

令和7年度製菓衛生師試験問題

三重県

問題は指示があるまで開いてはいけません。

【注意事項】

- 解答用紙は機械で処理しますので、汚したり折り曲げたりしないでください。
- 解答は必ず解答用紙へ記入してください。HB又はBの黒鉛筆を使用して記入し、書き損じたときは、消しゴムできれいに消してから記入し直してください。
- 解答用紙の所定の欄に、氏名(フリガナ)と受験番号を忘れずに正しく記入してください。
受験番号記入欄には、下記の受験番号記入例にならって、右に詰めて、上段に数字を記入後、下段の該当する丸枠を正確に塗りつぶしてください。受験番号のけたが少ない場合は、余った左側の枠には0を記入し、下段の丸枠も0を塗りつぶしてください。
- 試験問題は、衛生法規3問、公衆衛生学9問、食品学6問、食品衛生学12問、栄養学6問、製菓理論19問、製菓実技5問の合計60問です。
製菓実技(56から60)は、【和菓子】【洋菓子】【製パン】の3つの分野のうちから1つを選択し、解答用紙に選択した分野の丸枠を塗りつぶしてから解答してください。選択されていない、もしくは2つ以上選ぶと解答は無効となります。
- 解答は該当するものを1つだけ選び、下記の解答例にならって解答用紙の該当する数字の丸枠を正確に塗りつぶしてください。2つ以上選ぶと無効となります。
- 試験終了後は、解答用紙を机上に伏せて退場してください。
- 試験問題については、持ち帰っても結構です。

【解答用紙の記入方法】

受験番号記入例

(受験番号が123番の場合)

受験番号			
0	1	2	3
●	○	○	○
①	●	①	①
②	②	●	②
③	③	③	●
⋮	⋮	⋮	⋮

受験番号記入方法

- 4桁表記で記入してください。
例: 受験番号が123番の場合
0123と記入し、丸枠を塗りつぶしてください。

解答例

(問題番号が1番の場合)

- 三重県の県庁所在地として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 桑名市
- (2) 津市
- (3) 松阪市
- (4) 伊勢市

番号	解答記入欄
1	① ● ③ ④
2	① ② ③ ④
3	① ② ③ ④
⋮	⋮ ⋮ ⋮ ⋮

解答記入方法

- 問題1の正解は「(2) 津市」ですから
解答用紙の1の欄の②を上の例のように
正確に塗りつぶしてください。

良い例

悪い例



衛生法規

1 次の製菓衛生師法第1条の目的に関する記述のうち、()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。

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（ア）を向上させ、もつて公衆衛生の（イ）及び増進に寄与することを目的とする。

(ア) (イ)

- (1) 資質 — 保持
- (2) 技術 — 向上
- (3) 資質 — 向上
- (4) 技術 — 保持

2 次の衛生法規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) 製菓衛生師法施行令において、製菓衛生師免許を受けた後、本籍地都道府県名を変更したときは、10日以内に名簿の訂正の申請をしなければならないと規定されている。
- (2) 食品安全基本法は、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。
- (3) 食品衛生法において、原則全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられている。
- (4) 保健所は、地域保健法に基づき、都道府県等が設置する衛生行政機関である。

3 次のうち、食品衛生法において規制を受けるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 添加物
- (2) 器具
- (3) 容器包装
- (4) 医薬品

公衆衛生学

4 次の感染症について、「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」に基づく分類、媒介する害虫の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (感染症) | (分類) | (媒介する害虫) |
|-----------|---------|----------|
| (1) 日本紅斑熱 | — 4類感染症 | — マダニ |
| (2) ペスト | — 1類感染症 | — ノミ |
| (3) マラリア | — 4類感染症 | — 蚊 |
| (4) コレラ | — 1類感染症 | — ヒゼンダニ |

5 次のわが国の人口統計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) 国勢調査は、5年に1回行われる人口動態統計である。
- (2) 令和5年の死因順位の第1位は、悪性新生物であった。
- (3) 合計特殊出生率とは、15歳から49歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。
- (4) 周産期死亡とは、妊娠満22週以後の死産に早期新生児死亡を加えたものをいう。

6 次の消毒薬のうち、手指に使用するものとして推奨されないものを1つ選びなさい。

- (1) 両性界面活性剤
- (2) アルコール
- (3) 次亜塩素酸ナトリウム
- (4) グルコン酸クロルヘキシジン

7 次の水道法の規定に基づく水道水の水質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) 一般細菌は、検出されないこと
- (2) 大腸菌は、検出されないこと
- (3) カンピロバクター属菌は、検出されないこと
- (4) フェノール類は、検出されないこと

8 次の公害に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 大気中に浮遊しているPM2.5は、呼吸器系への影響が心配されているが、現時点で環境基準は設定されていない。
- (2) イタイイタイ病は、亜硫酸ガス（二酸化硫黄）が原因で起こった大気汚染による公害である。
- (3) 水俣病は、工場排水に含まれるメチル水銀が魚介類に蓄積されて、これを摂取することで起こった神経系疾患である。
- (4) 騒音は、一般に不快な音、好ましくない音をいうが、エアコンの室外機やピアノの音などの生活音は騒音に含まれない。

9 労働安全衛生法に基づいて、その事業所の規模により選任しなければならない者の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品衛生責任者 — 産業医 — 防火管理者
- (2) 衛生管理者 — 安全衛生推進者 — 総括安全衛生管理者
- (3) 食品衛生責任者 — 安全衛生推進者 — 総括安全衛生管理者
- (4) 衛生管理者 — 産業医 — 防火管理者

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) 生活習慣病は、成人期だけでなく幼少期からの生活習慣の見直しや改善による予防が重要である。
- (2) メタボリックシンドロームとは、内臓肥満に加え、高血圧、高血糖などの複数の危険因子が組み合わさり、動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことをいう。
- (3) 糖尿病のコントロールや治療は、食事療法と運動療法により行われ、薬物を使用することはない。
- (4) 脳血管疾患は、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。

11 次の予防接種に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 定期の予防接種は、健康増進法に基づき保健所が主に実施する。
- (2) 定期の予防接種は、多くの人が接種を受けることにより、感染症の蔓延を防止するという社会的な意義を持っているが、個人の感染予防や重症化の防止という目的は持っていない。
- (3) B型肝炎は、定期の予防接種のうちA類疾病に分類される。
- (4) 定期の予防接種のうち、B類疾病は乳児を対象としている。

12 次の産業保健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) 労働災害は、労働者の業務上の負傷・疾病・障がい・死亡のことをいい、通勤途上に起きたものは含まれない。
- (2) 熱を使う職場では、熱中症の予防のため事業者が対策を講じることが重要である。
- (3) ストレスチェックは、労働者の心理的な負担の程度を把握するため、事業者が定期的に行う検査である。
- (4) 労働基準法では、労働時間については、原則週40時間を法定労働時間としている。

食品学

1 3 次の呈味成分と食品の組み合わせのうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- | (呈味成分) | (食品) |
|------------|--------|
| (1) クエン酸 | — レモン |
| (2) カフェイン | — コーヒー |
| (3) カプサイシン | — 唐辛子 |
| (4) テオブロミン | — こんぶ |

1 4 次の穀類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) 米の栽培種は、日本型（穀粒が丸く粘る）とインド型（穀粒が細長く粘らない）がある。
- (2) 米を長期間貯蔵すると、遊離脂肪酸が増加しやすくなり、古米臭の原因となる。
- (3) 大麦は、オートミールの原料であり、小麦など他の穀類と比較して、たんぱく質、脂質が少ない。
- (4) 蜀黍もろこしは、高粱こうりやんとも呼ばれ、粉にして団子、餅に利用される。

1 5 次のイモ類に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) サツマイモの主成分は炭水化物で約 15%、その他は、たんぱく質が約 10%、脂質が約 5% 含まれる。
- (2) ジャガイモの発芽時の芽や、光が当たって緑変した皮にはソラニンという毒成分がある。
- (3) サトイモは、ホモゲンチジン酸により、触れると痒みを生じる。
- (4) コンニャクイモの主成分は、グルコマンナンであり栄養価が高く、消化されやすい。

1 6 次の野菜と食用部位により分類された種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。

- | (野菜) | (種類) |
|------------|-------|
| (1) ほうれんそう | — 葉菜類 |
| (2) アスパラガス | — 茎菜類 |
| (3) タマネギ | — 根菜類 |
| (4) トマト | — 果菜類 |

17 次の乳類及びその加工品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 国内の乳用牛はほとんどがジャージー種で、一部がホルスタイン種であるが、乳脂肪の割合はホルスタイン種の方が高い。
- (2) 牛乳は80%以上が水分で、残りの成分を乳固体分という。
- (3) プロセスチーズは、最終工程で加熱処理されないチーズをいう。
- (4) 牛乳を主原料とする乳製品には、マーガリン、ヨーグルト、練乳などがある。

18 次の機能性食品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 特別用途食品は、乳児の発育や、妊娠婦、病者等を対象とし、特別用途表示をするには、厚生労働省の許可が必要である。
- (2) 特定保健用食品は、一日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした食品である。
- (3) 栄養機能食品は、科学的根拠に基づいた機能を表示した食品で、消費者庁の長官の許可が必要である。
- (4) 機能性表示食品は、疾病に罹患していない人を対象にした食品である。

食品衛生学

1 9 次のウェルシュ菌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) 原因菌は、芽胞を形成する好気性菌である。
- (2) 潜伏期間は、通常36時間前後である。
- (3) 主な症状は、顔面の紅潮、蕁麻疹である。
- (4) 主な原因食品として、加熱調理後に室温で放置され、喫食までに時間経過したカレーやシチューが挙げられる。

2 0 次のノロウイルス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) 主な症状は、嘔吐、腹痛、下痢、発熱などである。
- (2) 予防対策として、食品の中心温度を85～90℃で90秒以上加熱することが有効である。
- (3) 1事件当たりの患者数は、数人程度のものが多い。
- (4) 症状が消失後も、通常では1週間程度、長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがある。

2 1 次の食中毒の分類と原因物質の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(食中毒の分類)	(原因物質)
(1) 化学性食中毒	— シガテラ
(2) 自然毒食中毒	— シアン化合物
(3) 細菌性食中毒（毒素型）	— サルモネラ属菌
(4) 細菌性食中毒（感染型）	— 黄色ブドウ球菌

2 2 次の腸管出血性大腸菌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) 原因菌は感染力が強く、100個程度のわずかな菌量で感染する。
- (2) O157以外にも、O26などの血清型も食中毒の原因となる。
- (3) 発症までの潜伏期間は、通常7～10時間程度である。
- (4) 溶血性尿毒症症候群や脳症などを併発し、死亡する事例もある。

2 3 次の動物性自然毒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) 下痢性貝毒による食中毒は、ディノフィシス属のプランクトンが原因となつて起こる。
- (2) フグによる食中毒は、テトロドトキシンという物質が原因となる。
- (3) 麻痺性貝毒による食中毒は、食後5時間程度で発症し、唇の痺れ、四肢の麻痺が起きる。
- (4) イシナギによる食中毒は、ビタミンAを多量に含む肝臓を食べることで起こる。

2 4 次の食中毒の病因物質と主な原因食品の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (病因物質) | (主な原因食品) |
|-------------|-------------|
| (1) アニサキス | — 馬刺し |
| (2) ボツリヌス菌 | — ヒラメの刺身 |
| (3) リステリア | — スパゲティー |
| (4) サルモネラ属菌 | — 鶏卵及びその加工品 |

2 5 次の食品添加物の用途名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。

- | (用途名) | (物質名) |
|-----------|--------------|
| (1) 発色剤 | — 亜硫酸ナトリウム |
| (2) 品質保持剤 | — プロピレングリコール |
| (3) 調味料 | — エステル類 |
| (4) 乳化剤 | — ソルビン酸 |

2 6 次の消毒・殺菌法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 紫外線殺菌灯による消毒は、光線の照射された表面だけが殺菌され、光線の当たらない影の部分や内部には効果が無い。
- (2) 加圧加熱殺菌法は、中心温度が120～130℃で2～3秒間加熱する殺菌方法で、缶詰やレトルト食品の製造に用いられる。
- (3) 低温殺菌法は、LL牛乳（ロングライフミルク）の製造に用いられる。
- (4) 一般的に、消毒用エタノールは、ノロウイルスの消毒に効果的である。

27 次のうち、HACCPの7原則として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 製品説明書の作成
- (2) 管理基準の設定
- (3) モニタリング方法の設定
- (4) 危害要因の分析

28 次のうち、食品衛生法におけるHACCPに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) HACCPに基づく衛生管理では、重要管理点を適切に管理していれば、一般衛生管理を行う必要はない。
- (2) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理では、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。
- (3) HACCPは、最終製品について細菌検査を行い、合格をもって出荷する衛生管理である。
- (4) 小規模な営業者等は、7原則12手順による衛生管理の実施が義務づけられている。

29 次の食品のうち、食品表示法でアレルゲンの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) くるみ
- (2) かに
- (3) アーモンド
- (4) 落花生

30 次の食品中の異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) ガラス瓶を使用する際は、瓶の口が欠けてガラス片が混入するため、取扱いには注意する。
- (2) ふるいを使用する際は、ふるいの針金が折れて金属片が混入するため、使用前後に欠けがないか確認することが重要である。
- (3) 異物には、小石、金属片などの鉱物性異物、人毛や昆虫などの動物性異物、木片などの植物性異物がある。
- (4) 食品中にいかなる異物が混入した場合においても、その食品を販売すれば食品衛生法第6条違反となる。

栄養学

3 1 次のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) アミノ酸がペプチド結合で重合し高分子化したもので、約50種類のアミノ酸で構成されている。
- (2) 複合たんぱく質は、たんぱく質が熱や酸などの作用により変性(変性)したものという。
- (3) 小麦のグルテニンは、単純たんぱく質に分類される。
- (4) バリンやロイシンは非必須アミノ酸であり、体内で作ることができる。

3 2 次の脂質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) 疎水性の単純脂質に、親水性のリン酸や糖などが結合したものを複合脂質という。
- (2) バターやラードなどの動物性油脂は、不飽和脂肪酸を多く含むため、常温で固体である。
- (3) リノール酸や α -リノレン酸は、必須脂肪酸である。
- (4) 中鎖脂肪酸は、カプリル酸やカプリン酸が属し、乳製品やバターに多く含まれる。

3 3 次のミネラル(無機質)とその欠乏症の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | |
|---------|---------|
| (ミネラル) | (欠乏症) |
| (1) ヨウ素 | — 甲状腺腫 |
| (2) 鉄 | — 克山病 |
| (3) リン | — 味覚障害 |
| (4) 亜鉛 | — 腎機能低下 |

3 4 次のビタミン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) 水溶性ビタミンは、大量に摂取しても余剰分は尿の成分として排泄されるため、過剰症になりにくい。
- (2) ビタミンKは、納豆や緑黄色野菜に多く含まれる。
- (3) ビタミンB₁の欠乏により、^{かつき}脚気を引き起こす。
- (4) ビタミンAは水溶性ビタミンで、コラーゲンの合成に必須のビタミンである。

3 5 次のうち、三大栄養素として誤っているものを 1 つ選びなさい。

- (1) 炭水化物
- (2) たんぱく質
- (3) ミネラル（無機質）
- (4) 脂質

3 6 次の食事バランスガイド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) 「食生活指針」を具体的に実践するために、食事の望ましい組み合わせと摂取量の目安をイラストで示したものである。
- (2) 食事のバランスを「コマ」のバランスに見立て、一番上は最も多く摂取してほしい「主菜」となっている。
- (3) 栄養素の摂取量の目安として、「つ (S V)」という単位を用いている。
- (4) 水やお茶は「コマ」の軸とし、食事の中で欠かせない存在であることを示している。

製菓理論

3 7 次の小麦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) 製粉後の表皮は、ふすまとなって家畜の飼料に使われる。
- (2) 胚芽は、小麦粒の約80%を占めており、この部分が小麦粉になる。
- (3) 小麦のたんぱく質の主成分の1つとして、グリアジンが挙げられる。
- (4) 小麦粉には、多くの種類があり、性質も異なっているので、目的や用途に応じて適正な小麦粉を選ぶ必要がある。

3 8 次の米粉に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(原料米) (状態) (種類)

- (1) うるち米 — 糊化(α化) — 上新粉
- (2) うるち米 — 生のまま — 上早粉
- (3) もち米 — 糊化(α化) — 上南粉
- (4) もち米 — 生のまま — 上用粉

3 9 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) でんぷんの老化が進む速度は、水分が30~60%のときが最も遅い。
- (2) ジャガイモでんぷんの糊化開始温度は、トウモロコシでんぷんより高い。
- (3) もち米のでんぷんは、アミロペクチンをほとんど含まない。
- (4) うるち米のでんぷんは、アミロースが約20%の割合で含まれている。

4 0 次のチョコレートに関する記述うち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 純チョコレートは、準チョコレートよりテンパリング操作が行いやすい。
- (2) 砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結した状態を、ファットブルームという。
- (3) カカオ豆を焙炒(ロースト)・破碎し、不要な外皮などを除去したものを作成する。
- (4) カカオバターに含まれる主な脂肪酸は、ミリスチン酸、パルミトオレイン酸、リノール酸である。

41 次のうち、非糖質人工甘味料として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ステビア
 - (2) ソルビトール
 - (3) サッカリンナトリウム
 - (4) ソーマチン

4 2 次のうち、砂糖の結晶性を利用したものとして、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- (1) 石衣
 - (2) キャラメル
 - (3) フォンダン
 - (4) ボンボン

43 次の鶏卵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) 卵白は、固形分の約90%がたんぱく質である。
 - (2) 卵黄は、80℃以上で加熱しなければ、完全に凝固しない。
 - (3) 卵の加工品には、液状卵、凍結卵、乾燥卵がある。
 - (4) 卵を転化糖と加熱すると、メイラード反応を起こしやすくなり、濃い焼き色を付けることができる。

4 4 次の記述うち、()に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を、油脂の可塑性という。油脂の種類によって、硬さを保持する温度範囲に差があり、(A) の可塑性範囲は、(B) より狭く、温度による硬変化が (C) といえる。

(A) (B) (C)

- (1) カカオバター — ショートニング — 急激
(2) カカオバター — ショートニング — 緩やか
(3) ショートニング — カカオバター — 急激
(4) ショートニング — カカオバター — 緩やか

4 5 次のうち、油脂の加工特性と製品への影響の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(加工特性) (製品への影響)

- | | |
|--------------|--------------------|
| (1) 可塑性 | - 折り込みパイ生地のバターの層構造 |
| (2) ショートニング性 | - クッキーのサクサクとした食感 |
| (3) クリーミング性 | - バターケーキの容積増 |
| (4) フライング性 | - バタークリームのホイップの程度 |

4 6 次の牛乳及び乳製品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) 牛乳に含まれる乳糖は、ブドウ糖とガラクトースからなる。
- (2) 牛乳に含まれるたんぱく質のうち、もっとも多いのは、カゼインである。
- (3) 脱脂粉乳は、牛乳からクリームを分離し、脂肪分を除いた脱脂乳を乾燥したものである。
- (4) チーズは、クリームを攪拌し、脂肪球を集めたものである。

4 7 次の果実のうち、漿果類に分類されるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) リンゴ
- (2) ブドウ
- (3) モモ
- (4) ミカン

4 8 日本農林規格における次の用語の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ジャムとは、ジャム類のうち、マーマレードおよびゼリー以外のものをいう。
- (2) プレザーブとは、ジャムのうち、果実や果肉等の片を原料とし、その原型を保持するようにしたものをいう。
- (3) マーマレードとは、ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としており、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。
- (4) ジャム類の果実等とは、果実、野菜のみを指し、花弁は含まれない。

4 9 次の種実類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) くるみは、リノール酸やリノレン酸含量に優れる。
- (2) ヘーゼルナッツは、脂肪が多いため、ペースト状で使われることが多い。
- (3) 完熟したココナッツの実の胚乳を乾燥させたものをコプラといい、コプラを細切り、乾燥させ、製菓用にする。
- (4) 栗の主成分は、たんぱく質である。

5 0 次の凝固材料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ゼラチンの原料は、牛や豚などの皮や骨である。
- (2) 寒天の主成分のはほとんどは、たんぱく質である。
- (3) HMペクチンは、カルシウムなどの無機質と結合してゲル化する。
- (4) カラギーナンは、分子構造の特性から5種類に分類される。

5 1 次の果実類のうち、ペクチン含有量の割合が一般的に最も低いものを1つ選びなさい。

- (1) 柿
- (2) レモン
- (3) スモモ
- (4) バナナ

5 2 次のうち、醸造酒に該当する酒の数を1つ選びなさい。

ウイスキー、ウォッカ、ブランデー、紹興酒、清酒、ビール、ミード、ラム、ワイン

- (1) 4つ
- (2) 5つ
- (3) 6つ
- (4) 7つ

5 3 次の香料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) 乳化性香料は、クラウディーまたはコンクと呼ばれるものと、エマルジョンフレーバーと呼ばれるものの2種類がある。
- (2) 水溶性香料は、揮発性が高く、高温で加熱するものには使用しにくい。
- (3) 油性香料は、香気成分をプロピレングリコール、グリセリンなどの溶剤に溶かしたものである。
- (4) 粉末香料は、ブドウ糖、コーンスタークなどを賦形剤として香料を内包させ、微粉末にしたもので、そのままで強い香氣を感じる。

5 4 次の膨張剤・膨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) 炭酸水素ナトリウムは、80°C以上でガスの発生が活発化する。
- (2) 炭酸水素アンモニウムは、重曹とも呼ばれる。
- (3) ベーキングパウダーは、ガス発生剤に酸性剤、緩和剤を加えたものである。
- (4) イスピタは、炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを混ぜたものである。

5 5 次の製パン改良剤(イーストフード)とその働きの組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

(製パン改良剤)	(働き)
(1) カルシウム塩	— 酵母の栄養補強剤
(2) アンモニウム塩	— 還元剤
(3) L-アスコルビン酸	— 酸化剤
(4) L-システイン塩酸塩	— 架橋剤

製菓実技

<注意事項>

製菓実技（56から60）は、【和菓子】【洋菓子】【製パン】の3つの分野のうちから1つの分野を選択して解答してください。

分野を選択しなかった場合や2つ以上の分野を選択した場合は、無効になります。

【和菓子】

56 次のうち、干菓子に分類されるものを1つ選びなさい。

- (1) 浮島
- (2) きんつば
- (3) 最中
- (4) 有平糖

57 次のうち、一般的に卵黄を使用するものを1つ選びなさい。

- (1) ういろう
- (2) 桃山
- (3) 薯蕷饅頭
- (4) 雪平

58 つやぶくさ（ちやぶくさ）の一般的な製法の記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 膨張剤を使用しない。
- (2) 平鍋の温度は、どら焼より高く200℃程度に調整する。
- (3) 表面に泡がでたら裏返し、裏焼きは乾燥する程度に軽く焼く。
- (4) 「共立法」という仕込み方法が特徴的である。

5 9 薬饅頭の基本的な生地の配合として、()に入る材料の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(A)	1 4 0 g
水	6 0 g
イスパタ	4 g
(B)	2 0 0 g

(A) (B)

- (1) 黒砂糖 — 薄力粉
- (2) 上白糖 — 薄力粉
- (3) 黒砂糖 — 上用粉
- (4) 上白糖 — 上用粉

6 0 錦玉羹の一般的な製法の記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 糸寒天は、一晩水に漬けておく。
- (2) 寒天に水と砂糖を加えて、火にかける。
- (3) 寒天が半分ほど溶けたら、水あめを加える。
- (4) 裏ごしは不要である。

【洋菓子】

5 6 次の①～③の順に製造するバターケーキの製法について、正しいものを1つ選びなさい。

- ① バターと砂糖を十分にすり合わせる。
- ② 全卵を数回に分けて加え、さらにもう一度混ぜ合わせる。
- ③ 最後に薄力粉を加え混ぜ合わせる。

- (1) フラワーバッター法
- (2) オールインワン法
- (3) ジェノワーズ法
- (4) シュガーバッター法

5 7 次のうち、コンフィズリーに該当しないものを1つ選びなさい。

- (1) ギモーヴ
- (2) キヤラメル
- (3) カスター・ド・ブラン
- (4) ヌガー

5 8 次のうち、一般的にイーストを使用して製造されるものを1つ選びなさい。

- (1) パルミエ
- (2) サヴァラン
- (3) タルト・シブースト
- (4) フィナンシェ

5 9 次のうち、ムラング・スイスの湯煎温度として、最も適しているものを1つ選びなさい。

- (1) 30°C
- (2) 50°C
- (3) 70°C
- (4) 90°C

60 次のうち、バターで生地を包む製法として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) フィュタージュ・ラピッド
- (2) パート・サブレ
- (3) パート・フィユテ・オルディネール
- (4) フィュタージュ・アンヴェルセ

【製パン】

5 6 次のうち、一般的に卵を使用するものを1つ選びなさい。

- (1) パン・ド・カンパニユ
- (2) イングリッシュマフィン
- (3) ブリオッシュ
- (4) ベーグル

5 7 次の焼成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) 第1段階では、ガスの発生に伴い急激に熱膨張が起こる。
- (2) 第2段階では、クラストが形成され、焼き色と特有の風味が作られる。
- (3) 第3段階では、余剰水分を飛ばし中心部まで熱を通し、クラムが出来上がる。
- (4) 焼減率は、一般に30～40%となる。

5 8 次の製パン工程の用語と説明の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|------------|---|
| (1) ミキシング | — 原材料を均一に分散して混合し、成分の均一な分布状態をつくることが目的で、生地の状態によって6段階に分けられる。 |
| (2) 丸め | — 分割によって開いて広がった生地の表面を、丸めて滑らかにし、グルテンの構造を整える。 |
| (3) ベンチタイム | — 分割、丸めで硬化を起こした生地を休ませ、緩和させる。 |
| (4) ホイロ | — 最終発酵とも呼び、成型でガス抜きされた生地を発酵室に入れ再びガスを含ませ、完全に膨張させる。 |

5 9 次の直捏法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) インストアベーカリーで採用されることが多い。
- (2) 発酵が十分に行われるため、風味や食感に優れている。
- (3) 製品の保存性がよく老化が遅い。
- (4) ストレート法ともいう。

60 次のパンの名称とそのパンの性質や製法に係る用語の組み合わせで、最も適切なものを1つ選びなさい。

(パンの名称) (用語)

- | | |
|---------------|---------|
| (1) クロワッサン | — ロールイン |
| (2) バターロール | — ケトリング |
| (3) イギリスパン | — リッチ |
| (4) クリストシュトレン | — リーン |

令和7年度製菓衛生師試験問題 正答

科目	問題番号	正答	科目	問題番号	正答
衛生法規	1	3	製菓理論	37	2
	2	1		38	3
	3	4		39	4
公衆衛生学	4	4		40	3
	5	1		41	3
	6	3		42	2
	7	2		43	2
	8	3		44	1
	9	2		45	4
	10	3		46	4
	11	3		47	2
	12	1		48	4
	13	4		49	4
	14	3		50	1
食品学	15	2		51	1
	16	3		52	2
	17	2		53	4
	18	4		54	2
	19	4		55	3
	20	3	製菓実技【和菓子】	56	4
食品衛生学	21	2		57	2
	22	3		58	3
	23	3		59	2
	24	4		60	1
	25	2		56	4
	26	1		57	3
	27	1		58	2
	28	2		59	2
	29	3		60	4
	30	4	製菓実技【洋菓子】	56	3
	31	3		57	4
	32	2		58	4
	33	1		59	3
	34	4		60	1
	35	3			
	36	2			

※製菓理論問42は不適切な問題として全員正解としました。