

衛 生 法 規

第1問 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品衛生法における食品とは、人が経口摂取するすべての物をいい、医薬品や医薬部外品も含まれる。
- (2) 器具とは、食品や添加物の製造・加工・調理・貯蔵などに用いられる機械・器具などをいい、食品の採取に用いられるものにあつては、農業・水産業における機械・器具等も含まれる。
- (3) 都道府県知事は、必要があると認めるときは食品の安全確保及び食中毒の危害防止を図るため、食品衛生監視員に対し、試験を行うために必要な限度において、営業者が販売する食品、添加物、器具若しくは容器包装を無償で収去させることができる。
- (4) 動植物や鉱物など自然界にある物質から得られた添加物は、指定添加物には含まれない。

第2問 次の食品表示法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) たとえ無償であっても、不特定または多数の者に対し譲渡の用に供する食品には、販売の用に供する食品と同様に食品表示法で定める表示をしなければならない。
- (2) 食品表示基準において、原材料名の表示については、使用した原材料を、原材料の占める重量の割合の低いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示しなければならない。
- (3) 原材料として、アーモンド、くるみ、さば、えびを使用する場合には、アレルギーとして表示することが奨励されている。
- (4) 食品表示法では、甘味料、着色料、保存料、増粘剤・安定剤・ゲル化剤または糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かびまたは防ばい剤として用いられる添加物は、物質名に代えて用途名を表示することができる。

第3問 次の関係法令に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品表示法における食品関連事業者とは、食品の製造、加工、輸入または販売を業とする者をいうが、食品を輸入することのみを業とし、それを販売しない者は含まない。
- (2) 食品衛生法による菓子製造業を行うには、製菓衛生師を事業所に必ず配置しなければならない。
- (3) 食品衛生法では、食品衛生責任者は、調理師等の公的資格を有する者の中から選任しなければならない。
- (4) 食品安全基本法では、消費者が食品の安全性の確保について第一義的責任を有しているとして、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めることを消費者の役割としている。

第4問 次の関係法令に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品表示法では、輸入品以外の加工食品にあつては、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料の原産地表示を行えばよい。
- (2) 都道府県知事は、製菓衛生師試験に合格した者であっても、麻薬、あへん、大麻または覚せい剤の中毒者には免許を与えないことがある。
- (3) 平成30年の食品衛生法改正により、原則として、すべての食品等事業者に一般衛生管理に加えHACCPに沿った衛生管理が求められることになった。
- (4) 販売に供する食品につき、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用その他省令で定める特別の用途に適する旨の表示をしようとする者は、食品衛生法の規定に基づく都道府県知事の許可を受けなければならない。

公 衆 衛 生 学

第5問 次の公衆衛生の意義に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 日本の憲法25条には、「すべて国民は、健康で文化的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、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない」とある。
- (2) アルマ・アタ宣言では、「健康は人間の基本的権利であり、組織的・肉体的・精神的な理由で格差が生じてはならない」とし、健康がすべての人々に保障される基本的人権として明言された。
- (3) 第2次世界大戦後、日本はWHOのもと公衆衛生局は民政局に設置され、新憲法では公衆衛生が目指す多くの基本理念と原則が示されている。
- (4) 1995年（平成7年）に、阪神大震災や地下鉄サリン事件等を経験し、健康危機管理が公衆衛生の重要な課題として認識され、市町村がその専門拠点として位置付けられた。

第6問 次の公衆衛生の現状に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 個人の努力では確保されない環境整備やしくみづくりを行い、人々の健康を守る責任は国や都道府県、市町村などの自治体にある。
- (2) 一般に公衆衛生行政は、地域での生活を対象とした一般公衆衛生行政（地域保健行政）と学校生活を対象とした学校保健行政、労働の場を対象とした産業保健行政、さらに環境保健行政がある。
- (3) 公衆衛生行政の推進体制は、地域保健法において規定されており、国（厚生労働省）、都道府県（衛生主管部署・保健所）、市町村（衛生主管部署・保健センター）という体系になっている。
- (4) 地域保健法は、1947年（昭和22年）にそれまでの保健所法から改正された法律である。

第7問 次の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 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り、わが国では1920年（大正9年）以来、5年ごとに10月1日午前0時を期して国勢調査として実施している。
- (2) 0歳の平均余命が平均寿命となり、平均寿命は、死亡率や乳児死亡率と併せて健康指標として、国際比較にもよく利用される。
- (3) 結核や細菌性赤痢といった感染症は、公衆衛生水準の向上や治療薬の開発とともに減少してきたが、結核はその減少率が低下し、中まん延国のレベルが続いている。
- (4) 感染症などの急性疾患が減少した一方で、がんや循環器病などの生活習慣病が増加し、疾病構造は大きく変化してきたが、近年では、寝たきりや認知症のよう、高齢化に伴う障害も増加している。

第8問 次の環境と健康に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 安全な飲料水の確保のため、水質基準項目、水質管理目標設定項目、要検討項目が設定されている。
- (2) 廃棄物処理法では、産業廃棄物とは、事業活動に伴って生じる廃棄物のうち燃えがら、汚でい、廃油、廃アルカリ、廃プラスチック、その他政令で定める廃棄物52種類とされている。
- (3) 衛生害虫は、「媒介害虫」、「有害害虫」、「不快害虫」などに分類され、「有害害虫」とは、感染症の原因となる細菌やウイルスなどの病原体を媒介する虫のことである。
- (4) 照度が不足すると、視力の障害や眼精疲労を起こすほか、清潔な作業が困難となるため、照度は強ければ強いほど良い。

第9問 次の公害に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 大気汚染物質には、二酸化硫黄、一酸化炭素、二酸化窒素、浮遊粒子状物質、光化学オキシダントなどが挙げられ、これらにはそれぞれ環境基準が示されている。
- (2) 環境基本法では、水質汚濁には水質のほかに温度等の水の状態も含み、さらに水底の底質が悪化することも含んでいる。
- (3) 騒音の影響は、主に不快感や日常生活の妨害として現れ、深刻な場合は聴力障害や睡眠障害などの生理的影響や心理的影響がみられるが、心臓血管系疾患や認知機能への影響は指摘されていない。
- (4) 近年、有機フッ素化合物であるPFASへの注目が高まっており、国内においても2026年(令和8年)4月から、PFOSとPFOAが水道水の水質基準に引き上げられるなど、対策が強化されている。

第10問 次の感染症の予防に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 微生物はわれわれの周囲に広く分布しており、その全てのものが人間に病気を起こさせる。
- (2) 感染症が成立するためには、感染源、感染経路、感受性のある宿主(被感染者)の三条件がそろうことが必要である。
- (3) 消毒の方法には、湿熱や紫外線などを用い、消毒液を使用しないで微生物を殺滅する化学的消毒法と、熱が使用できない場合に消毒液を使用する物理的消毒法がある。
- (4) 定期の予防接種は、個人の感染予防や重症化の防止という目的に重点が置かれ、多くの人が接種を受けることにより、感染症のまん延を防止する(集団免疫)という社会的な意義は持っていない。

第11問 次の生活習慣病の予防に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 2008年（平成20年）4月1日からは、「健康増進法」に基づき、医療保険者（種々の健保組合など）の義務として、40～74歳の被保険者に、特定健康診断と特定保健指導が実施されている。
- (2) 生活習慣病の予防として、病気にならないこと（一次予防）と、病気の早期発見と適切な管理を行うこと（二次予防）が大切となっている。
- (3) がんの予防として科学的根拠に基づいた「日本人のためのがん予防法（5＋1）」にあるような、健康習慣を実践することが推奨されている。
- (4) 生活習慣は幼少期からの長年にわたって形成されることから、生活習慣病の予防は、できるだけ早い段階で健康な生活習慣を身に付けることが最も重要である。

第12問 次の労働と健康に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 労働に伴う主な健康障害としては、労働災害によるもの、職業性疾病、作業関連疾患がある。
- (2) 近年の夏季の気温上昇とそれに伴う職場での熱中症による労働災害の増加を背景に、2025年（令和7年）6月1日より、労働安全衛生規則が改正され、職場の熱中症対策が義務化された。
- (3) 近年、産業構造の高度化によって労働者の責任や精神的緊張が増大したこと、また過重労働による過労死やメンタルヘルスの不調が起こることは、労働と健康における深刻な課題として重視されている。
- (4) 労働災害とは、労働者の業務上の、負傷・疾病・障がい・死亡のことであり、通勤途上は含まれない。

第13問 次の産業保健活動に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 労働基準法により、労働時間については、原則として週48時間を法定労働時間とし、その法定労働時間を各日に割り振るが、1日の上限は8時間と定められている。
- (2) 労働衛生管理の推進にあたっては、「作業環境管理」、「作業管理」、「総括管理」の3つの視点からのアプローチが重要であり、「労働衛生の3管理」と呼ばれている。
- (3) 国は、2006年（平成18年）に「労働者の心の健康の保持増進のための指針」を策定し、各事業場の実態に応じたメンタルヘルス対策に積極的に取り組むことを求めている。
- (4) 従業員が10人以上50人未満の小規模事業場においては、衛生推進者の選任は義務付けられていないが、産業医の雇用が義務付けられている。

栄 養 学

第14問 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 炭水化物(糖質)は主要なエネルギー源で、1グラムあたり9キロカロリーである。
- (2) 人の体の構成成分では、水分が最も多く約60%で、残りはたんぱく質、脂質、ミネラル、糖質などで構成されている。
- (3) 水はとても重要な物質であるため、一般的に栄養素に含まれる。
- (4) 炭水化物、たんぱく質、ビタミンは、熱量源となる三大栄養素(エネルギー産生栄養素)である。

第15問 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品中のたんぱく質の栄養価は、アミノ酸スコアで評価するのが一般的である。
- (2) たんぱく質は、20種類のアミノ酸で構成されている。
- (3) 不可欠アミノ酸(必須アミノ酸)は食物からとることもできるし、体内で作ることもできる。
- (4) エネルギー摂取量が不足している場合は、たんぱく質はより優先順位が高いエネルギー源となり、より多くのたんぱく質を摂取しないと体たんぱく質量を維持できない。

第16問 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 必須脂肪酸は、 $n-3$ 系脂肪酸と $n-6$ 系脂肪酸があり、食品から摂取しないと不足する。
- (2) 炭素鎖に二重結合のない脂肪酸を不飽和脂肪酸という。
- (3) リノール酸は、体内で合成されない必須脂肪酸である。
- (4) $n-3$ 系脂肪酸のエイコサペンタエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)は、魚油に多く含まれる。

第17問 次の食生活や疾病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 糖尿病の食事では、食物繊維は血糖値の上昇を抑えるので、適正範囲内で積極的に摂取する。
- (2) 骨粗鬆症^{こつそしょうしょう}の主な原因は、加齢及び閉経によるカルシウム不足である。
- (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。一般的には中程度の減塩では、一日6g未満が用いられている。
- (4) 脂質異常症の食事では、肉より魚を少なめにして、飽和脂肪酸を多めに摂取する。

第18問 次の栄養の消化と吸収に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 口腔では、唾液中のアミラーゼが、でんぷんを消化しデキストリンにする。
- (2) 胃では、ペプシンによるたんぱく質の消化が行われる。
- (3) 小腸では消化酵素による分解は起こらないが、腸内細菌による発酵作用で分解される。
- (4) ビタミンは水や脂質に溶けて吸収され、水分とミネラル（無機質）は小腸及び大腸で吸収される。

第19問 次の食事摂取基準に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 体格指数（BMI）は体重（kg）を身長（m）の3乗で割ることにより求められる。
- (2) 栄養素の推奨量とは、ほとんどの人（97～98%）の必要量を満たす量である。
- (3) 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の五つの指標で構成されている。
- (4) 長期間のエネルギー収支の結果を示す指標として、体格指数（BMI）が採用されている。

食 品 学

第20問 次のビタミンとそれを多く含む食品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) ビタミンD — きのこと類、魚類
- (2) ビタミンC — 牛乳、肉類
- (3) ビタミンB₁ — 砂糖、植物油
- (4) ビタミンK — イモ類、果実類

第21問 次の酸味成分とそれが含まれる食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 無機酸 — 炭酸 — 清涼飲料水
- (2) 有機酸 — 乳酸 — ヨーグルト
- (3) 無機酸 — クエン酸 — 食酢
- (4) 有機酸 — 酒石酸 — ぶどう

第22問 次の大豆加工品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 湯葉は豆乳を加熱し、表面に張った膜をすくい取ったものである。
- (2) 納豆は乾燥大豆に酢酸菌を接種し、発酵させたものである。
- (3) 油揚げは豆腐を薄く切って油で揚げたものである。
- (4) 凍り豆腐は豆腐を凍結乾燥させたもので、高野豆腐ともいう。

第23問 次の肉類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 動物の筋肉は食肉処理直後、一時的に軟らかくなる。
- (2) 牛肉は良質なたんぱく質を含み、レバーにはビタミンAや鉄が多く含まれる。
- (3) 鳥類の肉は筋繊維が太く、脂質が多く消化が悪い。
- (4) 生後1年未満の仔羊の肉をマトン、成羊肉をラムという。

第24問 次の食品の表示に関する記述のうち、**誤っているものはどれか。**

- (1) 賞味期限は、カップ麺や缶詰など、おいしく食べられる期間が定められている食品に表示される。
- (2) 消費期限は、弁当や総菜など、期限を過ぎたら食べないほうがよい食品に表示される。
- (3) 栄養成分表示は熱量、たんぱく質、脂質、砂糖、ナトリウム（食塩相当量）が義務表示であるが、表示の順番は事業者の自由でよいことになっている。
- (4) 栄養強調表示は健康の維持・増進に影響を与えている栄養成分等について補給ができる等の表示である。

第25問 次の食品の保存方法に関する組み合わせのうち、**正しいものはどれか。**

- (1) 化学的保存方法 — レトルトパウチ法
- (2) 物理的保存方法 — 低温貯蔵法
- (3) 化学的保存方法 — ガス貯蔵法
- (4) 物理的保存方法 — くん煙法

食 品 衛 生 学

第26問 次の食品の安全性を確保するための取り組みに関する記述のうち、**誤っているものはどれか。**

- (1) 食品の製造、販売にあたる従事者は自らの健康を維持する。
- (2) 衛生的に食品の取り扱いをするためのルールは営業者自らが定めなくてはならない。
- (3) 食品の製造者のみが、食品に起因する健康上の危害を防止するよう求められる。
- (4) 食中毒、食品添加物、衛生管理等に関する新たな知見を学ぶ必要がある。

第27問 次の食中毒に関する記述のうち、**正しいものはどれか。**

- (1) 食中毒の原因となる食品は、必ず風味やにおいに異常がある。
- (2) ヒスタミンを原因物質とした化学物質食中毒ではアレルギーと類似した症状が見られる。
- (3) 令和6年の全国の食中毒事件数は1,037件であったが、食中毒による死者はなかった。
- (4) 食品中に混入したガラスや金属片による物理的な健康被害も食中毒である。

第28問 次の細菌性食中毒の予防対策に関する記述のうち、**誤っているものはどれか。**

- (1) セレウス菌は有芽胞菌であり、加熱調理後に食品を保存する場合は速やかに冷却して10℃以下で保存する。
- (2) カンピロバクターは食肉が原因食品となることが多く、少量の菌量で発症するため食肉は十分に加熱して食べることが必要である。
- (3) サルモネラ属菌は、ネズミによって調理場内に持ち込まれて食中毒が発生した事例があり、調理場内へのネズミ等の侵入防止が対策の一つである。
- (4) 黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシンは調理による加熱により容易に失活して無毒になる。

第29問 次のノロウイルス食中毒の予防対策に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 下痢、嘔吐などの症状がある従事者は調理に従事しないようにする。
- (2) エタノールで手指や器具等を消毒することで、ノロウイルスを完全に不活化することができる。
- (3) 一般的な細菌より熱に強いため、表面温度85℃～90℃で90秒間の加熱が必要である。
- (4) 体調不良でなければ、マスクや衛生手袋は使用しなくてよい。

第30問 次の食品添加物の分類とその説明の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 防かび剤 — かんきつ類のかびを防止する。
- (2) 甘味料 — 砂糖の代替品として使用されることが多く、全ての甘味料に使用基準は定められていない。
- (3) 着色料 — 食品を着色する目的で使用され、タール色素とそれ以外に大別される。
- (4) 保存料 — 微生物の増殖を抑制して食品の腐敗、変敗を防止することで、食品の保存性を高める。

第31問 次の食品への異物混入の主な原因に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 人毛は作業従事者の頭髮等に由来するものが多いため、作業開始前の整髪を含めた身だしなみを習慣化し、ヘアキャップの着用が必要である。
- (2) コナダニ類の発生を防ぐため、砂糖、小麦粉、魚介乾物などの注意が必要な食品は、清潔で密封された容器で保管することが有効である。
- (3) ガラス片は器具類や原材料容器の破損に伴う破片の飛散によって混入する場合がある。
- (4) 金属異物の多くは原材料由来であり、調理器具等の破損による混入はまれである。

第32問 次の食品の製造・販売に従事する者の健康管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 手の傷口には黄色ブドウ球菌が存在しているが、絆創膏^{ばんそうこう}で手当てをすれば食品に直接触れても問題ない。
- (2) 食品を直接取り扱う者に体調不良があったとしても、扱う食品の安全性に影響はない。
- (3) 検便の結果、腸管出血性大腸菌の保菌が明らかになった場合は、医師の治療を受けた後、保菌していたとしても食品を取り扱う業務に従事できる。
- (4) 体調に異常がなくても、くしゃみや鼻水には黄色ブドウ球菌が含まれる可能性があるため、マスクを着用する。

第33問 次の洗剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品や食器の洗浄に使用される洗剤は、食品衛生法に基づいて成分規格や使用基準が定められている。
- (2) 洗剤を使用するときには水温は影響しないため、冷水を使用した場合と温水を使用した場合の効果は変わらない。
- (3) 一般的に洗剤と消毒剤は同じ目的で使用される。
- (4) 食品用洗剤は安全性に配慮されているため、水洗いを行わなくてもよい。

第34問 次の食品衛生法で定められた営業者の責務に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 施設ごとの衛生管理計画を作成しなければならない。
- (2) 従事者が下痢や腹痛等の体調不良を示した場合、調理業務へ従事するか従事者が判断すれば、営業者は従事者の健康状態を把握する必要はない。
- (3) 調理従事者に対し教育訓練を実施する。
- (4) 製品に関する健康被害またはそのおそれがある情報を都道府県知事に提供するよう努める。

第35問 次のHACCPによる衛生管理の考え方に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) HACCPによる衛生管理は、日本のみが独自に導入し、食品事業者に義務付けている。
- (2) 従業員が50人未満の小規模な事業所でも、HACCPの7原則12手順を実践する必要がある。
- (3) 「衛生管理計画」に基づく管理が実行されていれば、記録しなくてもよい。
- (4) HACCPによる衛生管理は、工程ごとに管理する「プロセスチェック方式」である。

第36問 次の食物アレルギー対策と食品表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 特定原材料の9品目は、表示が義務付けられている。
- (2) 食品を製造する際には他の製品の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう、十分な対策を行う必要がある。
- (3) コンタミネーションの可能性が否定できない場合については「入っているかもしれない」という可能性表示を推奨している。
- (4) 食品に含まれるアレルゲン表示は食品流通のすべての段階において義務付けられている。

第37問 次の食中毒予防に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品や材料などの相互汚染の防止に注意することは、微生物を食品につけないために必要な対策である。
- (2) 食品は手早く調理し、速やかに喫食することで微生物の増殖を予防できる。
- (3) 加熱できる食品は、十分に加熱することで全ての食中毒を予防することができる。
- (4) よくわからないきのこや野草は、食べないことで有毒物質による食中毒を予防できる。

製菓理論及び実技（理論）

第38問 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) グラニュー糖は和洋菓子やキャンデー等に使用される。
- (2) 上白糖の多くは欧米で生産されている。
- (3) 三温糖は精製糖ではなく粒子も大きく固まりづらい。
- (4) 黒砂糖は甜菜^{てんさい}が主原料である。

第39問 次のブドウ糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 焼き色付けに利用される。
- (2) 甘味度はショ糖の90%程度である。
- (3) α 型は水に溶解すると β 型になる。
- (4) 清涼感を伴う甘味なので飲料水に多く使用される。

第40問 次の小麦粉の種類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 強力粉はカステラや天ぷらに用いられる。
- (2) 中力粉は食パンや菓子パンに用いられる。
- (3) 薄力粉は日本めんや即席めん^{すしめし}に用いられる。
- (4) デュラム粉はマカロニやスパゲティに用いられる。

第41問 次の各種でんぷんに関する記述のうち、アミロペクチンの含有量(%)が誤っているものはどれか。

- (1) 糯米^{もち} : 約83%
- (2) 小麦 : 約76%
- (3) 馬鈴薯^{ばれいしょ} : 約78%
- (4) トウモロコシ : 約79%

第42問 次の米粉の加工法と製品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 糊化したもの — 焼きみじん粉・寒梅粉かんばいこ
- (2) 糊化したもの — 上新粉・上用粉じょうしんこ じょうようこ
- (3) 生のまま — 早並粉・うるち上南粉はやなみこ じょうなんこ
- (4) 生のまま — 道明寺粉・上早粉どうみょうじこ じょうはやこ

第43問 次の卵白と卵黄に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 水様卵白と比べて濃厚卵白は、攪拌すると泡立ちやすい。かくはん
- (2) 卵白は、温度が低い方が攪拌すると泡立ちにくく、泡の安定性も悪い。かくはん
- (3) 卵白は卵黄に比べてレシチンを多く含み、乳化力が高い。
- (4) 卵黄と卵白では、熱に対する変化が異なる。

第44問 次の国のうち、マーガリンが開発された国として、正しいものはどれか。

- (1) アメリカ
- (2) 日本
- (3) フランス
- (4) ブルガリア

第45問 次の酒類とその製造方法の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) ミード — 混成酒
- (2) ウォッカ — 醸造酒
- (3) ラム — 蒸留酒
- (4) ベルモット — 醸造酒

第46問 次のバターに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) クリームから攪拌工程を経て、脂肪球を集めたものである。かくはん
- (2) 一般に脂肪分約50%、水分分約50%である。
- (3) クリームを乳酸発酵させて作ったものが発酵バターである。
- (4) 脂肪組成として揮発性脂肪酸が多い。

第47問 次のうち、10%ゼラチンゲルの融解温度として、正しいものはどれか。

- (1) 10.5℃
- (2) 16.5℃
- (3) 22.5℃
- (4) 28.5℃

第48問 次のうち、ゼラチンの原料として誤っているものはどれか。

- (1) 牛
- (2) 豚
- (3) 魚
- (4) 海藻

第49問 次の寒天とゼラチンのゲル化力に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 寒天はゼラチンよりも弱いゲル化力をもつ。
- (2) ゼラチンは寒天よりも少ない量でゲルを形成する。
- (3) 寒天はゼラチンよりも硬い弾力性を持ったゲルを形成する。
- (4) 寒天とゼラチンのゲル化力に差はない。

第50問 次のパン酵母に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 生酵母とドライイーストではパンの風味が異なる。
- (2) 生酵母の溶解水は50℃を超えてはならない。
- (3) 溶解した酵母は30分以内に使用する。
- (4) 生酵母からドライイーストに置換する場合は10分の1量が標準となる。

第51問 次の製パンにおける食塩に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) イースト発酵を促進する。
- (2) 生地中のプロテアーゼ活性に影響を与える。
- (3) 雑菌の繁殖を防止する。
- (4) 対比効果により砂糖や他の味と互いに強調する。

第52問 次の製パン改良剤の説明として、誤っているものはどれか。

- (1) アンモニウム塩：酵母の栄養源になり発酵を促進
- (2) カルシウム塩：水の硬度および生地のpHを調整
- (3) 酸化剤：グルテンの強化
- (4) 酵素剤：パンの発酵を抑制

第53問 次のうち、牛乳に最も多く含まれるたんぱく質として、正しいものはどれか。

- (1) ラクトグロブリン
- (2) ラクトアルブミン
- (3) カゼイン
- (4) レシチン

第54問 次のうち、カカオ豆に含まれるカカオバターの含量として、正しいものはどれか。

- (1) 約10%
- (2) 約25%
- (3) 約50%
- (4) 約80%

製菓理論及び実技（実技）

以下の「和菓子実技問題」、「洋菓子実技問題」及び「製パン実技問題」は、いずれか1つの分野を選択して、答案用紙に○をした上で、解答してください。

「和菓子実技問題」

第1問 次のうち、和菓子分類における生菓子の蒸し物として、誤っているものはどれか。

- (1) 蒸し饅頭まんじゅう
- (2) 蒸しカステラ
- (3) 外郎ういろう
- (4) 金つば

第2問 次のうち潰し餡あんの原材料として、誤っているものはどれか。

- (1) 小豆
- (2) 砂糖
- (3) 小麦粉
- (4) 水あめ

第3問 次のすあまの製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 上新粉じょうしんこに水を加えてこねる。
- (2) 網布巾を敷いたセイロにちぎり入れ30～40分蒸す。
- (3) 上白糖を一度に加える。
- (4) 片栗粉を手粉にする。

第4問 次の茶饅頭^{まんじゅう}の製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 黒砂糖と上白糖を強火にかけて、溶かす。
- (2) 冷却しないで、重曹を加える。
- (3) 上新粉^{じょうしんこ}を手粉にする。
- (4) 中火の蒸気で約10～12分蒸し上げる。

第5問 次の栗蒸し羊羹^{ようかん}の製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 餡^{あん}に薄力粉を混ぜる。(10%前後)
- (2) 片栗粉をそのまま加える。
- (3) 強火で10分蒸す。
- (4) 風を当てて冷ます。

第6問 次の本練羊羹^{ようかん}の製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 糸寒天を10時間以上水に漬ける。
- (2) 配合量の水と一緒にサワリに入れ火にかける。
- (3) グラニュー糖を入れ100～103℃ぐらいまで煮詰める。
- (4) B r i x 58で火を止め、羊羹舟^{ようかん}に流し込む。

「洋菓子実技問題」

第1問 次の洋菓子の製法による分類のうち、油脂生地として誤っているものはどれか。

- (1) スポンジケーキ
- (2) パウンドケーキ
- (3) マドレーヌ
- (4) フィナンシェ

第2問 次のケーキ・オ・フリュイ（パウンドケーキ）の製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) バターをクリーム状にし、砂糖、ヴァニラオイルを加えスパテラで泡立てる。
- (2) 全卵をほぐし分離しないように少しずつ加える。
- (3) ふるった薄力粉を加え、混ぜる。
- (4) 紙を敷いたパウンド型に絞り入れ、170℃のオーブンで焼成する。

第3問 次のマドレーヌの基本的な配合のうち、A、Bに入る組合せとして、正しいものはどれか。

砂糖	—	100g
全卵	—	A g
薄力粉	—	100g
溶かしバター	—	B g
ベーキングパウダー	—	3 g
レモン表皮	—	1／5個

	A	—	B
(1)	50	—	120
(2)	100	—	120
(3)	100	—	60
(4)	50	—	60

第4問 次のダックワーズの製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 全卵とグラニュー糖を泡立てメレンゲを作る。
- (2) アーモンドパウダーと粉糖を混ぜ、ふるい合わせる。
- (3) オープンペーパーの上に、楕円の刷り込み型に生地を刷り込み250℃で焼成する。
- (4) 型に生地を刷り込む時、泡を消すようにする。

第5問 次のマカロン・リュスの製造工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- (2) アーモンドパウダーと粉糖を合わせてマカロナーージュする。
- (3) オープンペーパーに絞り表面が乾くまで置く。
- (4) 250℃のコンベクションオーブンで焼成する。

第6問 次のシュー生地の製造工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) しっかりと冷やした卵を使用する。
- (2) 油脂を水分と共に沸騰させる。
- (3) 火通りは強火で焦げ付かないように注意する。
- (4) 焼成中はオーブンを頻繁に開閉し、生地の状態を確認する。

「製パン実技問題」

第1問 次のパンの分類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ロールパンには、バターロール、ドックロール、レーズンロール、メロンパンなどがある。
- (2) ハード系パンには、フランスパン、カイザーゼンメル、プンパーニッケルなどがある。
- (3) ドーナツ系パンには、揚げた製品であり、カレーパン、アンドーナツなどがある。
- (4) 蒸し物パンには、肉まん、三角蒸しパン、蒸しケーキなどがある。

第2問 次のハード・トーストブレッド(ストレート法)に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) フランスパンとイギリスパンの中間的な食パンである。
- (2) 生とドライのパン酵母2種を使用する。
- (3) 高温でしっかり焼き込むことがこのパンのおいしさになる。
- (4) 焼成前のクープは深く入れるとボリュームが出る。

第3問 次のグリッシーニ(ノータイム法)に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ミキシングはオールインミックスで行う。
- (2) 生イーストの配合量は少なめにする。
- (3) ホイロは短めにする。
- (4) スチームを注入して、しっかりと焼き込む。

第4問 次のクグロフ(ストレート法)に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 生イーストは少なめにする。
- (2) 生地は硬めでバターが多く入る。
- (3) 油脂入れ前のミキシングはしっかりと行う。
- (4) 焼成は事前に温めておいた天板に並べ替えて焼き、下火の熱伝導をゆっくりとする。

第5問 次のカイザーゼンメル（ノータイム法）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) このパンは老化がはやいため、その日に食べる方が良い。
- (2) ミキシングはしっかりと行い短時間でもボリュームが出るようにする。
- (3) ホイロは十分とり、生地落ちしないよう硬めの生地にする。
- (4) フロアータイムが長く生地に力がかからないため、パンチを入れグルテンを強化する。

第6問 次のフランスパン（低温長時間法）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 常温でフロアータイムをとるため、発酵オーバーに注意する。
- (2) 通常の生地よりも硬い。
- (3) 吸水が多く、ミキシングも短めなので、強めのパンチで生地に力をつける。
- (4) 長時間発酵させ生地を熟成させる製法で、でん粉が分解され甘味が出る。