

# 令和6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。
- 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。

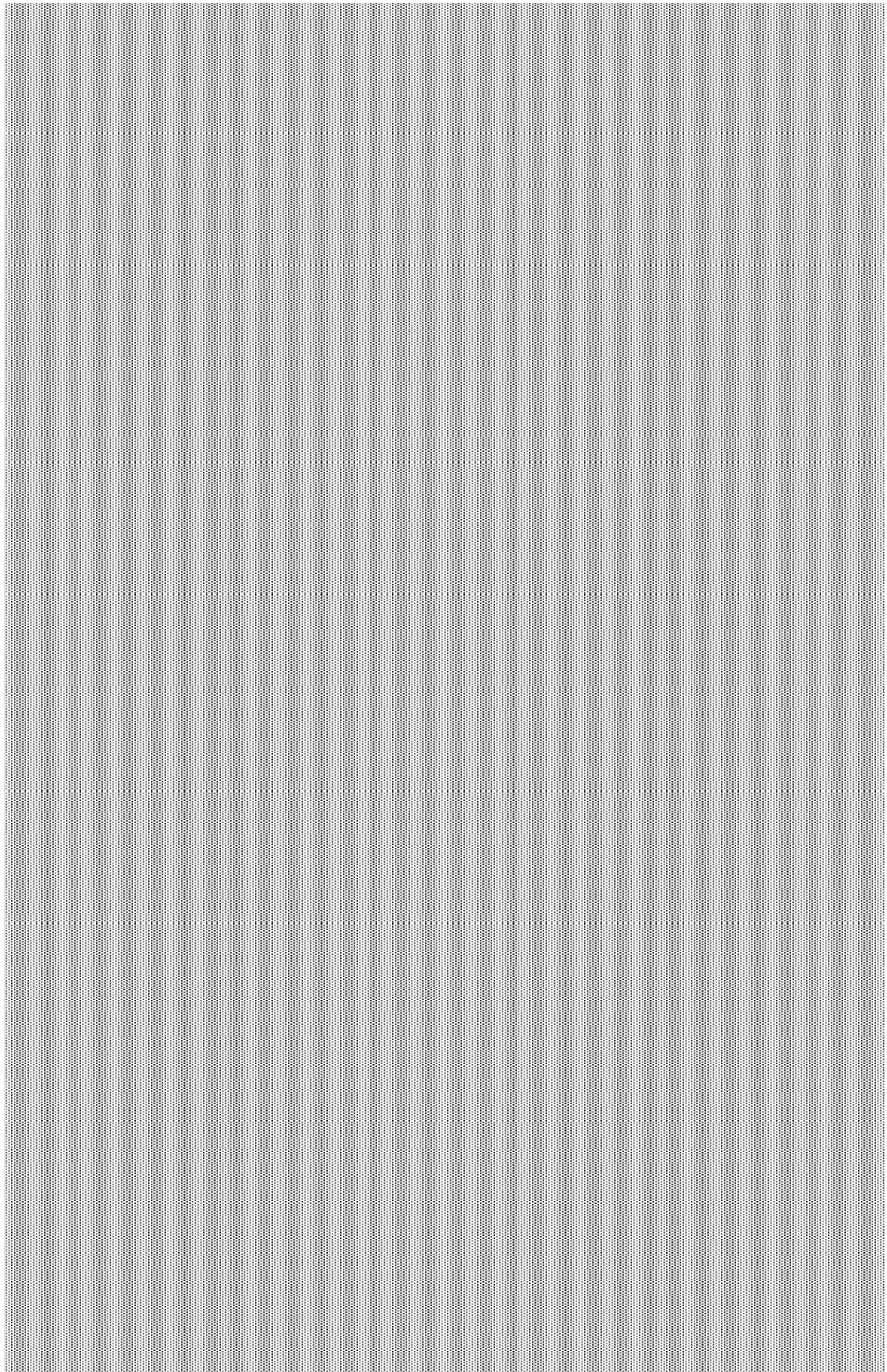
- 1 京 都
- 2 東 京
- 3 福 岡
- 4 仙 台

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)    

- 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 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。)
- 7 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。
- 8 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 製菓衛生師法に関する記述で、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 製菓衛生師でなければ、菓子製造の業務に従事してはならない。
- 2 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対して与えられる。
- 3 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。
- 4 麻薬、あへん、大麻、覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師の免許が与えられないことがある。

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こと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 次の法律のうち、厚生労働省が所管するものを選びなさい。

- 1 学校給食法
- 2 環境基本法
- 3 製菓衛生師法
- 4 学校保健安全法

問4 食品衛生法第4条第1項について、( )に入る語句として正しいものを選びなさい。

食品衛生法における食品はすべての飲食物をいうが、( )に規定する医薬品、医薬部外品以外及び再生医療等製品は含まれない。

- 1 医療法
- 2 製菓衛生師法
- 3 食品安全基本法
- 4 医薬品医療機器等法

# 公衆衛生学

問5 食品衛生法に基づいて、食中毒発生時の原因調査を行う機関を選びなさい。

- 1 警察
- 2 保健所
- 3 保健センター
- 4 消費生活センター

問6 次のうち、**生活習慣病に含まれないもの**を選びなさい。

- 1 結核
- 2 脳梗塞
- 3 大腸がん
- 4 心筋梗塞

問7 正常な空気組成における酸素濃度として、最も適当なものを選びなさい。

- 1 11%
- 2 21%
- 3 31%
- 4 41%

問8 疾病予防における二次予防に当たるものを選びなさい。

- 1 禁煙
- 2 予防接種
- 3 食生活の改善
- 4 健康診断の定期受診

問9 「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 梅毒
- 2 細菌性赤痢
- 3 ボツリヌス症
- 4 クリプトスポリジウム症

問 10 人間が快適であると感じる湿度(至適湿度)として、最も適当なものを選びなさい。

- 1 0～10%
- 2 10～40%
- 3 40～70%
- 4 70～80%

問 11 適切な生活習慣として、**当てはまらないもの**を選びなさい。

- 1 適正な睡眠
- 2 過度な飲酒
- 3 喫煙をしない
- 4 適正体重の維持

問 12 感染症の分類と感染症例の組合せとして、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 一類感染症 —— エボラ出血熱
- 2 二類感染症 —— 結核
- 3 三類感染症 —— コレラ
- 4 四類感染症 —— 腸管出血性大腸菌感染症

問 13 2022 年の日本の総人口の高齢化率として、最も適当なものを選びなさい。

- 1 19%
- 2 29%
- 3 39%
- 4 49%

# 食 品 学

問 14 穀類とその加工品の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

- 1 大麦 ————— 上新粉
- 2 うるち米 —— 寒梅粉
- 3 小麦 ————— ビーフン
- 4 もち米 ————— 道明寺粉

問 15 大豆に関する記述として、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 脂質を含まない。
- 2 カリウムなどの無機質を含む。
- 3 たんぱく質の多くは、グリシニンである。
- 4 生大豆には、トリプシンインヒビターが含まれる。

問 16 野菜に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 たまねぎは、葉菜類である。
- 2 にんじんは、果菜類である。
- 3 レンコンは、茎菜類である。
- 4 カリフラワーは、花菜類である。

問 17 水分活性に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 結合水は、0℃で凍結する。
- 2 純水の水分活性は、100 である。
- 3 自由水は、微生物の生育に利用される。
- 4 水分活性は、純水の水蒸気圧を食品の水蒸気圧で除して求める。

問 18 次の品目のうち、日本の近年の品目別自給率（重量ベース）が**最も低いもの**を選びなさい。

- 1 米
- 2 大豆
- 3 小麦
- 4 魚介類

問 19 食品表示法により食物アレルギー表示が義務づけられている対象品目（特定原材料）を選びなさい。

- 1 もも
- 2 落花生
- 3 オレンジ
- 4 アーモンド

# 食 品 衛 生 学

問 20 食中毒の分類に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 ヒスタミンによる食中毒は、自然毒食中毒に分類される。
- 2 クドアによる食中毒は、ウイルス性食中毒に分類される。
- 3 ボツリヌス菌による食中毒は、食品内毒素型に分類される。
- 4 黄色ブドウ球菌による食中毒は、生体内毒素型に分類される。

問 21 ノロウイルス食中毒に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 冬季よりも夏季に多発する。
- 2 二次汚染による事例は少ない。
- 3 潜伏期間は、4～7日間程度である。
- 4 感染後に症状がない場合であっても、便中にウイルスが排泄される。

問 22 食中毒予防に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 ボツリヌス菌による食中毒を予防するため、食品を真空包装する。
- 2 サルモネラ属菌による食中毒を予防するため、卵は割卵後に常温で保存する。
- 3 腸管出血性大腸菌による食中毒を予防するため、食肉を中心温度 55℃で1分間加熱する。
- 4 ウェルシュ菌による食中毒を予防するため、調理済の食品をすぐに喫食しない場合は、速やかに低温で保存する。

問 23 食品添加物とその使用対象食品との組合せで、正しいものを選びなさい。

- 1 プロピオン酸ナトリウム —— パン
- 2 亜硝酸ナトリウム ————— 果物
- 3 亜硫酸ナトリウム ————— ごま
- 4 食用黄色4号 ————— カステラ

問 24 食品中の有害物質に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 カドミウムは、カネミ油症の原因物質である。
- 2 アフラトキシンは、発がん性が認められていない。
- 3 じゃがいもの放射線照射は、殺菌の目的で利用されている。
- 4 食品中の放射性セシウムには、食品衛生法に基づく放射能規制値が定められている。



問 25 食品添加物の物質名とその用途の組み合わせで、正しいものを選びなさい。

- 1 ステビア \_\_\_\_\_ 甘味料
- 2 5'-イノシン酸二ナトリウム \_\_\_\_\_ 乳化剤
- 3 グリセリン脂肪酸エステル \_\_\_\_\_ 調味料
- 4 ソルビン酸 \_\_\_\_\_ 酸化防止剤

問 26 調理従事者の衛生管理に関する記述で、**適当でないもの**を選びなさい。

- 1 健康状態を確認するために、健康診断を受ける必要がある。
- 2 衣類や履物は専用のもを使用し、作業衣のまま外出することは避ける。
- 3 手指に化膿創がある場合は、絆創膏を貼ってから食品の製造・調理を行う。
- 4 毛髪の混入防止対策として、帽子やネットは毛髪を十分に覆うように着用する。

問 27 洗浄・消毒・殺菌に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 逆性石けんは、洗浄力も殺菌力も強い。
- 2 紫外線殺菌灯は、食品内部まで殺菌することができる。
- 3 希釈した次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過に伴い効力が低下する。
- 4 アルコールによる消毒は、純アルコールによるものが最も消毒効果が高い。

問 28 HACCPに関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 HACCPに基づく衛生管理は、食品等事業者が任意で導入している。
- 2 HACCPの導入には、一般的衛生管理プログラムが実施されていることが前提である。
- 3 HACCPに基づく衛生管理は、最終製品の細菌検査により安全性を確認する方式である。
- 4 HACCP導入のための7原則の1つに、「製造工程図（フローダイアグラム）の作成」がある。

問 29 大量調理施設衛生管理マニュアルに定められる食品の保存基準に関する記述で、**適当なもの**を選びなさい。

- 1 生鮮果実は、室温で保存しなければならない。
- 2 生クリームは、10℃以下で保存しなければならない。
- 3 生鮮魚介類は、10℃以下で保存しなければならない。
- 4 冷凍食品は、-10℃以下で保存しなければならない。

問 30 次のうち、食品表示法に基づく一般的加工食品の**表示義務がないもの**を選びなさい。

- 1 商品名
- 2 保存方法
- 3 原材料名
- 4 アレルゲン

# 栄 養 学

問 31 次の糖質と消化酵素の組み合わせで、正しいものを選びなさい。

- 1 でんぷん ————— リパーゼ
- 2 マルトース ————— ペプシン
- 3 スクロース ————— マルターゼ
- 4 デキストリン ———— アミラーゼ

問 32 脂肪酸の生理作用に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 飽和脂肪酸は、血中LDLコレステロール値を低下させる。
- 2 リノール酸は、血中LDLコレステロール値を上昇させる。
- 3 トランス脂肪酸は、血中LDLコレステロール値を低下させる。
- 4 DHA（ドコサヘキサエン酸）は、血中LDLコレステロール値を低下させる。

問 33 次の無機質（ミネラル）と欠乏症状の組み合わせで、正しいものを選びなさい。

- 1 鉄 ————— 貧血
- 2 亜鉛 ————— 骨軟化症
- 3 カルシウム ———— 味覚障害
- 4 ナトリウム ———— 血圧上昇

問 34 炭水化物に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 不溶性食物繊維は、排便を抑制する。
- 2 ガラクトースは、ショ糖の構成糖である。
- 3 フルクトースは、血液中では血糖として存在している。
- 4 グリコーゲンは、動物の肝臓や筋肉にエネルギー源として貯蔵される。

問 35 エネルギー代謝に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 基礎代謝量は、妊娠時に高くなる。
- 2 安静時代謝は、基礎代謝の2倍である。
- 3 睡眠時は、エネルギーが消費されない。
- 4 基礎代謝量は、同じ年齢階級であれば女が男より大きい。

問 36 年代別栄養に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 高齢期には、味覚が向上する。
- 2 幼児期には、間食をする必要がない。
- 3 乳児期には、頭蓋内出血の予防としてビタミンKを投与する。
- 4 妊娠初期には、胎児の神経管閉鎖障害予防としてビタミンDを摂取する。

# 製菓理論

問 37 次の和菓子のうち、干菓子を選びなさい。

- 1 落雁
- 2 水羊羹
- 3 おはぎ
- 4 カステラ

問 38 和三盆糖の原料として、正しいものを選びなさい。

- 1 花の蜜
- 2 砂糖楓
- 3 麦芽汁
- 4 さとうきび

問 39 次のうち、蒸留酒を選びなさい。

- 1 清酒
- 2 ビール
- 3 ワイン
- 4 ウイスキー

問 40 次のうち、もち米を原料としているものを選びなさい。

- 1 上新粉
- 2 薯蕷粉
- 3 白玉粉
- 4 かるかん粉

問 41 次のうち、膨張剤でないものを選びなさい。

- 1 イスパタ
- 2 レンチン
- 3 ベーキングパウダー
- 4 炭酸水素ナトリウム

問 42 次のうち、原料が地上でんぷんであるものを選びなさい。

- 1 くず粉
- 2 片栗粉
- 3 わらび粉
- 4 コーンスターチ

問 43 鶏卵の平均的な重量比率として、最も適当なものを選びなさい。

卵殻 : 卵黄 : 卵白

- 1 1 : 2 : 7
- 2 1 : 3 : 6
- 3 1 : 4 : 5
- 4 1 : 5 : 4

問 44 イスパタに関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 インスタントパウダーの略称である。
- 2 速効性、中間性、遅効性の3種類がある。
- 3 白く仕上げる製品への添加には適していない。
- 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 45 次のうち、構成成分に占める灰分の割合が最も高いものを選びなさい。

- 1 黒砂糖
- 2 上白糖
- 3 白双糖
- 4 グラニュー糖

問 46 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを選びなさい。

卵白を攪拌するとたんぱく質溶液が空気を抱き込み、安定した気泡を形成する。これが卵白の示す（ ）である。

- 1 乳化性
- 2 起泡性
- 3 熱凝固性
- 4 メイラード反応

問 47 次のうち、寒天の原材料として正しいものを選びなさい。

- 1 リンゴ
- 2 スギノリ
- 3 テングサ
- 4 動物の皮

問 48 チョコレートに含まれるテオブロミンの味として、適当なものを選びなさい。

- 1 甘味
- 2 酸味
- 3 塩味
- 4 苦味

問 49 次のうち、菓子とその生地の種類の見合わせとして、正しいものを選びなさい。

- 1 パルミエ ————— 折り生地
- 2 サヴァラン ————— 加熱生地
- 3 プリオッシュ ————— 練り生地
- 4 クロワッサン ————— 凝固生地

問 50 小麦粉に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 主成分はでんぷんである。
- 2 上級なものほど灰分が多い。
- 3 水を加えて練り合わせるとグルテンができる。
- 4 調理特性はたんぱく質の含有量によって変わる。

問 51 次のうち、小麦粒の中で約 83%を占めており小麦粉になる部分を選びなさい。

- 1 表皮
- 2 胚芽
- 3 胚乳
- 4 胚種

問 52 パン酵母（イースト）に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 生酵母の水分量は、約 50%である。
- 2 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。
- 3 生酵母 1 g 中に含まれる細胞数は、1000 億個である。
- 4 酵母の活動する温度は、35～38℃で pH は 2～3 が最も適している。

問 53 次のうち、酵母の栄養源となる製パン改良剤（イーストフード）を選びなさい。

- 1 カルシウム塩
- 2 L-システイン
- 3 アンモニウム塩
- 4 L-アスコルビン酸

問 54 マーガリンに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ラードの代替品として、日本で開発された。
- 2 ラードの代替品として、ドイツで開発された。
- 3 バターの代替品として、アメリカで開発された。
- 4 バターの代替品として、フランスで開発された。

問 55 次のうち、堅果類を選びなさい。

- 1 栗
- 2 リンゴ
- 3 メロン
- 4 パイナップル



# 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 次のうち、寒天を**原材料としていないもの**を選びなさい。

- 1 水羊羹
- 2 錦玉羹
- 3 淡雪羹
- 4 蒸し羊羹

問 57 次のうち、赤飯の材料として使用する豆類を選びなさい。

- 1 そら豆
- 2 ささげ
- 3 いんげん豆
- 4 えんどう豆

問 58 蒸し物とその材料の組み合わせとして、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 黄味時雨 —— 卵黄
- 2 菓饅頭 —— 強力粉
- 3 利休饅頭 —— 黒砂糖
- 4 薯蕷饅頭 —— やまいも

問 59 次のうち、原材料に薄力粉を使用するものを選びなさい。

- 1 雪平
- 2 柏餅
- 3 こなし
- 4 豆大福

問 60 練り羊羹の製造過程に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 水飴が溶けたら、最後に裏ごしする。
- 2 ヘラ数を多くし、鍋底に焦げ付かないようにする。
- 3 グラニュー糖を加え、沸騰させてから餡を加える。
- 4 寒天を加えて加熱し、八分ほど溶けたところでグラニュー糖を加える。

## 洋菓子

問 56 次のうち、イタリアンメレンゲ（ムラング・イタリアエヌ）を製造する際のシロップの温度として、最も適しているものを選びなさい。

- 1 100℃
- 2 120℃
- 3 150℃
- 4 180℃

問 57 次のうち、パート・ブリゼの生地を使用するバターの状態として、最も適しているものを選びなさい。

- 1 冷凍状態のもの。
- 2 50℃に溶かしたもの。
- 3 常温でポマード状のもの。
- 4 冷蔵庫でよく冷やしたもの。

問 58 パータ・ジェノワーズ焼成温度として、最も適当なものを選びなさい。

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

問 59 カスタードプディングの製法に関する記述として、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 オーブンで湯煎焼きにする。
- 2 焼成温度が高いと、スが入る。
- 3 基本的な材料にゼラチンが入る。
- 4 焼成温度は 150℃～160℃である。

問 60 次のうち、バターケーキ生地の製法として、**当てはまらないもの**を選びなさい。

- 1 フレーク法
- 2 シュガーバター法
- 3 フラワーバター法
- 4 オールインミックス法

## 製パン

問 56 中種法の特徴に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 製品の老化が遅い。
- 2 工程所要時間が短い。
- 3 製品にボリュームが出にくい。
- 4 設備スペースの規模が小さい。

問 57 次のうち、ミキシングによる生地の変化で、生地が粘着状になり流動性を帯びる段階を選びなさい。

- 1 結合段階
- 2 破壊段階
- 3 水切れ段階
- 4 麩切れ段階

問 58 パン生地の発酵の目的に関する記述として、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 ガスの保持力を強める。
- 2 生地の酸化を抑制する。
- 3 パンに良い風味と芳香を与える。
- 4 生地を伸展しやすい状態にする。

問 59 イーストドーナツ製造におけるホイロの温度・湿度の組み合わせとして、最も適切なものを選びなさい。

- |   | 温度  | 湿度  |
|---|-----|-----|
| 1 | 28℃ | 60% |
| 2 | 28℃ | 75% |
| 3 | 40℃ | 60% |
| 4 | 40℃ | 75% |

問 60 次の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**を選びなさい。

- 1 ナン ————— インド
- 2 チャバタ ————— ドイツ
- 3 ロゼッタ ————— イタリア
- 4 クロワッサン ——— フランス

