

衛 生 法 規

第 1 問 次の衛生法規に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 食品表示法では、原材料（添加物を含む）の表示が義務化されているが、アレルギーの表示義務はない。
- (2) 食品表示法では、品質が急速に劣化しやすい食品には賞味期限、それ以外の食品には、消費期限を表示することが義務付けられている。
- (3) 厚生労働省が示した「営業施設基準の準則」のうち、菓子製造業の製造場の内壁は、すべて耐水性の材料で築造することとされている。
- (4) 厚生労働省が定めた「菓子指導要領」では、菓子は、その製品中に含まれる油脂の酸価が 3 を超え、かつ、過酸化価が 30 を超えるものであってはならないとされている。

第 2 問 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) 製菓衛生師の免許は、養成施設を卒業すれば与えられるのではなく、製菓衛生師試験に合格した者に与えられる。
- (2) 都道府県知事は、製菓衛生師が覚せい剤の中毒者に該当する場合は、免許を取り消すことができる。
- (3) 製菓衛生師がその責任で食中毒を発生させたことにより、免許取消処分を受けてから 10 年を経過しない者には免許は与えない。
- (4) 製菓衛生師の免許証の再交付を受けた後に、失った免許証を発見した場合は、5 日以内にこれを、免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。

第3問 次のうち、食品衛生法に基づく菓子製造業に該当する営業として**正しいもの**はどれか。

- (1) 焼きいも・いり豆・焼きいか・乾燥果実などの農水産物の極めて単純な加工をなす営業
- (2) ジャム・クリームなど主として副食として使用するものを製造する営業
- (3) もち菓子・ケーキ・あめ菓子・せんべい類・干菓子を製造する営業
- (4) 水あめ、あん類など二次加工品の原料として製造する営業

第4問 次の衛生法規に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 食品安全基本法では、関係者の責務として、国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務を定めており、消費者の役割については定められていない。
- (2) 食育基本法は、食育に関する基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国・地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取り組みを総合的かつ計画的に推進することを目的としている。
- (3) 食品安全基本法には、健康影響評価を行う機関として、食品安全委員会の設置が規定され、委員会是有識者7名で構成される。
- (4) 食育基本法には、基本的施策として家庭や学校での食育の推進に加え、地域での食生活の改善、生産者と消費者との交流などが掲げられている。

公 衆 衛 生 学

第 5 問 次の公衆衛生に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) ヘルスプロモーションとは、人々が自らの病気をコントロールし、改善することができるようにする過程である。
- (2) 日本国憲法では、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利のみを規定している。
- (3)** WHOの定義では、「健康とは、身体的、精神的及び社会的に完全に良好な状態であることであり、単に疾病または虚弱ではないという状態ではない。」とされている。
- (4) 公衆衛生活動とは、基本的人権であるすべての人の健康を守る個人的な活動である。

第 6 問 次の公衆衛生行政に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 人々の健康を守るために、個人の努力では確保できない環境整備や仕組みづくりを行う責任は、国や都道府県、市町村などの自治体にある。
- (2) 保健所は地域における公衆衛生活動の中心的機関であるとともに、健康危機管理の拠点としての機能を持つ。
- (3) 保健センターは、市町村が設置主体であり、出生から高齢期までライフステージに応じた身近で利用頻度の高い保健サービスを担っている。
- (4)** 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人保健領域のみを指す。

第 7 問 次の衛生統計に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 人口静態統計は、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。
- (2) 合計特殊出生率は、1 人の女性が一生の間に産む子どもの数を表し、近年は 2.0 を上回り、急激な増加傾向にある。
- (3)** 戦後の疾病構造の変化により、がんや心疾患、脳血管疾患などの生活習慣病が主な死因となった。
- (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 歳の平均余命のことである。

第 8 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) 主な感染症や食中毒は、それぞれ感染症法及び食品衛生法によって、診断をした医師が、最寄りの保健所に届け出なければならないと規定されている。
- (2) 食中毒統計調査によると、食中毒の患者数は、年間 1 万人以下で推移している。
- (3) 結核は、この 15 年減少率が低下していることから、今なお重要な感染症である。
- (4) 患者調査の疾病別受療率をみると、入院患者では精神及び行動の障害、循環器系疾患などが多く、外来患者では消化器系の疾患、筋骨格系及び結合組織の疾患が多い。

第 9 問 次の環境衛生に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 体温調節のしやすい「快適な温熱条件」は、一般的には、気温 20℃前後、湿度 40～60%、やや気流がある程度の環境をいう。
- (2) 人体の約 40%は水分であり、その 10%を一度に失うと健康がおびやかされ、20%を失うと生命の危険がある。
- (3) 目に多量の紫外線が当たると、表面の角膜や結膜がとくに障害を起こしやすい。
- (4) 室内での日常生活に適切な照度は、150～300ルクスとされている。

第 10 問 次の環境衛生に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 水道法に基づく水質基準では、一般細菌は「検出されないこと」となっている。
- (2) 日常生活に伴って家庭から出る「生活排水」は、し尿を含んだ水（し尿排水）と台所や風呂場や洗濯などによって排出される水（生活雑排水）の 2 種類がある。
- (3) 空気中における一酸化炭素濃度が 0.02%（200ppm）に上昇すると頭痛などが起こり、さらに濃度が上がると吐き気、めまいなどの中毒症状が進み、死に至る場合もある。
- (4) 廃棄物のうち、一般廃棄物は市町村が処理し、産業廃棄物は事業者が責任をもって処理しなければならない。

第 1 1 問 次の感染症と感染経路の組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 結核 — 経気道感染
- (2) 赤痢 — 経口感染
- (3) 麻しん — 経気道感染
- (4) 百日咳 — 経口感染

第 1 2 問 次の感染症に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 感染症の予防には、感染源、感染経路の 2 つの側面から対策を行う必要がある。
- (2) 予防接種法に基づく予防接種だけでなく、それ以外のすべての予防接種による健康被害の救済は、予防接種健康被害救済制度によって行われている。
- (3) 感染対策の基本は「手洗い」である。
- (4) 消毒は、生存する微生物をすべて殺滅、除去することである。

第 1 3 問 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) メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）とは、内臓肥満に加え、高血圧、脂質代謝異常、高血糖などの複数の危険因子が組み合わさり、動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことである。
- (2) 生活習慣病対策は、成人期以降の生活習慣改善の取り組みが重要である。
- (3) 糖尿病は、初期には自覚症状がないため、発見の遅れや長期に患うことで、白内障や腎障害、脳卒中などを併発する場合がある。
- (4) がんは、我が国の死因の第 1 位を占めているが、発生原因などについて不明なところが多く、早期発見、早期治療が重要である。

栄 養 学

第 1 4 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) 栄養素からみた人体構成成分は平均的に、たんぱく質 50～65%、水分 15～18%、脂質 16%以上、炭水化物 1%以下、無機質 2～5%、ビタミン微量である。
- (2) たんぱく質、炭水化物、ビタミン類、無機質、食物繊維をふつう 5 大栄養素と呼んでいる。
- (3) 筋肉・血液・体・皮膚をつくる成分となる主な栄養素（構成素）は、たんぱく質、無機質である。
- (4) 体の働きを調節する主な栄養素（調節素）は、炭水化物とビタミンである。

第 1 5 問 次の栄養素の働きに関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 植物性のたんぱく質の方が動物性たんぱく質にくらべて、アミノ酸の組み合わせがよく、かつ、必須アミノ酸も多く含んでいるので栄養価は高い。
- (2) 必須脂肪酸は、体内で十分合成されることがないので、食物から摂取しなければならない。
- (3) 脂溶性ビタミンは、ほとんど体内に貯蔵されないため常に摂取する必要がある。
- (4) 水の役割の一つに、発汗作用による体温調節や老廃物の排泄などがあるが、体内に取り入れた栄養素の運搬には特に関係していない。

第 1 6 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) 口の中での咀嚼は、消化の第一歩であり、唾液が混じるほど胃や腸へ行ってからの消化がよい。
- (2) 胃の中で食物のとどまっている時間は、一般に脂質が最も短く、たんぱく質、炭水化物の順に腸へ運ばれる。
- (3) 胃で消化された食物は、十二指腸に入り、消化酵素により炭水化物は単糖類に、たんぱく質はアミノ酸に消化・吸収される。
- (4) 体の中に吸収された栄養素量は、摂取された栄養素量から糞便中に排泄された栄養素量を差し引くことで求められる。

第 17 問 次の栄養の摂取に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 「食事摂取基準（2015年版）」では、エネルギーの摂取量および消費量のバランスの維持を示す指標としてBMIが採用されている。
- (2) 「食事摂取基準（2015年版）」では、18歳以上のナトリウム（食塩相当量）の目標量が高血圧予防の観点から、男性8.0g/日未満、女性7.0g/日未満に設定されている。
- (3) 「食事摂取基準（2015年版）」では、適正な脂肪エネルギー比率を20%以上30%未満としている。
- (4)** 国民健康・栄養調査の結果から食品群別摂取量の年次推移をみると、砂糖・甘味料、豆類、果実類、油脂類は増加傾向にあり、緑黄色野菜、調味嗜好飲料が減少傾向にある。

第 18 問 次のライフステージの栄養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低減のためにカルシウムの摂取が大切である。
- (2) 幼児期は、間食を食事の一部と考えることが望ましい。
- (3) 成人期は、薄味でバランスのとれた食事、動物性食品の過度の摂取を避けるなどの配慮が必要である。
- (4) 老年期は、過食による肥満、栄養不足による低栄養、塩分のとりすぎなどに注意し、牛乳や乳製品をとり入れたバランスのよい食事をする。

第 19 問 次の食生活と疾病に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1)** 高血圧の食事では、減塩とともに、食物繊維の多い野菜、海藻、豆類など不足しないようにする。
- (2) 脂質異常症の食事では、コレステロールを多く含む食品を控えるが、甘いものやアルコールは控える必要はない。
- (3) 糖尿病の食事では、食事に占める炭水化物の割合を10%以下に抑える必要がある。
- (4) 骨粗鬆症^{そしょう}では、カルシウムの多い食品をとり入れた食事を心がけ、運動により骨に負荷が加わることで、カルシウムが体外へ排出されてしまうため、運動を控えた方がよい。

食 品 学

第 20 問 次の色素成分に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) アントシアニン系色素 — ヘスペリジン
- (2) フラボノイド系色素 — ナスニン・シソニン
- (3) アスタキサンチン — サケ・甲殻類
- (4) カロテノイド系色素 — クロロフィル

第 21 問 次の発酵食品に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 酢酸菌 — チーズ
- (2) グルタミン酸菌 — アルコール
- (3) 乳酸菌 — ヨーグルト
- (4) 納豆菌 — 酢

第 22 問 次のいも類に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) こんにゃくはこんにゃく芋から製する。こんにゃくの栄養価はほとんどないが、整腸の効果がある。
- (2) やまのいも（じねんじょ、ながいも等）は炭水化物が主成分で、柔らかくおろして生で食べることができる。
- (3) じゃがいものビタミンCは貯蔵に際しても比較的安定であるといわれる。
- (4) さつまいも（甘藷）の発芽時にはソラニンという毒素が生ずるので芽の部分を除いて調理することが必要である。

第 2 3 問 次の冷凍・冷蔵に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 食品が凍結状態にあっても細菌類は死滅しない。
- (2) コールドチェーンでの氷温冷蔵温度帯（チルド）は -18°C 以下である。
- (3) コールドチェーンでの冷蔵温度帯は 20°C 以下である。
- (4) 冷蔵庫に入れておけば食品をいつまでも保存することができる。

第 2 4 問 次のインスタント食品の分類とその種類の組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 主食 — 牛飯、焼き飯、赤飯
- (2) 副食 — カレー、ハンバーグステーキ、すき焼き
- (3) 嗜好品^{しこう} — レバーペースト、その他のスプレッド、濃縮スープ類
- (4) 乾燥食品 — 即席麺類、即席カレー、インスタントコーヒー

第 2 5 問 次の近年のわが国における食料自給率に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 米、鶏卵の食料自給率は、ともに 90% 台である。
- (2) 野菜の食料自給率は、ほぼ 10% 台である。
- (3) 小麦、砂糖類の食料自給率は、ともに 90% 台である。
- (4) 大豆の食料自給率は、 80% 台である。

食 品 衛 生 学

第 26 問 次の食品衛生の意義と現状に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 食品は、ヒトが生命を維持するために不可欠な栄養の他に、健康を増進する機能や、生きるうえでの楽しみを与える機能があると言われている。
- (2) 食品衛生法では、飲食による衛生上の危害の発生を防止するため、都道府県に対し、最低限必要な措置と販売食品等の自主検査の実施を求めている。
- (3) 安全な食品を提供するためには、営業者自らが、製造施設や使用する器具・機材類を清潔に保ち、衛生的に食品の取扱いをするためのルールを定める必要がある。
- (4) 食品の製造・販売にあたる従事者は、自らの清潔と健康を維持し、決められたルールを理解し、実行していく責務がある。

第 27 問 次の黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 黄色ブドウ球菌は、自然界に広く分布しているが、一般には化膿した傷の中に見られる。
- (2) 黄色ブドウ球菌による食中毒の潜伏期間は、2～3日である。
- (3) 黄色ブドウ球菌が産生する毒素（エンテロトシン）は、熱や酸、アルカリで分解する。
- (4) 黄色ブドウ球菌による食中毒の主な症状は発熱で、嘔吐や下痢はほとんどない。

第 28 問 次の自然毒による食中毒に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 南方海域のサンゴ礁の周りに生息している有毒魚を食べて起きる食中毒をシガテラと呼んでいる。
- (2) エゾボラモドキやヒメエゾボラ等通称ツブと呼ばれる巻貝は、^{だえきせん}唾液腺に神経毒で耐熱性の有毒成分テトラミンを含み、これが食中毒の原因となる。
- (3) 製餡材料として輸入されている雑豆の中に、青酸化合物を含んでいる豆が混じっているので注意が必要である。
- (4) 一般にフグは、卵巣や肝臓などにアフラトキシンというフグ毒を持っている。

第 29 問 次の食品添加物に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 保存料であるプロピオン酸は、チーズ、パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。
- (2) 着色料であるタール色素は、カステラ、きなこ、スポンジケーキに使用することができる。
- (3) 甘味料であるサッカリンは、アイスクリーム類、餡類、ジャム、氷菓に使用することができる。
- (4) 発色剤である硝酸カリウムは、魚肉ハム、イクラ、たらこに使用することができる。

第 30 問 次の菓子に使用される食品添加物に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 保存料 — フラワーペースト類 — D-マンニトール
- (2) 乳化剤 — 団子 — ステアロイル乳酸カルシウム
- (3) 着色料 — パン — 銅クロロフィリンナトリウム
- (4) 漂白剤 — 甘納豆 — 炭酸水素ナトリウム

第 31 問 次の環境汚染物質に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 重金属は、自然界や動植物中から検出されることはなく、微量であっても人間に重大な健康被害をもたらす。
- (2) 食品衛生法に基づくミネラルウォーター類中の放射性セシウムの基準値は、100ベクレル/kgである。
- (3) 有機塩素系農薬は、土壌中に長期間にわたって残留するため、使用基準が定められている。
- (4) ダイオキシン類は、体内に残留しやすい物質で、強い発がん性や、肝臓障害を引き起こすといわれている。

第 3 2 問 次の異物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 土砂等は、一次農産物中から発見される場合が多く、ふるいにかけるか、水に浮かすことで選別できる。
- (2) ネズミの毛は、原料の保存中に入ることが多い。
- (3) 植物性異物には、異种植物の種子、わら、紙片、糸くずなどがある。
- (4) 動物性異物には、昆虫、その卵や幼虫、ネズミのふん、人間の毛、タバコの吸い殻などがある。

第 3 3 問 次の食品の表示に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 食品添加物は、化学的合成品に限り、使用した添加物の物質名又は一般名を表示することが基本である。
- (2) 加工助剤や栄養強化の目的で使用した添加物は、表示を免除される。
- (3) 膨脹剤の添加物を使用した場合は、物質名のほか、その用途名も併記しなければならない。
- (4) アレルギー物質の表示について、特定原材料として 5 品目の表示が義務付けられている。

第 3 4 問 次の食品の取扱いの三原則に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 十分な加熱により微生物を殺してしまうこと。
- (2) 低温で保存することにより微生物を殺してしまうこと。
- (3) 清潔にして、食品に微生物をつけないこと。
- (4) 迅速に食品を取扱い、微生物を増やさないこと。

第 3 5 問 次の消毒に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 殺菌とは、すべての微生物を（芽胞も含めて）死滅させることである。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウムは、脱臭作用を有し、殺菌力が強く、普通 10% 水溶液が販売されており、消毒薬に指定されている。
- (3) 紫外線殺菌灯は、調理場や倉庫などの空気の殺菌、水の殺菌や食品と器具類の表面の殺菌に用いられる。
- (4) 缶詰その他長期保存の食品の製造には、高温短時間殺菌法が用いられる。

第 3 6 問 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**はどれか。

- (1) 作業前に、手の爪は短く切り、指輪や腕時計をはずしてから手洗いにとりかかる。
- (2) 職場では、衣服や履物^{はきもの}は専用のものを使用し、作業衣で外出することは避けなければならない。
- (3)** 検便をした結果、保健所や検査機関から腸管出血性大腸菌の保菌者である旨の通知を受けたときは、直接食品を取り扱う仕事に従事してもよいが、手をよく洗浄消毒しなければならない。
- (4) 手の傷口などは救急絆創膏など傷の応急手当をするだけでは不十分で、ゴム手袋や合成樹脂製手袋（使い捨て）を利用する必要がある。

第 3 7 問 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、最終製品の試験に依存するのではなく、防止に焦点をあてて危害を評価し、管理システムを構築するための手段である。
- (2) HACCP プランの作成には 1 2 手順（5 つの手順と 7 原則）がある。
- (3)** HACCP プラン作成の手順として、重要管理点を設定した後で危害分析を行う。
- (4) HACCP プラン作成の手順には、記録と保存手順の設定も含まれている。

製菓理論及び実技（理論）

第 38 問 バターに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 発酵バターは、酢酸発酵により作られる。
- (2) バターは、クリームを攪拌して、脂肪球を集めたものである。
- (3) 製菓原料としては、通常食塩の添加されていないバターを使用する。
- (4) バターは、脂肪組成として揮発性脂肪酸が多い。

第 39 問 次の砂糖とでん粉糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 転化糖や水飴には砂糖の再結晶化を抑える働きがある。
- (2) 米飴は糯米を麦芽汁で麦芽糖とデキストリンに分解して精製したものである。
- (3) 水飴はDE（糖化度）の高いものほど甘味が強い。
- (4) 白飴製造時にぶどう糖を加えると仕上がりの白さが増す。

第 40 問 次の糖類と甘味料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 蜂蜜は蜜源によって、色、香味だけでなく、ぶどう糖と果糖の比率も異なる。
- (2) 砂糖かえで楓の樹液を煮詰めて、水分30%前後に調整したものがメープルシロップである。
- (3) トレハロースはでん粉が原料で、砂糖の約2倍の甘味がある。
- (4) ステビアは蔗糖の300倍の甘味がある。

第 41 問 次の小麦粉のグルテンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 小麦粉に適量の水を加えて、よく捏ねることによって発生する粘着性のある物質である。
- (2) 材料の配合が同じでも、使用する小麦粉によって焼き上がりに違いが生じる。
- (3) パン生地に強力粉を使うのは、生地中に強いグルテンの網状組織を形成するためである。
- (4) ふくらみのよいスポンジを焼くためには、生地中に強いグルテンの組織が必要である。

第 4 2 問 次の記述中の () 内に入る語句の組み合わせとして、**正しいもの**はどれか。

「とうもろこしのでん粉は糊化の始まる温度が比較的(A)、最高粘度は(B)。」

- (1) A — 高く B — 低い
- (2) A — 低く B — 低い
- (3) A — 高く B — 高い
- (4) A — 低く B — 高い

第 4 3 問 次の凍結卵に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 凍結によってたんぱく質が脱水変性される。
- (2) 解凍した卵白は水様化して粘度が低い。
- (3) 解凍した卵黄はゴム状の塊となりやすい。
- (4) 解凍したものは、あまり攪拌すると不均質な卵液となることが多い。

第 4 4 問 次の油脂に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) ショートニングは可塑性範囲が広く、生地練り込みに適している。
- (2) ビスケット生地に油脂を練り込むと、油脂が生地中に薄いフィルム状になって広がる。
- (3) 油脂が小麦粉グルテンの結着を妨げるように働いている生地を焼くと、サクサクしたもろい食感の製品になる。
- (4) 長時間使用して変質した揚げ油に、新しい油を補給することで、変質が解消される。

第 4 5 問 次のでん粉に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 原料に加える水の量が少なめで、加熱時間が短い方が糊化は進む。
- (2) 温度は 0℃までは低くなるほど老化がはやくなる。
- (3) 製品の水分が 30%以下であれば、ほとんど老化は進まない。
- (4) 砂糖を多量に含んだ製品では、砂糖が脱水剤の働きをして老化が進む。

第 4 6 問 次の原料米の処理方法による米粉の分類に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- | (原料米を生のまま加工) | — | (原料米を糊化し加工) |
|---|---|-------------|
| (1) 焼みじん粉 | — | 早並粉 |
| (2) 白玉粉 | — | 上新粉 |
| (3) 上早粉 | — | 上南粉 |
| <input checked="" type="radio"/> (4) 羽二重粉 | — | 道明寺粉 |

第 4 7 問 次の油脂のクリーミング性に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 生地での混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質のことである。
- (2) クリーミング価が高いものほど気泡の安定性も高い。
- (3) バターケーキなどの容積増に著しい影響を与える性質である。
- (4) バタークリームがホイップされた状態になるのは、バターのこの性質によるものである。

第 4 8 問 次の乳製品に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 全脂加糖練乳は、蔗糖が 40%以上含まれているので防腐力も優れ、保存性が高い。
- (2) 牛乳をそのまま乾燥したものが練乳である。
- (3) スキムミルクを乾燥したものが全脂粉乳である。
- (4) 脱脂粉乳は脂肪含有量が少ないため風味に乏しく、製菓での利用度は低い。

第 49 問 次の牛乳に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 牛乳として販売できるのは、法律で定められた規格を満たしたものに限定される。
- (2) 乳糖には甘味がないので、牛乳には少量の甘味成分が加えられている。
- (3) 製造の過程では、必ず殺菌の工程が必要である。
- (4) 牛乳中のたんぱく質であるカゼインは、酸を加えると白色の沈殿を生じる。

第 50 問 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) チョコレートの口溶けの良さは、ココアバター の性質によるものである。
- (2) ココアパウダーの品質で大事なことは、色と香りとココアバターの含入率である。
- (3) テオブロミンは苦みのある無色の結晶で、ココアバター中に多量に含まれている。
- (4) カカオタンニン は、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。

第 51 問 次の寒天に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 原料により、角寒天、糸寒天、粉末寒天など様々な種類に分類されるが、ゲル形成能力には全く差はない。
- (2) 口当たりの軟らかいものを作るには、できるだけ寒天の濃度を上げる方がよい。
- (3) 天然寒天は、真冬でも温暖な気候の地域で生産される。
- (4) 寒天水溶液は常温でゲル化する。

第 52 問 次のナッツ類に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) アーモンドにはビターとスイートの 2 種があるが、製菓にはビターが使われる。
- (2) ココナッツの完熟した実を細切乾燥したものが焼き菓子などに利用される。
- (3) ピスタチオの主要な産地は、イラン、イタリア、ギリシャなどである。
- (4) くるみはリノール酸、リノレン酸の含有量が多い。

第 5 3 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) 日本の標準酵母は諸外国のものより耐糖性が強い。
- (2) 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。
- (3) 生酵母からドライイーストに置換する場合は、1 / 10 量が標準となる。
- (4) 生酵母の保存は 2 ~ 5℃の冷蔵庫がよい。

第 5 4 問 次の乳化剤に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 親水性の強い乳化剤は油中水滴型の乳化状態を作りやすい。
- (2) 大豆レシチンは変質しにくいというえ、安価である。
- (3) 卵黄レシチンより大豆レシチンの方が乳化力は強い。
- (4) 天然の乳化剤は食品添加物の指定からは除かれている。

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、重曹を使用する菓子として**誤っているもの**はどれか。

- (1) 長崎かすてら
- (2) どら焼
- (3) ちゃぶくさ
- (4) かすてら饅頭

第2問 次のうち、黒砂糖を使用する饅頭として**正しいもの**はどれか。

- (1) 菓饅頭（小麦粉饅頭）
- (2) 利久饅頭
- (3) 田舎饅頭
- (4) 薯蕷^{じょうよ}饅頭（上用饅頭）

第3問 次の練羊羹の製造に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 水飴は最後に加える。
- (2) 糸寒天の基本使用量は、生飴 1 k g に対して 2 0 0 g である。
- (3) 練り加減は、木杓子で羊羹をすくって垂らし、円を描いて跡がはっきり見え、自然に消える程度がよい。
- (4) 練り上がった羊羹は、あら熱を取ってから型に流し込む。

第4問 次のうち、和菓子分類における生菓子として**誤っているもの**はどれか。

- (1) 柏餅
- (2) 最中
- (3) 練切り
- (4) どら焼

第 5 問 次の蒸し物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 蒸し羊羹は寒天で固める。
- (2) 蒸しかすてらは卵の力で浮かす。
- (3) 浮島の生地には並餡を使用する。
- (4) 村雨の生地はそばろにする。

第 6 問 次のうち、長崎かすてら(10 斤用)の配合として**誤っているもの**はどれか。

- (1) 卵 — 2,400 g
- (2) 上白糖 — 2,600 g
- (3) 水 — 1,800～2,000 ml
- (4) 薄力粉 — 1,250 g

「洋菓子実技問題」

第1問 次のうち、カスタードクリームの原材料として**誤っているもの**はどれか。

- (1) 牛乳
- (2) 薄力粉
- (3) ベーキングパウダー
- (4) 卵黄

第2問 次のパートサブレの基本的な材料の組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) バター — 小麦粉 — 卵 — 砂糖
- (2) バター — チーズ — 卵 — 砂糖
- (3) アーモンドプードル — 小麦粉 — 卵 — 砂糖
- (4) バター — アーモンドプードル — 卵 — 砂糖

第3問 次のバターケーキの仕込工程（シュガーバター法）に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 砂糖に卵を加えて泡立て、最後に薄力粉を加える。
- (2) バターと砂糖をすり混ぜてから卵を加えて混ぜ合わせる。最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。
- (3) 卵とバターをよく混ぜ合わせて、小麦粉と砂糖を混ぜ合わせる。
- (4) 小麦粉とバターをたたきつけるように混ぜ合わせる。

第4問 次のうち、チョコレートのテンパリングにおける最終温度として**正しいもの**はどれか。

- (1) 31～32℃
- (2) 45～50℃
- (3) 27～28℃
- (4) 15～16℃

第5問 次の原材料のうち、「シュー・ア・ラ・クレーム」に使用するものとして**誤っているもの**はどれか。

- (1) 卵
- (2) 牛乳
- (3) 薄力粉
- (4) バター

第6問 次のスポンジ生地の基本配合の組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

	(卵)		(砂糖)		(薄力粉)
(1)	100 g	—	100 g	—	100 g
(2)	100 g	—	75 g	—	75 g
(3)	100 g	—	50 g	—	50 g
<input checked="" type="radio"/> (4)	100 g	—	150 g	—	150 g

「製パン実技問題」

第1問 次のうち、フランスパンの基本配合として**誤っているもの**はどれか。

- (1) フランス粉 — 100%
- (2) パン酵母 (イースト) — 2%
- (3) モルト — 3%
- (4) 水 — 68%

第2問 次の原料の保存に関する最適温度と最適湿度の組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 温度20℃ — 湿度95%
- (2) 温度30℃ — 湿度85%
- (3) 温度20℃ — 湿度65%
- (4) 温度30℃ — 湿度65%

第3問 次のうち、食パンの小麦粉に対する食塩の配合として**正しいもの**はどれか。

- (1) 2%
- (2) 5%
- (3) 10%
- (4) 15%

第4問 次の製パンにおけるホイロの役割に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 成型でガス抜きされた生地を発酵室に入れて、製品容積の70%~80%までに膨張させる。
- (2) 原材料を均一に分散し、成分の均一な状態をつくる。
- (3) 分割によって開いて広がった生地の表面を丸めてなめらかにし、グルテン構造を整える。
- (4) イーストや酵素を活性にして、小麦粉のグルテン力を高める。

第 5 問 次の酵素と作用物質の組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) インベルターゼ — ショ糖
- (2) マルターゼ — 麦芽糖
- (3) チマーゼ群 — 発酵性糖分
- (4) アミラーゼ — たんぱく質

第 6 問 次のうち、フランスパンの製造工程でスチームを入れる理由として**誤っているもの**はどれか。

- (1) ボリュームが出る。
- (2) しっとりさせる。
- (3) クラストがパリっとした状態になる。
- (4) 艶が良くなる。