や大納言小豆の蜜漬け豆を加えた餡である。
4. 黄味餡とは、白並餡に裏ごしした生の全卵を混ぜ合わせて練り上げた餡である。

問3 次のうち、流し物とその材料の組み合わ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。

- | (菓子) | (材料) |
|---------|--------|
| 1. 淡雪羹 | － 卵白 |
| 2. 道明寺羹 | － 道明寺粉 |
| 3. 吉野羹 | － 上南粉 |
| 4. 水羊羹 | － 小豆並餡 |

問4 次の和菓子用語に関する記述で、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. 「割」とは、粉のこと。
2. 「同割」とは、粉と砂糖の分量が同量であること。
3. 「三同割」とは、粉、砂糖、卵の分量が同量であること。
4. 「四同割」とは、粉、砂糖、卵、バターの分量が同量であること。

【洋菓子】

問1 次のパート・ジェノワーズ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. 材料には、全卵、グラニュー糖、タン・プル・タン、バターを使う。
2. 共立て法で作るのが一般的である。
3. 泡立ちを良くするために湯煎で卵液を 36～40℃に温める。
4. 160～180℃に温めたオーブンで約 25～30 分間焼成する。

問2 次のマドレーヌ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. 本来は貝殻型を使うのが一般的である。
2. バター、薄力粉、グラニュー糖をサブラージュする。
3. 生地は冷蔵庫で寝かせ、絞り出せる硬さまで冷やす。
4. 中央が膨らむのが良いとされている。

問3 次のラング・ド・シャに関する記述で、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. フランス語で「猫の舌」という意味である。
2. 材料には、バター、グラニュー糖、卵白、バニラエッセンス、薄力粉を使用する。
3. 中心部まできつね色になるように焼き上げる。
4. 180℃に温めたオーブンで約 8～10 分間焼成する。

問4 次のうち、洋菓子の用語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. 「アベセ」とは、麺棒で薄くのばすこと。
2. 「コンジュレ」とは、冷凍すること。
3. 「ピケ」とは、生地に小さな穴をあけること。
4. 「フリール」とは、振りかけること。

【製パン】

問1 次の製パン工程におけるホイロの目的に関する記述で、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. 生地温度を下げる。
2. ボリュームを出す。
3. 風味を向上させる。
4. 火通りをよくする。

問2 次の焼成後のパンの冷却温度に関する記述で、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. 中心温度が 55℃になるまで冷却する。
2. 中心温度が 45℃になるまで冷却する。
3. 中心温度が 35℃になるまで冷却する。
4. 中心温度が 25℃になるまで冷却する。

問3 次のうち、パンの用語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. 「ケトリング」とは、生地をゆでる（ボイルする）こと。
2. 「フィリング」とは、中に入れる詰めもののこと。
3. 「リーン」とは、油脂や卵が少ないパンのこと。
4. 「クラスト」とは、パン内相にある気泡のこと。

問4 次のうち、各国の代表的なパンに関する記述で、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 | — | クリームパン |
| 2. | デンマーク | — | パネトーネ |
| 3. | イギリス | — | マフィン |
| 4. | インド | — | チャパティ |