

平成29年度 埼玉県製菓衛生師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

注 意 事 項

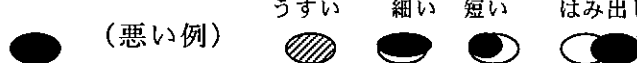
- 1 解答用紙に「受験番号」と「氏名」を忘れずに記入してください。
- 2 試験時間は、午後1時30分から午後3時30分までの2時間です（製菓理論及び製菓実技の免除を申請した方は、午後1時30分から午後2時45分です）。
- 3 解答は、必ず解答用紙（マークシート）に記入してください。
- 4 各問題には、1、2、3、4の4つの答えがあります。1つを選び解答してください。

（例）日本の首都はどこか正しいものを選びなさい。

- 1 京 都
- 2 東 京
- 3 福 岡
- 4 仙 台

問	解 答 欄			
1	①	●	③	④
2	①	②	③	④
3	①	②	③	④
4	①	②	③	④

正解は、2の東京ですから、右上のように②の中を●のように、濃く完全にぬりつぶしてください。

（良い例） ● （悪い例） うすい 細い 短い はみ出し


- 5 製菓実技（問56～問60）は、「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3つから1つの分野を選択して、解答してください。
- 6 菓子製造技能士またはパン製造技能士の資格を有し、製菓理論及び製菓実技の免除を申請した方は、製菓理論（問37～問55）及び製菓実技（問56～問60）の解答を要しません。
- 7 記入は、すべてHBの鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。
（フリクションペンは不可。使用した場合は失格となります。）
- 8 正解は1つです。2つ以上ぬりつぶしたものは、その解答を無効とします。
- 9 試験時間中に発言してはいけません。用事があるときは手をあげてください。

衛生法規

問1 次の法令のうち、国会の議決を経て制定されたものを選びなさい。

- 1 食品衛生法
- 2 食品衛生法施行令
- 3 食品衛生法施行規則
- 4 食品衛生法施行条例

問2 次の事例のうち、製菓衛生師法に基づき製菓衛生師が免許を取り消される可能性があるものを選びなさい。

- 1 75歳に達した。
- 2 結核に感染した。
- 3 免許証を紛失した。
- 4 菓子製造業の業務に関し食中毒を発生させた。

問3 食品衛生法に規定されていないものを選びなさい。

- 1 食品衛生監視員の任命
- 2 食品安全委員会の設置
- 3 食品添加物の販売等の規制
- 4 ポジティブリスト制度の導入

問4 次の法律のうち、販売に供する食品の特別用途表示の許可について規定しているものを選びなさい。

- 1 健康増進法
- 2 食育基本法
- 3 製造物責任法
- 4 食品安全基本法

公衆衛生学

問5 次のうち、保健所が行う業務を選びなさい。

- 1 介護認定の審査
- 2 特定健康診査の実施
- 3 食中毒発生時の原因調査
- 4 公的医療保険に関する審査

問6 厚生労働省「人口動態統計」における、平成27(2015)年の死因順位と死因の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

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

問7 「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」に基づいて、都道府県知事が、飲食物に直接接触する業務への就業を制限することができる感染症を選びなさい。

- 1 麻しん
- 2 マラリア
- 3 細菌性赤痢
- 4 後天性免疫不全症候群

問8 熱中症予防を目的とした作業環境測定の項目で誤っているものを選びなさい。

- 1 照度
- 2 湿度
- 3 気温
- 4 輻射熱

問9 労働形態と健康障害の組合せで誤っているものを選びなさい。

- | | | | |
|---|----------|-------|--------|
| 1 | 寒冷作業 | ————— | 頸肩腕症候群 |
| 2 | 長時間労働 | ————— | 心筋梗塞 |
| 3 | 重量物運搬作業 | ————— | 職業性腰痛 |
| 4 | 長時間の立位作業 | ————— | 静脈瘤 |

問10 次の文章の（ ）に入るものを選びなさい。

メタボリックシンドロームとは、（ ）に加え、高血圧、脂質代謝異常、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。

- 1 肝機能障害
- 2 心電図異常
- 3 内臓脂肪型肥満
- 4 皮下脂肪型肥満

問11 水道法に基づく「水質基準に関する省令」において、水質基準で「検出されないこと」と規定されているものを選びなさい。

- 1 大腸菌
- 2 ホルムアルデヒド
- 3 総トリハロメタン
- 4 水銀及びその化合物

問12 生活習慣と生活習慣病の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- | | 生活習慣 | | 生活習慣病 |
|---|------------|-------|--------|
| 1 | 喫煙 | ————— | 肺がん |
| 2 | エネルギーの過剰摂取 | —— | 糖尿病 |
| 3 | 動物性脂肪の過剰摂取 | —— | 動脈硬化 |
| 4 | カルシウムの過剰摂取 | —— | 骨粗しょう症 |

問 13 PM_{2.5}（微小粒子状物質）について、誤っているものを選びなさい。

- 1 大気中に浮遊している。
- 2 2.5mg以下の粒子である。
- 3 環境基準が設定されている。
- 4 肺の奥まで入りやすい。

食 品 学

問 14 いも類に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ながいもは、さといもの一種である。
- 2 じゃがいもは、ビタミンCを含まない。
- 3 さつまいもは、ムチンという炭水化物が主成分である。
- 4 こんにゃくいもは、グルコマンナンという炭水化物が主成分である。

問 15 野菜の分類の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 果菜類 — かぶ
- 2 葉菜類 — なばな
- 3 茎菜類 — たまねぎ
- 4 根菜類 — たけのこ

問 16 水分活性に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 純水の水分活性は、10 である。
- 2 穀類の水分活性は、0.10~0.20 である。
- 3 水分活性が低くなるほど微生物の影響を受けにくい。
- 4 水分活性を求める計算式は、純水の水蒸気圧/食品の水蒸気圧である。

問 17 味の成分に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 乳酸は、甘味成分である。
- 2 イソフムロンは、苦味成分である。
- 3 カプサイシンは、酸味成分である。
- 4 テオブロミンは、うま味成分である。

問 18 次のうち、動物性色素であるものを選びなさい。

- 1 β -カロテン
- 2 リコピン
- 3 ミオグロビン
- 4 クロロフィル

問 19 小麦粉に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 灰分は、1等粉より2等粉の方が多い。
- 2 グルテンは、小麦粉の炭水化物である。
- 3 たんぱく質は、強力粉より薄力粉の方が多い。
- 4 小麦粉の炭水化物は、でんぷんより食物繊維が多い。

食 品 衛 生 学

問 20 黄色ブドウ球菌に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 この菌は、自然界に広く分布している。
- 2 この菌が増殖するときに産生する毒素（エンテロトキシン）は、熱に弱い。
- 3 この菌による食中毒では、腹痛や下痢がみられるが、嘔吐はほとんどない。
- 4 この菌による食中毒の潜伏期間は、通常2～7日程度、平均は3～5日である。

問 21 カンピロバクターに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 この菌による食中毒は、毒素型食中毒に分類される。
- 2 この菌による食中毒の主症状は、神経麻痺、複視である。
- 3 この菌による食中毒は、100個程度の少ない菌数でも発症する。
- 4 この菌による食中毒の主な原因食品は、海産魚介類とその加工品である。

問 22 ノロウイルスに関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 ノロウイルスは食品中で増殖し、食中毒を引き起こす。
- 2 ノロウイルス食中毒の主な症状は、嘔吐、下痢、発熱である。
- 3 食品を媒介する食中毒であるとともに、人から人へうつる感染症でもある。
- 4 中心部まで十分に加熱することで、食品中のノロウイルスを不活化できる。

問 23 自然毒を含む動植物と原因物質の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 フグ ————— テトロドトキシン
- 2 イシナギ —— ビタミンE
- 3 じゃがいも —— ディノフィシストキシン
- 4 ツキヨタケ —— サキシトキシン

問 24 食品添加物の表示に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 L-アスコルビン酸をV、Cと簡略表記することはできない。
- 2 野菜の殺菌に次亜塩素酸を使用した場合、表示が免除される。
- 3 β -カロテンを着色の目的で使用した場合、表示が免除される。
- 4 複数の甘味料を使用した場合、一括して「甘味料」と表示できる。

問 25 食品添加物の用途と物質名の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 保存料 —— プロピオン酸
- 2 甘味料 —— 炭酸水素ナトリウム
- 3 膨脹剤 —— ソルビン酸カリウム
- 4 酸化防止剤 — クエン酸

問 26 食品中における有害物質に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 メチル水銀は、水俣病の原因物質である。
- 2 ヒ素は、清涼飲料水から検出されてはならない。
- 3 牛乳中の放射線セシウムの基準値は、100Bq (ベクレル) /kg である。
- 4 ダイオキシン類の耐容 1 日摂取量は、4pg (ピコグラム) -TEQ/kg/日である。

問 27 洗浄・消毒に関する記述として誤っているものを選びなさい。

- 1 逆性石けんは、洗浄力は弱い殺菌力が強い。
- 2 クレゾール石けん液は、食品取扱い施設での使用に適さない。
- 3 アルコールによる消毒は、一般にエチルアルコールの水溶液が用いられる。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムを希釈した溶液は、時間が経過しても効力が持続する。

問 28 食品取扱者の衛生管理に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 作業前に手の爪は短く切り、指輪や時計をはずしてから手洗いを行う。
- 2 健康状態を確認するため、年 1 回以上は健康診断を受ける必要がある。
- 3 腸管出血性大腸菌の保菌者は、手袋を着用して食品を取り扱わなければならない。
- 4 作業場では専用の衣類やはきものを使用し、作業着のままで外出することは避ける。

問 29 次の HACCP システムの 7 つの原則に関する記述で、誤っているものを選びなさい。

- 1 7原則の1つに「検証方法の設定」がある。
- 2 12手順の1つに「HACCP チームの編成」がある。
- 3 わが国の食品製造施設は、HACCP 方式に基づく衛生管理が義務づけられている。
- 4 HACCP は、「危害分析重要管理点 (Hazard Analysis and Critical Control Point)」の略称である。

問 30 次の組み合わせのうち、両方ともアレルギー表示が義務づけられているものを選びなさい。

- 1 大豆、えび
- 2 小麦、かに
- 3 そば、さば
- 4 落花生、いか

栄 養 学

問 31 栄養素の機能に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 たんぱく質は、主に体の構成成分となる。
- 2 炭水化物（糖質）は、主に体の働きを調節する。
- 3 無機質は、熱量源としてエネルギーを供給する。
- 4 ビタミンは、熱量源としてエネルギーを供給する。

問 32 栄養素と消化酵素の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 脂質 ————— トリプシン
- 2 乳糖 ————— スクラーゼ
- 3 ショ糖 ————— マルターゼ
- 4 たんぱく質 — ペプシン

問 33 炭水化物（糖質）に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 ブドウ糖は、肝臓にグリコーゲンとして貯蔵される。
- 2 炭水化物（糖質）の代謝には、ビタミンB₁が必要である。
- 3 炭水化物（糖質）は、単糖類に分解されて小腸で吸収される。
- 4 スクロースは、そのまま血糖として身体の各部分に運搬される。

問 34 ビタミンに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 脂溶性ビタミンは、体内に貯蔵されにくい。
- 2 ビタミンAは、過剰摂取により夜盲症になる。
- 3 ビタミンEは、抗酸化作用を有する。
- 4 ビタミンKは、血液凝固抑制作用を有する。

問 35 食事バランスガイドに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 コマの軸は、油・調味料を示す。
- 2 コマのヒモは、菓子・嗜好飲料を示す。
- 3 主菜の主材料は、肉、魚、卵、海藻である。
- 4 副菜の主材料は、野菜、きのこ、大豆である。

問 36 高血圧症の食事に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 食塩の摂取を制限する。
- 2 食物繊維の摂取を制限する。
- 3 アルコールの摂取を制限する。
- 4 適正なエネルギー量を摂取する。

製菓理論

問 37 うるち米を原料としている粉を選びなさい。

- 1 白玉粉
- 2 上用粉
- 3 上南粉
- 4 羽二重粉

問 38 イスパタに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 白く仕上げる製品には不向きである。
- 2 インスタントパウダーの略称である。
- 3 速効性、中間性、遅効性の3種類がある。
- 4 重曹と塩化アンモニウムを混合したアンモニア系合成膨張剤である。

問 39 水飴に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 強い粘りがある。
- 2 砂糖の結晶化を防止する。
- 3 艶出し乾き止めの効果がある。
- 4 糖化度 (DE 値) が低いものほど、メイラード反応を起こしやすい。

問 40 和三盆糖に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 主に沖縄で生産されている。
- 2 原材料は、サトウキビである。
- 3 風味はあまりなく、口どけが悪い。
- 4 原材料の搾り汁を煮詰めてそのまま固めたものである。

問 41 次の和菓子の分類の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 餅物 — 雪平
- 2 岡物 — 最中
- 3 蒸し物 — こなし
- 4 焼き物 — 石衣

問 42 次の餡の名称と材料・製法の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- 1 練切餡 —— 餡を火取り、求肥などを加えた餡
- 2 つぶし餡 —— 小豆を煮崩さないように練り上げた餡
- 3 火取り餡 —— 並餡より硬く練り上げた餡
- 4 うぐいす餡 — 白餡に抹茶を練りこんだ餡

問 43 ゼラチンに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 冷水でも溶ける。
- 2 原材料は、牛や豚の骨や皮である。
- 3 酸味の強い果汁を添加した場合、凝固力が強まる。
- 4 ゼラチン溶液の融解温度と凝固温度は、寒天と比較して高い。

問 44 次の製品のうち、コンフィズリーに分類されるものを選びなさい。

- 1 ヌガー
- 2 サバラン
- 3 マカロン
- 4 カスタードプリン

問 45 生地の種類と製品の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- 1 発酵生地 —— サバラン
- 2 パイ生地 —— ダックワーズ
- 3 シュー生地 —— エクレール
- 4 スポンジ生地 — ロールケーキ

問 46 小麦粉の種類と主な用途に関する組み合わせのうち誤っているものを選びなさい。

- 1 薄力粉 —— カステラ
- 2 中力粉 —— めん
- 3 準強力粉 — パン
- 4 強力粉 —— クッキー

問 47 鶏卵に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 卵黄の 75% は、水分である。
- 2 卵白は、卵黄より脂質が多い。
- 3 卵白は、60℃ で完全に凝固する。
- 4 卵黄に含まれるレシチンには、乳化作用がある。

問 48 乳製品に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 バターの水分量は、約 5% である。
- 2 クリームの成分の 70% は脂質である。
- 3 エメンタルチーズは、代表的な白カビチーズである。
- 4 牛乳のたんぱく質に占める割合で最も多いのは、カゼインである。

問 49 油脂のショートニング性について、正しいものを選びなさい。

- 1 製品に、サクサクした食感を与える性質
- 2 固形脂の固さが、温度により変わる性質
- 3 揚がり具合、風味、酸化安定性などの性質
- 4 生地の混合工程で、油脂が気泡を抱き込む性質

問 50 次の製パン改良剤（イーストフード）の素材の主な働き（目的）で、正しいものを選びなさい。

- 1 カルシウム塩 —— 酵母の栄養となる。
- 2 アンモニウム塩 —— 生地の還元を促す。
- 3 L-システイン —— 水質を改善する。
- 4 L-アスコルビン酸 — 生地の酸化を促す。

問 51 油脂に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 バターは、乳脂肪 80% 以上である。
- 2 ラードは、精製した牛の脂肪である。
- 3 マーガリンは、バターの代替品としてアメリカで開発された。
- 4 ショートニングは、ラードの代替品としてフランスで開発された。

問 52 でんぷんに関する記述で、次の文章の () に入る語句の組み合わせとして正しいものを選びなさい。

でんぷんを含んだ原料に水を加えて加熱すると (A) が起こる。(A) したでんぷんを (B) と呼び、元のままのでんぷんを (C) と呼ぶ。

- | | A | | B | | C |
|---|----|---|---------------|---|---------------|
| 1 | 老化 | — | α でんぷん | — | β でんぷん |
| 2 | 老化 | — | β でんぷん | — | α でんぷん |
| 3 | 糊化 | — | α でんぷん | — | β でんぷん |
| 4 | 糊化 | — | β でんぷん | — | α でんぷん |

問 53 生地発酵の目的に関する記述で、次の文章の () に入る語句の組み合わせとして正しいものを選びなさい。

生地発酵の目的は、生地を (A) しやすい状態にし、生地膜を薄くして生地の (B) を促進させ、生地中に (C) を蓄積し、パンに良い風味と芳香を与えることである。

- | | A | | B | | C |
|---|-----|---|----|---|-------|
| 1 | 伸展 | — | 還元 | — | 酪酸 |
| 2 | 弾力化 | — | 還元 | — | 発酵生成物 |
| 3 | 伸展 | — | 酸化 | — | 発酵生成物 |
| 4 | 弾力化 | — | 酸化 | — | 酪酸 |

問 54 乳製品に関する記述で、誤っているものを選びなさい。

- 1 レンネットは、バター製造に使われる。
- 2 乳糖は、ブドウ糖とガラクトースからなる。
- 3 牛乳は、バターよりカルシウム含有量が多い。
- 4 バターの香気の主成分は、ジアセチル (ダイアセチル) である。

問 55 パンの製造工程におけるベンチタイムに関する記述で、次の文章の（ ）に入る語句の組み合わせとして正しいものを選びなさい。

ベンチタイムは、（ A ）で痛められ硬化を起こした生地を緩和して休ませる時間であり、（ B ）ともいう。

- | | A | | B |
|---|-------|---|------|
| 1 | 分割、丸め | — | 中間発酵 |
| 2 | ミキシング | — | 中間発酵 |
| 3 | 分割、丸め | — | 最終発酵 |
| 4 | ミキシング | — | 最終発酵 |

製菓実技

注意事項

- ・ 製菓実技（問 56 から問 60）は、「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択して解答すること。
- ・ 2つ以上の分野に解答した場合は、製菓実技分野の解答はすべて無効とします。

和菓子

問 56 だんごの製造過程に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 上新粉に水を加え、こねる。
- 2 せいろに布巾を敷き、生地をちぎって並べる。
- 3 50分くらいかけて蒸し上げる。
- 4 臼に入れて十分につき、一旦冷やして再度つき上げる。

問 57 次の菓子類のうち、もち米を原材料としているものを選びなさい。

- 1 赤飯
- 2 きんつば
- 3 ういろう
- 4 つやぶくさ

問 58 黄味時雨の材料として不要なものを選びなさい。

- 1 卵黄
- 2 白餡
- 3 薄力粉
- 4 ベーキングパウダー

問 59 次の和菓子の用語と意味の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- 1 泣く —— 製品が吸湿し、べたべたになること
- 2 蜜糸 —— 煮詰めたシロップなどを上から垂らした時、糸状に伸びる液のこと
- 3 天ぷら —— 製品に油をかけて艶をだすこと
- 4 三同割 —— 砂糖・粉・卵が同量のこと

問 60 蒸し羊羹の材料として正しいものを選びなさい。

- 1 蕨粉
- 2 上新粉
- 3 上南粉
- 4 小麦粉

洋菓子

問 56 一般的なスポンジ生地（ジェノワーズ）の正しい焼成温度を選びなさい。

- 1 80℃～100℃
- 2 120℃～140℃
- 3 160℃～180℃
- 4 200℃～220℃

問 57 バターケーキの基本配合の正しい比率を選びなさい。

	バター	砂糖	卵	小麦粉
1	1	1	1	1
2	1	1	2	2
3	2	2	1	1
4	1	2	2	1

問 58 フィナンシェの材料として**不要なもの**を選びなさい。

- 1 卵黄
- 2 砂糖
- 3 薄力粉
- 4 アーモンドパウダー

問 59 シュー菓子に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 一般的にエクレールとは、リング状に焼いたものである。
- 2 「シュー」という言葉は、フランス語で「かぼちゃ」という意味である。
- 3 シュー生地の基本的な使用食材は、水、バター、塩、薄力粉、卵である。
- 4 シュー生地は、120℃くらいでじっくりと焼く。

問 60 サブレ生地の仕込み・焼成で、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 小麦粉、砂糖、バターなどをすり合わせ、サブラージュする。
- 2 仕込んだ生地は、冷蔵庫で休ませてから使う。
- 3 通常、仕込んだ生地は、絞らず伸ばして使用する。
- 4 全ての材料をミキサーでホイップする。

製パン

問 56 食パン（直捏法）の材料配合割合及び製法に関する組み合わせで、正しいものを選びなさい。

	パン酵母（生）		捏上温度		発酵時間
1	1.0%	——	24℃～25℃	——	70分～80分
2	1.5%	——	24℃～25℃	——	90分～100分
3	2.0%	——	26℃～27℃	——	110分～120分
4	3.0%	——	26℃～27℃	——	130分～140分

問 57 フランスパンの製法におけるホイロ条件に関する組み合わせで正しいものを選びなさい。

	温度		湿度
1	27℃～28℃	——	65%
2	27℃～28℃	——	75%
3	30℃～32℃	——	65%
4	30℃～32℃	——	75%

問 58 焼成工程において、スチームを注入するパンを選びなさい。

- 1 バターロール
- 2 クロワッサン
- 3 フランスパン
- 4 レーズンブレッド

問 59 カイザーゼンメルに関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 成形は、棒状である。
- 2 ホイロ温度は、38℃である。
- 3 アメリカで作られた製品である。
- 4 特徴は、表面の花びら模様である。

問 60 一般にパン酵母の配合量（％）が最も多いものを選びなさい。

- 1 食パン
- 2 菓子パン
- 3 デニッシュ
- 4 フランスパン