

令和元年度岩手県製菓衛生師試験問題

- 科目：衛生法規・公衆衛生学・食品学・食品衛生学・栄養学・製菓理論及び実技
- 時間：午後1時30分から3時30分まで

係員の指示があるまで開いてはいけません。

【 注 意 事 項 】

- 1 受験票は、必ず、机上の受験番号札の下に並べて、見やすいように置いてください。
- 2 解答は、黒の鉛筆又はシャープペンシル(HB以上の濃いめのもの)で記入してください。
- 3 試験問題についての質問は、一切、受け付けません。ただし、印刷不明瞭、誤字又はミスプリントと思われる箇所があった場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
- 4 答えは、解答用紙に数字で記入しますので、問題をよく読んで、各設問の指示に従って記入してください。また、解答用紙の記入する欄を間違わないようにしてください。
- 5 試験開始後1時間以内(午後2時30分まで)と終了前の10分間(午後3時20分以降)は、退場できません。
- 6 試験開始後、1時間を経過してから退場を希望する人は、周辺の人々の迷惑にならないように、静かに席を離れてください。その際、解答用紙は机の上に裏返しに置いたままにしてください。
なお、問題用紙は、持ち帰ることができます。
- 7 一度、退場した人は、この試験時間中は、再度入場できません。また、廊下等で騒がしくしないでください。
- 8 試験時間中の手洗い等は原則として認めませんが、気分が悪くなるなど止むを得ない場合は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間中、隣の人と会話をしたり、不正行為をしたりした場合は、直ちに退場を命ずることがありますので、注意してください。
- 10 終了時間の合図があったときは、再度、解答用紙の受験番号等の記入もれがないか確認し、回収が終わるまで席を立たないで、係員の指示に従ってください。
- 11 始める前に、解答用紙には、受験番号及び氏名を記入してください。
- 12 製菓理論は、共通問題が20問の他に、実技として選択問題が4問ありますので、和菓子・洋菓子・製パンのうち1科目を選び、解答用紙に選んだ科目を○で囲んでから解答してください。○印がない場合は、和菓子を選択したこととして採点します。
- 13 帰る際には、受験票等忘れ物をしないよう、机の下も確認してください。

衛生法規

問1 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 農林水産大臣は、販売の用に供する食品等の製造、加工、使用、調理又は保存の方法について基準を定めることができる。
2. 食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品及び医薬部外品も含む。
3. 食品衛生法には、営業上使用する器具や容器包装に関する規定はない。
4. 菓子製造業を営もうとする者は、食品衛生法による営業許可を受けなければならない。

問2 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 製菓衛生師は、免許証を破り、よごし、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。
2. 都道府県知事は、製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に該当するときは、その免許を取り消すことができる。
3. 都道府県知事は、食中毒発生時に当該施設で従事していた者には、製菓衛生師免許を与えてはならない。
4. 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。

問3 次のうち、製菓衛生師免許証の書換え交付を申請する場合の申請書の提出先として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 免許を与えた都道府県知事
2. 住所地の都道府県知事
3. 厚生労働大臣
4. 本籍地の都道府県知事

問4 次のうち、食品表示法に基づく食品表示基準の規定により、一般用加工食品に表示が必要な事項として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

ただし、食品表示基準の規定により認められる省略については考慮しないものとする。

1. 原材料名
2. 内容量、固形量又は内容総量
3. 名称
4. 製造年月日

問5 次のうち、洋生菓子の衛生規範に定める製品の規格として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 細菌数（生菌数）は、製品 1 gにつき100万以下であること
2. 異物の混入が認められないこと
3. 製品に含まれる油脂の過酸化価が3を超えないものであること
4. 黄色ブドウ球菌の数は、製品 1 gにつき10万以下であること

公衆衛生学

問1 次のうち、保健所の業務として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 医師、歯科医師及び看護師などの免許申請に関する受付
2. 食中毒の調査
3. 難病に関する専門的な支援
4. ケアマネージャーの派遣

問2 次のうち、患者調査に関する説明として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 国民の傷病状況の把握を目的とした調査である。
2. 世帯、世帯員を対象としている。
3. 外来、入院の受療率が算出される。
4. 退院患者の平均在院日数がわかる。

問3 次のうち、全国における一般廃棄物の1人1日当たりのごみ排出量（平成29年）に該当するものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 1,115グラム
2. 994グラム
3. 920グラム
4. 899グラム

問4 次のうち、室内濃度指針値が定められているシックハウス症候群の原因物質を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. メチルアルコール
2. 亜硝酸ナトリウム
3. マンガン
4. ホルムアルデヒド

問5 次のうち、酸性雨に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 水素イオン濃度 (pH) 2以下の強酸性の雨をいう。
2. 二酸化硫黄 (SO₂) や窒素酸化物 (NO_x) が主な原因物質である。
3. 原因物質の発生源から数千キロメートルも離れた地域にも影響を及ぼす。
4. ジュネーブ条約が締結され、国際的な対策が講じられている。

問6 次のうち、わが国で予防接種を受けることができるワクチンの種類として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 麻疹
2. コレラ
3. 流行性耳下腺炎 (おたふくかぜ)
4. A型肝炎

問7 次のうち、糖尿病に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. わが国における1型糖尿病と2型糖尿病の発症は、ほぼ半数ずつである。
2. 2型糖尿病の発症は食習慣と関連が深い。
3. 糖尿病は、わが国の主要な死亡原因である脳卒中や虚血性心疾患の危険因子である。
4. 糖尿病は、網膜症などの合併症を引き起こすことがある。

問8 次のうち、労働衛生に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 労働安全衛生法は労働者の安全と健康を確保するとともに、快適な職場環境の形成を促進することを目的としている。
2. 作業姿勢の改善は重要な作業管理である。
3. すべての事業者は年1回、作業環境測定を実施しなければならない。
4. 有害業務に従事する労働者には特殊健康診断が実施されている。

問9 次のうち、電離放射線にさらされる業務により起こる職業性疾病として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 白血病
2. 中皮腫
3. 肺がん
4. 皮膚がん

食品学

問1 次の日本食品標準成分表に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 消化されにくい成分である食物繊維の値は、示されていない。
2. 食品の可食部100g当たりの値として示されている。
3. ビタミン類の単位は、「mg」である。
4. 記載されている食品は、料理や加工の原材料となる食品で、加工食品は含まれていない。

問2 次のうち、ビタミンAを豊富に含む食品の組合せとして最も適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. バター、ほうれんそう、卵黄
2. 魚肉、鶏肉、豚肉
3. 米、小麦粉、大豆
4. いちご、カボチャ、ジャガイモ

問3 次の文章の空欄に入る言葉として最も適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

ジャムは、原料に含まれている の作用を利用した加工食品である。

1. アミロース
2. アミグダリン
3. ペクチン
4. ミオグロビン

問4 次のうち、魚類に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 魚類の脂質は、多価不飽和脂肪酸を多く含む。
2. 魚類の脂質含有量は、魚の種類や、同じ種類でも漁獲時期によって変動する。
3. 魚類の血合い肉は、さんま、さばなど回遊性の魚が多い。
4. 魚類のたんぱく質は、米のたんぱく質よりも栄養的価値が低い。

問5 次のうち、アレルギー物質の食品表示において、表示が義務付けられている特定原材料として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. いか
2. かに
3. 小麦
4. 乳

問6 次の冷凍食品に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 野菜の冷凍食品を製造する際には、ほとんどの場合冷凍前にブランチングと呼ばれる、加熱処理が行われる。
2. 肉や魚をゆっくり凍結させると肉質の硬い冷凍食品となり、解凍したときに生じる液汁（ドロップ）が少ない。
3. 食品が凍結状態でも微生物は死滅していない。
4. 冷凍保存中の食品は、水分の昇華により表面が乾燥するので、注意が必要である。

食品衛生学

問1 次の殺菌、消毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 日光消毒は、太陽光線中の紫外線により殺菌する方法である。
2. 次亜塩素酸ナトリウムは、有機物などの汚れがあると殺菌効果が低下する。
3. 塩化ベンザルコニウムは、せっけんと混ざると殺菌効果が低下する。
4. 煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯に入れて消毒する方法で、芽胞形成菌にも十分効果がある。

問2 次のうち、食中毒の原因に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 動物性自然毒 — フグ
2. 植物性自然毒 — イヌサフラン
3. 化学物質 — クドア
4. 寄生虫 — アニサキス

問3 次のうち、植物性自然毒食中毒の組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. スイセン — テトロドトキシン
2. ジャガイモ — ソラニン
3. 毒キノコ — ムスカリン
4. トリカブト — アコニチン

問4 次のうち、カンピロバクターによる食中毒に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 家畜など多くの動物に生息しているが、特に鶏での保菌率が高い。
2. 原因としては、鶏肉の刺身やタタキなど生又は加熱不十分な食肉があげられる。
3. カンピロバクターの食中毒症状は、下痢、腹痛、発熱などで1～5時間と潜伏期間が短いのが特徴である。
4. 100～500個程度の少ない菌数によって発症することもある。

問5 次のうち、ノロウイルスによる食中毒に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 調理従事者からの手指を介した二次汚染によって起こることも多い。
2. 主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛などである。
3. 潜伏期間は、24～48時間である。
4. 75℃で1分間加熱すると完全に死滅する。

問6 次のうち、ウエルシュ菌による食中毒に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 動物の腸内のほか、下水、河川、土などに広く分布している。
2. 室温に放置したカレーや煮物などが原因になることが多い。
3. 主な症状は、吐き気や嘔吐で一般に重症である。
4. 細菌性食中毒の中では1事件あたりの患者数が多い。

問7 次のうち、黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 黄色ブドウ球菌は化膿を起こす代表的な細菌である。
2. 黄色ブドウ球菌が産生する毒素はエンテロトキシンである。
3. 毒素は熱に弱いため75℃1分以上の加熱で無毒化できる。
4. 主な症状は、激しい嘔吐や吐き気であり、腹痛や下痢がみられることもある。

問8 次のうち、食品添加物の用途名及び添加物名に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (用途名) | | (添加物名) |
|--------|---|------------|
| 1. 保存料 | — | ソルビン酸 |
| 2. 殺菌料 | — | 次亜塩素酸ナトリウム |
| 3. 発色剤 | — | 亜硝酸ナトリウム |
| 4. 甘味料 | — | バニリン |

問9 次のうち、スポンジケーキに使用できる食品添加物として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食用赤色2号
2. β-カロテン
3. バニリン
4. 炭酸水素ナトリウム

問10 次のうち、食品表示法において、食物アレルギー症状の発症数、重篤度から勘案して表示が義務付けられている特定原材料とその定められた理由の組合せとして正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | (特定原材料) | | (理由) |
|----|---------|---|-------|
| 1. | そば | — | 症状が重篤 |
| 2. | 卵 | — | 症状が重篤 |
| 3. | 落花生 | — | 症例が多い |
| 4. | えび | — | 症状が重篤 |

問11 次のうち、食品取扱者の衛生管理に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 手洗いは、指輪や時計などの装飾品を外してから行う。
2. 帽子やヘアネットは、毛髪の混入防止対策の1つである。
3. 作業衣は、汚れが目立たないように黒色が望ましい。
4. 定期的に検便を受ける必要がある。

問12 次のうち、HACCPに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. HACCPプランは、7原則を含む12手順により作成する。
2. 「危害分析」では、製造工程のうち重要と思われる一部の工程についてのみ、その工程で発生する危害とその原因、防止法を分析、検討する。
3. モニタリング方法は、誰でも容易にできリアルタイムで結果が得られる方法を採用する。
4. HACCPによる衛生管理を効果的に機能させるにあたり、一般的衛生管理プログラムの実施も重要となる。

栄養学

問1 次のうち、栄養素と機能の組合せとして正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炭水化物（糖質） — 体の構成成分
2. 脂質 — 代謝を調節
3. たんぱく質 — 体の構成成分
4. ミネラル — エネルギーを供給

問2 次のうち、でんぷんを消化する酵素として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 唾液アミラーゼ
2. 膵リパーゼ
3. ペプシン
4. マルターゼ

問3 次のうち、脂質に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 脂質は、水に溶けずエーテルなどの有機溶媒に溶ける。
2. 脂質は、1gの燃焼で4kcalのエネルギーを供給する。
3. リノレン酸は、必須脂肪酸である。
4. 食物中の脂質含量が少ないと、脂溶性ビタミンの吸収率が低下する。

問4 次のうち、ミネラルに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 亜鉛が欠乏すると、味覚障害が起こる。
2. リンは、食品添加物として加工食品に多く含まれる。
3. ナトリウムは、細胞外液に多く含まれる。
4. 鉄が欠乏すると、骨粗しょう症が起こる。

問5 次のうち、高血圧症の食事療法に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食塩の摂取を控える。
2. エネルギー量を適正に摂取する。
3. カリウムやマグネシウムの摂取を控える。
4. 食物繊維を積極的に摂取する。

問6 次の食事バランスガイドに関する文章の空欄に入る言葉として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

毎日の食事を、「主食」、「副菜」、「主菜」、「牛乳・乳製品」、「」の5つの料理グループに分類している。

1. 菓子
2. 水
3. 野菜
4. 果物

製菓理論

問1 次のうち、グラニュー糖に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 製法により分蜜糖に分類される。
2. 黄褐色で独特な風味がある。
3. ショ糖含有量が99.95%で純度が高い。
4. 白ざら糖に比べて結晶が細かく早く溶ける。

問2 次のうち、砂糖及び甘味料に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 粉砂糖は、三温糖を微粉末にしたものである。
2. 氷砂糖は、長時間かけてゆっくりと結晶を大きく成長させたものである。
3. 和三盆糖は、讃岐地方、阿波地方産のわが国特有の砂糖である。
4. 水飴は、穀類やイモ類に多く含まれるでんぷんを原料とする。

問3 次のうち、米粉の名称とその原料に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | (米粉) | | (原料) |
|----|------|---|------|
| 1. | 道明寺粉 | － | もち米 |
| 2. | 羽二重粉 | － | もち米 |
| 3. | 求肥粉 | － | うるち米 |
| 4. | 上新粉 | － | うるち米 |

問4 次のうち、小麦粉に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 小麦粉を構成する成分のうち約70～75%は炭水化物（でんぷん）である。
2. 小麦粉にはグルテンが存在している。
3. たんぱく質含量の多い順に「強力粉」「準強力粉」「中力粉」「薄力粉」に分類されている。
4. 不純物が少なく品質が高いものから順に「特等粉」「1等粉」「2等粉」「3等粉」「末粉」に分類されている。

問5 次のうち、グルテンの特性に影響する因子に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食塩の添加は、グルテンのコシを強くする。
2. 食酢の添加は、グルテンを軟らかくする。
3. 砂糖の添加は、グルテンの形成を促進する。
4. ショートニングの添加は、グルテンの形成を抑制する。

問6 次のうち、でんぷんに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 一般的なでんぷんのアミロペクチン含量は、20～30%である。
2. 高濃度のでんぷん糊を放置すると、ゲルになり最終的に水と分離する。
3. でんぷんの老化は、水分含有量30～60%、温度0～5℃のときに進みやすい。
4. 砂糖は、でんぷんの老化を抑制させる。

問7 次のうち、卵白の起泡性に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. サラダ油の添加は、卵白の泡立ちを阻害する。
2. 砂糖の添加は、卵白を泡立ちにくくする。
3. レモン汁の添加は、気泡の安定性を阻害する。
4. 乾燥卵白の添加は、気泡の安定性を高める。

問8 次のうち、凍結卵に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 卵を割って卵殻を除去し、攪拌、ろ過したものを急速凍結したものである。
2. 冷凍による変性を防ぐために砂糖や塩を添加したものもある。
3. 「凍結全卵」「凍結卵白」「凍結卵黄」などがある。
4. 解凍は、微生物に汚染されないように短時間で行う。

問9 次のうち、牛乳・乳製品に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 牛乳は、乳牛からしぼった生乳に均質化や殺菌を行ったものである。
2. 生クリームは、牛乳の乳脂肪を遠心分離機にかけて80%以上に濃縮したものである。
3. バターは、生クリームを激しく攪拌して乳脂肪を凝集させ強い力で練圧したものである。
4. チーズは、生乳中のカゼインを乳酸菌や酵素によって凝集・沈殿させたものである。

問10 次のうち、チーズ名とそのタイプに関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(チーズ名)	(タイプ)
1. カッテージ	— フレッシュ
2. パルミジャーノ・レッジャーノ	— ハード
3. ゴルゴンゾーラ	— 青カビ
4. エメンタール	— シェーブル (山羊乳)

問11 次のうち、ショートニングに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ラードの代用油脂としてアメリカで誕生した。
2. 原料は、大豆油やコーン油などの液状油である。
3. 約15%程度の水分や乳成分を含んでいる。
4. 目的に合わせて、可塑性を示す温度範囲、乳化剤の種類や量を自由に変えることができる。

問12 次のうち、カカオバターに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. カカオマスから圧搾法で採取した脂肪である。
2. 可塑性の範囲が広い。
3. I型～VI型までの6種類の結晶型がある。
4. チョコレートの口どけのよさに影響する。

問13 次のうち、チョコレートのブルームに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 表面に浮き上がる白い粉のようなもののことである。
2. 光沢、口溶け、滑らかな舌ざわりを失い、風味が低下する。
3. ファットブルームは、リファイニングが失敗した際にできる。
4. シュガーブルームは、急激な温度変化にさらされた際にできる。

問14 次のうち、果実とその種類に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | | | | | |
|----|-------|---|-----------|---------|---------|
| 1. | いちご | － | とちおとめ | あまおう | 紅ほっぺ |
| 2. | 柿 | － | 富有 | 次郎 | 平核無 |
| 3. | さくらんぼ | － | ル・レクチェ | メロウ・リッチ | パートレット |
| 4. | ぶどう | － | シャインマスカット | ルビーロマン | ナガノパープル |

問15 次の種実のうち、炭水化物（でんぷん）を主成分とするものとして正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. クリ
2. ゴマ
3. ピーナッツ
4. クルミ

問16 次のうち、ゼラチンに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ゼラチンの主成分は、たんぱく質である。
2. ゼラチンは、十分に吸水膨潤させた後、90℃以上で溶解させる。
3. ゼラチン溶液の凝固温度は、寒天溶液に比べて低い。
4. ゼラチンゲルの融解温度は、寒天ゲルに比べて低い。

問17 次のうち、蒸留酒とその主な原料に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (蒸留酒) | (主な原料) |
|-------------|----------|
| 1. キルシュワッサー | － なつめやし |
| 2. ブランデー | － ぶどう |
| 3. ラム酒 | － さとうきび |
| 4. 焼酎 | － 米、麦、いも |

問18 次のうち、香辛料とその特性に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (香辛料) | (特 性) |
|----------|-------|
| 1. バジル | － 芳香性 |
| 2. シナモン | － 辛味性 |
| 3. ガーリック | － 脱臭性 |
| 4. パプリカ | － 着色性 |

問19 次のうち、膨張剤とその種類に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (膨張剤) | (種 類) |
|--------------|---------|
| 1. 炭酸水素ナトリウム | － ガス発生剤 |
| 2. 酒石酸 | － ガス発生剤 |
| 3. ミョウバン | － 酸性剤 |
| 4. リン酸一カルシウム | － 酸性剤 |

問20 次のうち、天然着色料に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (色素名) | (原 料) |
|--------------|----------|
| 1. アスタキサンチン | － えび・かに殻 |
| 2. カラメル | － 糖類焙焼 |
| 3. クロロフィル | － クロレラ |
| 4. サフロールイエロー | － カカオ豆 |

選択問題

<和菓子>

問1 次のうち、秋（陰暦の月名で葉月 長月 神無月）にちなんだ和菓子として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 栗鹿の子
2. 月見だんご
3. はなびら餅
4. おはぎ

問2 次の和菓子のうち、蒸さない饅頭を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. カステラ饅頭
2. 菓（小麦粉）饅頭
3. 薯蕷饅頭
4. 利久饅頭

問3 次の餡に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. うぐいす餡とは、青えんどう豆を原料とした緑色の餡の総称である。
2. 小倉餡とは、小豆の生餡に砂糖や大納言小豆の蜜漬け豆を加えた餡である。
3. さらし餡とは、生餡の水分を飛ばしてから乾燥させ粉末状にした餡である。
4. 練切餡とは、中火取り餡よりも水分の少ない硬い餡である。

問4 次のうち、和菓子の用語に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 「かわばる」とは、生地が十分に膨らむことである。
2. 「落ちる」とは、いったん膨張した製品の表面などがくぼむことである。
3. 「でっちる」とは、生地などをもんで滑らかにすることである。
4. 「へたる」とは、生地の状態が悪くなることである。

<洋菓子>

問1 次のパータ・ジェノワーズに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 基本的に共立て法で作る。
2. 油脂が入るのでしっとりとした仕上がりになる。
3. でき上がった生地が、36～40℃になるのが理想である。
4. 流動性があるので型に入れて焼き上げる。

問2 次のうち、フィナンシェの原材料として一般的に使用しないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. バター
2. 卵黄
3. 薄力粉
4. アーモンドパウダー

問3 次のマドレーヌに関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 本来は貝殻型を使うのが一般的である。
2. あまり膨らませずに、真ん中だけぽっこと出るのがよいとされているので、バターや卵は泡立てすぎないようにする。
3. 生地は冷蔵庫で寝かせ、絞り出せる硬さまで冷やす。
4. 低温で焼成し、急激な温度変化が起きないようにする。

問4 次のクーヴェルチュールに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ココアバターの含有量が高い製菓用のチョコレートである。
2. ココアバター以外の代用油脂は使用不可とされている。
3. 一般的にカカオ分が、40～60%くらいのものが利用されることが多い。
4. 油脂分が多いのでテンパリングの必要がない。

<製パン>

問1 次のホイロの目的に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 酵素を活性化させ、生地温度を4～5℃上昇させる。
2. 成形で緩んだ生地構造を引き締め、過剰なボリュームを抑える。
3. アルコールやエステルなどを生成させ、風味を向上させる。
4. 火通りをよくし、商品価値を上げる。

問2 次のクロワッサンに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ミキシングは、控えめにする。
2. 生地は、ロールイン油脂より硬くする。
3. 成形は、生地が冷たい状態で行う。
4. ホイロは、使用している油脂の溶解温度より低くする。

問3 次のうち、各国の代表的なパンに関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. インド — ナン
2. フランス — ブリオシュ
3. ドイツ — マフィン
4. 日本 — クリームパン

問4 次のうち、パンとその種類に関する組合せとして誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | (パン) | (種類) |
|----------------|-----------|
| 1. パン・ド・カンパーニュ | — ハード系パン類 |
| 2. イギリスパン | — 食パン類 |
| 3. デニッシュペストリー | — 菓子パン類 |
| 4. グラハムブレッド | — ロールパン類 |