

令和元年度製菓衛生師試験問題

三重県

問題は指示があるまで開いてはいけません。

【注意事項】

- 1 解答用紙は機械で処理しますので、汚したり折り曲げたりしないでください。
- 2 解答は必ず解答用紙へ記入してください。HB又はBの黒鉛筆を使用して記入し、書き損じたときは、消しゴムできれいに消してから記入し直してください。
- 3 解答用紙の所定の欄に、氏名(フリガナ)と受験番号を忘れずに正しく記入してください。
受験番号記入欄には、下記の受験番号記入例にならって、右に詰めて、上段に数字を記入後、下段の該当する丸枠を正確に塗りつぶしてください。受験番号のけたが少ない場合は、余った左側の枠には何も記入しないでください。
- 4 試験問題は、衛生法規3問、公衆衛生学9問、食品学6問、食品衛生学12問、栄養学6問、製菓理論19問、製菓実技5問の合計60問です。
製菓実技(56から60)は、【和菓子】【洋菓子】【製パン】の3つの分野のうちから1つを選択し、解答用紙に選択した分野の丸枠を塗りつぶしてから解答してください。
- 5 解答は該当するものを1つだけ選び、下記の解答例にならって解答用紙の該当する数字の丸枠を正確に塗りつぶしてください。2つ以上選ぶと無効となります。
- 6 試験終了後は、解答用紙を机上に伏せて退場してください。
- 7 試験問題については、持ち帰っても結構です。

【解答用紙の記入方法】

受験番号記入例

(受験番号が123番の場合)

受験番号			
	1	2	3
○	○	○	○
①	●	①	①
②	②	●	②
③	③	③	●
.	.	.	.

受験番号記入方法

- 1 右に詰めて記入してください。
- 2 番号の前の空白部分には、何も記入しないでください。

解答例

(問題番号が1番の場合)

- 1 三重県の県庁所在地として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 桑名市
- (2) 津市
- (3) 松阪市
- (4) 伊勢市

番号	解答記入欄			
1	①	●	③	④
2	①	②	③	④
3	①	②	③	④
.

解答記入方法

問題1の正解は「(2)津市」ですから解答用紙の1の欄の②を上例のように正確に塗りつぶしてください。

良い例



悪い例



衛生法規

- 1 次の製菓衛生師法施行令第1条に関する記述について、()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え、これを()の都道府県知事に提出しなければならない。

- (1) 本籍地
- (2) 住所地
- (3) 就業地
- (4) 受験地

- 2 次の製菓衛生師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) 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- (2) 製菓衛生師は、氏名に変更を生じたときは、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- (3) 都道府県知事は、製菓衛生師がその責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたときは、その免許を取り消すことができる。
- (4) 製菓衛生師は、菓子製造の業務に従事する場所を変更したときは、30日以内に届け出なければならない。

- 3 次のうち、食品衛生法に規定されている事項として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品衛生管理者に関すること
- (2) 管理栄養士に関すること
- (3) 保健所の設置に関すること
- (4) 製菓衛生師養成施設の指定に関すること

公衆衛生学

- 4 WHO（世界保健機関）憲章における健康の定義について、（ ）に入る語句の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

健康とは、完全な肉体的、（ア）及び（イ）福祉の状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。

- | （ア） | | （イ） |
|---------|---|-----|
| (1) 衛生的 | － | 社会的 |
| (2) 衛生的 | － | 経済的 |
| (3) 精神的 | － | 社会的 |
| (4) 精神的 | － | 経済的 |

- 5 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 平成27年に実施された国勢調査において、日本の総人口は2億人を超えている。
 - (2) 合計特殊出生率は、第2次ベビーブーム以降、増加傾向にある。
 - (3) 平成29年の平均寿命は、男性、女性ともに80歳を超えている。
 - (4) 死因別死亡順位の第1位は、平成28年から過去10年の間すべて心疾患である。
- 6 次の環境衛生に関する記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。
- (1) 空気の化学的成分のうち、最も多いのは酸素である。
 - (2) 厚生労働省の水道の基本統計によると、日本の水道普及率は、平成29年度末で約60%である。
 - (3) シックハウス症候群の原因物質は、ダイオキシンである。
 - (4) 紫外線は、太陽の高度が高いほど、地上に達する量が多い。
- 7 次のうち、水道法第4条に基づく水道水の水質基準において、「検出されないこと」とされているものを1つ選びなさい。
- (1) 大腸菌
 - (2) 亜鉛及びその化合物
 - (3) 銅及びその化合物
 - (4) ベンゼン

8 次の公害とその主な原因物質について、() に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(公害)		(原因物質)
水俣病	—	(A)
イタイイタイ病	—	(B)
四日市ぜんそく	—	(C)

(A)		(B)		(C)
(1) メチル水銀	—	カドミウム	—	亜硫酸ガス
(2) カドミウム	—	亜硫酸ガス	—	メチル水銀
(3) 亜硫酸ガス	—	メチル水銀	—	カドミウム
(4) メチル水銀	—	亜硫酸ガス	—	カドミウム

9 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 日本脳炎は、細菌が原因で起こる感染症である。
- (2) 感染症は、感染源、感染経路及び感受性の3つの条件がそろったときに発生する。
- (3) 後天性免疫とは、感染症の罹患やワクチン接種などによって生後獲得する免疫のことをいう。
- (4) SARS（重症急性呼吸器症候群）は、新興感染症に含まれる。

10 次の「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」第6条に基づく感染症とその分類の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(1) エボラ出血熱	—	1類感染症
(2) 狂犬病	—	2類感染症
(3) ペスト	—	3類感染症
(4) 結核	—	4類感染症

- 1 1 次の生活習慣病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) 高血圧の要因として、アルコールの過剰摂取、運動不足などがあげられる。
 - (2) メタボリックシンドロームは、腹囲のみで診断される。
 - (3) 糖尿病は、脳卒中や虚血性心疾患などの発症の危険因子である。
 - (4) 喫煙は、肺がんの要因の1つである。
- 1 2 次の労働衛生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) 労働安全衛生法により、事業者は、常時使用する労働者に対し、定期的に医師による健康診断を行わなければならない。
 - (2) 労働基準法上の法定労働時間は、原則として1日8時間、1週間につき40時間を超えてはならないとされている。
 - (3) 業務により脳・心臓疾患に罹患した場合は、労働災害とは認められない。
 - (4) 労働安全衛生法により、一定の規模の事業場には産業医の選任が義務付けられている。

食品学

- 1 3 次のうち、ビタミンCを多く含む食品の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。
- (1) 牛肉、大豆
 - (2) 黒砂糖、小麦
 - (3) いわし、ひじき
 - (4) アセロラ、ピーマン
- 1 4 次の米穀に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 精白米は、胚芽精米よりもビタミンB₁を多く含む。
 - (2) 加工品には、ライスペーパーやフォーなどがある。
 - (3) うるち米は、もち米よりも粘り気がある。
 - (4) 米の種類には、「普通種」と「だったん種」の2種類がある。
- 1 5 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) さといもには、肌のかゆみを引き起こすシュウ酸カルシウムが含まれている。
 - (2) しいたけに含まれるうま味成分は、クエン酸である。
 - (3) 魚の脂質には、不飽和脂肪酸が多く含まれる。
 - (4) わかめは、褐藻類に分類される。
- 1 6 次のうち、健康増進法に基づく特別用途食品に分類されないものを1つ選びなさい。
- (1) 乳児用調製乳
 - (2) 妊産婦、授乳婦用粉乳
 - (3) 遺伝子組換え食品
 - (4) えん下困難者用食品

17 次の加工食品とその主原料の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(加工食品)		(主原料)
(1) きなこ	－	大豆
(2) からすみ	－	あゆの内臓
(3) 春雨	－	てんぐさ
(4) ちくわ	－	小麦粉

18 次の食品の発酵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ビールには、かびと細菌を用いる。
- (2) 納豆には、かびと酵母を用いる。
- (3) しょうゆには、細菌のみを用いる。
- (4) かつお節には、かびのみを用いる。

食品衛生学

- 1 9 次の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) 厚生労働省「食中毒統計」によると、平成30年に発生した細菌性食中毒事件数のうち、カンピロバクターによるものが最も多い。
 - (2) ノロウイルスによる食中毒は、冬から春にかけて多く発生する傾向がある。
 - (3) 細菌性食中毒予防の3原則は、清潔（つけない）、迅速・冷却（増やさない）、加熱（殺菌）である。
 - (4) 有毒きのこは、加熱により安全に喫食することができる。
- 2 0 次の寄生虫による食中毒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。
- | (寄生虫) | | (原因食品) |
|--------------------|---|--------|
| (1) クドア・セプトエンクタータ | － | ヒラメ |
| (2) アニサキス | － | 豚肉 |
| (3) サルコシスティス・フェアリー | － | ホタルイカ |
| (4) 旋尾線虫 | － | 熊肉 |
- 2 1 次の腸管出血性大腸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) 潜伏期間は、通常3～5時間程度である。
 - (2) 症状は軽く、過去に死亡例はない。
 - (3) 腸管出血性大腸菌は、75℃1分間以上の加熱で死滅する。
 - (4) 主な原因食品として、カレーやシチューなどが挙げられる。
- 2 2 次のカンピロバクター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) 数百個程度の菌量で発症することがある。
 - (2) 主な症状は、下痢、腹痛、発熱などである。
 - (3) 主な原因食品として、未加熱又は加熱不足の二枚貝が挙げられる。
 - (4) カンピロバクターに感染すると、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することがある。

2 3 次の微生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) 細菌は、食品中の水分活性（ A_w ）が高い方が増殖しやすい。
- (2) 真菌の一部は、発がん性のあるアフラトキシンを産生する。
- (3) 細菌性食中毒には、感染型と毒素型がある。
- (4) ウイルスは、一般的に -20°C 24時間の冷凍により不活化できる。

2 4 次の記述について、() に入る語句として、最も適切なものを1つ選びなさい。

食品の() とは、主に食品中のたんぱく質が微生物により分解され、アンモニアなどの悪臭が生じる現象である。

- (1) 発酵
- (2) 腐敗
- (3) 変質
- (4) 酸敗

2 5 次の食品添加物とその用途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。

(添加物名)	(用途)
(1) イマザリル	— 着色料
(2) 亜硝酸ナトリウム	— 発色剤
(3) アスパルテーム	— 甘味料
(4) 亜硫酸ナトリウム	— 漂白剤

2 6 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 低温保持殺菌法（パストリゼーション）は、 $80\sim 90^{\circ}\text{C}$ で5分間加熱する殺菌法である。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルスの不活化には、ほとんど効果がない。
- (3) 食品への放射線照射は、日本では、じゃがいもの発芽防止の目的に限り、使用が認められている。
- (4) 逆性石けんは、有機物が存在しても殺菌効果は減少しない。

27 次のうち、食品表示法において表示が義務付けられている食品（特定原材料）に該当しないものを1つ選びなさい。

- (1) いくら
- (2) 落花生
- (3) 卵
- (4) そば

28 次の食品衛生対策に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- (1) 包丁やまな板は、肉、魚、野菜用など別々に使い分ける。
- (2) 手洗いは、作業開始前にのみ行えばよい。
- (3) 食材は、相互汚染が起こらないよう、ふた付きの容器に入れて保管する。
- (4) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスク等を着用し、装飾品を外す。

29 次の記述のうち、HACCPの7原則に該当しないものを1つ選びなさい。

- (1) 危害要因の分析
- (2) 重要管理点の決定
- (3) モニタリング方法の設定
- (4) 製品検査の実施

30 次のノロウイルス食中毒に関する記述について、()に入る語句の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

ノロウイルスは、(ア)で増殖する。そのため、ノロウイルス食中毒は、感染者の(イ)中に排泄されたウイルスが食品を汚染し、発生することがある。

- | (ア) | (イ) |
|------------|------|
| (1) 食品中 | － 糞便 |
| (2) 食品中 | － 尿 |
| (3) ヒトの腸管内 | － 糞便 |
| (4) ヒトの腸管内 | － 尿 |

栄養学

3 1 次の栄養素のうち、三大栄養素（エネルギー産生栄養素）ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 無機質
- (2) 脂質
- (3) 炭水化物
- (4) たんぱく質

3 2 次の炭水化物とその分類の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ガラクトース — 多糖類
- (2) ラクトース — 単糖類
- (3) フルクトース — 単糖類
- (4) グルコース — 多糖類

3 3 次のうち、人の必須アミノ酸を1つ選びなさい。

- (1) システイン
- (2) ヒスチジン
- (3) アスパラギン酸
- (4) セリン

3 4 次の脂質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 脂質 1 g あたりのエネルギー量は、約 4 k c a l である。
- (2) 脂肪酸は、飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸に分けられる。
- (3) 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を悪くする。
- (4) オレイン酸は、必須脂肪酸の一種である。

3 5 次の無機質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) 鉄は、赤血球中のヘモグロビンの構成成分である。
- (2) リンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を悪くする。
- (3) ナトリウムは、体液の浸透圧調節に関与している。
- (4) 体内のカルシウムは、約 5 0 % が骨および歯に存在している。

36 次のビタミンとそ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A — 壊血病
- (2) ビタミンB₁ — 脚気^{かっけ}
- (3) ビタミンC — 夜盲症
- (4) ビタミンE — くる病

製菓理論

37 次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) 砂糖の主な甘味成分は、ショ糖である。
- (2) 砂糖の原料となる甜菜^{てんさい}（サトウダイコン）は、熱帯地域でのみ栽培される。
- (3) ショ糖が加水分解されると、転化糖が生じる。
- (4) 一般的に、砂糖濃度が高いものほど防腐性が高い。

38 次の甘味料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 和三盆糖は、口どけがよく、独特の風味があり、古くから和菓子に利用されている。
- (2) メープルシュガーは、松の実の成分から精製して作られる。
- (3) サッカリンナトリウムは、菓子以外のすべての食品に使用が認められている甘味料である。
- (4) 黒砂糖は、分蜜糖の一種で、淡泊な甘味が特徴である。

39 次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、炭水化物の含有量により、薄力粉、中力粉、強力粉等に分類される。
- (2) 小麦粉は、小麦粒の胚乳部からつくられる。
- (3) 小麦粉の等級は、脂質の量によって分けられている。
- (4) パンの製造には、薄力粉が最も適している。

40 次のでんぷん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) でんぷんは、原料の種類により、粒子の大きさや膨潤度等が異なる。
- (2) タピオカは、地下でんぷんに分類される。
- (3) とうもろこしでんぷんは、じゃがいもでんぷんに比べ、糊化時の最高粘度が低い。
- (4) でんぷんの老化は、一般的に水分含有量10%、温度30℃のときに進みやすい。

4 1 次のうち、もち米を精米して水洗いし、糊化させずに乾燥させて製粉したものとして正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 上用粉
- (2) 焼き味甚粉
- (3) 餅粉
- (4) 道明寺粉

4 2 次の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) バターケーキの生地調整には、卵黄に含まれるレシチンの乳化力が大きな役割を果たしている。
- (2) 鶏卵を加熱した際、卵白は卵黄よりも低い温度で凝固し始める。
- (3) 卵白は、温度が高い方が起泡性が良いが、泡の安定性は悪くなる。
- (4) 市販されている液卵は、全て殺菌されているため、常温で保存可能である。

4 3 次の油脂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) 油脂は、化学的には脂肪酸とグリセリンが結合したエステルである。
- (2) ショートニングは、ラードの代替品として開発されたものである。
- (3) マーガリンは、牛乳からクリームを分離し、脂肪球を集めて練り固めたものである。
- (4) 油脂のクリーミング性とは、生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質のことをいう。

4 4 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 牛乳に含まれる炭水化物の多くは、麦芽糖である。
- (2) 牛乳に含まれるカゼインは、酸を加えると凝固する。
- (3) 均質化（ホモジナイズ）とは、微生物を死滅させる工程をいう。
- (4) 牛乳に含まれる無機質成分は、ナトリウム、鉄が多い。

4 5 次の乳製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) バターは、生クリームに比べ、乳脂肪の比率が高い。
- (2) 全脂粉乳は、チーズ製造の際、チーズをとった残りの乳清を乾燥粉末化したものである。
- (3) 練乳は、牛乳を濃縮したものである。
- (4) 発酵バターは、クリームを乳酸菌で発酵させて作ったもので、非発酵バターよりも香りが強い。

- 4 6 次のチョコレートに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) ココアバターは、可塑性範囲が狭い。
 - (2) 純チョコレートは、準チョコレートよりテンパリング操作が行いやすい。
 - (3) 砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結した状態を、ファットブルームという。
 - (4) ロどけの良いチョコレートを作るためには、カカオマス、砂糖等の材料をできるだけ大きな粒子で混合することが重要である。
- 4 7 次の果実及び果実加工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) ブドウは、^{しょうかるい}漿果類に分類される。
 - (2) リンゴは、ナシよりも果実中に多くのペクチンを含む。
 - (3) コンポートは、果実の果肉を乾燥させ、粉末状にしたものである。
 - (4) プレザーブとは、ジャム類のうち、果肉や果実の原形を保持するようにしたものである。
- 4 8 次の凝固剤に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) ゼラチンは、海藻類から得られる炭水化物を熱水で抽出したものである。
 - (2) 寒天ゲルの融点は、30℃前後である。
 - (3) カラギーナンは、pHが低くなるほどゲル強度が低下する。
 - (4) ペクチンは、あらゆる動物の細胞組織を形成する単糖類である。
- 4 9 次の種実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) ウォールナッツは、リノール酸、リノレン酸を多く含む。
 - (2) ココナッツは、ビターとスイートの2種類がある。
 - (3) ピスタチオは、ナッツの女王と呼ばれ、アイスクリームなどに使用される。
 - (4) チェスナッツの主成分は、でんぷんである。
- 5 0 次の酒類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) 醸造酒 — ブランデー
 - (2) 醸造酒 — ワイン
 - (3) 蒸留酒 — ビール
 - (4) 蒸留酒 — 清酒

- 5 1 次のうち、芳香性香辛料を1つ選びなさい。
- (1) シナモン
 - (2) ジンジャー
 - (3) レッドペッパー
 - (4) ワサビ
- 5 2 次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) 油性香料は、揮発しやすいため、高温で加熱するものには使用しにくい。
 - (2) 天然香料は、植物等から香気成分を抽出したものである。
 - (3) 乳化性香料は、乳化することで揮発性が防止され、濃厚で安定している。
 - (4) 粉末香料は、^{ふけいざい}賦形剤に包まれており、熱や紫外線に対して比較的安定である。
- 5 3 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 熱や光は、油脂の変敗を促進させる。
 - (2) 鶏卵は、糖類と合わせて加熱すると、メイラード反応を起こして無色透明になる。
 - (3) 酵母は、パン生地に含まれる糖質を分解してアルコールや有機酸を生成する。
 - (4) アイスクリーム類のうち、乳固形分15.0%以上、乳脂肪分8.0%以上のものを、アイスクリームという。
- 5 4 次の製菓補助材料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 膨張剤を生地に加えることで、焼成時に塩素ガスを発生し、生地を膨らませることができる。
 - (2) イスパタは、アンモニア系の膨張剤である。
 - (3) β -カロテンは、着香料の一種である。
 - (4) 食用赤色2号は、スポンジケーキにのみ使用が認められている。
- 5 5 次のチーズのうち、製造工程で熟成させるものを1つ選びなさい。
- (1) モッツァレラチーズ
 - (2) カッテージチーズ
 - (3) クリームチーズ
 - (4) カマンベールチーズ

製菓実技

<注意事項>

製菓実技（56から60）は、【和菓子】【洋菓子】【製パン】の3つの分野のうちから1つの分野を選択して解答してください。

2つ以上の分野を選択した場合や分野を選択しなかった場合は、無効になります。

【和菓子】

56 次の和菓子とその分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) おこし — 焼き物
- (2) おめで糖 — 掛け物
- (3) 落雁 — 打ち物
- (4) ういろう — 蒸し物

57 次の季節とその季節の菓子の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- (1) 春 — 葛桜
- (2) 夏 — 若あゆ
- (3) 秋 — 草餅
- (4) 冬 — 栗羊羹

58 次の餡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) 上質の餡を作るには、大きさが不均等な豆を選ぶとよい。
- (2) 水さらしとは、下煮の前に小豆を水洗いすることである。
- (3) 小豆を下煮するときは、沸騰したら「びっくり水」を加えて煮汁の温度を50℃程度まで下げる。
- (4) 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるチャコニンなどの酸味成分が出た煮汁を捨てることである。

59 次の和菓子の用語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) 「天ぷら」とは、菓子の表面に別の生地やみつ等をかけることである。
- (2) 「でっちる」とは、生地などを揉んで滑らかにすることである。
- (3) 「火取る」とは、餡を硬く練ることである。
- (4) 「なく」とは、生地の表面が乾くことである。

60 次の和菓子のうち、一般的に原材料として上新粉を使用するものを1つ選びなさい。

- (1) 柏餅
- (2) 大福餅
- (3) 利久饅頭
- (4) 桃山

【洋菓子】

5 6 次の洋菓子の生地に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- (1) 共立て法では、全卵を割り入れ軽くほぐし、砂糖を加えて攪拌混合する。
- (2) ビスキュイ生地には、一般的に別立て法が用いられる。
- (3) ジェノワーズ生地には、一般的にバターを加える。
- (4) ロール生地は、低めの温度で時間をかけて焼き上げる。

5 7 次のうち、一般的にマシュマロの原材料に使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) 薄力粉
- (2) ゼラチン
- (3) 卵白
- (4) 砂糖

5 8 次のメレンゲ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) イタリアンメレンゲは、泡立てた卵白に高温のシロップを加えて作る。
- (2) スイスメレンゲは、あらかじめ卵白に全量の砂糖を加えて泡立てる。
- (3) マカロン・リスは、表面に亀裂が入るのが特徴である。
- (4) ダコワーズの生地には、一般的にアーモンドパウダーを加える。

5 9 次のバターケーキ類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) シュガーバター法では、バター、小麦粉、砂糖の順に加える。
- (2) パウンドケーキを作る際は、一般的にバターの倍量の小麦粉を用いる。
- (3) パート・シュクレは、バターケーキの一種である。
- (4) スポンジに比べて比重が大きく、中まで完全に火が通りにくいので、時間をかけて焼成する。

60 次の洋菓子の用語とその意味の組み合わせのうち、正しいものを1つ選
びなさい。

- | | | |
|--------------------|---|----------|
| (1) フォンテーヌ | － | バターを塗る |
| (2) タンプルタン (T.P.T) | － | みじん切りにする |
| (3) トランペ | － | 乾燥させる |
| (4) グラッセ | － | つやがけする |

【製パン】

- 56 次の製パン工程に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 原材料の保管場所は、温度35℃、湿度80%程度がよい。
 - (2) ミキシングにおいて、生地が弾力を失い、結合力がなくなった状態を水切れ段階という。
 - (3) 丸めでは、分割で切れた粘着性のある部分を内部に入れ込むとともに、グルテン構造を整える。
 - (4) ベンチタイムは、最終発酵とも呼ばれ、製品容積の80%まで生地を膨張させる。
- 57 次のパンとホイロの温度の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。
- | | | |
|---------------|---|-----|
| (1) イースト・ドーナツ | — | 30℃ |
| (2) 食パン | — | 38℃ |
| (3) デニッシュ | — | 40℃ |
| (4) フランスパン | — | 38℃ |
- 58 次の直捏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) 一部の材料を発酵させてから、残りの材料をミキシングする。
 - (2) ストレート法とも呼ばれる。
 - (3) 完成したパンは、特有の食感を持ち、風味がよい。
 - (4) 少量生産の際に採用されることが多い。
- 59 次のうち、パンの製法でないものを1つ選びなさい。
- (1) 液種法
 - (2) 加糖中種法
 - (3) フレーク法
 - (4) オーバーナイト法
- 60 次のうち、パンの生地発酵の目的として、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 生地の酸化を促進し、ガスの保持力を強める。
 - (2) 生地を伸展性のある状態にする。
 - (3) パンに風味と香りを与える。
 - (4) 原料を均一に分散させる。

令和元年度製菓衛生師試験問題 正答

科目	問題番号	正答
衛生法規	1	2
	2	4
	3	1
公衆衛生学	4	3
	5	3
	6	4
	7	1
	8	1
	9	1
	10	1
	11	2
	12	3
食品学	13	4
	14	2
	15	2
	16	3
	17	1
	18	4
食品衛生学	19	4
	20	1
	21	3
	22	3
	23	4
	24	2
	25	1
	26	3
	27	1
	28	2
	29	4
	30	3
栄養学	31	1
	32	3
	33	2
	34	2
	35	4
	36	2

科目	問題番号	正答
製菓理論	37	2
	38	1
	39	2
	40	4
	41	3
	42	4
	43	3
	44	2
	45	2
	46	1
	47	3
	48	3
	49	2
	50	2
	51	1
	52	1
	53	2
	54	2
	55	4
	製菓実技【和菓子】	56
57		2
58		3
59		4
60		1
製菓実技【洋菓子】	56	4
	57	1
	58	3
	59	4
	60	4
製菓実技【製パン】	56	3
	57	2
	58	1
	59	3
	60	4