

衛生法規

問1 次のうち、食品衛生法の営業許可業種として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 乳類販売業
- 2 アイスクリーム類製造業
- 3 食品の小分け業
- 4 魚介類販売業

問2 次のうち、製菓衛生師名簿に登録する事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 免許の取消しに関する事項
- 2 住所地都道府県名
- 3 生年月日
- 4 登録年月日

問3 次の食品表示法に基づく食品表示基準に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品添加物のうち、甘味料と保存料は用途名のみを表示し、物質名は表示しなくてもよい。
- 2 賞味期限とは、品質が急速に劣化しやすい食品に使用する期限表示である。
- 3 輸入品以外の加工食品にあっては、使用したすべての原材料の原産地を表示する必要がある。
- 4 保健機能食品にのみ、栄養成分の機能や特定の保健の目的が期待できる旨の表示が認められている。

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、(ア)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(イ)の向上及び増進に努めなければならない。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 健康 | — | 公共の福祉 |
| 2 | 清潔 | — | 公衆衛生 |
| 3 | 健康 | — | 公衆衛生 |
| 4 | 清潔 | — | 公共の福祉 |

問5 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 ジカウイルス感染症
- 2 重症熱性血小板減少症候群 (SFTS)
- 3 デング熱
- 4 日本脳炎

問6 次の水道水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 受水槽の適正管理のポイントの1つとして、蛇口からの水道水の点検（臭い、色、味、濁り、残留塩素の検出）がある。
- 2 水道水の給水方式には「直結給水方式」と「貯水槽水道方式」がある。
- 3 クリプトスポリジウムが混入したことにより、大規模な食中毒が発生したことがある。
- 4 水道水の水質基準で、大腸菌は1 m l の検水で形成される集落数が10以下であることが定められている。

問7 次のうち、職業性疾病とその原因の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(職業性疾病)		(原因)
1	じん肺	—	粉じん
2	熱中症	—	高圧作業
3	白ろう病	—	騒音
4	肺空気塞栓	—	高温作業

問8 次の室内環境に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 J I S（日本産業規格）の照度基準における一般の製造工程での普通の視作業は、100ルクス（lx）である。
- 2 室内の一酸化炭素濃度が増加すると頭痛やめまいなどがおこり、死に至る場合がある。
- 3 酸素は、空気中の約78%を占めている。
- 4 湿度は、カビの発生には影響しない。

問9 次のうち、地域保健法で定められている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 介護保険に関する事項
- 2 保健師に関する事項
- 3 歯科保健に関する事項
- 4 栄養の改善及び食品衛生に関する事項

問10 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 糖尿病は、インスリンの絶対的ないし相対的不足による糖代謝の障害である。
- 2 脳血管疾患では、回復しても後遺症が残り、長期のリハビリテーションを必要とする場合が多い。
- 3 メタボリックシンドロームとは、内臓肥満、高血圧、高血糖などの複数の危険因子が組み合わさり、心臓病や脳卒中などの動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことをいう。
- 4 高血圧症の患者のうち、二次性高血圧症の患者の占める割合は、本態性高血圧症の患者より多い。

問 1 1 次の産業保健活動に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 定期健康診断は、2年以内ごとに1回実施しなければならない。
- 2 従業員が50人未満の事業場では、安全管理者、衛生管理者、産業医等を選任し、月に1回以上の安全衛生委員会を開催するなどの労働安全衛生管理体制を整えなければならない。
- 3 労働衛生の3管理とは、作業環境管理、作業管理、健康管理のことである。
- 4 各都道府県が、各事業場における安全衛生管理対策の指導・監督に当たっている。

問 1 2 次のうち、環境基本法で公害と定義されている、いわゆる典型7公害に該当するものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 地盤沈下
- 2 土壤汚染
- 3 大気汚染
- 4 オゾン層の破壊

食品学

問 1 3 次のうち、二糖類とそれを構成する単糖の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(二糖類)		(構成する単糖)
1	トレハロース	－	グルコース＋ガラクトース
2	マルトース	－	グルコース＋フルクトース
3	ラクトース	－	グルコース＋ガラクトース
4	スクロース	－	グルコース＋グルコース

問 1 4 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 粟^{あわ}は、白米に比べてたんぱく質の含有量が少ない。
- 2 そばは、必須アミノ酸を含み、製菓材料としても用いられる。
- 3 小麦粉は、でんぷんの含有量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉に分類されている。
- 4 米を長期保存すると、たんぱく質が著しく増加する。

問 1 5 次のうち、果実類とその分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。

	(果実類)		(分類)
1	いちご	－	核果類
2	りんご	－	仁果類
3	もも	－	核果類
4	温州みかん	－	準仁果類

問 1 6 次の食品の保存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 チルドは、約0℃で凍結させずに保存する方法である。
- 2 放射線照射法は、わが国で一切認められていない。
- 3 真空凍結乾燥法は、加熱乾燥法よりも風味の低下が大きい。
- 4 レトルトパウチ法は、加圧殺菌した食品を袋に入れて密封する方法である。

問１７ 次のうち、アレルギー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１つ選びなさい。

- １ 落花生（ピーナッツ）
- ２ くるみ
- ３ アーモンド
- ４ そば

問１８ 次のうち、令和３（２０２１）年度農林水産省食料需給表における我が国の食料自給率（重量ベース）が低いものから順に並んでいるものとして、正しいものを１つ選びなさい。

- １ 果実 － 鶏卵 － 小麦
- ２ 果実 － 小麦 － 鶏卵
- ３ 小麦 － 鶏卵 － 果実
- ４ 小麦 － 果実 － 鶏卵

食品衛生学

問 1 9 次のうち、食品に含まれる有害物質によって発生した健康被害事例と原因物質及び原因食品の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(健康被害事例)		(原因物質)		(原因食品)
1	水俣病	—	ヒ素	—	魚介類
2	イタイイタイ病	—	カドミウム	—	米
3	油症事件	—	メチル水銀	—	米ぬか油
4	ヒ素粉乳事件	—	P C B	—	乳児用粉ミルク

問 2 0 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 個別で残留基準が定められていない農薬等については、一律基準として0. 1 p p mが適用される。
- 2 残留基準を超えて農薬が残留することがないように、農薬使用基準が定められている。
- 3 食品衛生法では、農薬等が基準を超えて残留する食品の販売等を禁止している。
- 4 残留農薬は、ポジティブリスト制度により規制されている。

問 2 1 次のうち、細菌性食中毒予防の3原則に基づく食品の取扱いの組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(つけない)		(増やさない)		(やっつける)
1	速やかな喫食	—	器具の消毒	—	冷凍保存
2	手洗い	—	器具の消毒	—	十分な加熱
3	速やかな喫食	—	低温保存	—	冷凍保存
4	手洗い	—	低温保存	—	十分な加熱

問 2 2 次のノロウイルス及びこれによる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 1 ～ 6 時間程度である。
- 2 ノロウイルスは、人から人への感染はない。
- 3 ノロウイルスによる食中毒は、夏期に多く発生する傾向がある。
- 4 非常に小さい球形のウイルスで、人の小腸粘膜で増殖する。

問 2 3 次のカンピロバクター及びこれによる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 菌が増殖するときに産生する毒素をエンテロトキシンという。
- 2 動物の腸管に存在する細菌であり、比較的少量の菌で発症する。
- 3 主な症状は、下痢、腹痛、発熱などである。
- 4 野鳥のフンなどで汚染された水系が原因となることもある。

問 2 4 次のうち、食中毒の分類と病因物質の組み合わせとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

- | (分類) | | (病因物質) |
|----------|---|----------------|
| 1 ウイルス | － | サルコシステイス・フェアリー |
| 2 化学物質 | － | ヒスタミン |
| 3 動物性自然毒 | － | ムスカリン |
| 4 植物性自然毒 | － | クドア・セプテンブנקタータ |

問 2 5 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 食品添加物とは、食品の製造の過程において、又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤、その他の方法によって使用するものをいう。
- 2 国内で使用が認められている食品添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料のみである。
- 3 いったん使用が認められた食品添加物であっても、安全性に疑いがある場合は、その使用が禁止されることがある。
- 4 食品の性質及び添加物の特性をよく検討し、使用目的に適するものを正しく使用する。

問 2 6 次のうち、食品添加物とその使用が可能な食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。

(食品添加物)		(食品)	
1	ソルビン酸カリウム	—	パン
2	銅クロロフィリンナトリウム	—	チョコレート
3	サッカリンナトリウム	—	アイスクリーム類
4	亜硫酸ナトリウム	—	甘納豆

問 2 7 次のうち、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。

(用途)		(物質名)	
1	甘味料	—	グリセリン脂肪酸エステル
2	調味料	—	炭酸アンモニウム
3	酸味料	—	パラオキシ安息香酸
4	発色剤	—	亜硝酸ナトリウム

問 2 8 次の食品の取扱いや施設設備の管理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 肉・魚・野菜用のまな板はそれぞれ専用のものを用意する。
- 2 機械の各部分ではできるだけ分解し、内部の凹面部や接続部のネジ・パッキング等は消毒を完全に行うようにする。
- 3 調理した食品は蓋のある容器に入れ、戸棚や冷蔵庫内で他の容器や食品に触れないようにする。
- 4 水道水以外の水を使用する施設では、3 年に 1 回は水質検査を実施し、「飲用適」を確認する。

問 2 9 次の H A C C P に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 食品を取り扱う従事者が 5 0 人を超えるような大規模事業者は「H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理」を行う。
- 2 7 原則には、管理基準（C L）の設定、モニタリング方法の設定、記録の文書化と保管がある。
- 3 食品の最終製品について細菌検査などを行い、合格をもって出荷する「ファイナルチェック方式」である。
- 4 H A C C P を導入していれば、一般衛生管理を行う必要はない。

問 3 0 次のうち、消毒の方法とその適した対象の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

(消毒の方法)		(対象)	
1	煮沸	—	布巾
2	紫外線	—	空気
3	次亜塩素酸ナトリウム	—	手指
4	逆性石けん	—	プラスチック製食器

栄養学

問 3 1 次のうち、人体を構成する元素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。

人体は約20種類の元素で構成され、その大部分は、(ア)、炭素、(イ)、窒素であり、これを化合物にすると、(ウ)が最も多く約(エ)で、残りはたんぱく質、脂質などで構成されている。

	(ア)		(イ)		(ウ)		(エ)
1	酸素	—	水素	—	塩分	—	60%
2	水素	—	塩素	—	水分	—	80%
3	酸素	—	水素	—	水分	—	60%
4	水素	—	塩素	—	塩分	—	80%

問 3 2 次の無機質（ミネラル）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 カリウムはナトリウムの排泄を促進し、高血圧に対して抑制的に働く。
- 2 亜鉛は、欠乏すると味覚障害を引き起こす。
- 3 ミネラルは体内で合成される。
- 4 カルシウムは、その約99%が骨や歯に存在している。

問 3 3 次のうち、消化酵素と分解される物質の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(消化酵素)		(分解される物質)
1	アミラーゼ	—	たんぱく質
2	マルターゼ	—	麦芽糖
3	リパーゼ	—	乳糖
4	トリプシン	—	脂質

問34 次の摂食行動に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 摂食行動は、食欲を満たす行動である。
- 2 摂食中枢のセンサーが鈍くなると、満腹感が得にくくなる。
- 3 胃の膨満によって食欲は亢進^{こうしん}される。
- 4 血糖値の上昇によって、食欲は亢進^{こうしん}される。

問35 次のうち、身長160cm、体重60kgの成人のBMI（Body Mass Index）の値に近いものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 18
- 2 23
- 3 28
- 4 32

問36 次のうち、食品表示基準により、表示が義務付けられている栄養成分として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質
- 2 脂質
- 3 炭水化物
- 4 食物繊維

製菓理論

問 3 7 次のうち、小麦粉の種類とその用途の組み合わせとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

(小麦粉の種類)		(用途)
1 薄力粉	－	スポンジ
2 中力粉	－	食パン
3 準強力粉	－	天ぷら
4 強力粉	－	クッキー

問 3 8 次のでんぷんの老化に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 でんぷんの老化は、温度が高くなるほど早く起こる。
- 2 でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になることを老化という。
- 3 老化の反対の現象を転化という。
- 4 砂糖が多量に含まれている羊羹や餡などは老化が進みにくい。

問 3 9 次の卵黄に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 卵黄に含まれるレシチンは、乳化力を持つ。
- 2 卵黄は固まり始める温度が卵白よりやや低く、6 0℃くらいでしっかりと固まる。
- 3 卵黄の鶏卵に占める重量割合は、4 5～6 0％である。
- 4 卵黄固形物の約 6 3％をたんぱく質が占めている。

問 4 0 次の卵白の起泡性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。

温度は高い方が起泡性は (ア) なり、泡の安定性は (イ) なる。また、砂糖を加えると泡沫安定性が (ウ)。

	(ア)		(イ)		(ウ)
1	よく	—	悪く	—	減る
2	よく	—	悪く	—	増す
3	悪く	—	よく	—	増す
4	悪く	—	よく	—	減る

問 4 1 次の乳化や乳化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 乳化剤は、親水基と親油基をもっており、それぞれが水か油かに親和して両者を混合しやすくする機能を持っている。
- 2 プロピレングリコール脂肪酸エステルは油中水滴型 (W/O型) の乳化剤であるが、他の乳化剤と併用されることが多い。
- 3 ショ糖脂肪酸エステルは、ソルビトールを親水基として脂肪酸とエステル結合させたものである。
- 4 グリセリン脂肪酸エステルは、熱水と乳化しやすく、油中水滴型 (W/O型) の乳化状態を作るのに適している。

問 4 2 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ショ糖は、転化反応が生じると甘味が弱くなる。
- 2 砂糖は水に溶けやすく、20℃の水100gに砂糖400gを溶解できる。
- 3 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。
- 4 砂糖溶液は、砂糖濃度の高いものほど、防腐性は低い。

問 4 3 次のうち、非糖質甘味料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。

(非糖質甘味料)		(分類)
1 アスパルテーム	ー	天然甘味料
2 ステビア	ー	天然甘味料
3 甘草	ー	人工甘味料
4 ソーマチン	ー	人工甘味料

問 4 4 次のパン酵母（イースト）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 酵母の活動には 3 5 ～ 3 8℃、p H 4 ～ 6 の環境が適している。
- 2 生酵母は容易に長時間保存でき、保存する場合は冷暗所に保管する。
- 3 ドライイーストは、生酵母の水分を 1 0 分の 1 に乾燥したものである。
- 4 一般にドライイーストは生酵母の半量使用する。

問 4 5 次の膨張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 ベーキングパウダーには、速効性、中間性、遅効性の 3 種類がある。
- 2 炭酸水素アンモニウムは、8 0℃までに 7 5 % 程度の炭酸ガスとアンモニアガスが発生する。
- 3 イスパタは、炭酸水素アンモニウムと塩化アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨張剤である。
- 4 ガス発生基剤には、炭酸水素ナトリウム、炭酸水素アンモニウム、塩化アンモニウムなどがある。

問 4 6 次のうち、食材とグルテンへの影響の組み合わせとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

(食材)		(グルテンへの影響)
1 食酢	ー	グルテンの硬化
2 アルコール	ー	グルテンの形成促進
3 ショートニング	ー	グルテンの網目構造形成の促進
4 食塩	ー	グルテンのコシの強化

問 4 7 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 パン酵母の発酵を抑制して、作業工程のコントロールができる。
- 2 食塩の約 9 0 %は塩化アンモニウムにより成り立っている。
- 3 製パンにおける添加量は 8 ～ 9 %である。
- 4 メイラード反応により、美しい焼き色を付ける。

問 4 8 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 ゼラチンは、温水に溶けて粘性を持った溶液となり、冷却すると弾性を持ったゲルになる。
- 2 寒天は、酸性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失う。
- 3 高メトキシルペクチンのゲル化には、一定以上の糖分と酸が必要である。
- 4 カラギーナンは、p Hが低くなるほどゲル強度が高くなるため、p H 3． 5 以下での使用が適している。

問 4 9 次の米粉に関する記述について、正しいものを 1 つ選びなさい。

糯精白米を水洗・水漬け・水切り後、蒸したものを乾燥して「ほしい」とし、これを砕いたもの。

- 1 羽二重粉
- 2 道明寺粉
- 3 糯粉
- 4 寒梅粉

問 5 0 次のカカオバター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 風味を構成する成分であるテオブロミンが豊富に含まれている。
- 2 カカオ豆に含まれる脂肪で、温度に対する物性変化が顕著であるため、口に入れるとすぐ溶ける。
- 3 大部分が飽和脂肪酸で占められ、安定した植物脂肪である。
- 4 ココアパウダーは、カカオマスを加熱したカカオペーストを圧搾して、カカオバターを一部除去したココアケーキを粉碎したものである。

問 5 1 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 食品に使用されている香料は、すべて天然香料である。
- 2 油性香料は、揮発性があるので高温の加熱調理をするものには不適當である。
- 3 水溶性香料は耐熱性が比較的高く、高熱処理をするものに用いて効果がある。
- 4 粉末香料は、水に溶かすことで強い香気を感じる。

問 5 2 次の油脂の性質に関する記述について、() の中に入る語句として、正しいものを 1 つ選びなさい。

ビスケット生地などに油脂を練りこむと、油脂が生地中に薄いフィルム状になって広がり、サクサクした食感を与える性質を、() という。

- 1 可塑性
- 2 ショートニング性
- 3 フライニング性
- 4 安定性

問 5 3 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 全脂粉乳は、牛乳からクリームを分離し、乾燥させたものである。
- 2 加糖練乳は、無糖練乳と比べて保存性が高い。
- 3 クリームに含まれる乳脂肪分は、80%以上でなければならない。
- 4 バターは、牛乳に酵素を加えたたんぱく質を凝固させて作ったものである。

問 5 4 次のモルトエキ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 発芽させた大麦を糖化、ろ過、加熱、濃縮したものである。
- 2 製パン時には、仕込水の一部に溶解して使用する。
- 3 主成分は、ショ糖、デキストリン、大麦たんぱく質の分解物のアミノ酸である。
- 4 製菓時に、製品の色付き、風味の改善、老化の抑制を主目的に使用する。

実技（和菓子）

問 5 5 次のうち、一般的に原材料に卵を使用する菓子として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 焼皮桜餅
- 2 鮎焼き（中花種）
- 3 浮島
- 4 栗饅頭

問 5 6 次のうち、水羊羹を型に入れる際の最も適した温度として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 85℃～90℃
- 2 65℃～70℃
- 3 45℃～50℃
- 4 25℃～30℃

問 5 7 次の餡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 上質な餡を作るには、大きさが均一で風味があり、煮えむらがない豆を選ぶとよい。
- 2 製造の際に行う渋切りでは、豆の周りについているタンニンなどの苦み成分を取り除く。
- 3 練り上げた餡は、鍋から出してできるだけ早く冷ますようにする。
- 4 β 化した餡粒子に砂糖を加えることで、 α 化を遅らせることができる。

問 5 8 次の長崎カステラの原材料として用いる卵・上白糖・薄力粉の配合比に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 3つの原料の配合比は、すべて等しい。
- 2 3つの原料の配合比は、卵が最も少ない。
- 3 3つの原料の配合比は、上白糖が最も少ない。
- 4 3つの原料の配合比は、薄力粉が最も少ない。

問59 次のうち、和菓子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。

(和菓子)		(分類)	
1	外郎	—	練り物
2	雪平	—	練り物
3	金つば	—	蒸し物
4	おはぎ	—	蒸し物

問60 次の黄身時雨の生地が大きく割れる原因に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 蒸気が弱い
- 2 生地のもみすぎ
- 3 生地が硬い
- 4 生地を寝かしすぎ

実技（洋菓子）

問55 次のうち、ザッハトルテが代表的な菓子の国として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 イギリス
- 2 オーストリア
- 3 ベルギー
- 4 フランス

問56 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 ジェノワーズは、仕上がりにはコクはあるが、しっとり感に欠ける。
- 2 ビスキュイ・ジョコンドは、アーモンド粉末を配合した生地である。
- 3 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールは、一般的に共立て法で作る。
- 4 パータ・ジェノワーズの仕込み工程では、卵黄と砂糖を加え混ぜ、泡立てる。

問57 次のシュガーバッタ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。

（ ア ）と砂糖を十分にすり合わせ、（ イ ）を数回に分けて加え、さらにすり合わせ、最後に（ ウ ）を加えて混ぜ合わせる。

- | | （ ア ） | | （ イ ） | | （ ウ ） |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| 1 | 全卵 | － | バター | － | 薄力粉 |
| 2 | 全卵 | － | 薄力粉 | － | バター |
| 3 | バター | － | 全卵 | － | 薄力粉 |
| 4 | バター | － | 薄力粉 | － | 全卵 |

問58 次のムラング（メレンゲ）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 ムラングに使用する砂糖は、一般的に粉糖、グラニュー糖であるが、作るムラングの用途によって使い分けることも必要である。
- 2 ムラング・シュイスは、氷水をあてながら泡立てて作るもので、冷菓や氷菓、クリーム類に使われる。
- 3 ムラング・イタリエンヌは、熱いシロップを加えながら卵白を泡立てて作るもので生食できる。
- 4 ムラング・オルディネールは、卵白と砂糖の割合が1：1から1：2であり、飾りに使われる。

問59 次のうち、カスタードプディングの一般的な焼成条件として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 150℃のオーブンで湯煎焼きする。
- 2 200℃のオーブンで湯煎焼きする。
- 3 150℃のオーブンで乾燥焼きする。
- 4 200℃のオーブンで乾燥焼きする。

問60 次のテンパリングに関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

溶かしたチョコレートの2/3～3/4量をマーブル台に取り出し、薄く広げて練りながら冷却する。やや粘りが出てきたら残りのチョコレートに戻して混ぜ、全体の粘りが出てきたら31～32℃に再度加熱する（ミルクチョコレート・ホワイトチョコレートは30℃）。

- 1 水冷法
- 2 オールインワン法
- 3 タブリール法
- 4 フレーク法（種つけ法）

実技（製パン）

問 5 5 次のパン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 イーストドーナツは、ミキシング終了後、生地を発酵させる。
- 2 菓子パン生地は、対粉 20～30%の砂糖を添加する。
- 3 ベーグルは、成形した生地をボイルしてからホイロに入れる。
- 4 レーズンブレッドのミキシングでは、生地ができあがってからレーズンを加える。

問 5 6 次の製パンの配合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。

デニッシュ生地を作るときのパン酵母（生イースト）の配合は、小麦粉に対し（ ）%である。

- 1 1
- 2 5
- 3 10
- 4 15

問 5 7 次のうち、ベーグルで使用する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 薄力粉 — 水
- 2 薄力粉 — 牛乳
- 3 強力粉 — 水
- 4 強力粉 — 牛乳

問58 次の直捏法（ストレート法）に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 中種法と比べて、工程所要時間が長い。
- 2 製品の保存性がよく、老化が遅い。
- 3 小麦粉の一部に酵母、水を混合して発酵させた後、残りの材料とともにミキシングする方法である。
- 4 風味や食感に優れており、少量の製品を作る際に広く採用されている。

問59 次のうち、世界の代表的なパンと国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。

- | | (パン) | | (国名) |
|---|--------|---|--------|
| 1 | フォカッチャ | － | イギリス |
| 2 | グリッシーニ | － | イタリア |
| 3 | クロワッサン | － | フランス |
| 4 | ボーゲル | － | オーストリア |

問60 次のベンチタイムに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ベンチタイムを十分に行わずに成形すると、生地表面膜が切れて傷むなどのトラブルが生じる。
- 2 フランスパンのベンチタイムの目安は60分である。
- 3 ベンチタイムの間は、イーストの発酵は停止している。
- 4 ベンチタイムをとることにより、生地に加工硬化を起こさせ、食感が良い生地になる