

令和4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。



衛生法規

- 1 次のうち、製菓衛生師法施行令に基づき、製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない事項として、誤っているものを1つ選びなさい。
 - (1) 氏名
 - (2) 居住地の住所
 - (3) 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）
 - (4) 性別

- 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) 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたときは、30日以内に、免許証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。
 - (2) 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。
 - (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しない期間が10年を経過したとしても、免許証を返納する必要はない。

- 3 次の記述のうち、食品衛生法に規定されている事項として誤っているものを1つ選びなさい。
 - (1) 保健所の設置に関すること
 - (2) 食品衛生管理者に関すること
 - (3) 食品等の輸入の届出に関すること
 - (4) 地域における食品衛生の向上に関すること

公衆衛生学

- 4 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 人口静態統計は、わが国では、5年ごとに実施される国勢調査に基づく統計である。
 - (2) 合計特殊出生率とは、15歳から49歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。
 - (3) 乳児死亡とは、生後1年未満の死亡をいう。
 - (4) 健康寿命とは、0歳の人が今後平均で何年生きられるかを示したものである。
- 5 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) 一般細菌
 - (2) 大腸菌
 - (3) 水銀及びその化合物
 - (4) ホルムアルデヒド
- 6 次のうち、メチル水銀が原因で起こった公害病として、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) イタイイタイ病
 - (2) 中皮腫
 - (3) 水俣病
 - (4) 四日市ぜんそく
- 7 次の感染症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) 感染症が成立するための条件は、感染源、感染経路、感受性のある宿主の3つである。
 - (2) 感染源対策には、調理従事者などが定期的に行う検便検査がある。
 - (3) 体内に病原体を保有していても、発症していなければ周囲に感染を引き起こすことはない。
 - (4) 飲食物を介して経口感染する感染症には、腸管出血性大腸菌感染症や赤痢などがある。

8 次のうち、蚊が媒介する感染症として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ライム病
- (2) マラリア
- (3) 日本紅斑熱
- (4) つつが虫病

9 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」に基づく感染症とその種類の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ペスト — 1類感染症
- (2) ジフテリア — 2類感染症
- (3) ボツリヌス症 — 3類感染症
- (4) E型肝炎 — 4類感染症

10 次の感染症のうち、予防接種法により予防接種を受ける努力義務が課せられているA類疾病ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 百日せき
- (2) 風しん
- (3) 結核
- (4) インフルエンザ

11 わが国の令和2年人口動態統計における死因上位1、2位の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (1位) | (2位) |
|-----------|---------|
| (1) 悪性新生物 | — 脳血管疾患 |
| (2) 悪性新生物 | — 心疾患 |
| (3) 心疾患 | — 肺炎 |
| (4) 心疾患 | — 悪性新生物 |

- 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) 労働基準法において、使用者は、労働者に、休憩時間を除き1週間について40時間を超えて労働させてはならないとされている。
 - (2) 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、1年以内ごとに1回、定期的に医師による健康診断を行わなければならない。
 - (3) 作業環境による職業病として、潜水夫では騒音による職業性難聴がある。
 - (4) 労働安全衛生法に基づき、常時使用する労働者が10人以上50人未満の事業場は、業種により安全衛生推進者又は衛生推進者を選任することが義務付けられている。

食品学

1 3 次のうち、炭水化物30g、たんぱく質50g、脂質20g、水分60gを含む食品のアトウォーターの係数を用いて算出したエネルギーの量として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 500kcal
- (2) 600kcal
- (3) 700kcal
- (4) 800kcal

1 4 次の穀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) 米は、栄養成分的には玄米に近いほど優れているが、消化吸収率から見れば精白米に近いほど良好である。
- (2) 米を長期間貯蔵すると、たんぱく質が著しく減少する。
- (3) 大麦は、精白米に比べ食物繊維が多い。
- (4) とうもろこしの主成分は、炭水化物であり、そのほとんどがでんぷんである。

1 5 次のイモ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) サツマイモは、一般的にその肉質が黄色いほどカロテンの含有量が多い。
- (2) ジャガイモは、発芽時の芽にソラニンという毒素が生じるので、芽の部分を除いて調理することが必要である。
- (3) ヤマノイモの主な栄養成分は、炭水化物である。
- (4) コンニャクイモに含まれるグルコマンナンは、栄養価が高く、人体でよく消化される。

1 6 次のうち、大豆を主な原料とする食品として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) みそ
- (2) しょうゆ
- (3) 豆乳
- (4) 麩

17 次の発酵食品のうち、主にカビを利用するものを1つ選びなさい。

- (1) ビール
- (2) 納豆
- (3) ブルーチーズ
- (4) パン

18 次のうち、日本における令和2年度（2020年度）の品目別食料自給率が最も高いものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 小麦
- (2) 野菜
- (3) 果実
- (4) 豆類

食品衛生学

19 次の令和3年（2021年）食中毒統計（厚生労働省）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) 事件数が最も多い原因施設は、飲食店である。
- (2) 患者数が最も多い病因物質は、ノロウイルスである。
- (3) 事件数が最も多い病因物質は、カンピロバクターである。
- (4) 自然毒食中毒において、死者が発生している。

20 次のノロウイルス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) ウイルスの不活化には、次亜塩素酸ナトリウムが有効である。
- (2) 潜伏期間は、通常3時間程度である。
- (3) 給食のパンは、原因食品となりえない。
- (4) 季節的に夏から秋に集中的に発生している。

21 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) 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。
- (2) 数百個程度の少ない菌数で感染することがある。
- (3) 主な症状は、下痢、腹痛、発熱などである。
- (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。

22 次のサルモネラ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) 哺乳類、鳥類、爬虫類など、様々な動物が原因菌を保有している。
- (2) 原因菌は芽胞を作る菌であり、80℃程度の温度では殺菌されない。
- (3) 主な原因食品として、鶏肉料理や卵加工品が挙げられる。
- (4) 主な症状は、下痢、腹痛、発熱であり、重症の場合は死亡することもある。

2 3 次の食品添加物の用途と物質名の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 乳化剤 - サッカリンナトリウム
- (2) 調味料 - L-グルタミン酸ナトリウム
- (3) 酸味料 - プロピオン酸ナトリウム
- (4) 甘味料 - D-マンニトール

2 4 次の食品のうち、食品表示法でアレルゲンの表示が義務付けられている特定原材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) もも、ぶどう
- (2) そば、ピスタチオ
- (3) 乳、落花生
- (4) 小麦、大豆

2 5 次の水分活性に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 結合水の割合が高い食品は、水分活性が1.00に近い数値となる。
- (2) 一般的に、水分活性が0.60以下になると、微生物が活発に増殖しやすい。
- (3) 一般的に、ハムやソーセージよりも、玄米の方が水分活性は高い。
- (4) 微生物が増殖に利用できるのは、自由水であると言われている。

2 6 次の残留農薬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) 食品中の残留農薬の基準は、製造物責任法で定められている。
- (2) 食品衛生法において、収穫後の農作物に防かびを目的として使用される、いわゆるポストハーベストは、食品添加物に該当する。
- (3) ポジティブリスト制度では、残留基準が設定されていない農薬についても、規制の対象となる。
- (4) 輸入食品については、輸入食品監視指導計画に基づき残留農薬のモニタリング検査が行われる。

27 次の自然毒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。

- | (原因食品) | (原因物質) |
|------------|-------------|
| (1) バラフェダイ | － ベネルピン |
| (2) ぎんなん | － アマニタトキシシン |
| (3) イシナギ | － テトラミン |
| (4) 青梅 | － アミグダリン |

28 次の放射線のうち、食品衛生法で「じゃがいもの発芽防止を目的とした照射」が認められているものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) α 線
- (2) β 線
- (3) γ 線
- (4) X線

29 次のうち、HACCPの7原則として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) モニタリング方法の設定
- (2) 危害要因の分析
- (3) 検証方法の設定
- (4) フローダイアグラムの作成

30 次のHACCP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) 「HACCPに沿った衛生管理」は、その事業規模を考慮し、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に分けられる。
- (2) HACCPは「危害分析重要管理点 (Hazard Analysis Critical Control Point)」の略称である。
- (3) 食品取扱従事者が50人未満の小規模事業者は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる。
- (4) 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、各事業団体が作成した手引書を利用する場合、確認・記録は不要である。

栄養学

3 1 次のアミノ酸のうち、人の必須アミノ酸として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) チロシン
- (2) グルタミン酸
- (3) グリシン
- (4) ヒスチジン

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) マルトース — 多糖類
- (2) でんぷん — 単糖類
- (3) フルクトース — 単糖類
- (4) ラクトース — 多糖類

3 3 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) ヨウ素は、甲状腺ホルモンの成分である。
- (2) ナトリウムは、成人体内において細胞内液に多く含まれる。
- (3) 鉄は、主に赤血球のヘモグロビン、筋肉のミオグロビン、肝臓のフェリチンに含まれる。
- (4) リンは、成人体内において歯や骨に多く存在する。

3 4 次のビタミ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) ビタミンEは、水溶性ビタミンに分類され、動物性食品に多く含まれる。
- (2) 葉酸は、水溶性ビタミンに分類され、欠乏すると貧血を引き起こすことがある。
- (3) ビタミンAは、脂溶性ビタミンに分類され、欠乏すると夜盲症を引き起こすことがある。
- (4) ビタミンB₁₂は、水溶性ビタミンに分類され、動物性食品に多く含まれる。

35 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) 魚油は、一般的に不飽和脂肪酸を含まない。
- (2) 中性脂肪は、一般的に水に溶けやすい。
- (3) しいたけや酵母には、コレステロールが多く含まれる。
- (4) リノール酸は、必須脂肪酸である。

36 次のエネルギー代謝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) 基礎代謝量は、一般的に男性よりも女性の方が低い。
- (2) 基礎代謝量は、一般的に小児よりも成人の方が高い。
- (3) 基礎代謝基準値は、一般的に小児よりも成人の方が高い。
- (4) 1日の推定エネルギー必要量は、基礎代謝量に身体活動レベルの指数を掛けることで求めることができる。

製菓理論

- 37 次の甘味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) トレハロースは、ショ糖の180倍以上の甘味があり、甘味補強として使用されている。
 - (2) ショ糖に、酸を加えて加熱したり酵素を作用させたりすると、転化糖を生じる。
 - (3) 水飴は、でんぷんを酸または酵素の働きで分解して作られる。
 - (4) 還元糖をたんぱく質やアミノ酸と加熱すると、メイラード反応（褐変現象）を起こす。
- 38 次の甘味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) 黒砂糖は、サトウキビの搾り汁をそのまま煮詰めて固めた砂糖である。
 - (2) 中ざら糖は、表面にカラメルがかけられている黄褐色の砂糖である。
 - (3) ショ糖は、グルコースとガラクトースからなる二糖類である。
 - (4) メープルシュガーは、サトウカエデの樹液を原料とする糖質系の甘味料である。
- 39 次の食品と一般的に使用する小麦粉の種類しぼ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) 食パン — 薄力粉
 - (2) カステラ — 薄力粉
 - (3) クッキー — 強力粉
 - (4) スポンジケーキ — 強力粉
- 40 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) もち米のでんぷんは、ほとんどがアミロースでできている。
 - (2) 葛は、地上でんぷんに分類される。
 - (3) でんぷんは、水を加えて加熱することにより糊状となり、消化吸収されやすくなる。
 - (4) 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高い。

4 1 次の米粉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。

(米粉)	(原材料)	(処理方法)
(1) 上新粉	— うるち米	— 生のまま
(2) 早並粉	— うるち米	— 糊化したもの
(3) 白玉粉	— もち米	— 生のまま
(4) 羽二重粉	— もち米	— 糊化したもの

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) 鶏の液卵は、食品衛生法で製造基準や保存基準等が定められている。
- (2) 卵黄と卵白の熱凝固性は異なり、鶏卵を加熱した際、卵黄は卵白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は良いが、泡の安定性は悪くなる。
- (4) 卵黄には、強い乳化力を持つレシチンが多く含まれる。

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、グリセリンと脂肪酸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) 油脂のフライング性とは、生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質をいう。
- (4) 油脂の可塑性とは、固形脂の硬さが温度変化によって変わる性質をいう。

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は、ほとんどがブドウ糖である。
- (2) 牛乳に含まれるたんぱく質のうち、割合が最も多いのはラクトグロブリンである。
- (3) 牛乳に含まれる無機質成分のうち、割合が最も多いのはマグネシウムである。
- (4) 牛乳に酸を加えると、白色の沈殿物ちんでんぶつを生じる。

4 5 次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) バターに含まれる乳脂肪分の割合は、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」において、全体の50%以下と定められている。
- (2) 練乳は、生乳中の乳脂肪を濃縮したものである。
- (3) プロセスチーズは、ナチュラルチーズを粉砕し、加熱溶融し、乳化したものである。
- (4) 発酵バターは、バターを乳酸発酵させて作ったもので臭いはない。

4 6 次のチョコレート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) ココアバターは、ラードと比べて可^{かそ}塑性範囲が広い。
- (2) ファットブルームとは、チョコレートに含まれる脂肪が分離し固結化した状態をいう。
- (3) ココアパウダーは、ココアケーキを粉砕したものである。
- (4) 準チョコレートは、純チョコレートよりテンパリング操作が行いやすい。

4 7 次の果実の分類と種類のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 漿果類 (液果類) ^{しょうか} - リンゴ
- (2) 果菜類 - イチゴ
- (3) 核果類 - ブドウ
- (4) 仁果類 - モモ

4 8 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) チェスナッツ (栗) の主な栄養成分は、でんぷんである。
- (2) ウォールナッツ (くるみ) は、種実類の中でもリノール酸やリノレン酸の含量が多い。
- (3) カシューナッツは、種実類の中でも洋菓子での使用量が最も多く、ナッツの女王と呼ばれる。
- (4) アーモンドは、ビターとスイートの2種類に大別される。

4 9 次の凝固剤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) カラギーナンは、pHが低くなるほどゲル強度は低下する。
- (2) 寒天水溶液は、熱不可逆性の性質をもつ。
- (3) ペクチンは、植物や果実に含まれる多糖類である。
- (4) ゼラチンは、コラーゲンを主成分とし、寒天よりも溶解温度が低い。

5 0 次の記述にあてはまる果実加工品として、適切なものを1つ選びなさい。

果実の全形又は切片を原料とし、砂糖などとともにゼリー化するまで加熱したもので、果実の原形を保持するようにしたもの。

- (1) プレザーブ
- (2) フルーツソース
- (3) プラリネ
- (4) ドライフルーツ

5 1 次のうち、米を主原料とする醸造酒を1つ選びなさい。

- (1) 焼酎
- (2) ビール
- (3) ウオッカ
- (4) 紹興酒しょうこうしゅ

5 2 次のうち、辛味性香辛料を1つ選びなさい。

- (1) オールスパイス
- (2) コリアンダー
- (3) ペPPER
- (4) フェンネル

5 3 次の香料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 粉末香料は、熱や紫外線に対する安定性はない。
- (2) 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。
- (3) 油性香料は、揮発しやすく、高温で加熱するものへの使用は適さない。
- (4) 水溶性香料は、賦形剤ふけいざいに包まれており、香気成分の発散がほとんどない。

5 4 次の補助材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) 着色料は、天然着色料と合成着色料に分けられる。
- (2) 炭酸水素アンモニウムは、重曹として知られている。
- (3) イスパタは、蒸し菓子などによく利用される。
- (4) 乳化剤は、親水基と親油基がエステル結合したものである。

5 5 次の製パンに用いる食塩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) 加えすぎると酵母発酵を阻害するため、全体重量の1～2%程度とした方がよい。
- (2) 酵母の栄養源となるとともに、味を向上させる。
- (3) 小麦粉中のグルテンに作用し、弾力のある生地を作る。
- (4) 発酵の段階では、バクテリアなどに作用することで雑菌の増殖を抑える。

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 次の和菓子のうち、流し物に分類されるものを1つ選びなさい。

- (1) ういろう
- (2) 金つば
- (3) 錦玉羹
- (4) おはぎ

57 次の餡の製造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) 配糖率とは、生餡の重量に対して、使用する糖類の重量の割合を%で表したものである。
- (2) 豆を浸漬せずに煮る場合は、煮えむらをなくすため、沸騰したら「びっくり水」を加える。
- (3) 上質の餡を作るには、大きさが均一な豆を選ぶとよい。
- (4) 生餡とは、豆に吸水させ、加熱して餡粒子を取り出し、砂糖と水を加えた餡のことである。

58 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) 「三同割」とは、砂糖、粉、バター分量が同量であることである。
- (2) 「なく」とは、製品が吸湿しベタベタになることである。
- (3) 「ふを切る」とは、粉の弾力や粘りをなくすことである。
- (4) 「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。

59 次の和菓子と主原料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) 桃山 — 黄味火取餡
- (2) 浮島 — 糸寒天
- (3) 柏餅 — 薄力粉
- (4) 利休饅頭 — グラニュー糖

60 次の和菓子のうち、一般的に薄力粉を使用するものを1つ選びなさい。

- (1) 菓饅頭
- (2) 大福餅
- (3) 黄味時雨
- (4) 葛桜

【洋菓子】

5 6 次のスポンジ・ロール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) 別立法では、卵白に砂糖を加えるときは数回に分けて入れる。
- (2) ビスキュイ生地は、一般的に油脂が入るため、ソフトな食感に仕上がる。
- (3) ジェノワーズ生地は、一般的に別立法で作る。
- (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 次の洋菓子のうち、一般的にイーストを使用するものを1つ選びなさい。

- (1) シュトレン
- (2) エクレール
- (3) パルミエ
- (4) フィナンシェ

5 8 次のうち、一般的にフレンチドーナツの原材料として使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) バター
- (2) 薄力粉
- (3) ベーキングパウダー
- (4) 卵

5 9 次の洋菓子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) フィユタージュ生地の製法は、生地でバターを包む方法、バターで生地を包む方法、練りこみ式の3種類の方法がある。
- (2) シュー生地をしっかりと膨らませるためには、よく火を通し小麦粉のでんぷんを糊化させ、卵をしっかりと乳化させ、のびのある生地仕上げるのが重要である。
- (3) イングリッシュドーナツは、発酵の手間がないため、アメリカンドーナツに比べ短時間でできあがる。
- (4) クレーム・シャンティイは、攪拌しすぎると滑らかさがなくなる。

60 次の洋菓子のうち、一般的に原材料としてゼラチンを使用しないものを
1つ選びなさい。

- (1) カスタード・プディング
- (2) ムース
- (3) バヴァロア
- (4)ゼリー

【製パン】

56 次のうち、一般的にイーストの活動に最も適している温度とpHの組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (温度) | (pH) |
|------------|-------|
| (1) 25～28℃ | － 2～4 |
| (2) 30～33℃ | － 3～5 |
| (3) 35～38℃ | － 4～6 |
| (4) 40～43℃ | － 7～9 |

57 次の空欄にあてはま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。

$$\text{焼減率 (\%)} = (\boxed{\text{ア}} - \boxed{\text{イ}}) \div \boxed{\text{ア}} \times 100$$

- | $\boxed{\text{ア}}$ | $\boxed{\text{イ}}$ |
|--------------------|--------------------|
| (1) 焼成前の生地体積 | － 焼成後のパン体積 |
| (2) 焼成前の生地重量 | － 焼成後のパン重量 |
| (3) 焼成後のパン体積 | － 焼成前の生地体積 |
| (4) 焼成後のパン重量 | － 焼成前の生地重量 |

58 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) 生地の酸化を抑制し、ガスの保持力を弱める。
- (2) 生地を伸展性のある状態にする。
- (3) パンに特有の風味と芳香を与える。
- (4) ミキシングで傷んだ生地を回復させる。

59 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) 少量生産の際に採用されることが多い。
- (2) 発酵が十分に行われることから、完成したパンは食感と風味がよい。
- (3) 中種法と比べて、工程所要時間が長い。
- (4) ストレート法とも呼ばれる。

60 次のパンのうち、菓子パン類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) クロワッサン
- (2) デニッシュペストリー
- (3) クリームパン
- (4) カイザーゼンメル

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

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