

衛生法規

問1 次の製菓衛生師法に関する記述について、()の中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。

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(ア)の都道府県知事に提出しなければならない。製菓衛生師は、免許を受けたあと、本籍地都道府県名や氏名に変更を生じたときは、(イ)に、名簿の訂正を申請しなければならない。

(ア) (イ)

- | | | | |
|---|-----|---|-------|
| 1 | 本籍地 | — | 90日以内 |
| 2 | 住所地 | — | 90日以内 |
| 3 | 本籍地 | — | 30日以内 |
| 4 | 住所地 | — | 30日以内 |

問2 次の食品衛生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 食品とは、全ての飲食物をいうが、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は含まれない。
- 2 食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入されている。
- 3 製菓衛生師の資格を有する者は、菓子製造業の許可を受けず、菓子を製造販売することができる。
- 4 食品衛生上の危害の発生のおそれのある食品を自主回収する場合には、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

問3 次の食品表示法に関する記述について、()の中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。

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、(ア)、(イ)及び(ウ)の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として創設された。

	(ア)		(イ)		(ウ)
1	食品衛生法	－	JAS法* ¹	－	健康増進法
2	食品安全基本法	－	JAS法* ¹	－	製菓衛生師法
3	食品衛生法	－	景品表示法* ²	－	製菓衛生師法
4	食品安全基本法	－	景品表示法* ²	－	健康増進法

*1 JAS法 = 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律

*2 景品表示法 = 不当景品類及び不当表示防止法

公衆衛生学

問4 次の日本国憲法第25条に関する記述について、()の中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。

すべて国民は、健康で(ア)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(イ)の向上及び増進に努めなければならない。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-----|---|------|
| 1 | 文化的 | — | 社会教育 |
| 2 | 衛生的 | — | 社会教育 |
| 3 | 文化的 | — | 公衆衛生 |
| 4 | 衛生的 | — | 公衆衛生 |

問5 次のうち、地域保健法第6条に基づく保健所の業務として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 2 社会保険料に関する事項
- 3 衛生上の試験及び検査に関する事項
- 4 精神保健に関する事項

問6 次の人口動態調査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 日本に住んでいるすべての人及び世帯を対象とする統計調査で、国内の人口や世帯の実態を明らかにするため、5年ごとに行われる。
- 2 市区町村長は、出生、死亡、婚姻、離婚及び死産の届書に基づいて人口動態調査票を作成する。
- 3 合計特殊出生率は「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、1人の女性がその年齢別出生率で一生の間に生むとしたときの子どもの数に相当する。
- 4 年齢調整死亡率は、人口構成の異なる集団間での死亡率を比較するために、年齢階級別死亡率を一定の基準人口にあてはめて算出した指標である。

問7 次のうち、蚊が媒介する感染症として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 日本紅斑熱
- 2 デング熱
- 3 日本脳炎
- 4 マラリア

問8 次の環境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 紫外線には、ビタミンD形成作用がある。
- 2 一般廃棄物の処理は、市町村の責務である。
- 3 室内での日常生活に適切な照度は、150～300ルクスとされている。
- 4 水俣病の原因物質は、カドミウムである。

問9 次の職業病とその原因に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (職業病) | | (原因) |
|---------|---|---------|
| 1 腰痛症 | — | 重量物取り扱い |
| 2 白ろう病 | — | 粉じん |
| 3 熱中症 | — | 高温作業 |
| 4 下肢静脈瘤 | — | 立位作業 |

問 1 0 次のうち、予防接種法に基づく定期予防接種の対象疾病として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 A型肝炎
- 2 日本脳炎
- 3 百日せき
- 4 ジフテリア

問 1 1 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 高血圧症は、腎臓疾患などによる二次性高血圧症が約9割を占める。
- 2 正常血圧は、収縮期140～149mmHg、拡張期95～99mmHgである。
- 3 狭心症や心筋梗塞は、肥満型の人に多く、運動不足、精神的過労などとの関係が深いとされている。
- 4 II型糖尿病は、40歳ごろから年齢が増すにつれて発病が増え、とくに痩せ型の人に多い傾向がある。

問 1 2 次のうち、水道法に基づく水道水の水質基準で、「検出されないこと」と定められている項目として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 水銀及びその化合物
- 2 鉄及びその化合物
- 3 大腸菌
- 4 一般細菌

食品学

問13 次のうち、日本における2019（令和元）年度の品目別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 大豆
- 2 果物
- 3 野菜
- 4 肉類

問14 次のうち、アトウォーターの係数で1g当たり9kcalのエネルギーを発生する栄養素として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 無機質
- 2 炭水化物
- 3 たんぱく質
- 4 脂質

問15 次の穀類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 うるち米ともち米でアミロペクチンの割合が高いのは、うるち米である。
- 2 小麦の胚乳は、粒の約2%を占めており、多くの栄養素を含むため、分離され、栄養補助食品などに利用される。
- 3 大麦の主なたんぱく質はボルデインであり、グルテンはほとんど含有していない。
- 4 粟は白米よりたんぱく質の含有量が少ない。

問16 次の食品の変質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 多くの微生物は、強酸性の環境下で増殖が阻害される。
- 2 たんぱく質や窒素化合物が微生物によって分解され、アンモニア、アミン類などが生成される現象を「酸敗」という。
- 3 食品中の水分には、結合水と自由水があり、このうち、微生物が利用できるのは結合水のみである。
- 4 水分活性が高いと、腐敗の原因になる微生物が増殖しにくく、保存性が高い。

問17 次の呈味・色素成分とその種類に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(成分)		(種類)
1 テオブロミン	—	酸味
2 アスタキサンチン	—	色素
3 コハク酸	—	旨味
4 カプサイシン	—	辛味

問18 次の大豆及び大豆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 豆腐は、豆乳に凝固剤として澄まし粉やにがりを加えて凝固させたものである。
- 2 大豆に含まれるリン脂質の大部分は、レシチンである。
- 3 大豆に多く含まれているビタミンB₁は、加熱に強い。
- 4 生大豆には、消化酵素を阻害するトリプシンインヒビターが含まれている。

食品衛生学

問 19 次の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 細菌による食中毒は、腐敗した食品を食べたことにより発生することが多い。
- 2 有毒植物を誤って摂取した場合に起きる健康被害は、食中毒の対象外である。
- 3 細菌による食中毒予防3原則は、「つけない」、「増やさない」、「死滅させる」である。
- 4 ウイルスや細菌による食中毒は、食べてから1時間以内に発症する。

問 20 次のうち、感染型の食中毒菌として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオ
- 2 サルモネラ
- 3 カンピロバクター
- 4 ボツリヌス菌

問 21 次の記述で説明している食中毒菌として、正しいものを1つ選びなさい。

動物の腸管内に存在しており、ヒトは比較的少量の病原体摂取で感染することがある。適切な温度で加熱することにより死滅するが、低温状態でも強く、家庭の冷蔵庫の中でも生き残ることができる。発症すると、抵抗力の弱い小児や高齢者では、出血性腸炎に続いて溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、死に至ることもある。

- 1 腸炎ビブリオ
- 2 セレウス菌
- 3 ボツリヌス菌
- 4 腸管出血性大腸菌O-157

問22 次のノロウイルスに関する記述について、()の中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。

ノロウイルスによる食中毒は、1年を通じて発生するが、(ア)季節に多発する傾向がある。その予防法としては、食品の中心温度が(イ)℃で(ウ)以上の加熱をすることが望ましい。

	(ア)		(イ)		(ウ)
1	暑い	—	65～70	—	90秒間
2	寒い	—	85～90	—	90秒間
3	暑い	—	85～90	—	1分間
4	寒い	—	65～70	—	1分間

問23 次の食中毒の原因食品とその症状を引き起こす物質名の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

	(原因食品)		(物質名)
1	フグ	—	テトロドトキシン
2	赤身魚	—	ヒスタミン
3	イシナギ	—	ゴニオトキシン
4	エゾボラモドキ	—	テトラミン

問24 次のサルモネラに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 芽胞を形成する嫌気性菌である。
- 2 哺乳類、鳥類及びハ虫類の体内に存在する。
- 3 比較的乾燥に弱く、土壌中では短期間に死滅する。
- 4 3%前後の塩分を好む。

問25 次のうち、耐熱性毒素を産生する食中毒菌として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌O-157
- 2 黄色ブドウ球菌
- 3 サルモネラ
- 4 カンピロバクター

問26 次のHACCPに関する記述について、()の中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。

HACCPとは、(ア)自らが食中毒菌汚染や異物混入等の(イ)を把握した上で、それらの(イ)を除去又は低減させるために(ウ)を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|---------|---|------|---|---------|
| 1 | 食品衛生監視員 | － | 危害要因 | － | 全工程 |
| 2 | 食品衛生監視員 | － | 環境要因 | － | 特に重要な工程 |
| 3 | 食品等事業者 | － | 危害要因 | － | 特に重要な工程 |
| 4 | 食品等事業者 | － | 環境要因 | － | 全工程 |

問27 次の消毒方法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 紫外線殺菌灯は、紫外線が照射された空気や表面しか効果を示さない。
- 2 逆性石けんは、普通の石けんと混ぜて使用すると消毒効果が増す。
- 3 アルコールは、100%濃度のものが最も消毒効果が高い。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは調理器具の消毒に用いられるが、食品には使用できない。

問28 次の食品添加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 保存料や甘味料の表示は物質名の他に、用途名を併記しなければならない。
- 2 食品添加物は、天然由来であれば厚生労働大臣の指定を受けず製造、輸入、販売することができる。
- 3 食品添加物の安全性評価は、リスク評価機関である食品安全委員会が行う。
- 4 食品添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物に区分される。

問29 次の食品添加物の用途名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。

(用途名)		(物質名)
1 甘味料	－	D-ソルビトール
2 調味料	－	亜硝酸ナトリウム
3 酸味料	－	オルトフェニルフェノール (OPP)
4 発色剤	－	亜硫酸ナトリウム

問30 次のうち、加工食品にアレルギー表示が義務づけられている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 そば、かに、小麦、アーモンド
- 2 小麦、卵、乳、落花生 (ピーナッツ)
- 3 えび、いか、卵、落花生 (ピーナッツ)
- 4 いか、そば、乳、バナナ

栄養学

問3 1 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 魚油に多く含まれるイコサペンタエン酸は、動脈硬化を抑制する。
- 2 脂質は、水溶性ビタミンの吸収に役立つ。
- 3 卵黄は、乳化力の強いオボムチンを含んでいるのが特徴である。
- 4 脂質は、体内でアミノ酸とグリセロールに分解され吸収される。

問3 2 次のホルモンとその働きに関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (ホルモン) | (働き) |
|-----------|------------|
| 1 サイロキシシン | － 基礎代謝を高める |
| 2 インスリン | － 血糖値を下げる |
| 3 グルカゴン | － 血糖値を上げる |
| 4 アドレナリン | － 血糖値を下げる |

問3 3 次のうち、胎児の神経管閉鎖障害のリスクを減らすビタミンとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 パントテン酸
- 2 葉酸
- 3 ナイアシン
- 4 ビオチン

問34 次の基礎代謝に関する記述について、()の中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。

基礎代謝は、「心臓を動かしたり、呼吸をしたり、体温を保つなど生きていくために必要な(ア)のエネルギー代謝である」と定義されている。基礎代謝を計算により求める場合は、(イ)に基礎代謝基準値を乗じて求める。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 最小 | － | 体重 |
| 2 | 最大 | － | 体重 |
| 3 | 最小 | － | 身長 |
| 4 | 最大 | － | 身長 |

問35 次の食品交換表に関する記述について、()の中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。

食品交換表は、食べる量の目安を知るために(ア)により作成されたものであり、食べる量は「単位」で表され、1単位(イ) kcalと定められている。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|---------|---|-----|
| 1 | 日本糖尿病学会 | － | 80 |
| 2 | 日本高血圧学会 | － | 80 |
| 3 | 日本糖尿病学会 | － | 100 |
| 4 | 日本高血圧学会 | － | 100 |

問36 次の人体の構成成分及び栄養素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 たんぱく質、脂質、炭水化物（糖質）は、体にとって必要なエネルギーを供給する栄養素である。
- 2 炭水化物が体組織の構成成分に占める割合は、1%以下である。
- 3 成人の体内に含まれるカルシウムのうち、99%は骨と歯に存在し、残りの1%は血液や筋肉などに存在する。
- 4 五大栄養素は、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、水分の五つである。

製菓理論

問37 次のうち、水分含有率が最も高い砂糖として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 白双糖
- 2 グラニュー糖
- 3 黒砂糖
- 4 上白糖

問38 次の食品中の成分の反応とその特徴に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (反応) | (特徴) |
|-----------|---------------------------------------|
| 1 酸化反応 | － 脂質の酸化は、活性酸素を主な原因として発生する。 |
| 2 メイラード反応 | － カルボニル化合物とアミノ化合物が反応し、褐変物質と香気成分を生成する。 |
| 3 酵素的褐変反応 | － 食品中の微生物と他成分との反応により褐変物質を生成する。 |
| 4 カラメル化 | － 糖を200℃付近の高温で加熱すると褐変する。 |

問39 次の転化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 転化糖は、ショ糖を酵素や酸でブドウ糖と乳糖に加水分解したものである。
- 2 転化糖の甘味度は、ショ糖よりも強い。
- 3 転化糖はショ糖に比べて焼き色がつきやすい。
- 4 転化糖は吸湿性が高く、結晶化しにくい。

問 4 0 次の卵の熱凝固性及び起泡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 卵白の起泡性は、卵白の鮮度、温度、配合材料などの影響をうける。
- 2 卵白と卵黄では、卵黄の方が加熱により固まり始める温度が高い。
- 3 卵白を攪拌すると、卵白のたんぱく質が空気変性を起こしてつながり、膜状の構造を作る。
- 4 卵白に含まれるたんぱく質が、液体の表面張力を高めるために泡立ちやすい。

問 4 1 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 卵白は外側から「外水様卵白」、「濃厚卵白」、「内水様卵白」で構成されている。
- 2 鶏卵規格取引要綱のLサイズの基準は、64 g 以上70 g 未満である。
- 3 卵黄の固形成分の約30%は、脂質で構成されている。
- 4 殻付き卵は、産卵直後から品質の低下がはじまり、濃厚卵白の水様化が起きる。

問 4 2 次のうち、寒天の主成分の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 グルタミン酸、マンニトール
- 2 アガロース、アガロペクチン
- 3 クロロフィル a、ルテイン
- 4 ガラクタン、フィコシアニン

問 4 3 次の酒類の分類とその製品の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (酒類の分類) | | (製品) |
|---|---------|---|-------|
| 1 | 蒸留酒 | － | ワイン |
| 2 | 醸造酒 | － | ラム酒 |
| 3 | 混成酒 | － | ウオッカ |
| 4 | 蒸留酒 | － | ブランデー |

問 4 4 次の牛乳及び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 牛乳の主要なたんぱく質は、カゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンである。
- 2 クリームは、全乳から乳脂肪分以外のものを除去したものである。
- 3 全脂粉乳は、風味が劣り、脂肪含有量が少なく品質は安定している。
- 4 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。

問 4 5 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 バターは、クリームを攪拌し、脂肪球を集めたものである。
- 2 ラードは豚の脂肪から精製したものであり、常温では固体である。
- 3 ショートニングは、大豆油やコーン油などが原料であり、15%程度の水分を含んでいる。
- 4 マーガリン類の日本農林規格において、油脂含有率80%未満のものをファットスプレッドと定義されている。

問 4 6 次の酵母に関する記述について、()の中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。

酵母の発酵により生成されたエタノールは、酵母活性に対して (ア) に働く。また、炭酸ガスは、生地 (イ) 。

(ア) (イ)

- 1 抑制的 - 粘弾性を強化する
- 2 抑制的 - 伸展性を高める
- 3 促進的 - 粘弾性を強化する
- 4 促進的 - 伸展性を高める

問47 次の食塩に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 90%以上の塩化カリウムと、少量の塩化マグネシウムや塩化ナトリウムから成る。
- 2 腐敗細菌の多くは、2%程度の食塩濃度で増殖できなくなる。
- 3 砂糖と混ぜた場合、抑制効果により、両方の味を弱める。
- 4 小麦粉のグルテン形成を促進する。

問48 次の調合香料とその性質の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (調合香料) | (性質) |
|---------|-----------------------|
| 1 水溶性香料 | — 揮発性がある。 |
| 2 油性香料 | — 耐熱性が比較的高い。 |
| 3 乳化性香料 | — 揮発性が高いため安定性が低い。 |
| 4 粉末香料 | — 熱、紫外線に対して比較的安定している。 |

問49 次の膨張剤に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 膨張剤は、加熱や中和作用によってガスを発生させ小麦粉生地を膨張させる。
- 2 炭酸水素ナトリウムは、80℃以上になると炭酸ガス発生は抑制される。
- 3 ベーキングパウダーは、一剤式と二剤式があるが、二剤式は保存性が悪いためほとんどが一剤式である。
- 4 イスパタは、炭酸水素ナトリウムと重炭酸アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨張剤である。

問50 次の製パン改良剤(イーストフード)の素材の種類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。

- | (素材の種類) | (使用目的) |
|-----------|-------------|
| 1 アンモニウム塩 | － 生地 pH の調整 |
| 2 カルシウム塩 | － 水の硬度の調整 |
| 3 酵素剤 | － 秤量の容易化 |
| 4 分散剤 | － でんぷんの分解 |

問51 次の種実類(ナッツ類)とその用途・特徴の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (種実類) | (用途・特徴) |
|---------|--|
| 1 くるみ | － リノール酸、リノレン酸含量が高い。 |
| 2 アーモンド | － ビターとスイートの2種類があり、ナッツ類の中でも群を抜いて使用量が多い。 |
| 3 ピスタチオ | － ナッツの女王ともいわれ、果肉はほとんどなく、種子の中の緑色、黄色の部分を食べる。 |
| 4 ピーナッツ | － 完熟した実の胚乳を乾燥させたものをコブラといい、コブラを細切し、乾燥させ、製菓用にする。 |

問52 次の酒類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 香気成分は、各種アルコール、エステル、有機酸、カルボニル化合物などの成分が関与している。
- 2 アクアビットの主な原料はライ麦である。
- 3 醸造酒は樽などで長時間熟成させ、風味を持たせたものが飲用される。
- 4 テキーラは、蒸留酒に副材料を加えて風味を移し、甘味を加えて調製した酒類である。

問53 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 でんぷんの膨化は、アミロペクチンによるもので、水分、加熱方法が大きく影響する。
- 2 餡に含まれるでんぷんが老化しにくいのは、多量に含まれている砂糖が脱水剤の働きをするからである。
- 3 でんぷんの粒子が大きいものは、一般的に吸湿性が大きい。
- 4 馬鈴薯でんぷんの糊化の始まる温度は、米のでんぷんと比較して高い。

問54 次の凝固剤とその原材料、成分の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(凝固剤)		(原材料)		(成分)
1	ゼラチン	—	動物の骨や皮など	—	多糖類
2	カラギーナン	—	海藻	—	多糖類
3	ペクチン	—	果物	—	コラーゲン
4	寒天	—	野菜	—	コラーゲン

実技（和菓子）

問55 次のうち、小豆並餡の配糖率として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 40%程度
- 2 60%程度
- 3 80%程度
- 4 100%程度

問56 次の焼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 栗饅頭の艶出し液は、卵黄にみりんを加えて使用する。
- 2 桃山は、230℃位のオーブンに入れ、焼き上げる。
- 3 長崎かすてらは、製造工程に山割り法を用いる。
- 4 中花は、生地に薄力粉、卵、上白糖、みりんを使用する。

問57 次の柏餅の基本配合について、()の中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。

材料名	使用量
(ア)	1,000g
水	約900g
(イ)	50g

- (ア) (イ)
- 1 上新粉 — 浮粉又は片栗粉
 - 2 上新粉 — 上白糖
 - 3 薄力粉 — 浮粉又は片栗粉
 - 4 薄力粉 — 上白糖

問58 次のうち、生餡の製造において、煮あがり時間が最も短い豆類として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 えりも小豆
- 2 紅金時
- 3 青えんどう豆
- 4 大納言小豆

問59 次の和菓子の分類とその製品の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(和菓子の分類)		(製品)
1 流し物	—	水羊羹
2 練り物	—	雪平
3 蒸し物	—	松風
4 焼き物	—	浮島

問60 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 「でっちる」とは、生地の状態が悪くなることである。
- 2 「かわばる」とは、生地の表面が乾くことである。
- 3 「手粉」とは、生地などが手、台、麺棒などにつかないように振る粉のことである。
- 4 「手蜜」とは、生地などがつかないように手に付ける砂糖蜜のことである。

実技（洋菓子）

問55 次の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 ジェノワーズ生地は、卵黄、卵白に分けて泡立てる。
- 2 ビスキュイ・ショコラの生地は、アーモンドが入る。
- 3 シフォンケーキの生地には、サラダ油が入る。
- 4 ビスキュイ生地には、溶かしたバターが入る。

問56 次のうち、パート・シューの一般的な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 水、バター、薄力粉、食塩、卵白
- 2 水、バター、薄力粉、食塩、全卵
- 3 水、生クリーム、薄力粉、食塩、卵黄
- 4 水、牛乳、薄力粉、食塩、全卵

問57 次のミルクチョコレートの昇温型テンパリングの方法に関する記述のうち、（ ）の中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。

（ア）に溶かしたチョコレートを攪拌しながら（イ）まで冷却し、再度（ウ）に昇温させる。

- | | （ア） | | （イ） | | （ウ） |
|---|--------|---|--------|---|--------|
| 1 | 28～29℃ | － | 26～28℃ | － | 43～47℃ |
| 2 | 43～47℃ | － | 16～18℃ | － | 43～47℃ |
| 3 | 43～47℃ | － | 26～28℃ | － | 28～29℃ |
| 4 | 28～29℃ | － | 16～18℃ | － | 28～29℃ |

問58 次のうち、生地でバターを包む方法で作られるパイ生地として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 フィユタージュ・アンヴェルセ
- 2 フィユタージュ・ノルマル
- 3 フィユタージュ・ラピド
- 4 アリュメット・オ・ポンム

問59 次のバヴァロア及びムース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 バヴァロアは、ソースアングレーズをベースにゼラチンを加えた後、ホイップした生クリームを加えたものである。
- 2 バヴァロアに用いるゼラチンをふやかす時には、一般的に温水を用いる。
- 3 ムースは、裏ごししたフルーツなどに泡立てた生クリームやメレンゲ、ゼラチンなどを加えたものである。
- 4 ムースに分類される菓子には、凍結させて食べる冷菓なども含まれる。

問60 次のうち、一般的に原材料に卵を使用しない洋菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ジュレ・ド・ヴァン・ルージュ
- 2 ブリオッシュ
- 3 フルーツクッキー
- 4 バヴァロア・ア・ラ・ヴァニユ

実技（製パン）

問55 次の中種法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉の30%にイーストの半量と水を混合して中種をつくる。
- 2 本捏段階では、イーストの全量を加え、長時間発酵させる。
- 3 直捏法に比べて、工程所要時間が短く、ストレート法ともいう。
- 4 直捏法に比べて、生地 of 伸展性がよく、機械化に適している。

問56 次のパンの焼成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 全焼成時間の最初の25～30%の間で、グルテンが凝固し、パンの骨格が形成される。
- 2 生地 of 表面温度が160℃前後になると、クラスト（外皮）が形成され、焼き色と、パン特有の風味がつくられる。
- 3 全焼成の後半に、ガスの発生に伴い急激な熱膨張が起こる。
- 4 焼成を終え、窯だしする際は、製品の腰折れを防ぐために1回型ごと台の上に落とすなどして、ショックを与える。

問57 次のうち、フランスパン（バタール）のクーブ（切れ込み）を入れる刃の角度として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 30°
- 2 45°
- 3 70°
- 4 90°

問58 次のパンの一般的な製造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 イースト・ドーナツは、ホイロ温度を27℃、ホイロ湿度を85%とする。
- 2 ベーグルは、ホイロの後、生地を両面をボイルしてから焼成する。
- 3 クロワッサンは、発酵を終えた生地を冷却して休ませる。
- 4 パン・オ・ノアは、焼成工程でスチームを注入する。

問59 次のパンチに関する記述について、()の中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。

パンチは、発酵した生地を押して、生地中の(ア)を放出することである。食パン(直捏法)のパンチの時期は、生地容積が(イ)倍に膨張した時に行う。

- | | (ア) | (イ) |
|---|------|---------|
| 1 | 酸素 | 1.4～1.8 |
| 2 | 炭酸ガス | 1.4～1.8 |
| 3 | 酸素 | 2.8～3.2 |
| 4 | 炭酸ガス | 2.8～3.2 |

問60 次の食パンの焼減率に関する記述について、()の中に入る数値として、正しいものを1つ選びなさい。

食パンの窯入れ前の生地重量が1,250g、焼成して窯出し直後の製品重量が1,100gであった。この食パンの焼減率は()%である。

- 1 8
- 2 10
- 3 12
- 4 14