

令和 8 年度 製菓衛生師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

福 井 県

令和 8 年 6 月 2 8 日 1 3 時～1 5 時

－ 受験上の注意事項 －

- 1 試験問題と解答用紙は、別々になっています。
問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 2 解答用紙には、必ず受験番号と氏名を記入してください。
- 3 「製菓実技」（問 2 0 から問 2 3 まで）は、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の 3 つの分野から 1 つの分野を選択して解答してください。
次の選択番号を解答用紙の「製菓実技（選択分野）」欄に記入してください。
なお、選択分野欄が未記入の場合や、番号以外のものを記入した場合は、解答はすべて無効となりますので、注意してください。

「和菓子」→、「洋菓子」→、「製パン」→

- 4 解答は、該当するものを 1 つだけ選んで、その番号を解答用紙に記入してください。
1 つのマスのマスに 2 つ以上記入したり、番号が判別できない場合、また、番号以外のものを記入したときは無効となります。

（例）問 1 福井県の県庁所在地はどこか、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 越前市
- 2 福井市
- 3 敦賀市
- 4 あわら市

問 1
2

- 5 解答は黒の鉛筆で記入してください。
訂正する場合は、消しゴムで丁寧に消してから記入してください。
- 6 問題の内容についての質問はできません。
- 7 印刷が不鮮明で文字が読めないときは、手をあげてから試験係員に質問してください。
- 8 この試験問題は、解答するときの下書きに使って差し支えありません。
- 9 この試験問題は、持ち帰ることができます。
- 1 0 合格発表は、令和 8 年 7 月 2 8 日（火）午前 1 0 時です。

1 衛生法規

問1 製菓衛生師法に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 3年以上製菓業務に携わり、製菓技術を有する者は、製菓衛生師またはこれに類似する名称を用いることができる。
- 2 名簿への記載事項は、登録番号、本籍地都道府県名、氏名、生年月日等である。
- 3 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたときは、30日以内に、免許を与えた都道府県知事に免許証を返納しなければならない。
- 4 製菓衛生師は、本籍地都道府県が変更になった際は、変更後の本籍地都道府県知事に、製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。

問2 次の食品衛生法の目的に関する記述について、（ ）に入る語句として、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

この法律は、食品の（ A ）の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、（ B ）に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の（ C ）の保護を図ることを目的とする。

（ A ） （ B ） （ C ）

- 1 信頼性 — 飲食 — 生活
- 2 信頼性 — 食品 — 健康
- 3 安全性 — 食品 — 生活
- 4 安全性 — 飲食 — 健康

問3 次の記述の場合、製菓衛生師免許の申請先として、正しいものを1つ選びなさい。

東京都の製菓衛生師試験に合格し、製菓衛生師免許を初めて申請する。
本籍地は福井県で、現在の住所地は石川県である。
翌月から富山県の事業所で勤務するが、転居の予定は無い。

- 1 福井県知事
- 2 石川県知事
- 3 厚生労働大臣
- 4 富山県知事

問4 食品表示法に基づく食品表示基準における一般用加工食品の義務表示事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 原材料名
- 2 製造所または加工所の所在地および製造者または加工者の氏名または名称
- 3 保存方法
- 4 製造年月日

2 公衆衛生学

問1 次の日本国憲法に関する記述について、（ ）に入る語句として、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

日本国憲法第25条では、「すべて国民は、（ A ）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（ B ）の向上及び増進に努めなければならない。」と定めている。

（ A ） （ B ）

- | | | | |
|---|----|---|------|
| 1 | 安全 | — | 公衆衛生 |
| 2 | 安全 | — | 栄養状態 |
| 3 | 健康 | — | 公衆衛生 |
| 4 | 健康 | — | 栄養状態 |

問2 公衆衛生に関わる統計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 令和7年のわが国の出生数の速報値は、約70万人である。
- 2 高齢化率（全人口に対する65歳以上の老年人口の割合）が21%を超えると、「高齢社会」という。
- 3 合計特殊出生率は、1人の女性が一生の間に生む平均的な子どもの数である。
- 4 健康寿命とは、日常生活の動作を自分で行い、認知症や寝たきりでない年齢期間を指す。

問3 WHO（世界保健機関）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 WHO（世界保健機関）は、第二次世界大戦直後に発足した国際連合の一機関である。
- 2 わが国は、1951年にWHO（世界保健機関）に加盟している。
- 3 WHO（世界保健機関）憲章では、健康の定義を「疾病や虚弱でないこと」としている。
- 4 ヘルスプロモーション（オタワ憲章、1986年）は、生活の質の向上を最終的な目的として、より積極的な健康を求めるものである。

問4 感染症と感染経路の組み合わせについて、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 1 B型肝炎 | — | 飛沫感染 |
| 2 インフルエンザ | — | 接触感染 |
| 3 結核 | — | 媒介物感染 |
| 4 麻しん | — | 空気感染 |

問5 次のうち、令和6年の国民死因の第1位から第3位までの順位として、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (第1位) | | (第2位) | | (第3位) |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| 1 | 心疾患 | — | 悪性新生物 | — | 結核 |
| 2 | 心疾患 | — | 肺炎 | — | 悪性新生物 |
| 3 | 悪性新生物 | — | 心疾患 | — | 老衰 |
| 4 | 悪性新生物 | — | 老衰 | — | 肺炎 |

問6 上下水道に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 塩素消毒の基準は、給水栓（蛇口）における水が遊離残留塩素0.1mg/L以上を保持することである。
- 2 水道水（飲料水）の水質基準として、一般細菌は検出されてはならないと定められている。
- 3 上水道行政は、厚生労働省が担っている。
- 4 わが国の上水道は、下水道に比べて整備が遅れている。

問7 環境衛生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 地球温暖化に関係する温室効果ガスとして、フロン類、メタン、二酸化炭素などがある。
- 2 わが国では、家庭排水等の生活雑排水対策が進んでおり、水の汚染度を示すBOD、CODの項目は環境基準を達成している。
- 3 わが国では、循環型社会形成のため3R政策として廃棄物の排出抑制（Reduce）、再利用（Reuse）、再資源化（Recycle）が進められている。
- 4 アスベストは、全面使用禁止となるまで、さまざまな建材に使用されており、吸引するとじん肺症、悪性中皮腫、肺がんなどを発症する。

問8 健康づくり対策に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 労働安全衛生法に基づき、職場でのストレスチェックの実施が義務化されている。
- 2 受動喫煙の防止は、食品衛生法によって規定されている。
- 3 健康日本21（第三次）では、18歳未満の者の飲酒をなくすことが、目標として掲げられている。
- 4 平成8年に、生活習慣病にかわって成人病の概念が導入された。

問 9 食育に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食育対策は、内閣府が所管している。
- 2 食育は、食品衛生法に基づき実施されている。
- 3 都道府県および市町村は、食育推進基本計画を作成しなければならない。
- 4 食育とは、自らの食について考え、食に関する適切な判断力を養うための学習等の取り組みをいう。

問 10 次のうち、「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」で定められている5類感染症として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 麻しん
- 2 百日せき
- 3 新型コロナウイルス感染症
- 4 腸管出血性大腸菌感染症

3 栄養学

問1 栄養と健康について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 人体を構成する成分の割合で最も高いのは、たんぱく質である。
- 2 健康の維持・増進は「排泄」、「運動」、「休養」のバランスの上に成り立っている。
- 3 「食事バランスガイド」では、「何を」、「いつ」食べたらよいかの目安を示している。
- 4 「食事バランスガイド」では、食事の目安として、料理区分を「主食」、「副菜」、「主菜」、「牛乳・乳製品」、「果物」の5つに分類している。

問2 炭水化物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 炭水化物は、1 g で4 k c a l のエネルギーをもつ。
- 2 炭水化物は、血や肉・骨を構成する主な成分である。
- 3 食物繊維は、ヒトの消化酵素では分解されない。
- 4 炭水化物をエネルギーとして消費するには、ビタミンB₁が必要となる。

問3 たんぱく質に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質には、窒素は含まれない。
- 2 体内で合成可能なアミノ酸を、不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）と呼ぶ。
- 3 たんぱく質が不足すると、免疫低下、貧血などの障害が現れる。
- 4 ヘモグロビン（血色素）は、マグネシウムを含む。

問4 各ビタミンの分類と欠乏症の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	ビタミン名	分類	欠乏症
1	ビタミンA	水溶性	夜盲症
2	ビタミンB ₁	水溶性	脚気
3	ビタミンC	脂溶性	悪性貧血
4	ビタミンK	脂溶性	ペラグラ

問5 各消化酵素と作用部位およびその働きの組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アミラーゼ — でんぷんを麦芽糖に分解する。
- 2 ペプシン — 麦芽糖をブドウ糖に分解する。
- 3 リパーゼ — たんぱく質をアミノ酸に分解する。
- 4 スクララーゼ — 中性脂肪を脂肪酸に分解する。

問6 基礎代謝量に関する記述のうち、正しいものの組み合わせを1つ選びなさい。

- a 基礎代謝基準値は、加齢にともない低下していく。
- b 基礎代謝量は、妊娠時期に低くなる。
- c 基礎代謝量は、病気などにより体温が上昇すると、低くなる。
- d 基礎代謝量は、身体活動量が少ない者より、身体活動量が多い者のほうが高い。

1 (a , b) 2 (a , d) 3 (b , c) 4 (c , d)

問 7 病態と栄養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 肥満は、体脂肪が過剰に蓄積した状態である。
- 2 BMIは「体重（kg）÷身長（m）²」の式で求められる。
- 3 高血圧の原因の1つとして、食塩の過剰摂取があげられる。
- 4 骨粗しょう症の発症に、男女差はない。

4 食品学

問1 食品に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 五大栄養素とは、たんぱく質、脂質、炭水化物、食物繊維、ビタミンである。
- 2 主菜とは、ビタミン、ミネラルを多く含む食品のことである。
- 3 動物性食品のたんぱく質は必須アミノ酸に富み、無機質はカルシウムやリンが多い。
- 4 食品の栄養価は、調理や加工の方法に影響を受けず一定である。

問2 穀類に関する記述のうち、正しいものの組み合わせを1つ選びなさい。

- a もち米に含まれるでんぷんのほぼ100%が、アミロースである。
- b 米は長期間貯蔵するとビタミンB₁が減少し、脂質が酸化して味が落ちる。
- c うるち米に含まれるでんぷんは、アミロースとアミロペクチンの割合がおよそ2：8である。
- d 大麦はグルテンを形成する。

1 (a , b) 2 (a , d) 3 (b , c) 4 (c , d)

問3 各野菜と食用部位による分類の組み合わせについて、正しいものを1つ選びなさい。

(野菜)

(分類)

- | | |
|--------------------|--------|
| 1 しょうが、かぶ、ブロッコリー | ー 根菜類 |
| 2 カリフラワー、にんじん、きゅうり | ー 果菜類 |
| 3 そらまめ、トマト、さといも | ー 果菜類 |
| 4 アスパラガス、たまねぎ、レタス | ー 葉茎菜類 |

問4 食品の保存方法に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 冷凍食品の品温は、食品衛生法では、マイナス5℃以下にすることが定められている。
- 2 砂糖漬け法は、砂糖を食品に加えることにより、水分活性を下げ、微生物の繁殖を防ぐ方法である。
- 3 真空凍結乾燥法は、加熱乾燥法よりも風味の変化が大きい。
- 4 放射線照射法は、果物の殺菌にのみ照射が許可されている。

問5 保健機能食品に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 保健機能食品には、「特別用途食品」、「特定保健用食品」、「栄養機能食品」、「機能性表示食品」の4種類がある。
- 2 特定保健用食品の表示の許可にあたっては、食品ごとに食品の有効性や安全性について国の審査を受ける必要がある。
- 3 栄養機能食品は、国に届出をすることにより任意表示が可能な規格基準型の食品である。
- 4 アルコールを含有する飲料は、安全性および機能性について科学的根拠を示すことができる、機能性表示食品の対象となる。

問6 食用微生物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 食用微生物とは、かび類、酵母類、細菌類の3つをいう。
- 2 こうじかびは、清酒やみそなどの醸造に利用される。
- 3 納豆菌は、大豆のたんぱく質をうまみ成分であるアミノ酸に分解する。
- 4 酵母は、たんぱく質を発酵させてアルコールと炭酸ガスにする。

問7 令和6年度の日本におけるカロリーベースの食料自給率として、正しいものを1つ
選びなさい。

1 95%

2 68%

3 38%

4 16%

5 食品衛生学

問1 食品衛生法に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品の安全性を確保するには、食品の製造加工調理の工程のみを適切に管理すればよい。
- 2 食品衛生法には、行政および食品等事業者の責務が明記されている。
- 3 営業許可の対象となっている業種を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- 4 飲食店の営業者は、施設ごとに専任の食品衛生管理者を置かなければならない。

問2 令和7年の食中毒統計調査（厚生労働省）に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 患者数が最も多かった病因物質は、サルモネラ属菌である。
- 2 事件数が最も多かった病因物質は、アニサキスである。
- 3 ノロウイルス食中毒の事件数は、令和6年より増加した。
- 4 自然毒による食中毒は、植物性より動物性のものが多く発生した。

問3 次の食品衛生法第6条第3号に関する記述について、（ ）に入る語句として、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

第六条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。
三 （ A ）により（ B ）され、又はその疑いがあり、人の（ C ）を損なうおそれがあるもの。

	（ A ）		（ B ）		（ C ）
1	病原微生物	—	汚染	—	健康
2	有害物質	—	汚染	—	栄養
3	病原微生物	—	分解	—	栄養
4	有害物質	—	分解	—	健康

問4 食品異物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 異物の混入により人の健康を損なうおそれがある食品を製造することは、食品衛生法において禁止されている。
- 2 動物性異物とは、昆虫の破片、動物の死がい、寄生虫の卵などをいう。
- 3 植物性異物とは、種子、わら、土砂などをいう。
- 4 鉱物性異物とは、プラスチック片、ガラス片、金属片などをいう。

問5 HACCP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 HACCPによる衛生管理の対象は、原材料の受入から製品の出荷までの全工程である。
- 2 HACCPに基づく衛生管理では、最終製品の抜き取り検査が最も重要な事項である。
- 3 HACCPを実施するためには、一般的衛生管理プログラムの確実な実行が必要である。
- 4 原則として、全ての食品等事業者に、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められる。

問6 次の食品添加物の種類と品名に関する表について、（ ）に入る語句として、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

種類	品名
着色料	(A)
甘味料	(B)
発色剤	(C)

(A) (B) (C)

- | | | |
|-------------|-----------|------------|
| 1 アマランス | — バニリン | — 安息香酸 |
| 2 ソルビン酸カリウム | — ステビアエキス | — 硫酸第一鉄 |
| 3 カラメル | — スクラロース | — 亜硝酸ナトリウム |
| 4 カゼイン | — リンゴ酸 | — 硝酸カリウム |

問7 次の「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」に規定されている成分規格について、該当する食品として、正しいものを1つ選びなさい。

シアン化合物の検出されるものであってはならない。

- 1 生あん 2 寒天 3 氷菓 4 アイスクリーム

問8 ウェルシュ菌食中毒に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品内毒素型の食中毒に分類される。
- 2 主に、海産の魚介類およびその加工品が原因食品である。
- 3 主な症状は、発熱を伴う嘔吐である。
- 4 大量調理では、よくかき混ぜて酸素を送り込むことが、予防方法の一つである。

問 9 サルモネラ属菌食中毒に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 カレーやシチューなどの煮込み料理が原因食品となる場合が多い。
- 2 菌自体は熱に弱い、毒素は熱に強い。
- 3 調理場からネズミ、ハエ、ゴキブリなどを完全に駆除することが食中毒の防止になる。
- 4 主な症状は、腹痛や下痢で、発熱はほとんどない。

問 10 腸管出血性大腸菌O157食中毒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 発症までの潜伏期間は、3～5日である。
- 2 中心温度が75℃で1分間以上の加熱で予防することができる。
- 3 加熱不十分な焼肉やハンバーグが原因食品となる場合が多い。
- 4 腸管内で増殖した菌が産生するエンテロトキシンにより、激しい腹痛と出血性大腸炎が起こる。

問 11 ノロウイルスを不活化する方法について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 85～90℃で90秒間以上加熱する。
- 2 マイナス20℃で24時間以上冷凍処理する。
- 3 70%のエタノールで消毒する。
- 4 0.02ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。

問 1 2 次の寄生虫のうち、魚介類が感染源食品となるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 サルコシスティス・フェアリー
- 2 トリヒナ（旋毛虫）
- 3 クドア・セプテンプンクタータ
- 4 エキノコックス

問 1 3 ヒスタミン食中毒に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 自然毒による食中毒の大半を占めている。
- 2 主な症状は、嘔吐、下痢である。
- 3 潜伏期間は非常に長く、5～10日程度である。
- 4 ヒスタミンが大量に増殖しても、腐敗臭を発生しない。

問 1 4 調理従事者の衛生管理に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 手洗いの際、時計や指輪は外さず、手と一緒にしっかり洗う。
- 2 異物混入を防ぐため、作業中には、使い捨て手袋はできるだけ交換しない。
- 3 効果的な教育のため、従事者の理解を重視し、教育内容は大幅な見直しは行わない。
- 4 清潔な専用の作業着を着用し、必要に応じて帽子やマスクを着用する。

6 製菓理論および実技

問1 砂糖とその説明に関する組み合わせについて、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 白双糖 : 純度が高く淡白な甘味であり、ゼリー、キャンデー、ドロップなど糖度の高い製品に使用される。
- 2 中双糖 : 吸湿性が高く、荷重がかかると固まりやすいのでコーンスターチを3%ぐらい混合しているものもある。
- 3 黒砂糖 : 結晶の大きさは白双糖とほぼ同じで、再加熱して製造するため黄褐色をしている。
- 4 粉砂糖 : 精製糖であるが、味は濃厚で、粒子は細かく固まりやすいのでビスコ（転化糖の一種）をかけて固まりを防いでいる。

問2 小麦粉に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉は、たんぱく質含有量の少ないほうから「強力粉」、「準強力粉」、「中力粉」、「薄力粉」に分類される。
- 2 胚乳は、小麦粒の大部分を占めており、この部分が小麦粉になる。
- 3 薄力粉はグルテンの量が少なく、主にパンに使用される。
- 4 小麦粉を構成する成分のうち最も多いのは、たんぱく質である。

問3 でんぷんに関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 でんぷんに水を加えて加熱すると、消化吸収されにくくなる。
- 2 一般的に、粒子の大きいでんぷんは、吸湿性が小さい。
- 3 糊化されたでんぷんの老化の速度は、0℃までは温度が低くなるほど速くなる。
- 4 うるち米のでんぷんよりも、もち米のでんぷんの方が膨化力は小さい。

問4 次の米粉の製法に関する記述について、該当するものを1つ選びなさい。

もち精白米を水洗いし、十分吸水させ加水しながら磨砕し、ふるいを通して、十分水さらした後、圧搾脱水乾燥して製品としたもの。

- 1 求肥（牛皮）粉
- 2 道明寺粉
- 3 白玉粉
- 4 上新粉

問5 鶏卵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 卵白は、温度が高い方が起泡性がよくなる。
- 2 卵黄は、65～70℃で完全に凝固する。
- 3 乾燥全卵の水和液はほとんど起泡性を示さないため、気泡を目的とする菓子製造には不適である。
- 4 卵の熱凝固性は、糖濃度やpHによる影響を受けない。

問6 次の油脂の加工適正に関する記述について、（ ）に入る語句として、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

固形脂の硬さが、温度によって変わる性質を油脂の（ A ）という。
ショートニングに比べカカオバターは、（ A ）の範囲が（ B ）。

（ A ） （ B ）

- 1 安定性 — 広い
- 2 安定性 — 狭い
- 3 可塑性 — 広い
- 4 可塑性 — 狭い

問7 牛乳および乳製品に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クリームは、全乳から脂肪分を集めたものである。
- 2 牛乳に含まれるたんぱく質で最も多いのは、ラクトアルブミンである。
- 3 全脂粉乳は、脂肪含有量が高いため劣化しにくい。
- 4 牛乳の無機質成分で最も多いのは、マグネシウムである。

問8 次のうち、フレッシュチーズではないものを1つ選びなさい。

- 1 カマンベール
- 2 モッツアレラ
- 3 クリームチーズ
- 4 マスカルポーネ

問9 チョコレート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 チョコレートの脂肪が分離し固結化した現象を、ファットブルームという。
- 2 口に入れるとすぐ溶ける性質は、カカオバターの特徴によるものである。
- 3 純チョコレートはテンパリングを行わなくても、型流しやコーティング用に使用できる。
- 4 カカオタンニン、カカオ豆に7～9%含まれ、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。

問 1 0 果実類のペクチン含有量および酸度に関する次の表について、（ ）に入る果実類の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

ペクチン含有量	酸	果実類
多（1 %内外）	多（0. 8 ～ 1. 2 %）	（ A ） 、レモン、オレンジ
	少（0. 1 %）	イチジク、モモ
少（0. 5 %以下）	多（1. 0 %）	イチゴ、アンズ
	少（0. 1 %）	（ B ） 、柿

（ A ） （ B ）

- 1 ナシ — リンゴ
- 2 ナシ — バナナ
- 3 リンゴ — ナシ
- 4 リンゴ — バナナ

問 1 1 次の果実とその分類の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

（果実） （分類）

- 1 リンゴ — 漿果類
- 2 ブドウ — 果菜類
- 3 バナナ — 仁果類
- 4 ミカン — 準仁果類

問 1 2 凝固材料に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ゼラチンの原料は、テングサやヒラクサである。
- 2 ゼラチンは、冷水には溶けない。
- 3 寒天の主成分は、コラーゲンである。
- 4 寒天水溶液は、加熱するとゲルになり、冷却すると溶液になる。

問 1 3 次のうち、醸造酒はいくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

ワイン、ビール、ブランデー、ラム、ウォッカ、ウイスキー

- 1 1つ 2 2つ 3 3つ 4 4つ

問 1 4 次の種実類（ナッツ類）に関する記述について、該当するものを1つ選びなさい。

脂肪が多いので粉末でなく、ペースト状で使われ、アーモンドと併用されることが多い。

- 1 ヘーゼルナッツ
- 2 ウォールナッツ（くるみ）
- 3 ココナッツ
- 4 カシューナッツ

問 1 5 次の香辛料とその主な特性の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

（香辛料） （主な特性）

- 1 シナモン — 芳香性
- 2 グローブ — 芳香性
- 3 バジル — 着色性
- 4 サフラン — 着色性

問 1 6 パン酵母に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 酵母は、60℃以上では短時間で死滅する。
- 2 ドライイーストは、室温での保管が最もよい。
- 3 生酵母とドライイーストのどちらを使用しても、パンの風味は変わらない。
- 4 生酵母は、食塩、砂糖、製パン改良剤等と一緒に溶解しなければならない。

問 1 7 着色料に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 天然着色料には、使用基準が無い。
- 2 合成着色料のタール系色素は、光、熱、酸などの影響で、天然着色料より色調が変化しやすい。
- 3 合成着色料のタール系色素は、カステラに使用してはならない。
- 4 着色料を使用する際、容器は金属製のものが適している。

問 1 8 次の補助材料のうち、乳化剤ではないものを1つ選びなさい。

- 1 グリセリン脂肪酸エステル
- 2 イスパタ
- 3 レシチン
- 4 ソルビタン脂肪酸エステル

問 1 9 補助材料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 食塩は、発酵段階で雑菌の繁殖を防止する。
- 2 水に含まれる一部の有機物は、イーストの栄養源となり、発酵を抑制する。
- 3 モルトエキスは、清潔な冷暗所に保管しなければならない。
- 4 製パン改良剤としての酸化剤の主な効果は、パンの容積増大である。

※ 「製菓実技」（問20～問23まで）は、選択科目となっています。
「1 和菓子」、「2 洋菓子」、「3 製パン」のうち、いずれか1科目を選択して
解答してください。なお、解答用紙には選択科目の番号を必ず記入してください。

製菓実技 （1 和菓子）

問20 和菓子と季節の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 水無月 — 春
- 2 草餅 — 夏
- 3 うぐいす餅 — 秋
- 4 はなびら餅 — 冬

問21 製餡に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小豆の保管は、15℃が望ましい。
- 2 小豆の水漬けは、豆と等量の水を入れる。
- 3 水さらしを完了した「あん汁」を脱水したものを、「生餡」と呼ぶ。
- 4 練り上げた餡の冷却は、ゆるやかに温度を下げるようにする。

問22 次のうち、製造工程に蒸す工程を含まないものを1つ選びなさい。

- 1 浮島
- 2 鮎焼き
- 3 松風
- 4 黄味時雨

問 2 3 菓子と適した原料の組み合わせで、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- | | |
|-------------|-------|
| 1 蒸しかすてら | — 薄力粉 |
| 2 外郎 | — 上用粉 |
| 3 雲平生地（生砂糖） | — 寒梅粉 |
| 4 団子 | — 餅粉 |

製菓実技 （2 洋菓子）

問 2 0 オープンで焼き上げる菓子の焼成温度で、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------------|---|-----------------|
| 1 | カスタード・プディング | － | 1 5 0 ～ 1 6 0 ℃ |
| 2 | エクレール | － | 1 6 0 ～ 1 7 0 ℃ |
| 3 | パルミエ | － | 1 5 0 ℃ |
| 4 | ダックワーズ | － | 1 2 0 ℃ |

問 2 1 次のうち、コンフィズリーに分類されないものを1つ選びなさい。

- 1 キャラメル
- 2 クレーム・ブリュレ
- 3 プラリネ
- 4 ボンボン・オ・ショコラ

問 2 2 クリームに関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クレーム・パティシェールは、煮上げた後、ゆっくりと室温で冷ます。
- 2 クレーム・シャンティーには、材料としてバターを使用する。
- 3 クレーム・ダイヤモンドは、クレーム・パティシェールにゼラチンとイタリアン・メレンゲを加えたものである。
- 4 クレーム・オ・ブール・ムースリーヌは、味が濃厚でケーキの仕上げ用に適している。

問 2 3 フィユタージュの製法に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 原材料のバターは常温に戻しておく。
- 2 練ったりのばしたりした生地はこねすぎずに、その都度よく休ませる。
- 3 デトランプはバターよりも柔らかくしておく。
- 4 焼成は低温で行い、ゆっくり火を通す。

製菓実技 （3 製パン）

問 2 0 小麦粉のふるい掛けを行う理由として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉中の空気を除去するため。
- 2 異物を除去するため。
- 3 複数種類の小麦粉をよく混ぜ合わせるため。
- 4 生地をつなかりをよくするため。

問 2 1 焼成に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 焼成の最後に余熱焼きすると、製品にムラが出る。
- 2 焼成後にショックを与えることにより、内部の温度分布を均一化できる。
- 3 同一の焼成条件では、焼減率が小さいときほど、火通りがよくなる。
- 4 冷却により、クラムの水分が増加して全体が軟らかくなる。

問 2 2 次のうち、一般的に砂糖を使用しないパンとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食パン
- 2 レーズンブレッド
- 3 ブレッツェル
- 4 イングリッシュマフィン

問 2 3 クロワッサンの製法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 ミキシングは控えめにする。
- 2 折り込み作業は、生地がしっかりと冷えた状態で行う。
- 3 ホイロの温度は、約 4 0℃に設定する。
- 4 焼成は、2 0 0℃前後でしっかり焼き込む。