

令和 2 年 度

製菓衛生師試験問題

(令和 2 年 9 月 2 4 日)

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

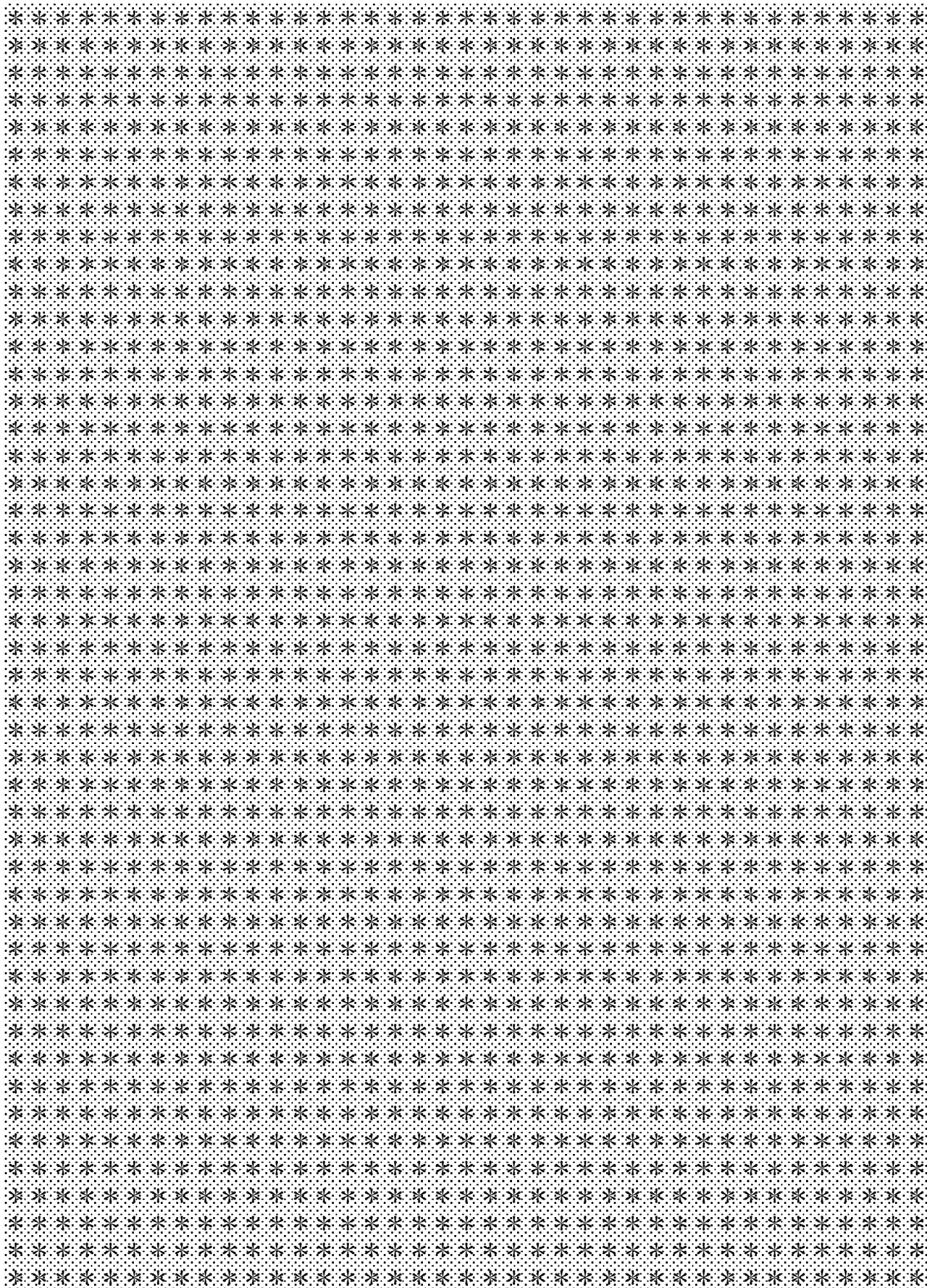
指示があるまで問題を開いてはいけません

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。
- 5 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。
- 6 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。
- 7 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菓子製造業に従事する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) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。
- (3) その責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関して食中毒、その他衛生上重大な事故を発生させても、製菓衛生師の免許は取り消されない。
- (4) 製菓衛生師でないものが、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いると30万円以下の罰金に処せられる。

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) 食品とは、全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」に規定する医薬品及び医薬部外品は含まない。
- (3) 有害な物質が含まれたり、病原微生物に汚染されたりした食品又は添加物を販売したり製造したりしたときは、罰則を受ける場合がある。
- (4) 都道府県知事が任命する食品衛生責任者には、臨検・検査・収去の権限がある。

問3 健康増進法による受動喫煙の防止について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) この改正は平成30年7月に行われ、令和3年4月1日に施行される。
- (2) この改正により、学校・病院・児童福祉施設・行政機関・旅客運送事業自動車・航空機は原則禁煙となった。
- (3) 飲食店については原則禁煙であるが、標識のある喫煙専用室での喫煙は可能となった。
- (4) 客室面積が100㎡以下の施設等については喫煙可能の標識を行えば喫煙が可能になるという経過措置等が講じられている。

2 公衆衛生学（9問）

問1 保健所の業務として、誤っているものを一つ選びなさい。

- （1）飲食店の営業許可・営業停止に関する業務
- （2）8020運動の推進等の歯科保健に関する業務
- （3）医薬品販売の許可等の薬事に関する業務
- （4）輸入食品の安全性確保対策に関する業務

問2 衛生統計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）死亡率とは、人口1,000人に対する年間の死亡数のことである。
- （2）人口動態統計は、出生、死亡、死産、婚姻、離婚の届出をもとに作成される。
- （3）国勢調査は、5年に一度行われている。
- （4）生産年齢人口とは、20歳から60歳までの人口のことである。

問3 生活習慣病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）正常血圧とは、診察室血圧で収縮期120mmHg未満かつ拡張期80mmHg未満の血圧をいう。
- （2）内臓脂肪型肥満とは、腹囲が男性で85cm以上、女性で90cm以上の者をいう。
- （3）平成29年の日本のがんによる死亡数は、男性は肺がん、女性は大腸がんが最も多い。
- （4）日本において脳血管疾患の死亡率は増加傾向にあり、後遺症により長期のリハビリテーションを必要とする場合が多い。

問4 メタボリックシンドロームの診断基準の項目として、該当しないものを一つ選びなさい。

- (1) 体重
- (2) 腹囲
- (3) 空腹時血糖
- (4) 血圧

問5 予防接種について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 定期の予防接種は、予防接種法に基づき都道府県が実施している。
- (2) BCGワクチンは、結核の予防を目的に接種する生ワクチンである。
- (3) B型肝炎ワクチンは、定期の予防接種として0歳の間に3回接種する。
- (4) 四種混合ワクチンの四種とは、ジフテリア・百日咳・破傷風・ポリオをいう。

問6 感染症に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 腸管出血性大腸菌とカンピロバクターは、いずれも三類感染症に分類される。
- (2) デング熱とマラリアは、いずれもハエを媒介する感染症である。
- (3) 麻疹と水痘は、いずれも空気感染する感染症である。
- (4) 風しんと結核は、いずれもウイルス性の感染症である。

問7 手指に使用する消毒剤として、適当でないものを一つ選びなさい。

- (1) 第四級アンモニウム塩
- (2) グルコン酸クロルヘキシジン
- (3) ポピドンヨード
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム

問 8 空気中の健康障害物質に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 一酸化炭素は、燃料用ガスの不完全燃焼により発生し、特異臭がある。
- (2) シックハウス症候群は、塗料や接着剤に含まれるトルエンが原因で発症することがある。
- (3) PM_{2.5}は、粒径が2.5 μm以下の微小粒子状物質のことである。
- (4) 光化学スモッグの原因物質は、焼却炉から排出されるダイオキシンである。

問 9 職業病の原因と病名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) 赤外線 ——— 白内障
- (2) 振動 ——— 白ろう病
- (3) 立位作業 ——— VDT障害
- (4) 石綿 ——— 中皮腫

3 食 品 学 (6 問)

問1 食品の嗜好成分について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) コーヒーや緑茶に含まれるカフェインは、アルカロイドである。
- (2) ナスやしそに含まれるアントシアニン系色素は、アルカリ性で青くなる。
- (3) ビールに使うホップは、苦味成分のフムロンを含んでいる。
- (4) とうがらしに含まれる辛味成分は、シニグリンである。

問2 有害成分の組み合わせについて、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ソラニン —— ジャガイモの芽
- (2) テトロドトキシン —— ほうれん草
- (3) オカダ酸 —— ふぐ
- (4) シュウ酸 —— 貝類

問3 芋類について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 黄色種のさつまいも（甘藷）は、カロテンを含まない。
- (2) ジャガイモは、ビタミン C を多く含むが、貯蔵に際して壊れやすいので注意が必要である。
- (3) さといもの葉柄の部分は、ずいきと呼ばれ食べられる。
- (4) こんにゃくいもから作られるこんにゃくは、グルコマンナンが主成分で消化に良い。

問4 大豆について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大豆のたんぱく質は、アミノ酸組成が牛乳のたんぱく質のカゼインと似ている。
- (2) 大豆には脂質も多量に含まれ食用油の原料とされ、リノール酸などの必須脂肪酸が多い。
- (3) 蒸した大豆に納豆菌を作用させて粘質発酵させたものが糸引き納豆である。
- (4) 木綿豆腐と絹ごし豆腐では、製法状、絹ごし豆腐の方が成分の損失が多い。

問5 有機酸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) 乳酸 ——— 漬物
- (2) 酒石酸 ——— りんご
- (3) クエン酸 ——— 柑橘類
- (4) コハク酸 ——— 貝類

問6 食品の保存方法について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品が凍結状態にあっても、細菌類は死滅しているとは限らない。
- (2) 乾燥食品は、酸化作用を防げないため、干物の油焼けによる風味の低下が起きることがある。
- (3) 缶詰の栄養上の欠点は、製造の際の加熱によって果実・野菜などのビタミン C が破壊されることである。
- (4) コバルト 60 のガンマー線照射は、牛肉の O 157 対策として、日本でも適用されている。

4 食 品 衛 生 学 (12問)

問1 食中毒の発生状況に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食中毒の発生件数及び患者数の年次推移は減少傾向にあり、死者の発生は見られない。
- (2) 食中毒発生件数を月別に見ると、夏場の発生が多く、冬場の発生はない。
- (3) 1件あたり1万人以上の患者を発生させた食中毒事件はない。
- (4) 令和元年に発生した食中毒事件の病因物質のうち、最も事件数の多かったものはアニサキスである。

問2 次の食中毒病因物質と汚染源との関係で、誤っているものを一つ選びなさい。

- | 【 病因物質 】 | | 【 汚染源 】 |
|--------------|----|----------|
| (1) 黄色ブドウ球菌 | —— | 化膿した傷、鼻腔 |
| (2) カンピロバクター | —— | 鶏肉、牛レバー |
| (3) ウェルシュ菌 | —— | 土壌、水 |
| (4) 腸炎ビブリオ | —— | 肉類、卵 |

問3 腸管出血性大腸菌O157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) 75℃、1分間以上の加熱で死滅する。
- (2) 溶血性尿毒症症候群などの合併症を引き起こし、死亡する場合がある。
- (3) 原因食品となるものは、肉類のみである。
- (4) 菌数が100個くらいで感染し、保菌者の便を介し、二次感染を起こす場合がある。

問4 鶏卵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) 鶏の殻付き卵には、まれにサルモネラ属菌に汚染されているものがある。
- (2) 殻付き卵は、購入後は冷蔵保管する必要はない。
- (3) 割卵後に加熱殺菌する場合は、常温で長時間放置せず速やかに加熱殺菌することが必要である。
- (4) 鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに使用する場合は、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならないこととされている。

問5 HACCPに関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 工程ごとにどのような危害があるかを分析し、それらを科学的根拠に基づいて管理する方法である。
- (2) HACCPに基づく衛生管理を行うためには、施設の改修が必須である。
- (3) 定められた手順どおりに作業していれば、記録を保存する必要はない。
- (4) 製品の最終検査により、品質管理を行う方法である。

問6 消毒・殺菌等に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 洗浄を十分に行って汚れを除去しておかないと、消毒や殺菌の効果は十分に得られない。
- (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であり、光線の当たらない影の部分及び内部にも効果がある。
- (3) アルコールによる消毒は、一般に無水エタノールが用いられ、すべての微生物を死滅させる。
- (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、芽胞形成菌にも効果がある。

問7 ノロウイルス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) 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) 加熱工程のあるパンや餅などは、ノロウイルス食中毒の原因食品とはならない。
- (3) 食中毒の潜伏時間は、通常24時間～48時間であり、主に嘔吐や下痢を引き起こす。
- (4) アルコールでは十分に消毒することができない。

問8 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して、次のうち正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 過酸化水素
- (2) 安息香酸
- (3) 青酸化合物
- (4) サッカリン

問9 アレルギー物質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) 製造工程における混入などのわずかな量では、健康被害を起こすことはない。
- (2) 体質によっては、アナフィラキシーなど重症化し、死亡する場合がある。
- (3) 表示義務のある特定原材料は、卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにである。
- (4) 表示が推奨される原材料には、アーモンド・オレンジ・りんごなど21品目がある。

問10 調理従事者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) 食品取扱者は、健康で清潔な習慣を身につけなければならない。
- (2) 検便は、健康であれば、実施する必要はない。
- (3) 作業着や帽子を着用したまま調理室から出たり、便所に行ったりしてはならない。
- (4) 下痢・嘔吐・発熱等の症状のある者は、調理の仕事をしてはいけない。

問 1 1 食品添加物の定義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) 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物をいう。
- (2) 厚生労働大臣が「人の健康を損なうおそれがない場合」として指定するもの以外は使用の規制がなく、自由に使用できる。
- (3) 使用が認められている添加物は、厚生労働大臣の指定を受けた指定添加物、既存添加物、天然香料及び一般飲食物添加物である。
- (4) 既存添加物について、人の健康を損なうおそれがあると認められるとき、あるいは既に使用実態のないものについては、その使用が禁止される場合がある。

問 1 2 次の食品添加物の用途と名称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) 調味料 —— ソルビン酸
- (2) 酸味料 —— クエン酸
- (3) 甘味料 —— D-ソルビット
- (4) 酸化防止剤 —— エリソルビン酸

5 栄 養 学 (6 問)

問 1 栄養素の作用による分類について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 糖質は熱量素としての働きをする。
- (2) たんぱく質は構成素としての働きをしない。
- (3) 脂質は調節素としての働きをしない。
- (4) 無機質は調節素としての働きしかしない。

問 2 炭水化物について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 炭水化物は単糖類・少糖類・多糖類に大別される。
- (2) 炭水化物は炭素・酸素・窒素の三元素からなる有機化合物である。
- (3) 二糖類には、蔗糖・麦芽糖・果糖などがある。
- (4) 食物繊維はペクチンなどと同じ難消化性オリゴ糖類である。

問 3 無機質について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) リンは日常食品中に十分含まれており、欠乏することはない。
- (2) ヨウ素は成長期にある者の発育を促進する。
- (3) コバルトは骨髄の造血機能に不可欠で、赤血球・血色素の生成に関係する。
- (4) ミオグロビンの銅は血中の酸素を細胞に取り入れる。

問 4 栄養成分表示について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食品表示法による栄養表示基準で定められた栄養成分には、熱量・たんぱく質・脂質・食物繊維・炭水化物・食塩相当量の表示が義務化されている。
- (2) 栄養表示が基準に従っていない場合、厚生労働大臣は「指示」をすることができる。
- (3) 特定保健用食品（トクホ）は、保健機能成分を含んだ食品で、審査を経て消費者庁が個別に許可する。
- (4) 栄養機能食品は、栄養成分の補給のために利用される食品で、その表示には、消費者庁の許可が必要である。

問5 ビタミンについて、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ビタミン A には抗酸化作用がある。
- (2) ビタミン D は、脂溶性ビタミンである。
- (3) ビタミン K は、水溶性ビタミンである。
- (4) 葉酸は妊娠中の女性に欠乏がみられることがある。

問6 消化液と酵素の組み合わせについて、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 唾液 —— アミラーゼ
- (2) 胃液 —— マルターゼ
- (3) 膵液 —— ペプシン
- (4) 腸液 —— トリプシン

6－1 製菓理論（20問）

問1 プレザーブの説明として、正しいものを一つ選びなさい。

- （1）果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたもの。
- （2）果皮または果肉をいれたもので果実が主体のもの。
- （3）果肉を煮沸して破碎し裏漉しし、煮詰めてクリーム状にしたもの。
- （4）濃厚液糖中に果実そのままか、または果実の切片を入れて煮詰めたもの。

問2 油脂の加工適性について、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3 乳化剤について、誤っているものを一つ選びなさい。

- （1）グリセリン脂肪酸エステル（モノグリ）は熱水と乳化しやすく、アルコールや植物油によく溶け、W/O型の乳化状態をつくる。
- （2）蔗糖脂肪酸エステル（シュガー・エステル）は乳化剤中、最も親油性が大きい。
- （3）ソルビタン脂肪酸エステル（スパン）は油脂の乳化力が強く、O/W型、W/O型のいずれの乳化剤にも適している。
- （4）プロピレングリコール脂肪酸エステルはW/O型の乳化剤であるが、他の乳化剤と併用されることが多い。

問4 牛乳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) 乳糖は乳固形分の約40%近くを占め、ぶどう糖とガラクトースからなる。
- (2) 練乳は牛乳を濃縮したもので、独特の風味がある。
- (3) 牛乳の主要成分は脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。
- (4) 牛乳には、無機質成分は含まれない。

問5 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6 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7 次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ぶどう糖を糖アルコールにして色焼けしにくくしたものが、ソルビトールである。
- (2) でん粉を酵素によってぶどう糖を2分子結合の形にしたものがトレハロースで、DEは50である。
- (3) 酵素糖化水飴はハイマルトースシロップともよばれる。
- (4) 異性化糖液に砂糖を結合させた製品をカップリングシュガーという。

問 8 次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) ラム | —— | 糖蜜 | —— | 醸造酒 |
| (2) シェリー | —— | 果実 | —— | 醸造酒 |
| (3) ブランデー | —— | 果実 | —— | 蒸留酒 |
| (4) ウォッカ | —— | 麦・玉蜀黍 | —— | 蒸留酒 |

問 9 凝固材料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) 寒天 | —— | テングサ、ヒラクサ、エゴノリ |
| (2) カラギーナン | —— | ギンナン、スギノリ |
| (3) ゼラチン | —— | 牛、豚等の真皮・骨 |
| (4) ペクチン | —— | 果実、野菜 |

問 10 小麦粉について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 小麦粉を粉碎、ふるい分けし、内部の胚乳部を集めて小麦粉とする。
- (2) 皮部が少なく、胚乳部が多いほど白い。
- (3) たんぱく質含有量により名称をつけ、用途別に分類されている。
- (4) デュラム粉やセモリナ粉の主成分は、たんぱく質である。

問 11 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 of 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 1 2 乳製品について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 脱脂粉乳は脱脂乳(スキムミルク)を乾燥したもので、風味も良く脂肪分が少ないので品質も安定している。
- (2) 全脂加糖練乳(コンデンスミルク)は、蔗糖が 40%以上含まれているので防腐力もすぐれ、保存性も高く、牛乳の濃厚な香味を付与することができる。
- (3) クリームは全乳から脂肪分を集めたもので、脂肪分約 25%、水分約 65%のものである。
- (4) バターはクリームをさらに攪拌(チャーン)し、脂肪球を集めたもので、一般に脂肪分約 85%、水分約 15%である。

問 1 3 でん粉の原料とその含有成分の比率に関する組み合わせについて、誤っているものを一つ選びなさい。

	【アミロース】	【アミロペクチン】
(1) 小麦	—— 7 6 %	—— 2 4 %
(2) とうもろこし	—— 7 9 %	—— 2 1 %
(3) もち米	—— 0 %	—— 1 0 0 %
(4) うるち米	—— 0 %	—— 1 0 0 %

問 1 4 日本で最も多く生産されている砂糖を一つ選びなさい。

- (1) グラニュー糖
- (2) 三温糖
- (3) 黒砂糖
- (4) 上白糖

問 1 5 乳化について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 親水性の強い乳化剤は、油中水滴型 (W/O) の乳化状態を作りやすい。
- (2) そのままでは互いに混合しない液体の一方が、他の液体の中に細かい粒となって分散する現象を乳化という。
- (3) 食品添加物として指定されている乳化剤には、レシチンなどがある。
- (4) 乳化剤は親水基と親油基をもっており、それぞれが水か油かに親和して両者を混合しやすくする。

問 1 6 バターに関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) バターは、牛乳にレンネットという酵素を加え、発酵熟成させたものである。
- (2) 発酵バターは、加糖練乳を乳酸発酵させてつくったもので芳香が強い。
- (3) 一般的に脂肪分が約 25%、水分約 65% である。
- (4) 製菓原料としては、通常無添加バターを使用する。

問 1 7 でん粉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) 糊化とは、でん粉の粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になることをいう。
- (2) 糊化したでん粉は元のでん粉とは性質が異なる。
- (3) 老化とは、一旦糊化した α でん粉がまた元のでん粉に戻ることである。
- (4) でん粉の膨化は、ゆるやかな加熱のときに起きる。

問 1 8 鶏卵について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 鶏卵はふつう 1 個当たり 60 g 前後である。
- (2) 卵殻、卵黄、卵白はおよそ 1 : 3 : 6 位の重量比率からなっている。
- (3) 卵白の起泡性は水様卵白より濃厚卵白の方がよい。
- (4) 卵黄はそれ自身が乳濁液であると同時に、強い乳化力を持っている。

問 19 米粉の分類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) 粳米 —— 上新粉 —— 柏餅
- (2) 糯米 —— 道明寺粉 —— 桜餅
- (3) 糯米 —— 上南粉 —— おこし
- (4) 粳米 —— 羽二重粉 —— うぐいす餅

問 20 チョコレートについて、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) チョコレートを口に入れる前は硬いが、口に入れるとすぐ溶けるのは、ココアバターの可塑性範囲が狭いことによる。
- (2) 空気に触れると速やかに分解して有色物質であるカカオレッドに変化するのはテオブロミンである。
- (3) ㊦ チョコレートは純チョコレートの欠点である融点の調節とテンパリング操作の難しさを改善している。
- (4) チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特のつやが消え、風味にも影響が出るのをブルームという。

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 煮あがり時間が1番長いものを、一つ選びなさい。

- (1) 大納言小豆
- (2) 白小豆
- (3) 大正金時
- (4) 紅金時

問2 蒸し物に当てはまらないものを、一つ選びなさい。

- (1) 葛桜
- (2) 黄味時雨
- (3) 松風
- (4) どら焼き

問3 組み合わせの違うものを、一つ選びなさい。

- | | | |
|---------------|----|--------|
| (1) 練り物 | —— | うぐいす餅 |
| (2) 焼き物・オーブン物 | —— | 長崎かすてら |
| (3) 蒸し物 | —— | 茶ぶくさ |
| (4) 餅物 | —— | 串団子 |

問4 求肥を作るときに使う原材料を、一つ選びなさい。

- (1) 餅粉
- (2) 小麦粉
- (3) 糸寒天
- (4) 山芋

Ⅱ 洋 菓 子

問1 クリーム類について、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | | | | |
|------------|----|-----------|----|------------|
| (1) 泡立て生地 | —— | 生クリーム | —— | クレームシャンティイ |
| (2) 煮上げ生地 | —— | カスタードクリーム | —— | カスタードクリーム |
| (3) その他の生地 | —— | ガナッシュ | —— | ボンボン・ショコラ |
| (4) その他の生地 | —— | バタークリーム | —— | ピティビエ |

問2 スポンジ・ロール生地について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) スポンジ生地は卵の起泡性を利用して焼き上げるのでしっかりと泡立てる。
- (2) 一般的にビスキュイは軽い仕上がりになる。ふっくらと焼き上げるため強力粉を使う。
- (3) ビスキュイのうちバターを加えて作るのがジェノワーズであり、別立法で作る。
- (4) ロール生地は焼成後鉄板に置いたまま熱を抜く。

問3 ドーナツに関することで、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) フレンチドーナツはベーキングパウダーを使う。
- (2) アメリカンドーナツには砂糖は入らない。
- (3) ドーナツの揚げ油の温度は200～230℃である。
- (4) イングリッシュドーナツは生地を発酵させて作る。

問4 バターケーキに関することで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 小麦、バター、砂糖、卵の4種類の材料を等量使って作られた菓子に由来する。
- (2) フランスでは各材料を1ポンドずつ使って作る事からパウンドケーキという。
- (3) フルーツが入るものと入らないものがありフルーツを入れる場合は薄力粉の一部を強力粉にする。
- (4) バターケーキにはパウンドケーキの他マドレーヌとフィナンシェも入る。

Ⅲ 製 パ ン

問1 パンに関することで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) パンを作るには小麦粉のグルテンが必要である。
- (2) グルテンにより膨らみ軟らかいパンが出来る。
- (3) ライ麦で作ったパンは普通のパンより膨らみ軟らかく仕上がる。
- (4) 「パン」という言葉は、ポルトガル語の pão に由来する。

問2 主に間食として用いられるものを、一つ選びなさい。

- (1) 食パン
- (2) ロールパン
- (3) 菓子パン
- (4) ハード系パン

問3 次の中でドーナツに分類されないものを、一つ選びなさい。

- (1) あんドーナツ
- (2) カレーパン
- (3) ベーグル
- (4) ケーキドーナツ

問4 この中で焼成時間が一番短いものを、一つ選びなさい。

- (1) 食パン
- (2) レーズンブレット
- (3) クロワッサン
- (4) カイザーゼンメル

令和 2 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 食品学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6

4 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		

令和 2 年度製菓衛生師試験答案用紙（2）

受験番号	氏 名

5 栄養学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6

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

令和2年度製菓衛生師試験回答

問 1	問 2	問 3
3	4	1

2 公衆衛生学

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

3 食品学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
4	1	3	4	2	4

4 食品衛生学

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

5 栄養学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
1	1	4	3	3	1

6-1 製菓理論

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	問 7
4	4	2	4	3	1	2
問 8	問 9	問 1 0	問 1 1	問 1 2	問 1 3	問 1 4
1	2	4	1	1	3	4
問 1 5	問 1 6	問 1 7	問 1 8	問 1 9	問 2 0	
1	4	4	3	4	2	

6-2 製菓実技（選択した分野一つに○印を記入。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	4	3	1
II 洋菓子		4	1	4	2
III 製パン		3	3	3	3