令和８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）日本の首都として、正しいものを選びなさい。

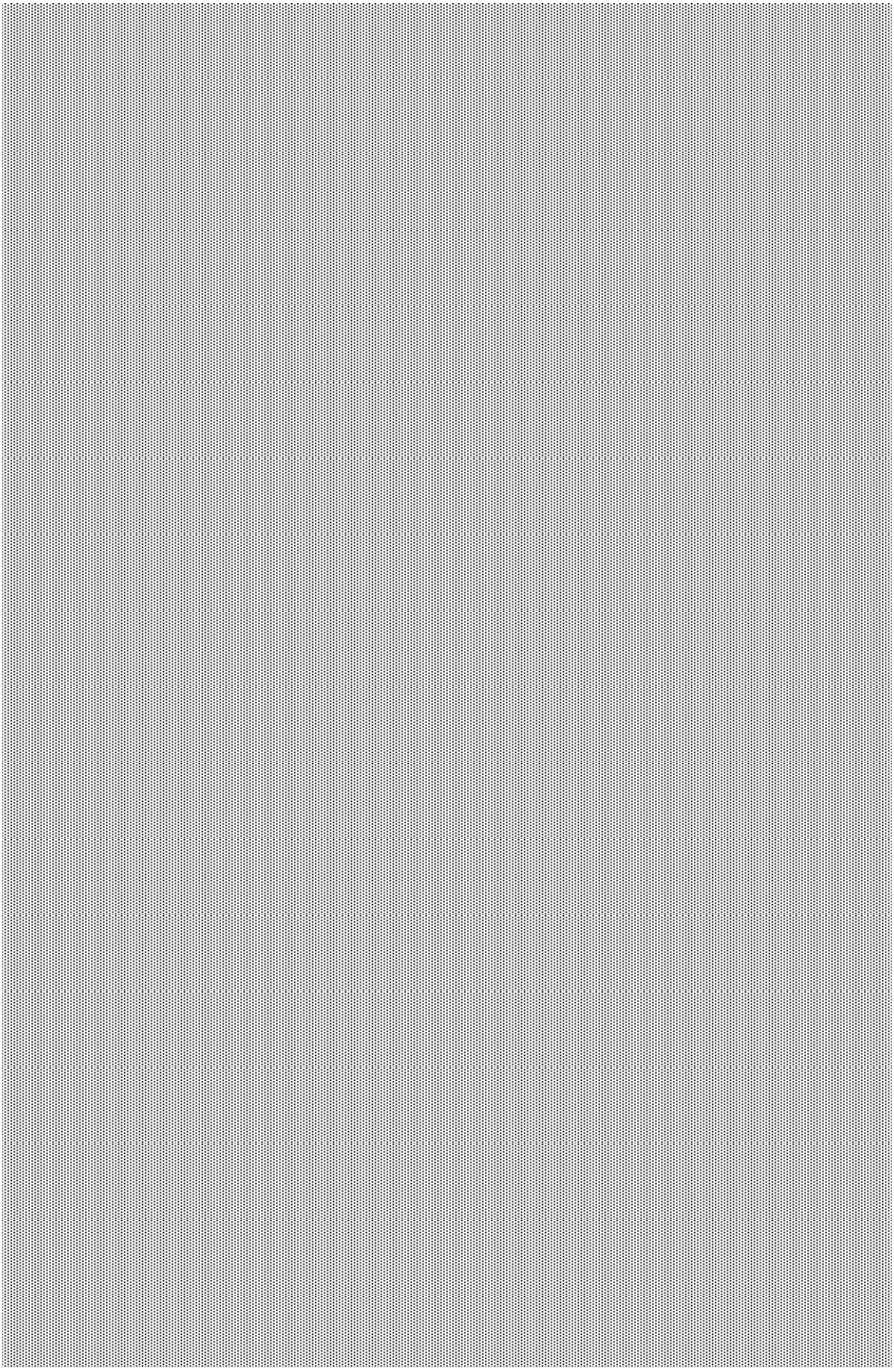
　　１　京　都
　　２　東　京
　　３　福　岡
　　４　仙　台

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　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。
　　（消せるボールペンは不可。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　次のうち、国会の議決によっ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　埼玉県食品衛生法施行条例

問２　次の記述は、製菓衛生師法第１条の条文である。（　　）に入る語句の組合せとして正しいものを選びなさい。

この法律は、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の（　A　）を向上させ、もつて（　B　）に寄与することを目的とする。

	A		B
1	資質	―	国民の健康の保護
2	資質	―	公衆衛生の向上及び増進
3	技術	―	国民の健康の保護
4	技術	―	公衆衛生の向上及び増進

問３　次のうち、製菓衛生師に関する法令の規定に**違反しているもの**を選びなさい。

1　製菓衛生師の免許を持っていないが、製菓業務に従事した。
2　製菓衛生師免許の取消処分を受けたので、その翌日に免許証を返納した。
3　製菓衛生師免許証を紛失したので、免許を与えた都道府県に免許証の再交付を申請した。
4　製菓衛生師の免許を持っていないが、製菓コンクールで優勝したので、製菓衛生師の名称を用いて製菓業務に従事した。

問４　次のうち、食品衛生法に定められているものを選びなさい。

1　食育推進運動の展開
2　食品健康影響評価の実施
3　食中毒発生時の原因調査
4　国民健康・栄養調査の実施

公　衆　衛　生　学

問５　次のうち、ウィンスローによる公衆衛生の定義について、(　　）に入る語句として適切なものを選びなさい。

公衆衛生とは、(　　）によって、疾病を予防し、寿命を延長し、身体的、精神的健康と能率の増進をはかる科学・技術である。

1　完全な個人主義
2　経済成長の最優先
3　高度先進医療の技術開発
4　地域社会の組織的な努力

問６　次のうち、一酸化炭素に関する記述として**誤っているもの**を選びなさい。

1　刺激臭がある。
2　極めて強い毒性を有する。
3　中毒の防止に、換気は有効である。
4　中毒の症状は、頭痛、吐き気等がある。

問７　次の感染症の予防対策のうち、宿主の抵抗力を高める手段（感受性対策）として適当なものを選びなさい。

1　ねずみ族、衛生害虫などを駆除する。
2　菓子製造の作業を始める前に、適切な手洗いを行う。
3　日常的に適度な運動をし、バランスのとれた栄養、休養、睡眠をとる。
4　嘔吐、下痢、腹痛などの症状がある場合は、製菓製造の作業を行わない。

問８　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正しいものを選びなさい。

1　食後３日以上経って発症する。
2　症状として、運動神経麻痺(まひ)が起こる。
3　調理人の手指の化膿(かのう)巣は、食品の汚染源とはならない。
4　菌が増殖するときに産生する毒素が食中毒の原因となる。

問９　次のうち、健康異常とその原因となる生活習慣の主な組合せとして**誤っているもの**を選びなさい。

1　肺がん ―――――― 喫煙
2　味覚障害 ―――――― カルシウムの摂取不足
3　動脈硬化 ―――――― 動物性脂質の過剰摂取
4　２型糖尿病 ―――――― 身体的活動の低下（運動不足）

問 10　次の労働者の健康を守るための管理（労働衛生の３管理）のうち、作業環境管理に該当するものを選びなさい。

1　健康診断
2　作業時間の設定
3　作業姿勢の適正化
4　作業場の温度調節

問 11　次のうち、菓子製造業の事業場において、同一姿勢や繰り返し作業で発生しやすい健康障害を選びなさい。

1　腰痛
2　白内障
3　白ろう病
4　感染性胃腸炎

問 12　次のうち、水俣病に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　骨軟化症を引き起こす。
2　原因物質はカドミウムである。
3　ディーゼル自動車からの排ガスに起因する疾病である。
4　メチル水銀を含んだ化学工場からの排水に起因する疾病である。

問 13　次のうち、地球温暖化対策の推進に関する法律第２条第３項に定められる７種類の温室効果ガスに含まれる物質を選びなさい。

1　酸素
2　窒素
3　二酸化炭素
4　ホルムアルデヒド

食　品　学

問 14　次のうち、果菜類に分類されるものを選びなさい。

1　かぶ
2　なす
3　たまねぎ
4　ブロッコリー

問 15　次のうち、食品の水分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　純水の水分活性値は、100 である。
3　自由水が多い食品は、乾燥しやすい。
4　結合水が多い食品は、腐敗が生じやすい。

問 16　次のうち、色素成分に関する記述として**誤っているもの**を選びなさい。

1　卵黄の黄色は、ルテインによるものである。
2　食肉の暗赤色は、ミオグロビンによるものである。
3　あおのりの青緑色は、クロロフィルによるものである。
4　スイカの赤色は、アントシアニン系色素によるものである。

問 17　次のうち、乳類とその加工品に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　国内の乳用牛は、ほとんどがジャージー種である。
2　ヨーグルトは、牛乳に酢酸菌を添加して製造する。
3　プロセスチーズは、ナチュラルチーズを加熱処理して製造する。
4　牛乳に含まれるたんぱく質は、約 80%が乳清たんぱく質である。

問 18　次のうち、でんぷんの老化に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　糊化でんぷんが老化すると、消化性が向上する。
2　糊化でんぷんを０～５℃で保存すると、老化を防止できる。
3　糊化でんぷんを急速に脱水乾燥すると、老化を防止できる。
4　糊化でんぷんに多量の砂糖を添加すると、老化が促進される。

問 19　次のうち、食品の褐変反応に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　紅茶の赤色は、非酵素的褐変反応によるものである。
2　パンや焼き菓子の褐色は、主にカラメルによるものである。
3　リンゴの切断面が褐変するのは、酵素的褐変反応によるものである。
4　糖類を 200℃付近の高温で加熱すると、褐色のメラノイジンが生じる。

食　品　衛　生　学

問 20　次のうち、食品添加物の用途とその代表的な物質の組合せとして正しいものを選びなさい。

1　保存料 ―――― コチニール
2　酸化防止剤 ―― ペクチン
3　保存料 ―――― キシリトール
4　酸化防止剤 ―― ジブチルヒドロキシトルエン（ＢＨＴ）

問 21　次のうち、我が国における食品添加物の法的分類に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　天然香料は、動物からは得られない。
2　既存添加物は、厚生労働大臣により指定されている。
3　指定添加物は、既存添加物名簿に記載されている。
4　一般飲食物添加物は、一般に食品として飲食に供されるもので、添加物として使用される。

問 22　次のうち、ウエルシュ菌とその特徴に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　潜伏期間は 12 時間前後が多い。
2　100℃で１時間加熱すれば、全ての菌が死滅する。
3　カレーやスープの表面など、空気に触れている部分で最も激しく増殖する。
4　食中毒の予防法として、調理後の食品を常温でゆっくり冷ますことが最も効果的である。

問 23　次のうち、ノロウイルスに関する記述として正しいものを選びなさい。

1　食品中で増殖する。
2　食中毒の主な症状は、嘔吐、下痢、腹痛である。
3　不活性化には、通常の消毒用アルコールから高い効果を得られる。
4　食品の中心温度を100℃に加熱しても、死滅させることはできない。

問 24　次のうち、アレルギー様食中毒に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　主として白身魚が原因となる。
2　潜伏期間は３日間程度である。
3　原因物質は、ヒスタミンから生成されたヒスチジンである。
4　症状としては、頭痛、顔面の紅潮、かゆみを伴った皮膚の発赤や蕁麻疹（じんましん）がある。

問 25　次のうち、食物アレルギーを引き起こす特定原材料として正しいものを選びなさい。

1　大豆
2　いか
3　くるみ
4　アーモンド

問 26　次のうち、ＨＡＣＣＰシステムの７原則に**含まれないもの**を選びなさい。

1　改善措置の設定
2　ＨＡＣＣＰチームの編成
3　モニタリング方法の設定
4　ＣＣＰ（重要管理点）の設定

問 27　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**を選びなさい。

1　調理場の中に私物を持ち込まない。
2　作業着のままで外出することは避ける。
3　作業前に指輪や時計を外してから手洗いを行う。
4　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。

問 28　次のうち、食品の取扱いに関する記述として正しいものを選びなさい。

1　食品を保管する際には、先入れ後出しを励行する。
2　開缶した缶詰の中身は、缶に入れたまま保管するとよい。
3　肉・魚・野菜用のまな板は、それぞれ専用のものを用意する。
4　仕込み用と調理済みの食品を取り扱う器具、容器は、食品ごとに同一にするとよい。

問 29　次のうち、食品の取り扱いにおける洗浄と消毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

1　逆性せっけんは、殺菌力は弱いが洗浄力は強い。
2　あらかじめ完全な洗浄をしなくても、十分な消毒効果が得られる。
3　次亜塩素酸ナトリウムの希釈液は、時間が経っても効力に変わりはない。
4　アルコールによる消毒の際は、対象物は水濡れを避け、乾燥状態とする。

問 30　次のうち、食中毒の原因物質と、その発生を防ぐための管理・対策の組合せとして**誤っているもの**を選びなさい。

1　カンピロバクター ―――― 加熱に弱いので、肉類は十分に加熱する。
2　腸炎ビブリオ ―――― 魚介類は調理前に真水の流水で十分に洗う。
3　ヒスタミン ―――― 魚は水揚げから消費まで一貫して低温管理する。
4　セレウス菌（嘔吐型） ―― 加熱調理した後の料理を、室温でゆっくり冷ます。

栄　養　学

問 31　次のうち、成人の人体の構成成分に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　水分は、約 60％である。
2　糖質は、約 15％である。
3　たんぱく質は、約 40％である。
4　無機質（ミネラル）は、約 30％である。

問 32　次のうち、栄養素とその主な機能に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　脂質は、代謝を調節する。
2　糖質は、エネルギー源となる。
3　ビタミンは、体の構成成分となる。
4　無機質（ミネラル）は、体内で合成できる。

問 33　次のうち、無機質（ミネラル）と欠乏症状の組合せとして正しいものを選びなさい。

1　カルシウム ――― 貧血
2　鉄 ――― 血圧低下
3　亜鉛 ――― 骨軟化症
4　ヨウ素 ――― 甲状腺機能低下症

問 34　次のうち、脂質に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　糖脂質は、単純脂質である。
2　リノール酸は、体内で合成できる。
3　リン脂質は、生体膜の構成成分である。
4　コレステロールは、エネルギー源になる。

問 35　次のうち、生体内の水分に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　代謝水は、摂取水分に含まれる。
2　不感蒸泄(せつ)は、摂取水分に含まれる。
3　体水分量は、やせ型より肥満型の方が多い。
4　体水分量は、成人に比べて小児の方が少ない。

問 36　次のうち、年代別栄養に関する記述として**誤っているもの**を選びなさい。

1　妊娠前から、胎児の神経管閉鎖障害予防として葉酸を摂取する。
2　幼児期には、間食は食事の一部と考える。
3　高齢期には、基礎代謝量が向上する。
4　高齢期には、味を感じにくくなる。

製　菓　理　論

問 37　次の和菓子のうち、生菓子を選びなさい。

1　落雁
2　石衣
3　おこし
4　豆大福

問 38　次のうち、種実類に**分類されないもの**を選びなさい。

1　ごま
2　もも
3　くるみ
4　アーモンド

問 39　次のうち、酒類の分類に関する組合せとして正しいものを選びなさい。

1　ラム ―――― 果実 ―――― 蒸留酒
2　ワイン ―――― 果実 ―――― 蒸留酒
3　紹興酒 ―――― 米 ―――― 醸造酒
4　ウォッカ ―――― 麦 ―――― 醸造酒

問 40　次のうち、20℃の水 100 g に溶かすことができるショ糖の量として、最も近いものを選びなさい。

1　179 g
2　204 g
3　287 g
4　415 g

問 41　次のうち、鶏卵及びその加工品に関する記述として**誤っているもの**を選びなさい。

1　卵黄には、強い乳化性をもつレシチンが含まれている。
2　鶏卵は、転化糖と加熱するとメイラード反応を起こして着色する。
3　卵白は、温度が高いほど泡立ちにくいが、できた泡の安定性は高い。
4　カスタードプリンは、主に卵の熱凝固性を利用して固める菓子である。

問 42　次のうち、粉砂糖の原料となるものを選びなさい。

1　水飴
2　黒砂糖
3　和三盆糖
4　グラニュー糖

問 43　次の凝固材料のうち、牛や豚の骨や皮を原料とするものを選びなさい。

1　寒天
2　ペクチン
3　ゼラチン
4　カラギーナン

問 44　次のうち、発酵生地に分類されるものを選びなさい。

1　パルミエ
2　エクレール
3　クロワッサン
4　ラング・ド・シャ

問 45　次のうち、甘味料に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　ステビアは、人工甘味料である。
2　ショ糖は、ブドウ糖と果糖の二糖類である。
3　トレハロースは、果糖が２分子結合したものである。
4　サトウキビを原材料とする砂糖は、ビート糖とも呼ばれる。

問 46　次のうち、一般的なバターの水分量として適正なものを選びなさい。

1　約 6%
2　約 16%
3　約 26%
4　約 36%

問 47　次のうち、ペクチンに関する記述として**誤っているもの**を選びなさい。

1　ペクチンは、植物や果実に含まれる多糖類である。
2　ＬＭペクチンのゲル化に、必ずしも糖や酸は必要ではない。
3　HMペクチンのゲル化の条件は、ｐH3.5 以上、糖濃度 60%未満である。
4　ペクチンは、メトキシル基の比率により、HMペクチンとＬＭペクチンに分けられる。

問 48　次のうち、マーガリンに関する記述として正しいものを選びなさい。

1　アメリカで考案された。
2　ラードの代用品として開発された。
3　ショートニングと同時に考案された。
4　動・植物性油脂、硬化油を主原料として製造される。

問 49　次のうち、洋菓子加工に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　乳化には、水中油滴型と油中水滴型が存在する。
2　バターは溶かしても、冷やせば元の質感に戻すことができる。
3　ベーキングパウダーは発酵により、生地内にガスを発生させるものである。
4　ムラング・イタリエンヌとは、卵白を湯煎で加熱して作るメレンゲのことである。

問 50　次のうち、グルテン量が最も少ない小麦粉の種類を選びなさい。

1　薄力粉
2　中力粉
3　強力粉
4　デュラム粉

問 51　次のうち、生地と小麦粉に対する生イーストの使用量の目安の組合せとして正しいものを選びなさい。

1　食パン ―――――――― 1.5%
2　菓子パン ―――――――― 4%
3　デニッシュ ―――――――― 8%
4　イーストドーナツ ―――― 10%

問 52　次の製パン改良剤（イーストフード）のうち、酵母の栄養となる目的で使用されるものとして正しいものを選びなさい。

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

問 53　次のうち、小麦粉とその成分の特性に関する記述として**誤っているもの**を選びなさい。

1　小麦粉中には 3.0～6.0%程度のたんぱく質が含まれている。
2　グルテンは、グルテニンとグリアジンが組み合わさってできる。
3　一般的に薄力粉よりも強力粉に含まれるグルテンの方が粘弾性が強い。
4　小麦粉に水を加えて練り合わせるとグルテンというたんぱく質の網目構造ができる。

問 54　次のうち、でんぷんの特徴に関する記述として**誤っているもの**を選びなさい。

1　生の状態では、水を加えて混ぜても白く沈殿してしまう。
2　水を加えて加熱すると、でんぷん粒が急激に大きく膨張する。
3　でんぷんを加熱し続けたとき、急激に粘度が低下していく現象を糊化という。
4　でんぷん粒の構造が崩壊すると、冷却した際に、バラバラになったアミロペクチンやアミロースが引き付け合ってゲル状の構造を作る。

問 55　次の液卵に関する記述で、(　　) に入る語句として正しいものを選びなさい。

液卵は、卵を割って卵殻を除去し、攪拌(かくはん)、ろ過したものである。「液状全卵」、「液状卵白」、「液状卵黄」などがあり、(　　) による変性を防ぐため、目的に合わせて砂糖や食塩を添加したものもある。

1　急速冷凍
2　加熱殺菌
3　凍結乾燥（フリーズドライ）
4　噴霧乾燥（スプレードライ）

製　菓　実　技

注意事項
- 製菓実技（問 56 から問 60 まで）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全て無効とします。

和菓子

問 56　次のうち、製造工程で寒天を加える餡を選びなさい。

1　最中餡
2　練切餡
3　小豆並餡
4　どら焼き用餡

問 57　次のうち、大福餅製造に用いる手粉として最も適しているものを選びなさい。

1　片栗粉
2　薄力粉
3　白玉粉
4　もち粉

問 58　次のうち、和三盆菓子や落雁を作る際に使用する、ねき水（しとり蜜）の配合として、正しいものを選びなさい。

1　水 100 g に対して、飴 100 g
2　水 100 g に対して、水飴 100 g
3　水 100 g に対して、蜂蜜 100 g
4　水 100 g に対して、砂糖 100 g

問 59　次の基本配合で出来上がるものを選びなさい。

（生地）大和芋　　（中餡）小豆並餡（あん）
上白糖
上用粉

1　小麦饅頭
2　利久饅頭
3　薯蕷（じょうよ）饅頭
4　黄味時雨

問 60　次のうち、栗饅頭の艶出し液に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　卵黄を裏ごしして、水を加える。
2　卵黄を裏ごしして、蜂蜜を加える。
3　卵黄を裏ごしして、そのまま使用する。
4　卵黄を裏ごしして、みりんを加える。

洋菓子

問 56　次のうち、パータ・ジェノワーズの製法に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　冷たいバターを加えて混ぜ合わせる。
2　120℃～140℃程度のオーブンで焼成する。
3　卵と砂糖を湯煎にかけ、60℃まで加熱する。
4　リボン状になるまで泡立ててから、ふるいにかけた小麦粉を混ぜる。

問 57　次のうち、スポンジ生地に関する記述として**誤っているもの**を選びなさい。

1　スポンジ生地を作る時は、一般的に強力粉を使用する。
2　スポンジ生地には、ココアやアーモンドなどを加えることがある。
3　スポンジ生地にバターを入れる際は、泡を潰さないようサックリと混ぜる。
4　スポンジ生地は、全卵で泡立てる共立て法と、卵黄と卵白を分ける別立て法がある。

問 58　次のうち、シュガーバッター法でパウンドケーキを製造する際のバターの状態として、適切なものを選びなさい。

1　冷凍状態のもの
2　クリーム状のもの
3　液状に溶かしたもの
4　冷蔵庫でよく冷やしたもの

問 59　次のうち、パータ・シューを製造する手順として**適切でないもの**を選びなさい。

1　鍋に水・バター・食塩を入れ沸騰させる。
2　天板に絞り、霧吹きをしてから焼成する。
3　攪拌（かくはん）した卵を一気に入れ、よく混ぜ合わせる。
4　ふるった小麦粉を一度に入れ、だまにならないように手早く混ぜる。

問 60　次のうち、ペクチンの溶解温度として正しいものを選びなさい。

1　0℃～10℃
2　20℃～40℃
3　50℃～70℃
4　80℃～100℃

製パン

問 56　次のうち、直捏(ごね)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　中種法に比べ、ボリュームが出る。
2　中種法に比べ、機械耐性に優れる。
3　中種法に比べ、軟らかい食感に仕上がる。
4　中種法に比べ、比較的短時間で作ることができる。

問 57　次のうち、ミキシングによる変化（ミキシングの６段階）の順番として正しいものを選びなさい。

1　水切れ段階→つかみどり段階→麩(ふ)切れ段階→結合段階→破壊段階→最終結合段階
2　水切れ段階→結合段階→麩(ふ)切れ段階→つかみどり段階→最終結合段階→破壊段階
3　つかみどり段階→水切れ段階→結合段階→最終結合段階→麩(ふ)切れ段階→破壊段階
4　つかみどり段階→水切れ段階→麩(ふ)切れ段階→破壊段階→結合段階→最終結合段階

問 58　次のうち、製パン工程に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　適正に発酵した生地を押す工程をパンチという。
2　分割した生地を丸めたりまとめたりする工程をホイロという。
3　材料を混ぜ合わせてこね､第一段階の状態の生地を作る工程をベンチタイムという。
4　発酵が終わったパン生地を、目的の重量になるように正確に切り分ける工程を丸めという。

問 59　次のうち、製パンに用いる器具・機器に関する記述として**誤っているもの**を選びなさい。

1　横型ミキサーは、用途によって攪拌(かくはん)軸に取り付けるパーツを付け換える。
2　クロワッサンカッターは、クロワッサン用生地を二等辺三角形に切ることができる器具である。
3　パンマットは、パン生地を休ませたり、発酵させたり、成形したりする際に下に敷く布である。
4　ホイロは、パン生地の発酵に最適な温度・湿度を、外部の温度・湿度に影響されることなくコントロールできる機器である。

問 60　次のうち、ハード系パンを焼成するときの、オーブンにおける水蒸気の効果に関する記述として正しいものを選びなさい。

1　生地の外側の温度を上げる。
2　オーブン内で熱が対流するのを防ぐ。
3　焼成中に生地の水分が蒸発するのを増加させる。
4　パンのクラストに光沢を与え、外観をより美しいものにする。

