

平成 28 年 度

製菓衛生師試験問題

(平成 28 年 9 月 29 日)

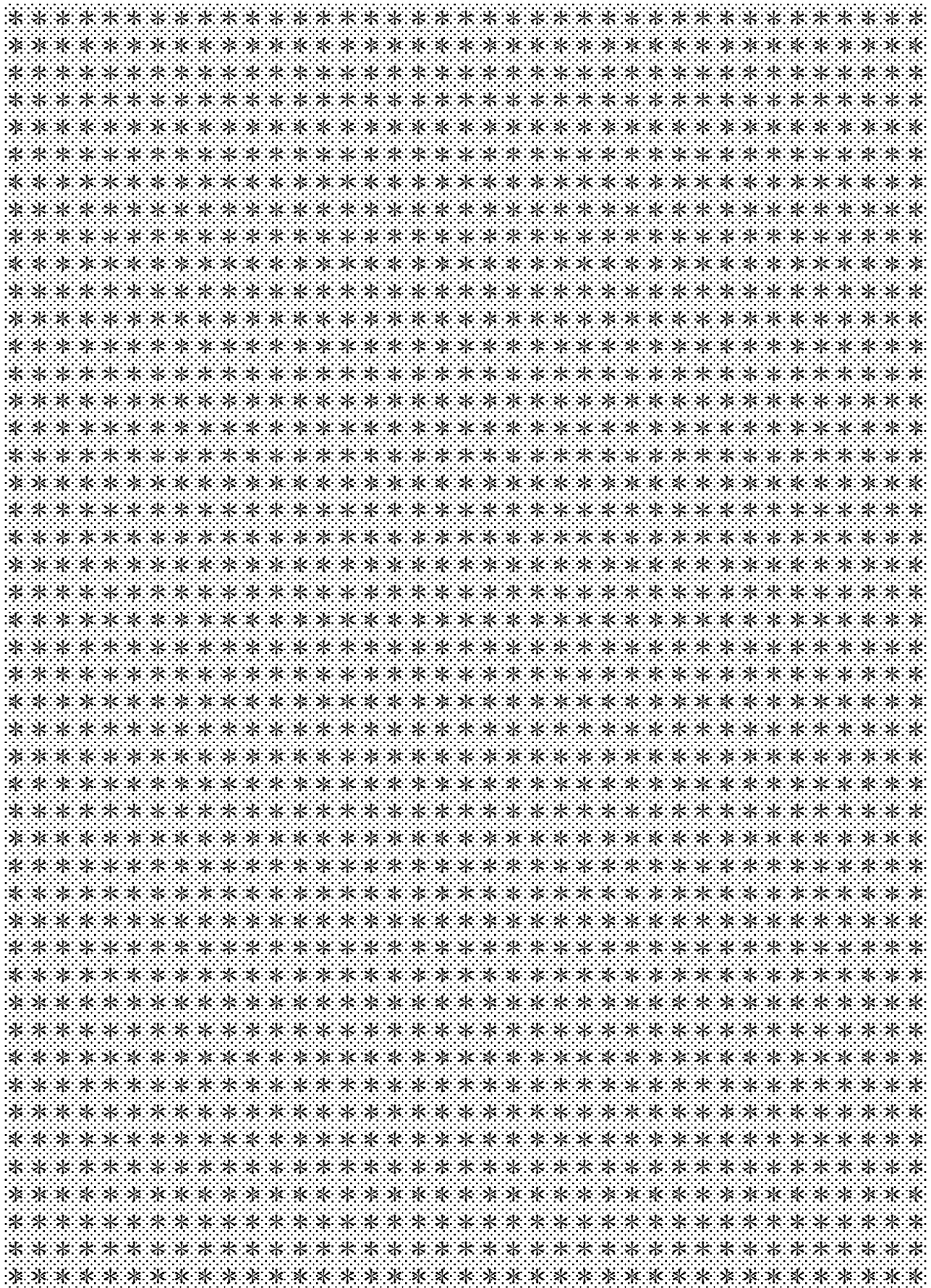
- 【時 間】 午後 1 時から 3 時 30 分まで
【試験科目】 衛生法規、公衆衛生学、栄養学、食品学、食品衛生学、
製菓理論及び実技

指示があるまで問題を開いてはいけません

記入上の注意事項

- 1 答案用紙は 2 枚あります。2 枚に受験番号、氏名を忘れずに記入してください。
- 2 筆記には鉛筆えんぴつを使用してください。
- 3 問題は全部で 60 問あります。回答は四肢択一となっていますので、解答は、正解を一つだけ選んで、答案用紙の所定の欄にその番号を記入してください。二つ以上記入したり、欄外に記入したものは無効です。解答欄を間違えないように注意してください。
- 4 「6-2 製菓実技」は選択問題です。3 分野（Ⅰ和菓子、Ⅱ洋菓子、Ⅲ製パン）のうちいずれか一つを選択し、答案用紙に○印を記入し回答してください。
- 4 解答を書き間違えたときは、消しゴムできれいに消してから書き直してください。
- 5 試験開始後、60 分は退室できません。60 分を経過後、試験時間内に退室しようとするときは、答案用紙に受験番号・氏名が記入されているか確認し、その場で手を挙げて係員の指示に従って退室してください。
- 6 退室するときは、机の上に答案用紙を裏返しにして置き、その上に試験問題をおいてください。
なお、退室後の再着席はできませんので注意してください。

秋 田 県



1 衛生法規 (3問)

問1 製菓衛生師法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) この法律は、製菓衛生師の資格を定めることにより従事者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的としている。
- (2) 都道府県知事は、製菓衛生師の免許の取消処分を受けた後10年を経過しない者には、免許を与えない。
- (3) 都道府県知事は、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者や、その責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたときには、製菓衛生師の免許を取り消すことができる。
- (4) 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。

問2 食品衛生法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- (2) 添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう。
- (3) 食品とは、すべての飲食物のことであり、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（医薬品医療機器等法（旧薬事法）」で規定する医薬品及び医薬部外品も食品に含まれる。
- (4) 営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいうが、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

問3 健康増進法に規定する次の内容のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 特定給食施設における栄養管理に関すること
- (2) 食品安全委員会の設置に関すること
- (3) 受動喫煙の防止に関すること
- (4) 特別用途食品表示の許可に関すること

2 公衆衛生学 (9問)

問1 次の衛生統計に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 人口動態統計とは、出生・死亡（死産を含む）・婚姻・離婚という人口の変動の要因となることらについての統計を示す。
- (2) 国勢調査の結果は、人口静態統計に該当する。
- (3) 0歳の平均余命のことを、健康寿命と呼んでいる。
- (4) 出生率とは、人口1,000人に対する出生数を示している。

問2 保健所に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 住民票の交付は、保健所が行う業務の一つである。
- (2) 地域住民の健康の保持及び増進の役割を担っている。
- (3) 保健所の設置は、地方自治法により規定されている。
- (4) 保健所を設置することができるのは、都道府県のみである。

問3 紫外線に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 紫外線を受けると皮膚が黒くなるのは、メラニン色素が増えるためである。
- (2) 紫外線には、皮膚に含まれるプロビタミンDをビタミンDに変える作用がある。
- (3) 多量の紫外線が目にあたると、眼の角膜や結膜が障害を起こしやすくなる。
- (4) 紫外線の殺菌作用は、ものの内部まで浸透する。

問4 水道法に規定された水質基準で「検出されないこと」と規定されているものを一つ選びなさい。

- (1) 六価クロム化合物
- (2) 大腸菌
- (3) カドミウム及びその化合物
- (4) 一般細菌

問5 公害に関する語句の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 水俣病 — 鉛
- (2) イタイイタイ病 — カドミウム
- (3) 工場のばい煙 — 硫黄酸化物（亜硫酸ガスなど）
- (4) 自働車の排気ガス — 一酸化炭素、窒素酸化物（二酸化窒素など）

問6 次の感染症のうち、ウイルスが原因であるものを一つ選びなさい。

- (1) 結核
- (2) 赤痢
- (3) 風しん
- (4) コレラ

問7 感染症法の分類で、「三類感染症」の組み合わせを一つ選びなさい。

- (1) 腸管出血性大腸菌感染症、コレラ
- (2) ジフテリア、中東呼吸器症候群（MERS）
- (3) エボラ出血熱、ペスト
- (4) デング熱、E型肝炎

問8 一酸化炭素に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 閉めきった室内で火を使用し、不完全燃焼が起こると、一酸化炭素が発生し、中毒症状を起こす危険性がある。
- (2) 一酸化炭素と血液中のヘモグロビンとの結合力は、酸素と血液中のヘモグロビンとの結合力より強い。
- (3) 一酸化炭素中毒の予防のためには、新鮮な空気を室内に入れる換気が必要である。
- (4) 一酸化炭素は、独特の臭いがある。

問9 労働基準法に規定されている労働時間に関する記述で、()の中に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

「使用者は、労働者に、休憩時間を除き一週間について()を超えて、労働させてはならない。」

- (1) 30時間
- (2) 40時間
- (3) 50時間
- (4) 60時間

3 栄 養 学 (6問)

問1 次の栄養素とその主な機能に関する組合せで、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 炭水化物 — 体の機能を調節する
- (2) 脂質 — 体の機能を調節する
- (3) ミネラル — 体の組織を作る
- (4) ビタミン — 体の組織を作る

問2 炭水化物に関する組み合わせで、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ぶどう糖 — スクロース
- (2) しょ糖 — ガラクトース
- (3) 果糖 — マルトース
- (4) 乳糖 — ラクトース

問3 食物繊維に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 人の消化酵素では分解されない食品中の構成成分の総称である。
- (2) 過剰に摂取すると便秘になる。
- (3) 水溶性と不溶性のものがある。
- (4) 生活習慣病のリスク軽減するために上手に摂取する。

問4 次のビタミンとその働きに関する組み合わせで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ビタミンA — コラーゲンの合成
- (2) ビタミンD — カルシウムの吸収促進
- (3) ビタミンE — 抗酸化作用
- (4) ビタミンK — 血液凝固因子の生成

問5 次のミネラルとその働きに関する組合せで、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ナトリウム — 骨と歯の成分
- (2) カリウム — 体液の浸透圧の調整
- (3) カルシウム — ホルモンの成分
- (4) 鉄 — 糖質や脂質の代謝

問6 日本食品標準成分表に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 最初に公表されたのは、昭和25年（1950年）である。
- (2) 最新のものは「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」である。
- (3) 収載されている成分値は、「年間を通じて普通に摂取する場合の全国的な平均値」である。
- (4) 最新のものに収載されている食品数は、3,000 食品以上である。

4 食 品 学 (6問)

問1 米粉と使用製品についての組み合わせで誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 上新粉 — ういろう
- (2) 上用粉 — そばまんじゅう
- (3) 白玉粉 — 柏餅
- (4) 道明寺粉 — 椿餅

問2 小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 小麦粉は、含まれるたんぱく質の量により、強力粉、中力粉、薄力粉に分けられる。
- (2) 強力粉は主にてんぷらの衣に用いられる。
- (3) 中力粉は主に麺類製造に用いられる
- (4) 薄力粉は主にケーキなどに用いられる。

問3 砂糖の種類に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) グラニュー糖はざらめ糖の中でも結晶があらう高純度の砂糖である。
- (2) 上白糖は、我が国で日常的に使われている砂糖のうち約半分を占めている。
- (3) 氷砂糖は蜂蜜を時間をかけて結晶化したものである。
- (4) 和三盆の主産地は北海道である。

問4 卵類に関する記述で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 鶏卵は、卵黄、卵白、卵殻の3部分からなり、その重量比率はおよそ1 : 3 : 6である。
- (2) 卵白は、主に粘性の高い濃厚卵白と粘性の低い水様卵白からなる。
- (3) 卵殻は炭酸カルシウムでできており、表面に微細な気孔が多数あり、呼吸している。
- (4) 卵の鮮度は、卵を平板上に割ったときの卵黄の高さと広がりと比較した卵黄係数によって、判定することができる。

問5 乳類とその乳脂肪分の組み合わせについて、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 牛乳 — 3.0%以上
- (2) 特別牛乳 — 3.3%以上
- (3) クリーム — 5.0%以上
- (4) バター — 80.0%以上

問6 ゲル状食品の記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 寒天は冷凍できる。
- (2) ゼラチンの成分はたんぱく質である。
- (3) カラギーナンは果物からできる。
- (4) ペクチンは常温でくずれる。

5 食品衛生学 (12問)

問1 次のうち、わが国の平成27年食中毒統計において、病因物質が判明した食中毒事件のうち、最も事件数の多かった病因物質はどれか一つ選びなさい。

- (1) カンピロバクター・ジェジュニ / コリ
- (2) ノロウイルス
- (3) 植物性自然毒
- (4) サルモネラ属菌

問2 次の食中毒分類と食中毒の病因物質の組み合わせで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 細菌性食中毒 — 腸炎ビブリオ
- (2) ウイルス性食中毒 — マイコトキシン
- (3) 化学性食中毒 — メタミドホス
- (4) 自然毒食中毒 — フグ毒

問3 カンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食中毒の主な症状として下痢、腹痛、嘔吐、発熱などがみられる。
- (2) 原因食品の多くが半生又は加熱不足の鶏肉料理となっている。
- (3) 食中毒の発生要因として、生肉を取り扱った後の手指や調理器具からの二次汚染が指摘される。
- (4) 食中毒発症までの潜伏期間は、食後数時間と他の細菌性食中毒の場合に比べ短い。

問4 腸管出血性大腸菌O157に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) この菌は、75℃、1分以上の加熱で死滅する。
- (2) 食中毒の主な症状として激しい嘔吐がみられる。
- (3) 人への感染は、10,000個以上の菌数が必要とされる。
- (4) 保菌者の便を介し、二次感染が起こることはない。

問5 ノロウイルスについての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ノロウイルスは、食品を介して人に症状を起こす食中毒と、人から人へうつる感染症の2つの顔を持つ。
- (2) ノロウイルス食中毒は、夏場に多く発生する傾向がある。
- (3) 食中毒の潜伏時間は、通常24時間～48時間である。
- (4) 食中毒の主な症状は、嘔吐や下痢である。

問6 製餡（あん）材料として使用する雑豆に含まれることがある有害物質とは、次のうちどれか一つ選びなさい。

- (1) カンピロバクター
- (2) 安息香酸
- (3) 青酸化合物
- (4) サッカリン

問7 アレルギー物質を含む食品で表示義務のある特定原材料を含まない組み合わせのものを一つ選びなさい。

- (1) 小麦、そば、落花生、大豆、まっただけ
- (2) 牛肉、豚肉、鶏肉、卵、乳
- (3) オレンジ、もも、りんご、バナナ、くるみ
- (4) えび、かに、いか、さけ、さば

問8 次の食品添加物の定義に関する記述のうち、()の中に入る語句として、正しい組み合わせを一つ選びなさい。

食品添加物とは、それ自体食品ではないが、食品の製造、加工、調理などの際にいろいろな目的で加えるものであり、食品衛生法において、「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは (A) の目的で、食品に添加、(B)、浸潤、その他の方法によって使用するものをいう。」と定義されている。

A		B
(1) 販売	—	塗布
(2) 保存	—	混和
(3) 着色	—	燻煙
(4) 調理	—	加熱

問9 次の消毒・殺菌等に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 殺菌とは、すべての微生物を死滅させることで、滅菌とは目的の微生物を死滅させることである。
- (2) 紫外線殺菌灯による消毒は、紫外線を人工的に照射して消毒する方法だが、日光消毒に比べ効果は低い。
- (3) 消毒とは、病原微生物を死滅させて、人間に感染しないようにすることである。
- (4) 煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯に入れて消毒する方法で、芽胞形成菌にも十分効果がある。

問10 次の鶏卵に関する記述で、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食品の製造、加工に使用する鶏の殻つき卵は、液もれしている卵であってもかまわない。
- (2) 期限を過ぎた生食用殻つき卵は、加熱加工用としても使用してはならない。
- (3) 未殺菌液卵は、生食可能である。
- (4) 殺菌液卵の成分規格は、サルモネラ属菌が陰性 (25 g 当たり) である。

問 1 1 次のHACCPに関する記述について、次の文章の（ ）の中に入る語句の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

HACCPは、食品の製造工程ごとに（ A ）を（ B ）し、特に注意が必要な工程を連続して監視を行う（ C ）を定め、安全措置などの実施記録を残して食品の安全性を向上させる衛生管理方法である。

- | | A | | B | | C |
|-----|----|---|----|---|---------|
| (1) | 危害 | — | 分析 | — | 重要管理点 |
| (2) | 危害 | — | 予知 | — | 食品衛生管理者 |
| (3) | 危険 | — | 分析 | — | 食品衛生管理者 |
| (4) | 危険 | — | 予知 | — | 重要管理点 |

問 1 2 次の飲食物による事故発生時の食品業者や、従事者の対応に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 飲食した人から苦情が届けられた時は、症状などを聞き取り、医療機関を受診するようすすめるとともに、保健所に届け出る。
- (2) 食品事故発生に関わった時は、保健所の調査などに協力し、事故原因を承知して再発防止策をとることが必要である。
- (3) 食品事故発生の際は、患者への治療を優先するので、保健所への連絡は治療が終了し患者が快復した後日でよい。
- (4) 食品は保存して保健所の調査に協力する。

6-1 製菓理論 (20問)

問1 次の記述で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 小麦粉の胚乳は、炭水化物、たんぱく質が主成分である。
- (2) 小麦粉の表皮はグルテンとして使用する。
- (3) 小麦粉の胚乳は、栄養素が豊富に含まれている。
- (4) 小麦粉をふすまといふ家畜の飼料に使われる。

問2 吸湿性が、最も大きいでん粉を一つ選びなさい。

- (1) 馬鈴薯 (じゃがいも)
- (2) 甘藷 (さつまいも)
- (3) タピオカ
- (4) 小麦

問3 パン酵母 (イースト) について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 生酵母は食塩、砂糖、イーストフードと一緒に溶解する。
- (2) 溶解した酵母は長時間放置せず30分以内に使用する。
- (3) 生酵母を溶解するときは、酵母の5倍以上の仕込み水を用いる。
- (4) 生酵母の溶解水は50℃を超えてはならない。

問4 寒天について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 寒天の主成分はアガロースとアガロペクチンである。
- (2) 寒天水溶液は、熱可逆性で、ゲル化力はゼラチンの10倍近くある。
- (3) 寒天のゲル強度はエゴノリ寒天の方が、テングサ寒天よりも大きい。
- (4) 製菓上の仕上がり濃度は0.5~2%である。

問5 ナッツ類について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) アーモンドはナッツの女王といわれ、洋菓子での使用量も群を抜いている。
- (2) ナッツ類の油脂は不飽和脂肪酸が多いので、すり潰したものは特に変敗に注意を要する。
- (3) 栗はチェスナッツあるいはマロンといわれ、他のナッツ類と異なりたんぱく質を多く含む。
- (4) カシューナッツは歯ごたえの柔らかいナッツで、主にイラン・イタリア・ギリシヤに産する。

問6 ワインに関する記述で、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) デザートワインは、ぶどう以外の果実から作られるワインの総称である。
- (2) 強化ワインは、ワイン単独でアルコール度数の強いものをさす。
- (3) 発泡ワインは、主に発酵過程で発生する二酸化炭素に圧力をかけてブドウ酒に溶かし込んだものである。
- (4) 蒸留ワインとは、蒸留して作られる酒類全体をさす。

問7 油脂の加工適正について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 油脂を練り込むと、製品にサクサクしたもろい食感が生じる性質をショートニング性という。
- (2) 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。
- (3) 生地との混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質をクリーミング性という。
- (4) 油脂の安定性を増すためには、砂糖を加えること、調理器具として銅製品を使用することなどがある。

問8 でん粉のうち、地下でん粉を選びなさい。

- (1) 小麦
- (2) とうもろこし
- (3) タピオカ
- (4) 米

問9 香料について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) エマルジョンフレーバーは香料自体の乳化を目的とし、アイスクリーム・カスタードクリームに使われる。
- (2) 粉末香料は香料を賦形剤に内包させるため、熱・紫外線などに対して比較的安定している。
- (3) 粉末香料は香料成分がそのままの形で粉末にされているので、新鮮な香りがよく保存されている。
- (4) エッセンスの使用は加熱後、荒熱を抜いてからの添加が望ましい。

問10 小麦粉の記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 強力粉のたんぱく質は、12.0～13.5%である。
- (2) 薄力粉のたんぱく質は、4.0～5.5%である。
- (3) 中力粉のたんぱく質は、9.0～10.5%である。
- (4) デューラム粉のたんぱく質は11.5～12.5%である。

問11 レシチンについて、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 市販のレシチンは大豆と卵黄とが半々で売られている。
- (2) 大豆レシチンは大豆油製造の副産物として得られる。
- (3) 大豆や卵黄に含まれ、リン脂質の主成分となっている。
- (4) 大豆レシチンの方が、乳化力は弱いですが、変質しにくい。

問12 次の文章で正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 重曹は炭酸ガスの発生後は弱い酸性を示す。
- (2) 菓子の膨化組織は80℃以上で、その骨組みのほとんどができる。
- (3) イスパタは重曹のガス発生温度帯を補足するため、塩化アンモニウムを配合している。
- (4) ベーキングパウダーはガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤としてアルカリ性剤を加えている。

問13 次の砂糖の中で、最も純度の高いものを一つ選びなさい。

- (1) 上白糖
- (2) 中双糖
- (3) 白双糖
- (4) 中白糖

問14 米粉の分類について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 糊化(α化) — 糯米 — 上南粉
- (2) 生のまま — 粳米 — うるち上南粉
- (3) 生のまま — 糯米 — 上用粉(薯蕷粉)
- (4) 糊化(α化) — 粳米 — 道明寺粉

問15 油脂について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) バターはクリームから脂肪球を集めたもので、脂肪分が90%以上となっている。
- (2) ショートニングはラードの変敗しやすいという欠点を補うためにアメリカで開発された。
- (3) マーガリンはバターの代替品として、ドイツで開発され、発達してきた。
- (4) ココアバターはカカオ豆に含まれるきわめて安定した植物油である。

問16 卵の加工品についての組合せで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 乾燥卵 — スポンジ類
- (2) 凍結卵 — 焼菓子
- (3) 液状卵白 — 糖衣菓子・ヌガー
- (4) 液状全卵 — カステラ

問17 果実の分類による組み合わせで、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 核果類 — くり、くるみ
- (2) 仁果類 — ぶどう、きいちご
- (3) 果菜類 — メロン、すいか
- (4) 堅果類(種実類) — うめ、あんず

問18 次の文の（ ）の中にあてはまる語句を下の欄から一つ選びなさい。

パン生地の製法には、直捏法と中種法があるが、中種法は、小麦粉と（ ）で生地をつくり、発酵させた後で残りの材料を加える方法で、製パン工場はほとんどこの方法で行っている。

- (1) イースト
- (2) 塩
- (3) ショートニング
- (4) 上白糖

問19 牛乳の成分について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 牛乳の脂肪には特に揮発性脂肪酸の乳酸が多い。
- (2) カゼインは酸を加えると、白色の沈殿を生じ、100℃で凝固する。
- (3) 乳糖は甘味の少ない糖質で、乳固形分の約40%近くを占める。
- (4) 乳の無機質成分としては、カルシウム、いおうが多く含まれる。

問20 果実加工品について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ジャム類は果肉を煮詰めた加工品で、果実が崩れた状態になっているものはジャムという。
- (2) ジャム類のうち、原料果実の形が保たれ新鮮な色を保っているものはプレザーブという。
- (3) ジャム類のうち、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ものはマーマレードという。
- (4) ゼリー類で、水・有機酸・ペクチン・砂糖・果汁をいれて、加熱・冷却により凝固させたものは、ペクチンゼリーという。

6－2 製菓実技

ここからの問題は、選択問題です。

3分野（Ⅰ 和菓子、Ⅱ 洋菓子、Ⅲ 製パン）からいずれか一つを選択し、答案用紙に○印を記入し回答してください。

選択されない場合は採点されませんので、注意してください。

I 和菓子

問1 次の和菓子と中餡の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 桜餅（道明寺製） — 小豆並餡
- (2) 利休饅頭 — 小豆並餡
- (3) 葛桜（葛饅頭） — 小豆中火取餡
- (4) うぐいす餅 — 黄味餡

問2 水羊羹の製造工程でグラニュー糖を加える時期として、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 水漬けした寒天に水と一緒に加える。
- (2) 加熱し、寒天が溶解する前に加える。
- (3) 加熱し、寒天が溶解してから加える。
- (4) 煮詰めた後、45℃位まで冷やしてから加える。

問3 次のうち、和菓子用語「本返し」の意味として、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 葛粉などに水を加えながら、杓子で混ぜ合わせること。
- (2) 葛粉などに水を加え、火を通し、透明感が出るまで練ること。
- (3) 葛粉などに水を加え、火を通し、全体をひっくり返すように混ぜること。
- (4) 葛生地を餡を乗せ、ひっくり返しながらかき混ぜて餡を包むこと。

問4 次の和菓子のうち、卵を使用しないものを一つ選びなさい。

- (1) どら焼き
- (2) ちゃぶくさ（つやぶくさ）
- (3) 焼きんつば
- (4) 中花物（調布仕上げ）

Ⅱ 洋菓子

問1 シュー、クッキー、ブリオッシュのそれぞれの焼成行程におけるオーブンの温度の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) シュー 200℃、クッキー 200℃、ブリオッシュ 180℃
- (2) シュー 150℃、クッキー 170℃、ブリオッシュ 180℃
- (3) シュー 150℃、クッキー 200℃、ブリオッシュ 200℃
- (4) シュー 200℃、クッキー 170℃、ブリオッシュ 200℃

問2 次の凝固剤と原料の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 寒天 — 牛の骨、皮など
- (2) ゼラチン — 紅藻類
- (3) カラギーナン — 豚の骨、皮など
- (4) ペクチン — 柑橘類の果皮

問3 タルトに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) タルトとはタルトレットを小型にしたものである。
- (2) タルトの製法には、大きく分けてパートを空焼きする方法と、パートにクリーム類を入れた状態で共焼きする方法がある。
- (3) パートは、パータ・フォンセと呼ばれるが、その中から派生したパート・シュクレやパート・ブリゼなどの生地も使用される。
- (4) パート・ブリゼは、小麦粉の中でバターを細かく刻み、泉（フォンテーヌ）状にして、食塩、冷水を加え生地をまとめる。

問4 チョコレートのテンパリング方法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 水冷法
- (2) フレーク法
- (3) オールインワン法
- (4) タブリール法

Ⅲ 製パン

問1 夏季の算式の()の中に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

$$(\quad) (\%) = \frac{\text{窯入れ前の生地重量} - \text{窯出し後の製品重量}}{\text{窯入れ前の生地重量}} \times 100$$

- (1) 発酵率
- (2) 膨張率
- (3) 伸展率
- (4) 焼減率

問2 次のパンの種類とホイロの条件の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | | | |
|--------------|----------|----------|-----|
| (1) レーズンブレッド | 38℃ (温度) | 85% (湿度) | 50分 |
| (2) フランスパン | 27℃ (温度) | 75% (湿度) | 70分 |
| (3) カイザーゼンメル | 30℃ (温度) | 75% (湿度) | 40分 |
| (4) ベーグル | 27℃ (温度) | 75% (湿度) | 30分 |

問3 次のパンのうち、一般的な製造工程において、冷蔵工程を必要とするパンを一つ選びなさい。

- (1) クロワッサン
- (2) フランスパン
- (3) ベーグル
- (4) パン・オ・ノア

問4 一般的に次の配合で製造されるパンとして、最も適切なパンはどれか一つ選びなさい。

(配合) フランス粉	100%
イースト	2%
食塩	2%
ビタミンC液	0.1%
モルト	0.3%
水	68%

- (1) フランスパン
- (2) デニッシュ・ペストリー
- (3) パン・オ・ノア
- (4) カイザーゼンメル

平成28年度製菓衛生師試験答案用紙（1）

受験番号	氏名

1 衛生法規

問 1	問 2	問 3

2 公衆衛生学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
問 7	問 8	問 9			

3 栄養学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6

4 食品学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6

平成 28 年度製菓衛生師試験答案用紙（2）

受験番号	氏 名

5 食品衛生学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	問 7
問 8	問 9	問 10	問 11	問 12		

6-1 製菓理論

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	問 7
問 8	問 9	問 10	問 11	問 12	問 13	問 14
問 15	問 16	問 17	問 18	問 19	問 20	

6-2 実技 （選択した分野一つに○印を記入すること。選択されない場合は採点されません。）

I 和菓子		問 1	問 2	問 3	問 4
II 洋菓子					
III 製パン					

1 衛生法規

平成28年度製菓衛生師試験回答

問 1	問 2	問 3
2	3	2

2 公衆衛生学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
3	2	4	2	1	3
問 7	問 8	問 9			
1	4	2			

3 栄養学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
3	4	2	1	2	4

4 食品学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
3	2	2	1	3	2

5 食品衛生学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	問 7
2	2	4	1	2	3	3
問 8	問 9	問 10	問 11	問 12		
2	3	4	1	3		

6-1 製菓理論

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	問 7
2	1	1	3	2	3	4
問 8	問 9	問 10	問 11	問 12	問 13	問 14
3	3	2	1	3	3	1
問 15	問 16	問 17	問 18	問 19	問 20	
2	1	3	1	3	4	

6-2 実技 (選択した分野一つに○印を記入すること。選択されない場合は採点されません。)

		問 1	問 2	問 3	問 4
I 和菓子		4	3	2	3
II 洋菓子		4	4	1	3
III 製パン		4	4	1	1