

[衛 生 法 規]

1 次の①～④の組み合わせのうち、製菓衛生師法第1条の条文の（ ）に入る言葉の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

〔(目的) 第一条

この法律において、製菓衛生師の（ A ）を定めることにより（ B ）製造業に従事する者の（ C ）を向上させ、もって（ D ）の向上及び増進に寄与することを目的とする。〕

	A	B	C	D
①	資格	食品	能力	国民の健康
②	資質	食品	技術	公衆衛生
③	資格	菓子	資質	公衆衛生
④	資質	菓子	技術	国民の健康

2 次の①～④の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添付して、これを厚生労働大臣に提出しなければならない。
- ② 製菓衛生師は、本籍地の都道府県名（国籍）や氏名に変更を生じたときは、1年以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
- ③ 製菓衛生師が死亡したり、失踪^{しっそう}の宣告を受けたときには、戸籍法による死亡又は失踪^{しっそう}の届出義務者は、1年以内に名簿の登録^{しょうじょ}の消除を申請しなければならない。
- ④ 製菓衛生師法に基づいて免許を受けた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。

3 次の①～④の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------|-----|---------------|
| ① | 食品衛生法 | ——— | 食品衛生監視指導計画の策定 |
| ② | 健康増進法 | ——— | 国民健康・栄養調査の実施 |
| ③ | 薬事法 | ——— | 保健機能食品の許可 |
| ④ | 食品安全基本法 | ——— | 食品安全委員会の開催 |

4 次の①～④のうち、食品衛生法による菓子製造業の許可を必要としない食品を1つ
選びなさい。

① パン

② チューインガム

③ せんべい

④ ジャム

[公衆衛生学]

1 次の(A)～(D)の衛生統計についての記述について、下表の①～④の正誤の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(A) ある一定の時点を期して調査した全人口の状態に対する統計を人口動態統計という。

(B) 新生児死亡とは、出生1,000に対する生後1週未満の者の死亡数である。

(C) 平均寿命とは、0歳の平均余命をいう。

(D) ある人口集団の衛生状態を表す重要な指標は、「死亡率」「乳児死亡率」及び「平均寿命」で、これを3大指標という。

	(A)	(B)	(C)	(D)
①	正	正	正	誤
②	誤	正	正	正
③	正	誤	誤	誤
④	誤	誤	正	正

2 次の①～④のうち、感染症に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

① 感染経路対策として、患者や保菌者発見のための検便や検疫がある。

② 感染症の流行は、生活環境や人口密度、気象、気候などにも影響を受ける。

③ 感染源となるのは、患者、保菌者及び病気にかかっている動物などである。

④ 健康保菌者とは、感染しても症状を現さないで保菌状態を示す者のことである。

3 次の①～④のうち、喫煙に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

① 妊婦の喫煙は、胎児にも影響をおよぼす。

② 喫煙者は、非喫煙者に比べて、^{がん}に^{かかる}罹るリスクは低い。

③ 喫煙により気分が爽快になるのは主にニコチンの作用である。

④ タバコの煙には一酸化炭素が高濃度に含まれる。

4 次の①～④のうち、病原体と感染症の組み合わせで正しいものを1つ選びなさい。

- ① リケッチア ——— アメーバ赤痢、マラリア
- ② 原虫 ——— ペスト、コレラ
- ③ ウィルス ——— インフルエンザ、ウエストナイル熱
- ④ 細菌 ——— つつが虫病、発疹チフス

5 次の①～④のうち、健康被害とその主な原因の組み合わせで正しいものを1つ選びなさい。

- ① イタイイタイ病 ——— PCB（ポリ塩化ビフェニル）
- ② 水俣病 ——— カドミウム
- ③ 光化学スモッグ ——— ダイオキシン
- ④ 中皮種 ——— アスベスト

6 次の①～④のうち、（ ）の中に入る数字で正しいものを1つ選びなさい。

「水道法の規定に基づき、水道の蛇口から出る水には、（ ）mg/l以上の遊離残留塩素を含むこととなっている。」

- ① 10
- ② 1.0
- ③ 0.1
- ④ 0.01

7 次の①～④の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 室内空気汚染には、換気の指標として二酸化炭素と一酸化炭素に基準値が設定されていたが、ホルマリンなどの化学物質に対する指針値が示された。
- ② 紫外線には、紅斑作用（日焼け）、ビタミンD形成、殺菌作用などがある。
- ③ 人体の約30%は水分であり、その10%を失うと生命の危険がある。
- ④ 衣服には、体温調節と身体保護の機能があり、この機能を十分に発揮するには気象条件や作業条件に適したものを使用する必要がある。

8 次の①～④の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 脳卒中は、脳出血のことで、脳梗塞^{のうこうそく}は含まれない。
- ② 生活習慣病は、長年にわたる生活習慣が影響して発生する病気をいう。
- ③ 癌^{がん}は、生活習慣病に含まれない。
- ④ 糖尿病は、膵臓^{すい}のホルモン（インスリン）の過剰による糖代謝障害である。

9 次の①～④の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 下水の汚染度をみる化学的酸素要求量とは、水中の還元物質を化学的に酸化するのに要する酸素の量である。
- ② 事業活動に伴って生ずる産業廃棄物の処理は、排出事業者の責任となっていない。
- ③ 空気の化学的成分は多い順に並べると、窒素、酸素、アルゴン、炭酸ガス、その他微量成分から組成されている。
- 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。

10 次の①～④のうち、腸管出血性大腸菌の保菌者に対して、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に基づき、就業制限がある職種について正しいものを1つ選びなさい。

- ① 医師や看護師
- ② 学校の教師
- ③ 警察官
- ④ 飲食物の製造、販売、調理などに従事する者

[食 品 学]

1 次の①～④の組み合わせのうち、小麦に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

「小麦粉の主成分は（ A ）で、（ B ）はグリアジンとグルテニンからなり、水を加えて練ると粘りが強い（ C ）を形成する。」

	A	B	C
①	炭水化物	たんぱく質	グルテン
②	たんぱく質	脂質	アミロペクチン
③	たんぱく質	炭水化物	グルテン
④	炭水化物	脂質	アミロペクチン

2 次の①～④の組み合わせのうち、さつまいも（甘藷^{かんしょ}）に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

「さつまいも（甘藷^{かんしょ}）は、（ A ）が主成分で、（ B ）が少ない。黄色種のもものは（ C ）を相当量含む。」

	A	B	C
①	せん維質	たんぱく質・脂質	カロテン
②	脂質	たんぱく質・せん維質	ルテイン
③	炭水化物	たんぱく質・脂質	カロテン
④	たんぱく質	脂質・せん維質	ルテイン

3 次の①～④の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 豆類はビタミンB₁を含んでいない。
- ② 大豆には動脈硬化を防ぐといわれるレシチンが含まれている。
- ③ 大豆のたんぱく質のアミノ酸組成は、牛乳のカゼインと似ている。
- ④ 大豆の脂質にはリノール酸などの必須脂肪酸が多い。

4 次の①～④の卵黄に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 卵黄は、脂質が少なく卵黄固形物の約40%を占めている。
- ② 卵黄は、それ自体が乳濁液であると同時に強い乳化力がある。
- ③ 卵黄の乳化力は、pHや温度では影響されない。
- ④ 卵黄は、40～50℃に加熱すると完全に凝固する。

5 次の①～④の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンAの多い食品 ————— レバー、卵黄、緑黄色野菜
- ② ビタミンB₁の多い食品 ————— 酵母、豚肉、いも類
- ③ カルシウムの多い食品 ————— かんきつ類、緑黄色野菜、いちご
- ④ 鉄の多い食品 ————— レバー、ヤツメウナギ

6 次の①～④の食品のうち、主に細菌類を利用してつくるものを1つ選びなさい。

- ① ビール
- ② パン
- ③ 納豆
- ④ かつお節

7 次の①～④の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食用農産物の自給率が高い食品は、米や鶏肉である。
- ② 食用農産物の自給率は先進諸国の中では最も高い。
- ③ 食用農産物の自給率が低い食品は、大豆や小麦である。
- ④ 食用農産物の品目別自給率は、国内生産量（重量ベース）÷ 国内消費仕向け量 × 100で算出される。

[食 品 衛 生 学]

1 次の①～④の組み合わせのうち、腸管出血性大腸菌 ^(オー) O 157 の症状に関する記述の () に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

「腸管出血性大腸菌 ^(オー) O 157 の感染力及び毒力は赤痢なみとされ、菌数は (A) で感染する。しかし、熱に弱く (B) で死滅する。」

	A	B
①	10個位	30℃2分
②	100個位	75℃1分
③	1,000個位	50℃1分
④	100個位	50℃1分

2 次の①～④の組み合わせのうち、腸炎ビブリオに関する記述の () に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

「腸炎ビブリオは (A) 食中毒菌の一つであり、主な原因食品は、(B) の生食によって起こることが多い。」

	A	B
①	細菌性	卵
②	ウイルス性	魚介類
③	細菌性	魚介類
④	ウイルス性	卵

3 次の①～④のうち、サルモネラ属菌による食中毒について、正しいものを1つ選びなさい。

- ① サルモネラ属菌は、熱に強いエンテロトキシンを産生する。
- ② サルモネラ属菌による食中毒の主症状は、嘔吐で下痢はない。
- ③ 原因となりやすい食品は、食肉、卵及びその加工品、鶏肉料理等が多い。
- ④ サルモネラ属菌は、人の鼻腔内や化膿巣にも存在している。

4 次の①～④の組み合わせのうち、カンピロバクターに関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

「カンピロバクターは（ A ）食中毒菌であり、主な原因食品は（ B ）が多く、潜伏期間は（ C ）である。」

	A	B	C
①	感染型	鶏肉	2～7日
②	感染型	魚介類	2～5時間
③	毒素型	魚介類	2～7日
④	毒素型	鶏肉	2～5時間

5 次の①～④の添加物の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	[食品添加物]	[用途]
①	サッカリンナトリウム	甘味料
②	ソルビン酸カリウム	保存料
③	プロピオン酸カルシウム	保存料
④	デヒドロ酢酸ナトリウム	甘味料

6 次の①～④の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 厚生労働大臣が食品添加物として指定したもの以外は使用が禁止されている。
- ② 食品添加物には、科学的に合成されたものと天然のものがある。
- ③ 食品添加物の使用基準は、使用量については定められているが、使用対象食品は定められていない。
- ④ 食品添加物には、食品の栄養価を高めるものがある。

7 次の①～④の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-----------|-------|----------|
| ① | サバ、サンマ、アジ | ————— | ヒスタミン |
| ② | カビ | ————— | ソラニン |
| ③ | 黄色ブドウ球菌 | ————— | テトロドトキシン |
| ④ | ふぐ | ————— | アフラトキシン |

8 次の①～④のうち、アジ、イカ、サバなどの海水魚を介して感染する寄生虫を1つ選びなさい。

- ① クリプトスポリジウム
- ② アニサキス
- ③ トキソプラズマ
- ④ せんもう 旋毛虫

9 次の①～④の組み合わせのうち、消毒方法について不適切なものを1つ選びなさい。

- | | [消毒するもの] | | [消毒方法] |
|---|----------|-------|--------------|
| ① | 手指 | ————— | 逆性石けん |
| ② | 包丁 | ————— | クレゾール石けん液 |
| ③ | まな板 | ————— | 次亜塩素酸ナトリウム溶液 |
| ④ | ふきん | ————— | 煮沸 |

10 次の①～④の記述のうち、ノロウイルス（小型球形ウイルス）について正しいものを1つ選びなさい。

- ① カキなどの二枚貝の中腸腺に蓄積される。
- ② 耐熱性毒素を産生するため、加熱しても食中毒を防ぐことができない。
- ③ この食中毒の平均潜伏期間は2～3時間で、症状は下痢のみである。
- ④ 特に夏場に多く発生する傾向がある。

11 次の①～④の組み合わせのうち、食品衛生法でアレルギー表示が義務化されているものを1つ選びなさい。

- ① 卵、乳、小麦、そば、大豆
- ② さば、乳、小麦、そば、落花生
- ③ 米、乳、大豆、そば、落花生
- ④ 卵、乳、小麦、そば、落花生

12 次の①～④の記述のうち、食品の取扱いについて誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 原材料は常に新鮮なものを使用するように努め、期限表示が表示されている食品は、期限表示を確認する習慣をつける。
- ② 食品を保管する際には、「先入れ先出し」を励行しなければならない。
- ③ 缶詰食品の開缶後の保管は、他の容器に移しかえ、缶材質のスズの溶出を防ぐよう注意する。
- ④ 冷凍食品は、 -1°C 以下の温度で保存すること。

13 次の①～④の組み合わせのうち、細菌性食中毒の予防三原則について正しいものを1つ選びなさい。

- ① 清潔、迅速、温度管理
- ② 清潔、迅速、ていねい
- ③ 消毒、衛生、慎重
- ④ 清潔、衛生、手洗い

14 次の①～④の記述のうち、HACCP（危害分析・重要管理点）の7原則について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 原則1（危害分析）とは、原材料や製造工程ごとに食中毒の原因となるような危害について調べること。
- ② 原則3（管理基準設定）とは、購入時の規格を設定し受入時に適合していることをチェックすること。
- ③ 原則6（検証方法設定）とは、HACCPによる衛生管理がきちんと機能しているかどうかを確認する方法を設定すること。
- ④ 原則7（記録の維持管理）とは、測定結果や改善措置などの記録を保管すること。

[栄 養 学]

1 次の①～④のたんぱく質の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 必須アミノ酸はすべて体内で合成される。
- ② 一般に動物性たんぱく質よりも植物性たんぱく質に必須アミノ酸が多い。
- ③ たんぱく質の栄養価は、その中に含まれるアミノ酸の種類と量で決まる。
- ④ たんぱく質は、炭素、水素、酸素で構成される。

2 次の①～④の脂質についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① リノール酸、リノレン酸、アラキドン酸は必須脂肪酸である。
- ② 30～70歳の者の脂質の摂取目標値は総エネルギーの20～25%が適当である。
- ③ 脂質は1gで約4キロカロリー（Kcal）のエネルギーを出す。
- ④ 魚油に多く含まれるIPA（イコサペンタエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）そしてDHA（ドコサヘキサエン酸）は血清コレステロール低下作用がある。

3 次の①～④の炭水化物についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 炭水化物の代謝にはビタミンB₁が必要である。
- ② 18歳以上の者の炭水化物摂取目標値は総エネルギーの50～70%が適当である。
- ③ 多糖類は甘味がないが、分解されて単糖類になると甘味が出てくる。
- ④ 炭水化物は胃内の停滞時間が長い栄養素である。

4 次の①～④の無機質についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① カルシウムは神経を興奮させる働きがある。
- ② ヨウ素は甲状腺ホルモンを構成するのに必要であり、海藻類に多く含まれる。
- ③ 鉄は、たんぱく質と結合して赤血球のヘモグロビンを作る。
- ④ ナトリウムは細胞の浸透圧、酸・アルカリの平衡などに関係している。

5 次の①～④のビタミンの欠乏症の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|----------------------|------|-------------------------------|
| ① ビタミンD | ———— | ペラグラ |
| ② ビタミンA | ———— | 夜盲症
<small>やもうしょう</small> |
| ③ ビタミンB ₁ | ———— | 壊血病
<small>かいけつびょう</small> |
| ④ ビタミンC | ———— | 悪性貧血 |

6 次の①～④のホルモンに関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|------------|------|---------------------|
| ① アドレナリン | ———— | 血管を収縮させて血圧を下げる作用がある |
| ② インスリン | ———— | 血糖値を下げる働きがある |
| ③ 甲状腺ホルモン | ———— | 基礎代謝を高める作用がある |
| ④ 副甲状腺ホルモン | ———— | カルシウムとリンの代謝に関係がある |

7 次の①～④の消化酵素の作用に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食物中のでん粉は腸液のマルターゼによって消化される。
- ② 食物中のでん粉は胃液のペプシンによって消化される。
- ③ 食物中のでん粉は膵液のトリプシンによって消化される。
- ④ 食物中のでん粉は唾液のアミラーゼによって消化される。

[製菓理論]

1 次の①～④の砂糖に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 砂糖は、血糖値を上げ疲労回復、精神安定に効果がある。
- ② 砂糖は、ぶどう糖と果糖からなる二糖類である。
- ③ 砂糖は、他の糖類に比べて結晶しやすい性質である。
- ④ 濃い砂糖溶液は、酸素が働きにくいため食品の酸化を促進する。

2 次の①～④のぶどう糖に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ぶどう糖は、白く仕上げる製品にはむかない。
- ② ぶどう糖の甘味は、清涼感があり飲料水に多く使用される。
- ③ ぶどう糖の甘味度は、砂糖の75%程度である。
- ④ ぶどう糖は、高温でも常温以下でも溶解度は高い。

3 次の①～④の糖類のうち、転化糖が一番多く含まれるものを1つ選びなさい。

- ① 上白糖
- ② 三温糖
- ③ 氷砂糖
- ④ グラニュー糖

4 次の①～④の小麦粉の用途別分類で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 薄力粉 ——— カステラ
- ② 中力粉 ——— 菓子パン
- ③ 強力粉 ——— 食パン
- ④ デューラム粉 ——— スパゲティ

5 次の①～④の食品のうち、でん粉の膨化力が最も大きいものを1つ選びなさい。

- ① もち米
- ② 小麦
- ③ うるち米
- ④ さつまいも

6 次の①～④の粉とその原料の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 白玉粉 ———— もち米
- ② 道明寺粉 ———— もち米
- ③ 牛皮粉 ———— うるち米
- ④ 上新粉 ———— うるち米

7 次の①～④の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 殻つき卵は産卵直後から3日間は、品質の低下がない。
- ② 卵は、糖類、特に転化糖などと加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
- ③ 殻つき卵の重量比率は、卵殻10%、卵白70%、卵黄20%である。
- ④ 凍結卵を使用するときは、急速解凍すること。

8 次の①～④の卵白の起泡性に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 卵白の鮮度やpHと起泡性は、関係がない。
- ② 卵白の温度が高くなると泡の安定性が良くなる。
- ③ 卵白は温度が低いと泡立ちにくい。
- ④ 卵白のたんぱく質と起泡性は関係がない。

9 次の①～④の油脂の加工適性に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 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かそせいという。
- ② 生地生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を油脂のクリーミング性という。
- ③ 揚がり具合、風味、油の吸収度、外観外観における戻り具合、発煙点、酸化安定性などの性質をフライング性という。
- ④ ビスケット生地などに油脂を練り込むと、小麦粉グルテンの結着を促進し、製品にサクサクしたもろい食感を与える性質をショートニング性という。

10 次の①～④の乳製品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 全脂粉乳は、脂肪含有量が高いため、酸敗など劣化しにくい性質である。
- ② 脱脂粉乳は、脂肪含有量が少ないため、品質は不安定である。
- ③ 全脂加糖練乳は、しよ糖が40%含まれているため防腐力がない。
- ④ チーズは、脂肪、たんぱく質などの含有量が多く、栄養価が高い。

11 次の①～④のチョコレート類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① カカオバターは、カカオ豆に含まれる脂肪で、約50%含まれている。
- ② 純チョコレートには、異種脂肪が入っていないため、風味は良くない。
- ③ カカオタンニンカカオタンニンは、酸化しやすく空気に触れると有色物質に変化する。
- ④ テオブロミンは、チョコレート、ココア特有の刺激的風味を構成する成分である。

12 次の①～④のジャム類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ジャムは、果実をそのままか、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。
- ② フルーツソースは、果肉を煮沸して破砕し裏ごしして煮詰めてクリーム状にしたものである。
- ③ プレザーブは、希釈した糖液中に果実を入れて煮詰めたものである。
- ④ マーマレードは、果皮または果肉を入れたもので果実が主体である。

13 次の①～④の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 小麦粉は、小麦の胚芽部と胚乳部を集めて粉砕したものである。
- ② 小麦粉の酵素含量は、3等粉より特等粉のほうが多い。
- ③ 小麦粉の性質を左右するのは、たんぱく質の量と質である。
- ④ 小麦粉のたんぱく質は、グルテン、グリアジンが主成分で40%を占めている。

14 次の①～④のゼラチンに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ゼラチンは、冷水には溶けないが、温水に溶けて粘性をもった溶液となる。
- ② ゼラチン濃度は、一般的に30～40%で使用される。
- ③ ゼラチンのゲル強度は、寒天の10分の1程度である。
- ④ ゼラチン溶液の凝固温度とゲルの融解温度は、寒天に比較してかなり低い。

15 次の①～④の果実類のうち、ペクチン質が一番多く含まれているものを1つ選びなさい。

- ① イチゴ、アンズ
- ② ナシ、カキ
- ③ リンゴ、レモン
- ④ ブドウ、ビワ

16 次の①～④の香辛料とその種類に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|----------|------|--------|
| ① シナモン | ———— | 辛味性香辛料 |
| ② ハッカ | ———— | 辛味性香辛料 |
| ③ ナツメグ | ———— | 芳香性香辛料 |
| ④ コリアンダー | ———— | 芳香性香辛料 |

17 次の①～④の香料に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 水溶性香料(エッセンス)は、揮発性があるので加熱処理するものには適さない。
- ② 油性香料(オイル)は、耐熱性が比較的高いのであめ菓子や焼き菓子などに用いられる。
- ③ 乳化性香料は、耐熱性がないので使用範囲も限られている。
- ④ 粉末香料は、そのままでは全くにおいを感じないか感じてもらうが、口に入れたり水に溶かすと強においを感じる。

18 次の①～④のパン酵母(イースト)に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 酵母は、アルカリ性の方がよく発酵する。
- ② ドライイーストは、生酵母を乾燥させ水分を完全に無くしたものである。
- ③ 酵母を水に溶かした場合は濃い赤色となる。
- ④ 生酵母を溶解するとき、溶解水の水温は50℃を超えてはならない。

19 次の①～④の食塩に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食塩は化学的には、40%以下の塩化ナトリウムを含んでいる。
- ② 食塩は、食物の味の調整に利用されるが、防腐作用はない。
- ③ 食塩には、脱水作用がある。
- ④ 食塩は、小麦粉のグルテン形成を遅らせる作用がある。

20 次の①～④の膨張剤に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 炭酸水素ナトリウムの水溶液は、40℃以上になるとアンモニアガスを発生させる。
- ② 炭酸水素アンモニウムは、高温(70～80℃)では、炭酸ガスを発生しない。
- ③ 塩化アンモニウムは、加熱により炭酸ガスを発生させる。
- ④ イスパタ(イーストパウダー)は、炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを混合してつくられる。

21 次の①～④のうち、乳化剤として使用されているものを1つ選びなさい。

- ① レシチン
- ② ソルビン酸
- ③ 過酸化水素
- ④ キシリトール

製菓実技は和菓子、洋菓子、製パンから1つ選択し、解答用紙の科目を○で囲んでから解答しなさい。○がない場合や、2つ以上○をした場合は無効となります。

〔製菓実技(和菓子)〕

1 次の①～④のうち、生菓子でないものを1つ選びなさい。

- ① おこし
- ② 葛 桜
- ③ 黄味時雨
- ④ 村 雨

2 次の①～④の製餡^{せいあん}に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 豆を煮るとき、沸騰しはじめたら「しわのぼし水」を加えるが、50℃以下には温度を下げないように注意する。
- ② 洗切りした豆は、圧力釜の2気圧以上で煮ると風味、色彩がよい。
- ③ 生餡の水分は、5～10%である。
- ④ 餡練りは、でん粉に砂糖をしみこませ、β化を抑制させる工程である。

3 次の①～④のうち、中割餡の砂糖の割合として、正しいものを1つ選びなさい。

(生餡100に対しての砂糖の割合)

- ① 60
- ② 80
- ③ 100
- ④ 120

4 次の①～④のうち、和菓子で餅粉と小麦粉の両方を使用するものを1つ選びなさい。

- ① うぐいす餅
- ② 雪 平
- ③ こ な し
- ④ 焼 松 葉

5 次の①～④のうち、一般に膨張剤を使用しないものを1つ選びなさい。

- ① ^{じょうよ}薯蕷饅頭
- ② 小麦粉饅頭
- ③ 利久饅頭
- ④ 栗饅頭

6 次の①～④のうち、卵白を使用するものを1つ選びなさい。

- ① 牛皮
- ② うぐいす餅
- ③ 柏餅
- ④ 雪平

7 次の①～④のうち、和菓子の製造工程に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 牛皮（蒸し練り）では、地練りを行った生地には砂糖を加えるときは、初めに分量の3分の2を加え、混ぜたあとに残りの全量を加える。
- ② カステラ饅頭の「^{そくこ}即捏ね法」では、^ふ麩質を出ないようにさっくりとこねつける。
- ③ 松風では、メレンゲに上新粉とイスパタをいっしょにふるって加える。
- ④ 練羊羹では、上がり際に火を止め、水飴を加えたら直ちに羊羹舟や羊羹筒に流しこむ。

〔製菓実技(洋菓子)〕

1 次の①～④のうち、生菓子に分類されるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① エクレール
- ② マドレーヌ
- ③ ムース
- ④ サバラン

2 次の①～④のうち、バターケーキ生地の製法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① シュガーバター法
- ② フラワーバター法
- ③ オールインミックス法
- ④ オーバーナイト法

3 次の①～④のうち、スポンジケーキ製造法の別立法として正しいものを、1つ選びなさい。

- ① 容器に卵を割り入れ砂糖を加えて泡立てる。
- ② 卵白、卵黄を別々の容器に割り入れ、別々に泡立てながら少しずつ砂糖を加える。
- ③ 卵白、小麦粉をよく泡立て、卵黄、砂糖を加える。
- ④ 小麦粉、砂糖をよく混ぜてから卵を加える。

4 次の①～④のうち、スポンジ（ロール生地）の製法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 薄く焼く生地は、全体に強めの温度で、短時間で焼き上げる。
- ② 上火をきかせ、表面に焼き色をつけ水分の蒸発を抑える。
- ③ 下火を強くし、底にも焼き色をつけると、巻くときにひび割れが生じにくくなる。
- ④ 生地を平らにのばしたものでないと、巻くときに左右のロールの太さが違ってくる。

5 次の①～④のうち、カスタードクリーム of 原料で使わないものを、1つ選びなさい。

- ① 卵黄
- ② 小麦粉
- ③ 牛乳
- ④ ベーキングパウダー

6 次の①～④のシュー生地に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 小麦粉は、シュー生地の練り上がり具合をみながら、少しずつ加えて弱火でよく練る。
- ② 生地が練り上がれば、火からおろし、割りほぐした卵を一度に加えて、じゅうぶんに攪拌する。
- ③ シュー生地を焼成する場合には、低温でじっくりと焼成するほうが固く焼き上がり、空洞は大きくなる。
- ④ シュー生地はオーブンに入れると、生地に含まれた水分から生地 of 中心部に水蒸気が生じ、この水蒸気の圧力で生地が膨らむ。

7 次の①～④のうち、ラングドシャの基本配合で小麦粉100gに対するクリーム分量として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 10g
- ② 50g
- ③ 100g
- ④ 200g

〔製菓実技(製パン)〕

1 次の①～④のうち、ハード系パンに分類されないものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① フランスパン
- ② ハードロール
- ③ カイザーゼンメル
- ④ イングリッシュドーナツ

2 次の①～④のうち、菓子パンの焼き色の艶つやを良くするために、ホイロ後に表面に塗るものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 洋酒
- ② シロップ
- ③ 卵
- ④ ブドウ糖

3 次の①～④の製パン工程中のベンチタイムの意義についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 分割、丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休ませる時間。
- ② イーストの発酵を一時的に止めて、ガスの発生を抑える。
- ③ ベンチタイムをとることにより、香りもよくなる。
- ④ ベンチタイム不足で無理に成形すると、焼いたときに合わせ目に割れ目ができる。

4 次の①～④のミキシングに関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① つかみどり段階 —— 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- ② 水切れ段階 —— 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- ③ 破壊段階 —— 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。
- ④ 麩ふ切れ段階 —— 生地が粘着状になり、流動性をおびる。

5 次の①～④の焼成率に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 焼成率は、窯入れ前の生地重量と窯出し後の製品重量の差を、製品重量に対する百分率で表す。
- ② 焼成率は、一般に8～15%とされている。
- ③ 同じ焼成条件では、焼成率が大きいほど火通りがよい。
- ④ 低温だけで焼成すると燃焼率は大きくなる。

6 次の①～④のうち、食パンを製造する場合、小麦粉に対するイースト菌の分量(%)として正しいものを1つ選びなさい。

- ① 0.1%
- ② 2%
- ③ 10%
- ④ 20%

7 次の①～④のうち、生地生成の過程で冷蔵庫を利用して冷却する必要性があるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① フランスパン
- ② バターロール
- ③ ブリオッシュ
- ④ ハードロール