

衛生法規

問1 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたときは、10日以内に、免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- 2 製菓衛生師は、免許証の記載事項に変更を生じたときは、免許証の書換え交付を申請しなければならない。
- 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 名簿の登録事項に変更を生じたときは、10日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。

問2 次の食品衛生法第1条に関する記述について、()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、食品の（ア）の確保のために（イ）の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の（ウ）の保護を図ることを目的とする。

- | | （ア） | | （イ） | | （ウ） |
|---|-----|---|------|---|-----|
| 1 | 衛生 | — | 公衆衛生 | — | 生活 |
| 2 | 安全性 | — | 食品衛生 | — | 生活 |
| 3 | 衛生 | — | 食品衛生 | — | 健康 |
| 4 | 安全性 | — | 公衆衛生 | — | 健康 |

問3 次のうち、法律とその法律に定められた内容の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | （法律） | | （定められた内容） |
|---|-------|---|--------------|
| 1 | 食品衛生法 | — | 食品安全委員会の設置 |
| 2 | 食育基本法 | — | 食に対する感謝の念と理解 |
| 3 | 食品表示法 | — | 食品表示基準の策定 |
| 4 | 計量法 | — | 特定商品の量目公差 |

公衆衛生学

問4 次の公衆衛生に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 20世紀に入り、第1次世界大戦の悲惨な体験を経て、イギリスではワイマール憲章が制定され、生存権が記された。
- 2 日本国憲法において、「国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。」と規定されている。
- 3 労働衛生行政を担う国の機関は、環境省である。
- 4 保健所の設置主体は、市町村である。

問5 次の環境衛生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 空気の主な組成は、窒素が約78%、酸素が約21%である。
- 2 生活排水のうち、し尿は、浄化処理が義務づけられている。
- 3 シックハウス症候群の主な原因物質は、ダイオキシンである。
- 4 産業廃棄物は、排出した事業者の責任で処理しなければならない。

問6 次のうち、環境基本法に基づく典型7公害として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 日照不足
- 2 振動
- 3 地盤沈下
- 4 騒音

問7 次のうち、水道法第4条に基づく水道水の水質基準において、「検出されないこと」とされているものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ベンゼン
- 2 水銀及びその化合物
- 3 銅及びその化合物
- 4 大腸菌

問8 次の衛生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 人口静態統計とは、ある一定の日時における全人口の状態に関する統計であり、5年ごとの国勢調査により集計している。
- 2 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。
- 3 平均寿命とは、0歳の人が今後平均で何年生きられるかを示したものである。
- 4 令和5年のがん死亡数は、男性では肝臓がんが最も多い。

問9 次のうち、メチル水銀が原因物質である公害病として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 油症
- 2 イタイイタイ病
- 3 四日市ぜんそく
- 4 水俣病

問10 次のうち、生活習慣病とその危険因子となる疾患の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (生活習慣病) | | (危険因子となる疾患) | |
|---------|-------|-------------|-------|
| 1 | 1型糖尿病 | — | 脂質異常症 |
| 2 | 心疾患 | — | 高血圧症 |
| 3 | 動脈硬化症 | — | 脂質異常症 |
| 4 | 脳血管疾患 | — | 高血圧症 |

問 1 1 次の労働衛生に関する記述について、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 労働衛生に関する法律には、労働基準法と労働安全衛生法がある。
- 2 労働基準法に基づき、事業者は労働者に一般健康診断を実施しなければならない。
- 3 労働安全衛生法の改正により、職場におけるメンタルヘルス対策としてストレスチェックが義務化された。
- 4 労働者の健康を守るため、「作業環境管理」「作業管理」「健康管理」の 3 管理が必要とされている。

問 1 2 次のうち、「予防接種法」で定期的予防接種を行う疾病として、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 黄熱
- 2 麻しん
- 3 風しん
- 4 結核

食品学

問 1 3 次の食品の水分と水分活性（ A_w ）に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 結合水は微生物の増殖に利用されやすい。
- 2 自由水の割合が低いほど、水分活性は高くなる。
- 3 水分活性が低くなるほど、微生物は増殖し難くなる。
- 4 水分活性の最大値は、1.5である。

問 1 4 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 卵黄の熱凝固温度は、57～58℃である。
- 2 卵白たんぱく質のオボグロブリンは、起泡性を持つ。
- 3 卵黄の色素は、カロテノイドである。
- 4 卵殻表面には、クチクラ層が存在する。

問 1 5 次の乳類及びその加工品に関する記述について、（ ）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。

牛乳に含まれるたんぱく質のうち、約80%を占めるのは（ ア ）であり、ナチュラルチーズは、この（ ア ）を（ イ ）によって凝固させて製造される。

- | | （ ア ） | | （ イ ） |
|---|---------|---|-------|
| 1 | 乳清たんぱく質 | － | 乳酸菌 |
| 2 | 乳清たんぱく質 | － | レンネット |
| 3 | カゼイン | － | レンネット |
| 4 | カゼイン | － | 乳酸菌 |

問 1 6 次の食品の非酵素的褐変に関する記述について、() 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。

非酵素的褐変には、糖類を高温で加熱することで、褐色物質である(ア)が生じる(ア)化反応と、食品中のアミノ化合物とカルボニル化合物を加熱することで褐色物質である(イ)が生成するアミノカルボニル反応がある。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-------|---|--------|
| 1 | カラメル | ー | メラニン |
| 2 | カラメル | ー | メラノイジン |
| 3 | メラニン | ー | カラメル |
| 4 | メラニン | ー | メラノイジン |

問 1 7 次のうち、食品表示法によりアレルギー表示が義務付けられている特定原材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ごま
- 2 大豆
- 3 アーモンド
- 4 くるみ

問 1 8 次の表示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 栄養機能食品は、消費者庁の長官の許可を受けた食品である。
- 2 機能性表示食品は、疾病に罹患（りかん）していない人を対象に開発された食品である。
- 3 期限表示は、定められた方法により未開封で保存された場合の期限を表示する。
- 4 栄養成分表示では、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の順で表示される。

食品衛生学

問 1 9 次の食品衛生に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品等事業者に求められる衛生管理は、大規模事業者のみに義務付けられており、小規模事業者は対象外である。
- 2 飲食店の営業者は、施設ごとに必ず食品衛生管理者を置かなければならない。
- 3 食品の安全性を確保するには、食品の製造加工調理の工程のみを適切に管理すればよい。
- 4 食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品や医薬部外品は含まない。

問 2 0 次の食品添加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 食品の製造・加工・調理などの際に、さまざまな目的で加えるものである。
- 2 天然香料は、動植物から得られるもので、食品の着香の目的で使用される。
- 3 甘味料や保存料など、物質名のほか、その用途名も併記しなければならない添加物がある。
- 4 加工助剤は、表示を省略することはできない。

問 2 1 次のうち、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 | — | イマザリル |
| 2 保存料 | — | プロピオン酸 |
| 3 着色料 | — | クエン酸 |
| 4 殺菌料 | — | 亜硫酸ナトリウム |

問 2 2 次の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 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、保健所長に届け出なければならない。
- 2 化学物質による食中毒は、季節に関係なく発生する。
- 3 食中毒とは、飲食に起因する健康被害のことである。
- 4 食中毒は家庭で発生することはない。

問 2 3 次のうち、芽胞を作る細菌として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 カンピロバクター
- 2 病原性大腸菌
- 3 ウェルシュ菌
- 4 サルモネラ属菌

問 2 4 次の黄色ブドウ球菌による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 黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシンは熱に強い。
- 2 生肉が原因の食中毒は黄色ブドウ球菌によるものが多い。
- 3 手指などに化膿巣のある者は食品を取り扱わないことが食中毒対策の 1 つである。
- 4 食後 3 0 分～6 時間（平均 3 時間）程度の短い潜伏期間で発病する。

問 2 5 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 ノロウイルスによる食中毒を予防するには、中心温度 7 5℃ 1 分以上の加熱が有効である。
- 2 ノロウイルスに汚染された食器の消毒には、消毒用エタノールの噴霧が最も適している。
- 3 ノロウイルスに感染した調理従事者等から食品が汚染され、食中毒が発生したと思われる事例が多い。
- 4 ノロウイルスに感染すると小児や高齢者では溶血性尿毒症症候群を併発し、重症化することもある。

問 2 6 次のうち、自然毒による食中毒の原因食品とその有毒成分の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(原因食品)		(有毒成分)
1 フグ	ー	ソラニン
2 エゾボラモドキ	ー	テトラミン
3 ツキヨタケ	ー	テトロドトキシン
4 ジャガイモ	ー	アフラトキシン

問 2 7 次の食品中の異物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法は、異物の混入により人の健康を損なうおそれのある食品の販売を規制していない。
- 2 植物性異物とは、植物種子、ダニ、毛髪などをいう。
- 3 鉱物性異物とは、金属片、ガラス片などをいう。
- 4 ゴキブリ対策として、調理場内を清潔に保つだけでよく、駆除作業は必要ではない。

問 2 8 次の殺菌、消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 化学的方法は、殺菌の目的に消毒剤を使用する方法である。
- 2 殺菌灯は、紫外線が直接当たらない部分は殺菌できない。
- 3 アルコールによる消毒の際は、対象物表面の水分を拭き取り乾燥状態にしてから噴霧する。
- 4 逆性石けん（塩化ベンザルコニウム）は、洗浄力は強いが、殺菌力は弱い。

問 29 次のHACCPの7原則に関する記述について、()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。

- 原則1 危害要因の分析
- 原則2 重要管理点の決定
- 原則3 (ア)
- 原則4 モニタリング方法の設定
- 原則5 改善措置の設定
- 原則6 (イ)
- 原則7 記録と保存手順の設定

- | (ア) | — | (イ) |
|-----------------|---|--------------|
| 1 管理基準の設定 | — | 検証方法の設定 |
| 2 HACCP導入チームの編成 | — | 検証方法の設定 |
| 3 管理基準の設定 | — | 製造工程一覧図の現場確認 |
| 4 HACCP導入チームの編成 | — | 製造工程一覧図の現場確認 |

問 30 次のうち、食品と使用できる食品添加物の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (食品) | | (食品添加物) |
|---------|---|----------------|
| 1 マーガリン | — | ソルビン酸 |
| 2 ジャム | — | サッカリン |
| 3 あん類 | — | グリチルリチン酸二ナトリウム |
| 4 カステラ | — | 食用黄色4号 |

栄養学

問 3 1 次の脂質に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 飽和脂肪酸には、血中コレステロールを低下させる作用がある。
- 2 脂質は脂溶性ビタミンの吸収を悪くする。
- 3 リノール酸は必須脂肪酸の一つである。
- 4 脂質 1 g 当たりのエネルギー量は約 4 k c a l である。

問 3 2 次のうち、糖類とその分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。

- | | (糖類) | | (分類) |
|---|--------|---|------|
| 1 | フルクトース | — | 単糖類 |
| 2 | ラクトース | — | 単糖類 |
| 3 | マルトース | — | 二糖類 |
| 4 | グリコーゲン | — | 多糖類 |

問 3 3 次の水分代謝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 体重に占める水分重量の割合は、乳児から成長・加齢に伴って低くなる。
- 2 体内に取り入れた栄養素の運搬と老廃物を排泄する役割がある。
- 3 発汗作用により、体温を調節する。
- 4 女性は、男性に比べて体水分割合が多い。

問3 4 次のうち、栄養素とその主な働きの組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (栄養素) | — | (主な働き) |
|---------|---|---------------------|
| 1 脂質 | — | エネルギー源及び生体膜の構成成分となる |
| 2 炭水化物 | — | 体の組織をつくる |
| 3 たんぱく質 | — | 代謝を調整する |
| 4 ミネラル | — | 体内で合成され、エネルギー源となる |

問3 5 次のエネルギー代謝に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 睡眠時は、エネルギーが消費されない。
- 2 基礎代謝量は、妊娠によって影響を受ける。
- 3 安静時代謝量は、仰向けに寝ている状態でのエネルギー消費量である。
- 4 基礎代謝量は、同じ年齢階級であれば女性が男性より大きい。

問3 6 次の高齢期の栄養管理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 基礎代謝量が上昇するため、エネルギー摂取量を増やす必要がある。
- 2 歯の欠損や消化能力の低下による栄養素の不足に注意する。
- 3 牛乳や乳製品を取り入れたバランスのよい食事を規則正しく摂取すべきである。
- 4 味覚が低下するため、薄味に心がけて食塩の摂りすぎに注意する。

製菓理論

問37 次の種実類（ナッツ類）に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ココナッツには、ビターとスイートの2種類がある。
- 2 ヘーゼルナッツは、「ナッツの女王」とも呼ばれ、ペーストや砕いたものを製菓用、アイスクリーム用として用いる。
- 3 チェスナッツ（栗）のヨーロッパ種は、マロングラッセに適さない。
- 4 くるみは、リノール酸、リノレン酸含量が多い。

問38 次のチョコレート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 カカオバターは、主にパルミチン酸、ラウリン酸、オレイン酸の3種類の脂肪酸で構成されている。
- 2 ココアパウダーは、脂肪を約20%含んでいる。
- 3 シュガーブルームとは、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結した状態をいう。
- 4 純チョコレートには異種脂肪が入っておらず、年間を通じて使用するためには、18℃程度の恒温が必要である。

問39 次のでんぷんに関する記述について、（ ）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。

でんぷんは（ ア ）分子が多数結合した化合物であり、一般にアミロペクチンと（ イ ）からなっている。

- | | （ ア ） | （ イ ） |
|---|-------|---------|
| 1 | ブドウ糖 | — アガロース |
| 2 | ブドウ糖 | — アミロース |
| 3 | 果糖 | — アガロース |
| 4 | 果糖 | — アミロース |

問 4 0 次の油脂に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 ショートニングは、バターの代替品として、フランスで開発された。
- 2 マーガリンは、全乳から脂肪分を集めたものである。
- 3 ラードは、変敗しにくい特徴から製菓によく使われる。
- 4 油脂とは、グリセリンと脂肪酸が結合したエステルである。

問 4 1 次の食塩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 パンの場合、食塩が入ることで味を引き締め、さらに砂糖の甘味をほどよく引き立たせる。
- 2 食塩の添加により、パン生地中のプロテアーゼ活性に影響を与え、グルテンを引き締め、弾力性に富んだ生地ができる。
- 3 食塩は製パンにおけるイーストの発酵を抑制して、作業のコントロールをしやすくする。
- 4 製パンでは、食塩を 1 ～ 2 % 添加すると、生地が膨らみにくくなる。

問 4 2 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 胚乳純度の高いものほど色は白く、上級的小麦粉である。
- 3 胚芽は、小麦粒の約 8 0 % を占めており、この部分が小麦粉になる。
- 4 グリアジンとグルテニンの混合物をグルテンという。

問 4 3 次の凝固剤に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 カラギーナンは、スギノリやツノマタなどの紅藻類を原料として作られる。
- 2 ゼラチンのゲル強度は、寒天の約 1 0 倍である。
- 3 寒天を果汁 1 0 0 % の柑橘系ジュースで煮溶かしてから冷ますと、強固な寒天ゲルになる。
- 4 低メトキシルペクチン (LMP) は、ナトリウムイオンと結合してゲル化する。

問 4 4 次の果実加工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 ジャム類のうち、原料果実の形が保たれているものをプレザーブという。
- 2 マーマレードは、柑橘類の果皮または果肉を入れたもので果実が主体となっている。
- 3 果肉を乾燥させることで、生の果実と異なった風味を持たせることができる。
- 4 フルーツソースは、果汁に砂糖を加え、煮詰めてクリーム状にしたものをいう。

問 4 5 次のうち、米粉と原料米の組み合わせとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

- | | (米粉) | | (原料米) |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 道明寺粉 | — | もち米 |
| 2 | かるかん粉 | — | もち米 |
| 3 | 白玉粉 | — | うるち米 |
| 4 | 寒梅粉 | — | うるち米 |

問 4 6 次のうち、パン酵母（イースト）の発酵におけるショ糖をブドウ糖と果糖に分解する酵素として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 チマーゼ
- 2 マルターゼ
- 3 インベルターゼ
- 4 プロテアーゼ

問 4 7 次の香料に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 粉末香料は、そのまま強いにおいを感じる。
- 2 油性香料は、耐熱性が低いので、高熱処理する菓子の製造には向いていない。
- 3 乳化性香料は、乳化することで揮発性が防止され、濃厚で安定している。
- 4 水溶性香料は、耐熱性が高く、高温処理される前に添加すると効果的である。

問48 次の膨張剤に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 ベーキングパウダーは、炭酸水素ナトリウムに塩化アンモニウムを混合したものである。
- 2 イスパタは、アンモニア系合成膨張剤で、蒸し菓子などによく利用される。
- 3 炭酸水素アンモニウムは、重曹として知られている。
- 4 膨張剤は、20～30℃でガスを多量に発生するものが望ましい。

問49 次のうち、甘味料と原料の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (甘味料) | | (原料) |
|------------|---|-----------|
| 1 メープルシュガー | － | サトウカエデの樹液 |
| 2 蜂蜜 | － | 花の蜜 |
| 3 アスパルテーム | － | ステビアの葉 |
| 4 和三盆 | － | サトウキビの搾り汁 |

問50 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）として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アミラーゼ
- 2 アンモニウム塩
- 3 L - システイン塩酸塩
- 4 L - アスコルビン酸

問51 次のペクチ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 ペクチン質はリンゴやオレンジに多く含まれる。
- 2 ジャムやマーマレードは、果実に含まれるペクチンのゲル化する性質を利用したものである。
- 3 寒天やゼラチンと同様に、温度差によって溶液やゲルに変わる。
- 4 果実の果肉組織の硬さを左右する。

問5 2 次のうち、小麦粉の種類と用途の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

	(種類)		(用途)
1	薄力粉	—	ビスケット
2	中力粉	—	はるさめ
3	強力粉	—	食パン
4	デュラム粉	—	マカロニ

問5 3 次の乳化剤に関する記述について、()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。

親水性の強い乳化剤は (ア) 型、すなわち (イ) 型乳化状態を呈する。

	(ア)		(イ)
1	水中油滴	—	O/W
2	水中油滴	—	W/O
3	油中水滴	—	O/W
4	油中水滴	—	W/O

問5 4 次の着色料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 2種類以上の着色料を混ぜて使用することはできない。
- 2 食品衛生法で指定された天然色素には使用基準がない。
- 3 天然色素は、食用タール色素と比較して色のびが良いので、使用量は少なくなる。
- 4 アルミニウムレーキ色素は水にほとんど溶けない。

実技（和菓子）

問 5 5 次のうち、製餡（漉し餡）を作るときの一般的な生餡の水分量として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 約 2 0 %
- 2 約 4 0 %
- 3 約 6 0 %
- 4 約 8 0 %

問 5 6 次のうち、一般的な黄味時雨の材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 薄力粉
- 2 卵黄
- 3 黄味火取り餡
- 4 イスパタ

問 5 7 次の和菓子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 桃山は、卵黄やみりんを加えて硬さを調節する。
- 2 求肥生地に卵白と餡を加えて練ったものを雪平という。
- 3 ちゃぶくさ（つやぶくさ）の生地製の製法は逆こね法である。
- 4 栗饅頭は、焼き上げ後、冷めてから、乾いた布巾で表面を拭いて艶を出す。

問 5 8 次のうち、オーブンの焼成温度が一番高いものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 カステラ饅頭
- 2 桃山
- 3 乳菓
- 4 栗饅頭

問 5 9 次のうち、一般的に膨張剤を使用する和菓子として、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 薯蕷饅頭（上用饅頭）
- 2 菓饅頭（小麦粉饅頭）
- 3 利久饅頭（茶饅頭）
- 4 田舎饅頭

問 6 0 次のうち、和菓子の名称とその分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。

- | | (名称) | | (分類) |
|---|------|---|------|
| 1 | 茶通 | － | 焼き物 |
| 2 | 外郎 | － | 流し物 |
| 3 | 最中 | － | おか物 |
| 4 | 石衣 | － | あん物 |

実技（洋菓子）

問55 次のうち、あめを扱う方法の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (あめの種類) | | (製法) |
|---|----------|---|-------------------------------|
| 1 | シュクル・ティレ | ー | 煮詰めたあめを型に流してかたどって作る。 |
| 2 | シュクル・クーレ | ー | 柔らかくしたあめに空気を送り込み、膨らませて作る。 |
| 3 | シュクル・スフレ | ー | 煮詰めたあめを引いて光沢を出したもの。 |
| 4 | シュクル・フィレ | ー | 煮詰めたあめをフォークなどに付けてふり、糸状のあめを作る。 |

問56 次のフィユタージュに関する記述について、()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。

フィユタージュのフィユとは、(ア)で木の葉を意味し、小麦粉の生地とバターで木の葉が何枚も重なったような層に作り上げた生地をいう。フィユタージュ・アンヴェルセの生地の製法は、(イ)方法である。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-------|---|-----------|
| 1 | フランス語 | ー | 生地でバターを包む |
| 2 | イタリア語 | ー | 生地でバターを包む |
| 3 | フランス語 | ー | バターで生地を包む |
| 4 | イタリア語 | ー | バターで生地を包む |

問57 次のうち、グラス（氷菓）の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 フレジエ
- 2 ソルベ
- 3 ヌガー
- 4 ギモーヴ

問58 次のシュー生地製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 水と油脂を共に沸騰させる。
- 2 小麦粉をダマにならないように少しずつ加える。
- 3 常温の全卵を使う。
- 4 小麦粉を加える時は、鍋を火から外す。

問59 次のバターケーキ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 イギリスでは、ダックワーズとよぶ。
- 2 小麦粉、バター、砂糖、卵の4種類の材料を同量使う。
- 3 フラワーバッタ法では、薄力粉とバターを十分に攪拌した後、砂糖と全卵を混ぜ合わせたものを少しずつ混ぜ合わせる。
- 4 バター生地は主に油脂のクリーミング性を利用して作るので、スポンジ生地のような膨らみや弾力が少ない。

問60 次のクリームに関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

軟らかくしたバターに砂糖を加えて攪拌する。そこに少しずつ全卵を加え、アーモンドパウダーを加えてよく混ぜて製造できるもの。

- 1 クリーム・シャンティ
- 2 クリーム・オ・ブル・ア・ラングレーズ
- 3 クリーム・パティシェール
- 4 クリーム・ダイヤモンド

実技（製パン）

問55 次のパンの製造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 正確な重量計測が重要である。
- 2 原料貯蔵庫の最適温度は20℃、最適湿度は65％である。
- 3 小麦粉のふるい掛けで小麦粉の中の空気が追い出され、生地つながりがよくなる。
- 4 丸めの目的は、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、グルテン構造を整える。

問56 次のミキシングによるパン生地の変化の状態を示すミキシングの6段階に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

グルテンが切れ始め、生地は弾力を失う。

- 1 つかみどり段階
- 2 結合段階
- 3 麩切れ段階
- 4 水切れ段階

問57 次のうち、パンの分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。

- | | (分類) | | (パンの例) |
|---|--------|---|----------|
| 1 | ハード系パン | － | ホワイトブレッド |
| 2 | 洋風菓子パン | － | スイートロール |
| 3 | ロールパン | － | バターロール |
| 4 | ドーナツ | － | カレーパン |

問 5 8 次のパンの製法に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 クロワッサン（オーバーナイト法）の一般的なホイロの設定温度は 1 5℃である。
- 2 パン・リュスティックは、生地内のガスをしっかり抜いて形を整える。
- 3 デニッシュブレッド（オーバーナイト法）では、折込油脂や砂糖を減らすと腰折れ（ケービング）しやすくなる。
- 4 フランスパンは、モルトに含まれるアミラーゼを活用してでんぷんを分解することで発酵を促す。

問 5 9 次のパン製造工程中のパンチに関する記述について、（ ）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。

生地中に充満した（ ア ）を抜き、新しい（ イ ）を供給してイーストを刺激することにより、イーストの働きが活発になる。

- | | （ ア ） | | （ イ ） |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 炭酸ガス | － | アルコール |
| 2 | 炭酸ガス | － | 酸素 |
| 3 | 酸素 | － | 炭酸ガス |
| 4 | 酸素 | － | アルコール |

問 6 0 次のパンの焼成に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 でんぷんを β 化して消化をよくし、グルテンの凝固が進むとパンの骨格ができる。
- 2 焼減率は、一般に 3 0 ～ 4 0 % である。
- 3 生地を完全に膨張させ、パンのボリュームを形成する。
- 4 生地の温度が 4 0℃になると、パン酵母は死滅する。

