

# 平成24年度製菓衛生師試験問題

## (衛生法規)

1 各法律と規定されている事項の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | 法律      | 事項            |
|---------|---------------|
| ① 健康増進法 | 特別用途表示と栄養表示基準 |
| ② 食育基本法 | 国民健康・栄養調査の実施  |
| ③ 地域保健法 | 市町村保健センター設置   |
| ④ 食品衛生法 | 食品衛生管理者の設置    |

2 製菓衛生師免許証の再交付に関する記述で、( )に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

『製菓衛生師免許証の再交付を受けた後、失くした製菓衛生師免許証を発見したときは、( )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。』

- ① 5日以内
- ② 7日以内
- ③ 14日以内
- ④ 30日以内

3 食中毒患者の届出に関する記述で、( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

『食品、添加物、器具、容器包装に起因して中毒した患者もしくは、その疑いのある者を診断し、またはその死体を検案した医師は、( A )以内に最寄りの( B )にその旨を届け出なければならない。』

- |   | A    | B    |
|---|------|------|
| ① | 24時間 | 市町村長 |
| ② | 24時間 | 保健所長 |
| ③ | 48時間 | 市町村長 |
| ④ | 48時間 | 保健所長 |

4 特定給食施設に関する記述で、( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

『特定給食施設は、厚生労働省令で定められ、1回( A )以上または1日( B )以上の給食を供給する施設である。』

- |   | A    | B    |
|---|------|------|
| ① | 100食 | 250食 |
| ② | 100食 | 300食 |
| ③ | 200食 | 350食 |
| ④ | 200食 | 400食 |

(公衆衛生学)

- 1 WHO憲章の健康に関する記述で、( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

『健康とは、単に( A )や虚弱でないということだけでなく、肉体的、精神的並びに( B )に完全に良好な状態である。』

- |   | A  | B   |
|---|----|-----|
| ① | 肥満 | 文化的 |
| ② | 疾病 | 文化的 |
| ③ | 肥満 | 社会的 |
| ④ | 疾病 | 社会的 |

- 2 感染症と感染経路の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |   | 感染症  | 感染経路    |
|---|------|---------|
| ① | 風しん  | 昆虫の媒介感染 |
| ② | 赤痢   | 経口感染    |
| ③ | マラリア | 空気感染    |
| ④ | 破傷風  | 胎内感染    |

- 3 感染症の予防対策のうち「感染経路対策」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 検疫
- ② 予防接種
- ③ 手をよく洗う
- ④ 検便

- 4 「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」により指定された感染症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 鳥インフルエンザ(H5N1)は、平成20年4月より指定感染症から2類感染症へ位置づけられた。
- ② 重症急性呼吸器症候群は、SARSとも呼ばれ、38℃以上の発熱、咳、息切れ、呼吸困難などが主な症状である。
- ③ 結核は、乾いたところでも死滅しない強い菌である結核菌によって起こる慢性感染症の一つである。
- ④ ジフテリアは、ウイルスが蚊(コガタアカイエカ等)によって、媒介される病気で、急に38~39℃の発熱の後、熱がさらに上がり、うわごとなど脳炎の症状が出る。

- 5 心疾患の危険因子として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 喫煙
- ② 高HDLコレステロール血症
- ③ 高血圧
- ④ 糖尿病

**6 母子保健に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 妊娠した者は、すみやかに文部科学大臣に妊娠の届出をしなければならない。
- ② 母子健康手帳は、妊娠、出産、育児を通じて母子の一貫した健康記録である。
- ③ 母子健康手帳は、都道府県から交付される。
- ④ 養育医療の給付は、児童福祉法により行われている。

**7 学校給食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 学校給食は、学校保健安全法の規定に基づいて実施されている。
- ② 児童・生徒の心身の健全な発達と食に関する正しい理解と適切な判断力を養うことを目的とする。
- ③ 全国の学校給食の普及率は、平成21年5月で小学校 99.2 %、中学校で 79.6 %である。
- ④ 伝統的な食文化について理解を深めることは、学校給食の目標の一つである。

**8 生活環境衛生に関する項目とその理想的な値の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。**

項目	値
① 生活至適温度	17～21℃
② 生活至適湿度	68～78%
③ 調理室全体の照度	150ルクス以上
④ 調理作業面の照度	300ルクス以上

**9 水道法に規定された水質基準で、水道水から検出されてはならないものを1つ選びなさい。**

- ① フッ素
- ② 銅
- ③ 鉄
- ④ 大腸菌

**10 大気汚染物質とその説明に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① 一酸化炭素は、刺激臭のある気体である。
- ② 二酸化イオウは、肺における発がん性が証明されている。
- ③ 二酸化窒素は、公害病の四日市ぜんそくの原因物質である。
- ④ 光化学オキシダントは、窒素酸化物などの一次汚染物質に紫外線が作用して発生するものである。

## (食品学)

- 1 日本食品標準成分表に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。
  - ① 食品の分類は、栄養成分の似たもの同士を1つの類に集めて、18群に大別されている。
  - ② 通常掲載されているビタミンは、9種類である。
  - ③ 厚生労働省は、平成22年11月、「日本食品標準成分表2010」を公表した。
  - ④ 無機質として、ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅の8種類が記載されている。
  
- 2 野菜類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 ごぼうやれんこんは、炭水化物がかなり多い。
  - ② グリンピースやなすは、緑黄色野菜である。
  - ③ 大根は、ビタミンCやでん粉分解酵素であるアミラーゼを含んでいる。
  - ④ 緑黄色野菜とは、原則として、可食部100g当たりカロテンを600 $\mu$ g以上含む野菜をいう。
  
- 3 米に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。
  - ① 胚芽米は、玄米より消化吸収が悪い。
  - ② 精白米は、玄米より消化が良い。
  - ③ 七分つき米は、精白米よりビタミンB<sub>1</sub>含量が少ない。
  - ④ 精白米は、玄米やもみ米よりも貯蔵に耐える。
  
- 4 原材料のうち、アレルギー物質を含むとして、表示が義務づけられている特定原材料ではないものを1つ選びなさい。
  - ① 小麦
  - ② 落花生
  - ③ 大豆
  - ④ えび
  
- 5 食品の機能に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
  - ① 一次機能とは、食品の持つおいしさのことである。
  - ② 二次機能をもたらす成分として、味覚物質があげられる。
  - ③ 三次機能とは、疾病を治癒させる効果のことである。
  - ④ 三次機能の一つに、食品の腐敗防止効果があげられる。
  
- 6 レトルト食品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 レトルトとは、耐熱性のプラスチック容器の名称のことである。
  - ② 高温加熱殺菌と加圧調理の両者を利用している。
  - ③ JAS規格では、レトルトパウチ食品と呼称されている。
  - ④ 長期保存が可能である。

7 特別用途食品の制度に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 総合栄養食品は、病者用食品の一つである。
- ② えん下困難者用食品は、高齢者用食品の一つである。
- ③ 無乳糖食品は、乳幼児用調整粉乳の一つである。
- ④ アレルゲン除去食品は、特定保健用食品の一つである。

(食品衛生学)

1 フグ毒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 フグによる食中毒の事例をみると、ほとんどが素人料理によるものである。
- ② フグ毒は、神経毒で、大体30分～3時間ぐらいで発症し、感覚麻痺から呼吸困難へ進み、多くは4～6時間で、早くて約1時間半、長くて約8時間で死にいたる。
- ③ フグ毒は、熱に弱く、水に溶けやすい。
- ④ フグ毒は、フグの体全部に含まれているのではなく、内臓、とくに卵巣に最も多く、次いで肝臓、胃腸などに多い。

2 腸管出血性大腸菌O157による食中毒の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 腸管内で増殖した菌が産生するベロ毒素により激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- ② 動物の糞便中に存在する。
- ③ 幼少児童や高齢者が感染すると腎臓障害（溶血性尿毒症症候群）を起こし死亡することもある。
- ④ 人から人への2次感染を起こすことはない。

3 ノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ノロウイルスは、かき（牡蠣）などの貝類、食品、河川水、海水中などで増殖する。
- ② 主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、激しい腹痛、血便などである。
- ③ 感染力が強く、10～100個程度で発症する。
- ④ すべての動物が感受性を持つ。

4 ボツリヌス食中毒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 酸素のないところでのみ発育する菌である。
- ② 芽胞形成菌で、感染型の食中毒である。
- ③ 主な症状は頭痛、めまい、吐き気で、さらに進むと神経系が侵され、言語障害、えん下障害、視力障害が起こる。
- ④ 乳児ボツリヌス症は、はちみつが原因食品であることが多く、予防のためにはちみつは、満1歳まで使用しないことが示されている。

5 自然毒の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- |   | 毒素       |       | 食品    |
|---|----------|-------|-------|
| ① | アミグダリン   | ————— | ドクゼリ  |
| ② | テトロドトキシン | ————— | フグ    |
| ③ | ムスカリン    | ————— | 毒キノコ  |
| ④ | ソラニン     | ————— | じゃがいも |

**6 食品の劣化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 腐敗とは、微生物により食品中のたんぱく質が分解して、簡単な化合物となっていくことである。
- ② 変敗とは、食品が新鮮度を失って、乾いたり、色が変わったり、においが悪くなったりして、食べられなくなることである。
- ③ 食品の腐敗、変敗の多くは、食品に付いた腐敗細菌が作用して起こる。
- ④ 食品の腐敗、変敗を防いで保存するには、低温保存法や乾燥法、燻煙法などがある。

**7 消毒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 一般に微生物を殺すことを殺菌という。
- ② 消毒は、病原性のある特定の微生物のみを死滅させ、感染を防ぐことである。
- ③ 殺菌灯を包丁やまな板などに照射する紫外線消毒による効果は、表面だけである。
- ④ 逆性せっけんは、普通のせっけんとは違って洗浄力と殺菌力が非常に強い。

**8 食品添加物とその使用目的の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。**

- | 食品添加物       | 使用目的  |
|-------------|-------|
| ① サッカリン     | 着色料   |
| ② ソルビン酸     | 酸化防止剤 |
| ③ 炭酸水素ナトリウム | 膨張剤   |
| ④ L-アスコルビン酸 | 酸味料   |

**9 調理場の衛生管理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 井戸水を使う時は、水質検査を受けて、飲用適となった水を使う。
- ② 便所は、流水式の手洗いと消毒薬の設置が必要で、履き物も区別しなければならない。
- ③ ごみなどの廃棄物は、ポリ容器など、ふたのあるごみ箱などに捨て2日に1回処分する。
- ④ 便所は、感染症のもとになるところであるから、手、ハエ、ネズミなどを通して便所から調理場に細菌を持ち込むことのないように、特に厳重な注意が大切である。

**10 サルモネラ属菌食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。**

- ① ブタの糞便で汚染された食品や飲料水が主要な感染源となる。0～5℃でも増殖する。
- ② 米飯、焼きそば、スパゲッティなどの穀類の加工品が多い。
- ③ 最適条件下の分裂・増殖に要する時間は、約10分と発育速度は極めて速く、他の細菌の半分の時間で発病可能数に増える。
- ④ 保菌動物の肉や卵を加熱不十分のまま摂取することによって起こることが多い。

**11 鶏卵の取り扱い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 殻つき卵の保存温度は、10℃以下が望ましい。
- ② 正常卵とは、肉眼で卵殻にひび様のものが見えないものを言い、糞便、血液、卵内容物、羽毛などにより汚染されていてもよい。
- ③ 液卵は、殺菌液卵と未殺菌液卵に分けて、成分規格が定められている。
- ④ 殻つき卵は、生食用と加熱加工用がある。

**12 黄色ブドウ球菌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 人の鼻腔内や特に化膿巣には濃厚に存在している。
- ② 潜伏期間は、平均1～5時間と短い。
- ③ 症状は、吐き気、嘔吐が激しく腹痛、下痢、発熱がみられる。
- ④ 毒素型食中毒であり、エンテロトキシンという毒素を産生する。

**13 食品取り扱い者の衛生管理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 サルモネラ、赤痢、O157などの保菌者は、調理に従事してはならないため、月1回（学校給食従事者は月2回）検便を受けて、健康を確かめることが大切である。
- ② 体の具合の悪いときや下痢をしたときは、医師の健康診断を受ければ治療中であっても、仕事をしてよい。
- ③ 手指にできものや化膿した傷のある者は、調理に従事してはいけない。
- ④ 仕事着や帽子などを付けたまま調理室から出たり、便所に行ってはならない。

**14 食品の保存法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 食品を0℃～15℃ぐらいの温度の中で保存して、食品を凍らせないで貯蔵するのが冷蔵である。
- ② -30℃～-40℃以下の低温で品温が-18℃以下になるよう急速に凍らせて、その後-15℃以下で貯蔵するのが急速冷凍である。
- ③ 食肉類は10℃以下、魚介類については5℃以下で保存する。
- ④ 冷蔵も冷凍も一般に10℃以下にすることで、細菌の活動力を著しく衰えさせ、さらに酵素による分解も抑えられることを利用したもの。

(栄養学)

1 栄養素とその生体内での役割の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | 栄養素         | 生体内での役割   |
|-------------|-----------|
| ① 糖質 (炭水化物) | 体の組織をつくる  |
| ② 脂質        | 体の機能を調節する |
| ③ ビタミン      | エネルギー源となる |
| ④ 無機質       | 体の組織をつくる  |

2 次の栄養素のうち、1 g で 9 kcal のエネルギーを出すものを1つ選びなさい。

- ① 炭水化物
- ② たんぱく質
- ③ 脂質
- ④ 無機質

3 亜鉛に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質や核酸の代謝に関与している。
- ② オートミール、かき (牡蠣)、チーズなどに多く含まれる。
- ③ 甲状腺ホルモンとして、重要なものである。
- ④ 欠乏症としては皮膚炎、脱毛症、発育低下、味覚の低下などがある。

4 乳児の栄養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 はちみつは、満1歳までは、ボツリヌス菌の予防の観点から与えない。
- ② 混合栄養とは、母乳不足、母親の就業などで授乳ができないなどの理由により、母乳栄養と人工栄養を併用する方法である。
- ③ 母乳栄養は、栄養成分の組成が理想的であり、母乳には感染症抑制作用をもつ免疫グロブリンなども含まれる。
- ④ 「授乳・離乳支援ガイド」によれば、通常、生後3・4か月頃から離乳を始め、9・10か月頃に離乳を完了する。

5 次のうち、脂溶性ビタミンでないものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンA
- ② ビタミンC
- ③ ビタミンD
- ④ ビタミンE

6 必須アミノ酸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 必須アミノ酸は、穀類、野菜類に多く含まれる。
- ② 必須アミノ酸は、9種類ある。
- ③ たんぱく質の栄養価は、必須アミノ酸をバランスよく含んでいるものほど高い。
- ④ 最も不足するアミノ酸を第1制限アミノ酸という。

**7 運動と栄養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 消費エネルギーが増加しても、ビタミンの食事摂取基準は変わらない。
- ② 運動不足でエネルギー過剰の人は、肥満、高血圧、糖尿病になりやすい。
- ③ 運動時の発汗による脱水は、体液浸透圧の上昇と体液量の減少を引き起こす。
- ④ 強度の高い運動や労働を行うほど、身体活動レベルが高くなり、エネルギー必要量が大きくなる。

(製菓理論)

1 次の砂糖きびのうち、分密糖でないものを1つ選びなさい。

- ① 精製糖
- ② 加工糖
- ③ 上白糖
- ④ 双目糖

2 メープルシュガーに関する記述で、( ) に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

『砂糖<sup>かえで</sup>楓の樹液を集めて煮詰めたもので、水分( A )前後を含む糖液と水分( B )に結晶させたものもある。』

- |   | A   |       | B     |
|---|-----|-------|-------|
| ① | 30% | ————— | 約 9%  |
| ② | 30% | ————— | 約 18% |
| ③ | 60% | ————— | 約 9%  |
| ④ | 60% | ————— | 約 18% |

3 還元水飴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 酸糖化水飴や酵素糖化水飴に水素添加して還元した製品である。
- ② 異性化糖や還元糖は、褐変現象は起こしやすい。
- ③ 保湿性があり砂糖の結晶防止効果がある。
- ④ 甘味度は、砂糖の75～40%で糖度が高く、甘味度を低くする製品に最適な甘味料である。

4 小麦粉の中力粉の用途のうち、適さないものを1つ選びなさい。

- ① クラッカー
- ② 即席めん
- ③ 日本めん
- ④ マカロニ

5 でん粉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 小麦粉の70%以上を占める主成分である。
- ② ぶどう糖分子が多数結合した高分子化合物である。
- ③ 一般にグルテニンとグリアジンとからなっている。
- ④ 原料の種類によって地上でん粉と地下でん粉に分けられる。

6 ワインと同じ「醸造酒>果実・糖質材料>果実」に分類される酒類を1つ選びなさい。

- ① ブランデー
- ② ミード
- ③ ラム
- ④ シェリー

7 次の小麦に関する記述に該当するものを1つ選びなさい。

『小麦粒の約2%。脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンなどいろんな栄養素が豊富に含まれている。』

- ① 胚芽
- ② 表皮
- ③ 胚乳
- ④ 頂毛

8 鶏卵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 殻つき卵のほか、割卵して流通する凍結卵がある。
- ② 重さは、普通1個あたり60g前後のものが多い。
- ③ 鶏卵のうち卵白の占める重量比率は、26～33%である。
- ④ 殻つき卵は、産卵直後から品質の低下が始まる。

9 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 乳糖は、牛乳特有の甘みの多い糖質である。
- ② 乳糖は、ぶどう糖とガラクトースからなり、水に溶けにくい。
- ③ 脱脂粉乳は、脂肪含有量が多いため品質は不安定である。
- ④ 全脂加糖練乳は、しょ糖が10%しか含まれていないので防腐力が劣っている。

10 次の牛乳および乳製品に関する記述に該当するものを1つ選びなさい。

『クリームから更に、攪拌の工程を経て、脂肪球を集めたもので、一般に脂肪分約85%、水分約15%である。』

- ① チーズ
- ② バター
- ③ 練乳
- ④ 粉乳

11 ココアバターの主な脂肪酸組成に関する記述で、( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

『ココアバターの主な脂肪酸組成は、( A )、( B )、オレイン酸で低級脂肪酸が少ない。』

- |   | A      |       | B      |
|---|--------|-------|--------|
| ① | パルミチン酸 | ————— | ステアリン酸 |
| ② | パルミチン酸 | ————— | エルシン酸  |
| ③ | エルシン酸  | ————— | ステアリン酸 |
| ④ | エルシン酸  | ————— | アラギン酸  |

- 12 ココアに関する記述で、( )に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。  
『 ココアはカカオマスを加熱したカカオペーストに圧搾して、ココアバターを採取したココアケーキを粉碎したもので、脂肪約20%、たんぱく質約20%、炭水化物を( )含んでいる。』
- ① 約10%
  - ② 約20%
  - ③ 約30%
  - ④ 約40%
- 13 製菓原材料としてよく利用される果実類と果実の例の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- | 果実類    | 果実の例 |
|--------|------|
| ① 仁果類  | びわ   |
| ② 準仁果類 | みかん  |
| ③ 漿果類  | かき   |
| ④ 種実類  | くり   |
- 14 次のジャム原料用果実の糖、酸、ペクチン含量に関する記述に該当するものを1つ選びなさい。  
『 糖度：12～16、酸：0.6～1.0、ペクチン：0.2～0.3』
- ① いちご
  - ② いちじく
  - ③ ラズベリー
  - ④ ぶどう
- 15 果実加工品のフルーツソースに関する記述で、( )に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。  
『 果肉を煮沸して破碎し裏漉し煮詰めてクリーム状にしたもので、砂糖や香辛料を加えることもある。可溶固形分を( )に仕上げ、新鮮果実の風味を残すようにしてある。』
- ① 8～10%
  - ② 18～20%
  - ③ 28～30%
  - ④ 38～40%
- 16 油性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 水にはほとんど溶けず、油溶性である。
  - ② 香気成分を比較的融点の高いプロピレングリコール、グリセリンなどの溶剤に溶かしたものである。
  - ③ 揮発性があるので、高温の加熱処理をするものには不適當である。
  - ④ フレーバー・ベースともいわれる。

17 次の香辛料のうち芳香性香辛料に該当するものを1つ選びなさい。

- ① ジンジャー
- ② クローブ
- ③ シナモン
- ④ オールスパイス

18 次のナッツ類に関する記述に該当するものを1つ選びなさい。

『 主な産地は、イラン、イタリアなどで、ナッツの女王といわれ、品のよい味で、製菓用に利用される。』

- ① ピスタチオ
- ② アーモンド
- ③ 松の実
- ④ ウォーナッツ

19 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 板状、粒状、粉状のものがある。
- ② 通常16%以下の水分、1～2%の無機質、0.5%以下の脂質を含み、ほとんどたんぱく質である。
- ③ 寒天と比べてゲル強度は、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、寒天と比較してかなり高い。

20 ガス発生基剤の特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 炭酸水素ナトリウム水溶液は、40℃以上になると炭酸ガスを発生し、80℃で40%を発生、80℃以上になってガス発生は活発になる。
- ② 炭酸水素ナトリウムは、炭酸ガス発生後、強いアルカリ性を示し製品は茶褐色となる。
- ③ 炭酸水素アンモニウムは、炭酸ガスとアンモニアガスを発生するが、ガスの発生は、低温から高温まで平均しており、80℃までに75%位のガスが発生する。
- ④ 塩化アンモニウムは、炭酸水素アンモニウムと併用すると、ガス発生は100℃まで持続する。

21 パン酵母の活動する温度に関する記述で、( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

『 酵母の活動する温度は、( A )で pH は ( B ) がもっとも適している。  
10℃以下ではほとんど活動せず、急冷(1分間に10℃以下)しない限り-60℃でも死滅しない。』

- |   | A      |       | B     |
|---|--------|-------|-------|
| ① | 20～23℃ | ————— | 4～6   |
| ② | 20～23℃ | ————— | 5～5.8 |
| ③ | 35～38℃ | ————— | 4～6   |
| ④ | 35～38℃ | ————— | 5～5.8 |

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。○で囲んで無かったり、2つ以上に○をした場合は無効とし、製菓実技は0点とします。

和菓子：17～18ページ 洋菓子：19～20ページ 製パン：21～22ページ

(製菓実技 **和菓子**)

1 生餡の製造工程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 水に浸し膨潤した豆を煮釜に入れ、煮る。
- ② 沸騰し始めたら、冷水を加え煮汁を80℃程度にする。
- ③ 再び沸騰したら、ザルにとり、水をかけ、煮汁を抜き、水を加え煮る。
- ④ 煮上がったら、おけにとり、水を加えて生餡機で皮を分離する。

2 どちら焼きの生地に関する記述で、( )に入るものとして、正しいものを1つ選びなさい。

『焼皮は、砂糖と卵と( )を同量の割合とする、いわゆる三同割が基本である。』

- ① 上新粉
- ② 薄力粉
- ③ 片栗粉
- ④ みじん粉

3 かすてら饅頭の生地の仕込み方法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 即捏法では、薄力粉を加えたら麩質が出ないようにさっくりとこねつけ、1時間程度休ませてから揉みまとめ、餡を包む。
- ② 宵捏法では、薄力粉の8割程度を加えたらこねつけて一晩寝かせ、翌日に残りの薄力粉を加えてよく揉み込み、麩を出し切ってから餡を包む。
- ③ 食い口は、即捏生地のほうが宵捏生地よりもよい。
- ④ 焼き肌は、即捏生地のほうが宵捏生地よりも細かい。

4 和菓子づくりの道具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 サワリは、餡を練ったり、大豆を炊いたりする銅製の鍋である。
- ② 糖度計は、餡や蜜の糖度を計るために使用する道具である。
- ③ ワタシは、鍋についての材料を無駄なく取ることができるへらのことである。
- ④ 平鍋は、上にのせた銅板をガスの炎で下から熱する道具である。

5 配糖率に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 生餡の重量に対して、使用する糖類の重量を%に表したものである。
- ② 生餡自体に含まれている糖質を%に表したものである。
- ③ 練り上がった餡に含まれている糖質を%に表したものである。
- ④ 練り上がった餡を、使用した糖類の重量で割って%に表したものである。

6 膨張剤をつかう菓饅頭と芋の力で作る薯蕷饅頭に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 菓饅頭は生地成形の際、十分に小麦粉を混合し、しっかりした固い生地をつくり包餡する。
- ② 菓饅頭に使用する小麦粉は、特に夏は冷やした小麦粉を用いると麩が出にくい。
- ③ 薯蕷饅頭の配糖量は芋と同量である。
- ④ 薯蕷饅頭の生地をつくる際、芋を摺るが、しっかりと、力を入れ荒く摺ると良い。

7 豆類と煮上がり時間の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

豆類	時間
① 大手亡	120分
② 大正金時	100分
③ 大納言	90分
④ 青えんどう	90分

(製菓実技 **洋菓子**)

1 次のうち、イーストを使用しないものを1つ選びなさい。

- ① アメリカンドーナツ
- ② イングリッシュドーナツ
- ③ パン・オ・レ
- ④ ブリオッシュ

2 次のうち、フィナンシェに使用しないものを1つ選びなさい。

- ① 焦がしバター
- ② アーモンド粉末
- ③ ベーキングパウダー
- ④ 卵白

3 ロールケーキ用のスポンジの配合を多い順に並べた場合、正しいものを1つ選びなさい。

多い  $\xrightarrow{\hspace{10em}}$  少ない

- ① 砂糖  $\xrightarrow{\hspace{1em}}$  薄力粉  $\xrightarrow{\hspace{1em}}$  卵  $\xrightarrow{\hspace{1em}}$  香料
- ⑤ 薄力粉  $\xrightarrow{\hspace{1em}}$  砂糖  $\xrightarrow{\hspace{1em}}$  卵  $\xrightarrow{\hspace{1em}}$  香料
- ③ 卵  $\xrightarrow{\hspace{1em}}$  砂糖  $\xrightarrow{\hspace{1em}}$  薄力粉  $\xrightarrow{\hspace{1em}}$  香料
- ④ バター  $\xrightarrow{\hspace{1em}}$  砂糖  $\xrightarrow{\hspace{1em}}$  卵  $\xrightarrow{\hspace{1em}}$  薄力粉

4 次のうち、パウンドケーキの材料で、使用しないものを1つ選びなさい。

- ① 薄力粉
- ② 卵
- ③ 浮粉
- ④ 砂糖

5 バタークリームに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 全卵およびシロップを使う方法では、シロップを116℃に煮詰めて使う。
- ② 卵白およびシロップを使う方法では、かさは増えないが濃厚な味になる。
- ③ イタリアンメレンゲを使ったものは、あっさりとした味になるため、洋酒の効果が出にくい。
- ④ カスタードクリームを使うものは、味が濃厚になるためチョコレートやナッツの風味と相性が悪い。

6 シューの製造工程に関する記述で、( ) に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

『水、( A )、食塩を手鍋に入れて火にかけ、沸騰したら火からおろし、( B )を加えて混ぜ、再度火にかける。十分火が通ったら火からおろし、( C )を加えて混ぜる。』

- |   | A   | B   | C   |
|---|-----|-----|-----|
| ① | バター | 卵   | 薄力粉 |
| ② | バター | 薄力粉 | 卵   |
| ③ | 卵   | 薄力粉 | バター |
| ④ | 卵   | バター | 薄力粉 |

7 カスタード・プディングを湯煎焼きするオーブンの温度として、最も適当なものを1つ選びなさい。

- ① 70～80℃
- ② 90～100℃
- ③ 150～160℃
- ④ 200～210℃

(製菓実技 **パン**)

- 1 直捏法（ストレート法）の特徴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 小麦の風味を生かす製法である。
  - ② 製パン工程の全所要時間が中種法より短い。
  - ③ パンの硬化が中種法のパンより遅い。
  - ④ 生地中のグルテンの伸長性が中種法のパンより劣る。
  
- 2 ベンチタイム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 生地を分割する前に休ませる時間のことである。
  - ② ベンチタイムの間も発酵は続いている。
  - ③ ベンチタイムをおくことで、生地がよく伸びるようになる。
  - ④ 生地が冷えすぎたり、乾燥したりしないように温度と湿度には注意する。
  
- 3 パ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 ミキシングとは、材料を捏ね合わせ生地をすることをいう。
  - ② ベーカーズパーセントとは、材料の総合計量を100%としたものである。
  - ③ 再発酵とは、最終発酵ともいわれ、加熱前にパン生地を発酵させることをいう。
  - ④ パンを焼くときは、オーブン内の温度をあらかじめ上げておくようにする。
  
- 4 クロワッサンやデニッシュの製造に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
  - ① 生地は、油脂を折り込む前に冷やしておく。
  - ② 油脂は、織り込みやすいように少し温めておく。
  - ③ 生地よりも油脂の層を分厚くすることで、さくさくとした食感になる。
  - ④ 生地の折り込み作業を繰り返す間に、生地を暖かいところで発酵させることでふっくらと焼きあがる。
  
- 5 ミキシングに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
  - ① つかみ取り段階では、材料がひとかたまりになり、グルテンの形成が見られる。
  - ② 水切れ段階では、生地の表面がべたついていて、グルテンの形成は見られない。
  - ③ 完成段階では、生地表面が光沢を帯びて柔らかくなり、広げると指が透けて見えるくらい薄い膜になる。
  - ④ 破壊段階では、生地が軟らかくなり、弾力を帯びた状態になる。
  
- 6 パンづくりにおける油脂の役割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 パンにコクや香りを加えて、おいしくする。
  - ② 伸展性を良くし、ふっくらと焼き上げる。
  - ③ パンの水分の蒸発を防ぎ、硬化を遅らせる。
  - ④ ショートニングは、香りがないのでパンには適さない。

7 パンに関する記述で、( ) に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

『 パンの材料である小麦粉には、小麦タンパクが含まれており、これが ( A ) を形成する。( A ) の力が強い強力粉は、パン生地が発酵中に発生する ( B ) を生地の外に逃さないため、ふっくらとしたパンが焼きあがる。』

A

B

- ① グルテン ————— アルコール
- ② グリアジン ————— 炭酸ガス
- ③ グルテニン ————— アルコール
- ④ グルテン ————— 炭酸ガス