

令和2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。

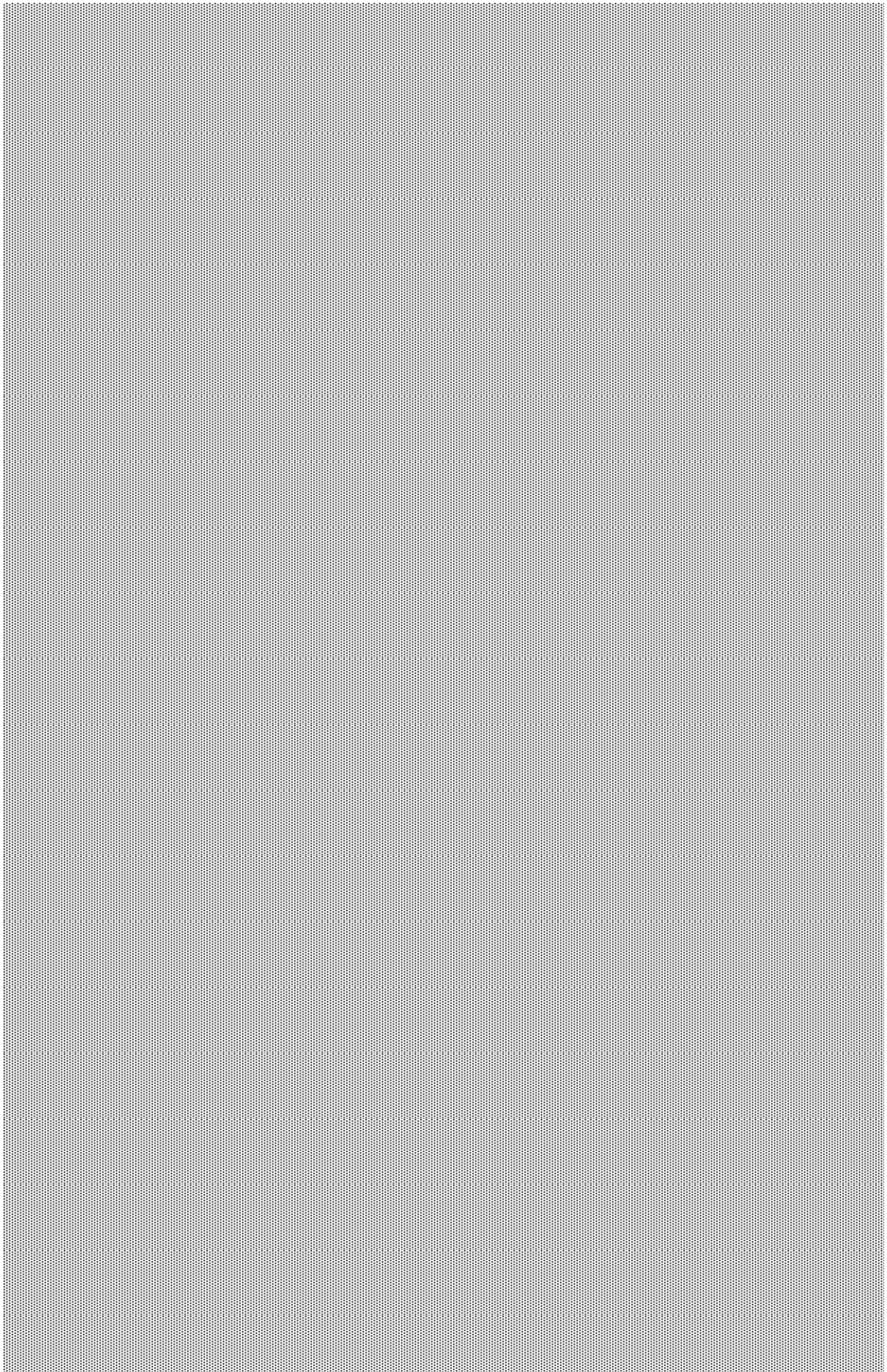
- 1 京 都
- 2 東 京
- 3 福 岡
- 4 仙 台

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 製菓衛生師法第 1 条について、() 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。

第 1 条 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)の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | | A | | B |
|---|----|----|------|
| 1 | 資質 | —— | 公衆衛生 |
| 2 | 資質 | —— | 労働衛生 |
| 3 | 地位 | —— | 公衆衛生 |
| 4 | 地位 | —— | 労働衛生 |

問 2 製菓衛生師法施行令で規定されている製菓衛生師名簿への登録事項でないものを選びなさい。

- 1 性別
- 2 生年月日
- 3 登録番号
- 4 住所地の市町村名

問 3 食品衛生法に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 食品中の残留農薬を規制している。
- 2 菓子製造業の営業許可は、厚生労働大臣が行う。
- 3 アイスクリーム類製造業は、菓子製造業に分類される。
- 4 都道府県知事は、食品の容器包装について規格を定め、その製造方法について基準を定めることができる。

問4 健康増進法に規定されているものを選びなさい。

- 1 定期予防接種
- 2 食品安全委員会の設置
- 3 受動喫煙を防止するための措置
- 4 新型インフルエンザ等感染症の患者に対する就業制限

公衆衛生学

問5 次のうち、保健所が直接執行する業務として正しいものを選びなさい。

- 1 し尿の浄化处理
- 2 一般廃棄物の処理
- 3 生活保護の保護の決定
- 4 食品関係営業施設の許可・監視指導

問6 厚生労働省「人口動態統計」において、平成30（2018）年の死因順位で第2位となるものを選びなさい。

- 1 老衰
- 2 心疾患
- 3 悪性新生物
- 4 脳血管疾患

問7 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8 黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述で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 食品の喫食前の加熱は、予防に有効である。
- 3 調理人の手指の化膿巣は、食品の汚染源となる。
- 4 症状は、腹痛や下痢ではなく、神経麻痺である。

問9 次のうち、正常な空気組成における酸素濃度に最も近いものを選びなさい。

- 1 78%
- 2 21%
- 3 1%
- 4 0.05%

問10 次のねずみ族・衛生害虫とそれに起因する病名の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- 1 ネズミ —— ペスト
- 2 蚊 —— 日本脳炎
- 3 マダニ —— ライム病
- 4 ゴキブリ —— デング熱

問11 次のうち、手指に使用する消毒薬として**適当でないもの**を選びなさい。

- 1 過酢酸
- 2 アルコール
- 3 ポピドンヨード
- 4 塩化ベンザルコニウム（逆性石けん）

問12 次のうち、健康の定義を「肉体的、精神的及び社会的に完全に良好な状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。」としているものを選びなさい。

- 1 オタワ憲章
- 2 WHO憲章
- 3 憲法第25条
- 4 アルマ・アタ宣言

問 13 次のうち、VDT作業による健康障害として最も適当なものを選びなさい。

- 1 難聴
- 2 熱中症
- 3 眼精疲労
- 4 振動障害

食 品 学

問 14 水分に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 純水の水分活性は、1 である。
- 2 水が凍結すると体積が増加する。
- 3 結合水は、微生物に利用される。
- 4 水分活性が低い食品は、保存性が高い。

問 15 脂質に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 オレイン酸は、飽和脂肪酸である。
- 2 リノール酸は、飽和脂肪酸である。
- 3 パルミチン酸は、不飽和脂肪酸である。
- 4 トリアシルグリセロールは、脂質の一種である。

問 16 炭水化物に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 スクロースは、還元糖である。
- 2 トレハロースは、単糖類である。
- 3 フルクトースは、二糖類である。
- 4 ラクトースを構成する糖には、グルコースがある。

問 17 たんぱく質に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 米に含まれる主なたんぱく質は、オリゼニンである。
- 2 大豆に含まれる主なたんぱく質は、グルテニンである。
- 3 小麦に含まれる主なたんぱく質は、ミオグロビンである。
- 4 ゼラチンは、海藻に含まれる繊維状たんぱく質コラーゲンから作られる。

問 18 次のビタミンとそれを豊富に含む食品との組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 ビタミンA _____ 米
- 2 ビタミンB₁₂ _____ 果実
- 3 ビタミンC _____ 鶏卵
- 4 ビタミンK _____ 納豆

問 19 次の呈味成分とその味の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- 1 フムロン _____ 塩味
- 2 ナリンギン _____ 苦味
- 3 アスパルテーム _____ 甘味
- 4 イノシン酸ナトリウム _____ うま味

食 品 衛 生 学

問 20 食中毒に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 フグ毒による食中毒は、化学性食中毒に分類される。
- 2 セレウス菌による食中毒は、自然毒食中毒に分類される。
- 3 キノコ毒による食中毒は、ウイルス性食中毒に分類される。
- 4 近年の食中毒の原因施設は、事件数、患者数ともに飲食店が最も多い。

問 21 食中毒予防に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 サルモネラ食中毒を予防するため、卵は冷蔵庫で保存する。
- 2 腸炎ビブリオ食中毒を予防するため、魚介類は調理前に真水の流水で十分に洗う。
- 3 腸管出血性大腸菌O157食中毒を予防するため、食品を冷蔵庫で保存して菌を死滅させる。
- 4 ウェルシュ菌食中毒を予防するため、前日に調理して常温保存したシチューやカレーの喫食を避ける。

問 22 次のうち、油脂の変敗の原因に最もなりにくいものを選びなさい。

- 1 熱
- 2 光
- 3 窒素
- 4 酸素

問 23 食品添加物に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 指定添加物とは、内閣総理大臣が指定したものである。
- 2 安全性と有効性の両方が確認されたものだけが使用できる。
- 3 指定された物質だけが使用できる方法をネガティブリスト方式という。
- 4 味や見た目を良くするなど食品の嗜好性を高めることは、食品添加物の使用目的とはならない。

問 24 環境汚染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 ダイオキシン類は、主にゴミの焼却によって生成される。
- 3 カドミウムが食用油に混入して発生したのがカネミ油症事件である。
- 4 現在わが国において、P C B（ポリ塩化ビフェニル）の製造は禁止されている。

問 25 洗浄・消毒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、洗浄力は強いが殺菌力は弱い。
- 2 水道水からは、残留塩素が検出されてはならない。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムは、野菜の消毒に用いられる。
- 4 消毒に用いられるエチルアルコール水溶液は、一般に 95%以上の濃度のものである。

問 26 牛乳に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 低温殺菌（L T L T法）牛乳は、75℃以上で 15 分間加熱殺菌された牛乳である。
- 2 高温短時間殺菌（H T S T法）牛乳は、120℃以上で 5 分間加熱殺菌された牛乳である。
- 3 超高温瞬間殺菌（U H T法）牛乳は、大量生産ができないため市販はされていない。
- 4 ロングライフミルク（L L牛乳）は、未開封であれば常温で数ヶ月間保存ができる。

問 27 遺伝子組換え食品に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 さつまいもは、遺伝子組換え食品として販売をすることができる。
- 2 遺伝子を組み換えた農産物を原料に加工製造された食品は、遺伝子組換え食品には含まれない。
- 3 遺伝子組換えをしていない農産物には、「遺伝子組換えではない」との表示が義務付けられている。
- 4 遺伝子組換え食品は、食品衛生法に基づく安全性基準や規格基準を満たしていないと販売できない。

問 28 食品の期限表示に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 賞味期限、消費期限のいずれも、開封後は適用されない。
- 2 賞味期限を過ぎたものは、期限経過後すぐに食べられなくなる。
- 3 賞味期限、消費期限のいずれも、年月のみの表示が認められている。
- 4 期限表示は、全ての食品において常温保存した場合の期限として表記される。

問 29 次の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 | ソルビン酸 | ————— | 漂白剤 |
| 2 | 亜硝酸ナトリウム | ————— | 着色料 |
| 3 | アセスルファムカリウム | ————— | 甘味料 |
| 4 | L-グルタミン酸ナトリウム | ——— | 保存料 |

問 30 食品添加物に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 プロピオン酸は、食品を着色する目的で用いられる。
- 2 次亜硫酸ナトリウムは、漂白剤としてごまに用いられる。
- 3 イマザリルは、防かび剤としてみかんを除くかんきつ類に用いられる。
- 4 サッカリンは、甘味料としてチューインガムを除く菓子類に用いられる。

栄 養 学

問 31 次の栄養素とその機能に関する記述の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- 1 無機質 ————— 代謝を調節する調節素
- 2 たんぱく質 —— 体の構成成分となる構成素
- 3 糖質 ————— 熱量源としてエネルギーを供給する熱量素
- 4 ビタミン —— 熱量源としてエネルギーを供給する熱量素

問 32 たんぱく質に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 牛乳のアミノ酸スコアは、30 である。
- 2 リシン（リジン）は、必須アミノ酸である。
- 3 体内で合成されるアミノ酸を必須アミノ酸という。
- 4 米と卵をともに摂取しても、アミノ酸の補足効果はない。

問 33 次のビタミンとその欠乏症の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 ナイアシン —— 壊血病
- 2 ビタミンC —— 夜盲症
- 3 ビタミンA —— ペラグラ
- 4 葉酸 ————— 巨赤芽球性貧血

問 34 消化酵素に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 膵液には、アミラーゼが含まれている。
- 2 唾液には、スクラーゼが含まれている。
- 3 トリプシンは、脂質を分解して脂肪酸などを生成する。
- 4 リパーゼは、たんぱく質を分解してペプトンなどを生成する。

問 35 一般用加工食品の栄養成分表示に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 カルシウムは、義務表示である。
- 2 脂質は、任意（推奨）表示である。
- 3 食塩相当量は、任意（推奨）表示である。
- 4 エネルギー（熱量）は、義務表示である。

問 36 生体内の水分に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 代謝水は、排出水分である。
- 2 不感蒸泄は、摂取水分である。
- 3 体水分量は、肥満型よりやせ型の方が多い。
- 4 体水分量は、細胞内液より細胞外液の方が多い。

製菓理論

問 37 次のうち、生菓子でないものを選びなさい。

- 1 ポーロ
- 2 おはぎ
- 3 どら焼き
- 4 カステラ

問 38 次のうち、加工糖を選びなさい。

- 1 上白糖
- 2 氷砂糖
- 3 三温糖
- 4 グラニュー糖

問 39 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 でんぷんの含有量の違いにより用途別に分類されている。
- 3 強力粉は、薄力粉と比べ、生成されるグルテンの量が多い。
- 4 小麦を粉砕、ふるい分けして、皮部と胚芽部を取り去り、内部の胚乳部を集めたものである。

問 40 次の文章の（ ）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。これが卵白が示す（ ）である。

- 1 起泡性
- 2 発酵性
- 3 保存性
- 4 熱凝固性

問 41 油脂に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 マーガリンは、バターの代替品としてフランスで開発された。
- 2 ショートニングは、ラードの代替品としてアメリカで開発された。
- 3 バターは、クリームを攪拌する工程を経て、脂肪球を集めたものである。
- 4 ラードは、精製した鯨の脂肪で、かつては練り込み用油脂として使用されていた。

問 42 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 動物の皮
- 3 テングサ
- 4 キャッサバ

問 43 次のうち、蒸留酒に属するものを選びなさい。

- 1 清酒
- 2 ラム酒
- 3 ビール
- 4 ワイン

問 44 次のうち、洋菓子の分類でクリーム類に分類されないものを選びなさい。

- 1 アイスクリーム
- 2 カスタードクリーム
- 3 クレーム・シャンティイ
- 4 クレーム・ディプロマット

問 45 次のうち、折り込みパイ生地のものを選びなさい。

- 1 パータ・シュー
- 2 パータ・フォンセ
- 3 パート・フィユテ
- 4 パータ・ジェノワーズ

問 46 次のうち、一般的なバターの水分量に最も近いものを選びなさい。

- 1 約 15%
- 2 約 30%
- 3 約 45%
- 4 約 60%

問 47 次のうち、白カビを用いて熟成させた軟質チーズを選びなさい。

- 1 チェダー
- 2 カマンベール
- 3 ゴルゴンゾーラ
- 4 クリームチーズ

問 48 鶏卵に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 卵白は、約 80℃で凝固し始める。
- 2 卵黄は、強い乳化力を持っている。
- 3 卵白は、水分と炭水化物が主要成分である。
- 4 卵黄は、たんぱく質より脂質の方が少ない。

問 49 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

問 50 次のうち、平成 29 (2017) 年度にわが国が小麦を輸入した主な輸入先国として誤っているものを選びなさい。

- 1 中国
- 2 カナダ
- 3 アメリカ
- 4 オーストラリア

問 51 イーストに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ドライイーストは、開封後も常温で保存できる。
- 2 酵母の活動する pH は、9～11 が最も適している。
- 3 酵母の活動する温度は、25℃～28℃が最も適している。
- 4 インスタントタイプのドライイーストは、仕込み水温が 15℃以上の場合には、直接小麦粉に添加できる。

問 52 油脂の加工適性とその解説の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 フライニング性 ————— 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質
- 2 ショートネス性 ———— 油脂の変敗のしやすさや変敗のしにくさの尺度
- 3 可塑性 ————— 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質
- 4 安定性 ————— 油脂を練り込むことで製品にサクサクとしてもろい食感を与える性質

問 53 乳製品に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 クリームの乳脂肪分は、一般に 12% である。
- 2 牛乳のたんぱく質で最も多いのは、ラクトアルブミンである。
- 3 脱脂粉乳は、たんぱく質を除いた牛乳を乾燥させて粉末にしたものである。
- 4 クリームは、全乳から脂肪分を集めたもので、通常クリームセパレーターで分離される。

問 54 食塩に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 食塩の主成分は、塩化ナトリウムである。
- 2 一般に腐敗細菌の多くは、約 5% の食塩濃度で繁殖が抑制される。
- 3 製パンにおける食塩の添加は、酵母の発酵を調整する効果がある。
- 4 製パンにおける食塩の添加は、グルテンを緩めて生地の弾力性をなくす。

問 55 次の製パン改良剤（イーストフード）の素材のうち、酵母の栄養源となるものを選びなさい。

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

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、小豆並餡の配糖率として最も適しているものを選びなさい。

- 1 10%
- 2 30%
- 3 60%
- 4 90%

問 57 次のうち、一般的な赤飯の材料となるものの組み合わせとして最も適しているものを選びなさい。

- 1 もち米、大豆
- 2 もち米、ささげ
- 3 うるち米、大豆
- 4 うるち米、ささげ

問 58 次のうち、長崎カステラ 8 斤用の焼成温度として最も適しているものを選びなさい。

- 1 上火 120℃～130℃ 下火 100℃～110℃
- 2 上火 140℃～150℃ 下火 120℃～130℃
- 3 上火 200℃～210℃ 下火 150℃～160℃
- 4 上火 300℃～310℃ 下火 220℃～230℃

問 59 次のうち、求肥の材料に最も適しているものを選びなさい。

- 1 もち粉
- 2 上新粉
- 3 薄力粉
- 4 強力粉

問 60 次のうち、打菓子（打ち物）の製造に最も適しているものを選びなさい。

- 1 薄力粉
- 2 味甚粉
- 3 白玉粉
- 4 道明寺粉

洋菓子

問 56 ロール生地¹の製法に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 低温でじっくりと焼き上げる。
- 2 上火をきかせ、表面に焼き色をつけ、水分の蒸発を防ぐ。
- 3 下火が強すぎると、巻くときにひび割れしやすくなる。
- 4 焼成後は、直ちに熱い天板から外す。

問 57 一般的なフィナンシェ²の材料で、焦がしてから使うものを選びなさい。

- 1 砂糖
- 2 バター
- 3 小麦粉
- 4 アーモンド

問 58 一般的なパート・ブリゼ³の仕込みで、最も適しているバターの状態を選びなさい。

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

問 59 チョコレートの昇温型テンパリング⁴でないものを選びなさい。

- 1 水冷法
- 2 タブリール法
- 3 サブラージュ法
- 4 種付け法(フレーク法)

問 60 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で最も適しているものを選びなさい。

- 1 80℃
- 2 100℃
- 3 120℃
- 4 150℃

製パン

問 56 中種法の特徴に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 直捏法に比べ、機械耐性に優れる。
- 2 直捏法に比べ、工程所要時間が短い。
- 3 直捏法に比べ、製品の保存性が劣る。
- 4 デパートやスーパーマーケットなどのインスタベーカリーで多く採用されている。

問 57 製パン原料の保存に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 原料貯蔵庫の温度は、20℃が最適である。
- 2 原料貯蔵庫の湿度は、65%が最適である。
- 3 密閉された通気性のない場所に保存する。
- 4 原料貯蔵庫は、害虫等の侵入を防ぐ対策が必要である。

問 58 生地発酵の目的に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 生地を伸展しにくい状態にする。
- 2 生地中のでんぷんのベータ化を容易にする。
- 3 生地の酸化を抑制してガスの保持力を弱める。
- 4 生地中に発酵生成物を蓄積してパンに良い風味と芳香を与える。

問 59 パンの焼成に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 生地温度が 40℃ほどで、イーストは失活する。
- 2 グルテンが凝固し始め、パンの骨格が形成される。
- 3 焼成の第一段階で窯伸びが起こり、急激に膨張する。
- 4 ホイロで 80%前後まで発酵し膨張した生地をオーブンで焼く工程である。

問 60 焼減率 (%) の計算式で正しいものを選びなさい。
(焼成前の生地重量を A、焼成後の製品重量を B とする。)

1 $(A - B) \div A \times 100$

2 $(A - B) \div B \times 100$

3 $(B - A) \div A \times 100$

4 $(B - A) \div B \times 100$

