

令和 8 年度製菓衛生師試験問題

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

1 3 : 0 0 ～ 1 5 : 0 0 (1 2 0 分)

指示があるまで開いてはいけません。

(注意事項)

- 1 試験開始後、解答用紙に受験番号及び氏名・フリガナを記入し、受験番号欄の数字の○の中を塗りつぶすこと。受験番号は4ケタで記入すること。
- 2 解答は、解答用紙に記入すること。
記入方法は、問題の4つの選択肢の中から正解を1つ選び、解答番号の○の中を塗りつぶすこと。2つ以上塗りつぶすと採点されません。
- 3 製菓実技（55～72）は選択問題です。和菓子（55～60）、洋菓子（61～66）、製パン（67～72）のうち、いずれか1つの分野を選択し、解答用紙の分野の○の中を塗りつぶしてから、その分野の問題のみを解答すること。「塗りつぶしていない場合」や「2つ以上塗りつぶした場合」は採点されません。
- 4 職業能力開発促進法の規定に基づく菓子製造に係る技能検定の合格者（一級、二級）で、試験科目のうち「製菓理論及び実技」の免除を申請した者は、その科目の解答欄は空白のままにしておくこと。
なお、「製菓理論及び実技」が免除される者の試験時間は14時15分までのので、注意すること。
- 5 解答欄を間違えないように注意すること。
- 6 問題をよく読んで解答すること（適切なもの、誤っているもの、等）。
- 7 解答の誤りを訂正する場合は、消しゴムで完全に消し、改めて記入すること。
- 8 試験開始後30分を経過するまでは退場できません。
30分経過後に退場する場合は、係員の指示に従い退場すること。
- 9 退場するときは、解答用紙を裏返して机の上に置いておくこと。退場後は速やかに建物の外に出ること。
- 10 問題用紙は、持ち帰ってもかまいません。

愛 媛 県

- 1 政令に関する次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

「内閣により制定される命令であり、製菓衛生師関係では（ ）が該当する。」

- ① 製菓衛生師法施行令
- ② 製菓衛生師法
- ③ 製菓衛生師法施行規則
- ④ 製菓衛生師法施行細則

- 2 製菓衛生師法に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 製菓衛生師試験は、厚生労働大臣の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、厚生労働大臣が行う。
- ② 麻薬、あへん、大麻、覚せい剤の中毒者には、いかなる場合でも製菓衛生師免許を与えられない。
- ③ 製菓衛生師は、免許をうけたあと、登録事項に変更を生じたときは、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- ④ 製菓衛生師免許証を破ったり、汚したり、失った場合には、免許証の再交付を申請しなければならない。

- 3 製菓衛生師法第1条に関する次の記述の（ ）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。

「この（A）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（B）を向上させて、もって（C）の向上及び増進に寄与することを目的とする。」

	(A)	—	(B)	—	(C)
①	法律	—	能力	—	製菓技術
②	規則	—	資質	—	製造能力
③	規則	—	能力	—	製造技術
④	法律	—	資質	—	公衆衛生

- 4 食品衛生法に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品とは、すべての飲食物をいい、医薬品も含まれる。
- ② 有毒・有害物質が付着したものは、絶対に販売してはならない。
- ③ 菓子製造業を営むためには、厚生労働大臣の営業許可を受けなければならない。
- ④ 食品衛生管理者の資格要件には、獣医師が含まれる。

- 5 健康の定義に関する次の記述の（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

WHO（世界保健機関）憲章では、健康の定義を「単に（A）や虚弱でないということではなく、肉体的・（B）並びに（C）に完全に良好な状態である」としている。

	(A)	—	(B)	—	(C)
①	疾患	—	心理的	—	社会的
②	疾病	—	心理的	—	環境的
③	疾患	—	精神的	—	環境的
④	疾病	—	精神的	—	社会的

- 6 公衆衛生関係の統計調査とその管轄する省庁に関する次の組合せとして、適切でないものを1つ選びなさい。

	調査名	—	管轄する省庁
①	人口動態調査	—	厚生労働省
②	国民生活基礎調査	—	厚生労働省
③	推計人口	—	総務省
④	学校保健	—	厚生労働省

- 7 次のうち、厚生労働省の令和5年患者調査で外来受療率が最も高かった疾患として正しいものを一つ選びなさい。

- ① 筋骨格系及び結合組織の疾患
- ② 循環器系の疾患
- ③ 消化器系の疾患
- ④ 呼吸器系の疾患

- 8 次のうち、環境基本法第2条で公害として規定されていないものを1つ選びなさい。

- ① 土壌汚染
- ② 騒音
- ③ 日照障害
- ④ 地盤沈下

- 9 イタイイタイ病の原因物質とその発生源の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

原因物質	— 発生源
① メチル水銀	— 工場排水
② メチル水銀	— 鉱山排水
③ カドミウム	— 鉱山排水
④ カドミウム	— 工場排水

- 1 0 環境衛生に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 繊維状の粉塵（ふんじん）であるアスベストを吸引すると、肺がんなどを発症し、呼吸困難を引き起こすことから、平成16年より一部使用が禁止された。
- ② シックハウス症候群は、ホルムアルデヒドやパラジクロロベンゼンなどの化学物質が原因となる。
- ③ 採光とは、太陽光を室内に取り入れて明るさをとることであり、採光面積を広くしてこれを利用することが調理場の作業上、衛生上重要である。
- ④ 労働安全衛生規則に基づき、給食室や調理室の照度は、全体照明を150ルクス以上に保つことが必要である。

- 1 1 次のうち、ダニが媒介する感染症として適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 重症熱性血小板減少症候群（S F T S）
- ② デング熱
- ③ 日本紅斑熱
- ④ クリミア・コンゴ出血熱

- 1 2 日本生気象学会の「日常生活における熱中症予防指針V e r . 3」に基づくW B G T（湿球黒球温度）を温度指標とした温度基準とその温度に関する組合せとして適切でないものを1つ選びなさい。

温度基準	— 温度
① 適正	— 25℃未満
② 警戒	— 25～28℃
③ 厳重警戒	— 28～31℃
④ 危険	— 31℃以上

1 3 労働衛生に関する次の記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 労働基準法では、労働時間は原則週36時間、1日の上限は7時間と定められている。
- ② 令和5年に労働災害として生じた業務上疾病の発生状況は、負傷に起因する疾病が最も多い。
- ③ 事業者は、有害な業務に従事する者に対して特殊健康診断を実施しなければならない。
- ④ 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を作業関連疾患という。

科目 食品学

1 4 食品中の水分に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 自由水は、温度変化によって蒸発や凍結など自由に活動することが可能である。
- ② 自由水は、微生物や菌の繁殖に利用される。
- ③ 水分活性（ A_w ）は、食品中の結合水の程度を表したものである。
- ④ 結合水は、0℃で凍結しない。

1 5 食品に含まれる呈味成分とその成分を含む代表的な食品の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

呈味成分	— 代表的な食品
① グルタミン酸塩	— ニガウリ
② クエン酸	— キノコ類
③ グアニル酸塩	— コンプ
④ コハク酸塩	— 貝類

1 6 次のうち、白身魚に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① カツオ
- ② マグロ
- ③ タイ
- ④ サンマ

1 7 牛乳に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 国内の乳用牛は約99%がホルスタイン種である。
- ② 牛の生乳は人乳に比べ、炭水化物が少なく、たんぱく質と灰分が多く含まれている。
- ③ 牛乳中の炭水化物の大部分は、スクロースである。
- ④ 牛乳は80%以上が水分で、残りの成分を乳固形分と呼ぶ。

1 8 食用微生物とその微生物を利用して作る加工食品の組合せとして適切でないものを1つ選びなさい。

食用微生物	— 加工食品
① かび	— ブルーチーズ
② 細菌	— かつお節
③ 細菌+かび+酵母	— しょうゆ
④ かび+酵母	— 清酒

1 9 次のうち、食品表示法に基づく食品表示基準において、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適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 落花生（ピーナッツ）
- ② 乳
- ③ ごま
- ④ くるみ

科目 食品衛生学

2 0 次のうち、食品衛生に関わる微生物の大きさとして最も小さいものを1つ選びなさい。

- ① 黄色ブドウ球菌
- ② ノロウイルス
- ③ 腸炎ビブリオ
- ④ 腸管出血性大腸菌

2 1 細菌とその形態に関する次の組合せのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

細菌	形態
① ウェルシュ菌	— 短桿菌（たんかんきん）
② 赤痢菌	— 長桿菌（ちょうかんきん）
③ カンピロバクター	— ラセン菌
④ サルモネラ属菌	— 球菌

2 2 食品中の微生物検査に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 一般生菌数測定法は生きた菌のみを一定条件下で発育させて菌数を測定する方法である。
- ② 総菌数測定法は死んだ菌と生きている菌とを合わせて菌数を測定する方法である。
- ③ 衛生指標菌測定は食品の直接的または間接的な糞便汚染を確認する方法である。
- ④ 一般生菌数測定法では嫌気性菌や低温菌も発育する。

2 3 微生物の増殖に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 最適な条件下での増殖速度は腸炎ビブリオよりも大腸菌の方が早い。
- ② 食品に含まれる成分、または湿度などの条件が異なっても、優位に増殖する微生物の種類は変わらない。
- ③ 食品に関連が深い微生物の多くは、水分活性（ A_w ）を低くすることにより増殖を促進させることができる。
- ④ 発育スピードは遅いものの4℃以下でも増殖できる細菌がある。

2 4 食品添加物とその分類に関する次の組合せのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

食品添加物	— 分類
① ソルビン酸	— 指定添加物
② サッカリン	— 既存添加物
③ エタノール	— 天然香料
④ ウコン色素	— 一般飲食物添加物

- 2 5 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定められる原材料の保存基準に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。
- ① 冷凍食品は、 -10°C 以下で保存しなければならない。
 - ② 殻付き卵は、 10°C 以下で保存しなければならない。
 - ③ 生鮮魚介類は、 10°C 以下で保存しなければならない。
 - ④ 砂糖は、 10°C 以下で保存しなければならない。
- 2 6 次のうち、動物用医薬品の対象となっている動物を1つ選びなさい。
- ① コオロギ
 - ② イナゴ
 - ③ ミツバチ
 - ④ アリ
- 2 7 HACCPに関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。
- ① 1960年代に日本で開発された衛生管理手法である。
 - ② HACCPに沿った衛生管理は、大規模事業者のみに義務付けられている。
 - ③ HACCPは、食品の製造工程で発生する危害を分析し、その中で特に重点的に衛生管理を行わなければならない点を設定する手法である。
 - ④ HACCPによる衛生管理において、記録は不要である。
- 2 8 殺菌法に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。
- ① 低温殺菌法は $63\sim 65^{\circ}\text{C}$ で30分間以上加熱する殺菌法である。
 - ② 超高温殺菌法は $120\sim 130^{\circ}\text{C}$ で2～3秒間加熱する殺菌法である。
 - ③ 食品衛生法で規定されている加圧加熱殺菌法は中心温度 120°C で4分間以上加熱する殺菌法である。
 - ④ 紫外線による殺菌は紫外線が当たらない部分や内部まで殺菌できる。
- 2 9 腸管出血性大腸菌O157に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。
- ① この菌による感染症は、「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（感染症法）」により三類感染症として指定され、保菌者は就業制限が課せられる。
 - ② この菌に汚染されたカイワレダイコンや野菜サラダが食中毒の原因食品となったことがある。
 - ③ この菌は、 75°C 1分間以上の加熱で死滅する。
 - ④ 10～100個程度の少量の菌で感染することはない。

30 サルモネラ属菌に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒は、卵や鶏肉及びその加工品などが原因となることが多い。
- ② 犬、猫、カメ等のペットからヒトへの感染が起こることもある。
- ③ 感染した際の主な症状は、腹痛、下痢、嘔吐（おうと）、発熱である。
- ④ 菌は熱に対する抵抗性が強く、100℃で5分間加熱しても死滅しない。

科目 栄養学

31 栄養素に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 炭水化物（糖質）、脂質、無機質（ミネラル）は「三大栄養素」と呼ばれる。
- ② 脂質1gの燃焼で、9kcalのエネルギーを供給する。
- ③ 炭水化物（糖質）1gの燃焼で、9kcalのエネルギーを供給する。
- ④ たんぱく質1gの燃焼で、9kcalのエネルギーを供給する。

32 ビタミンとその欠乏症に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

ビタミン	—	欠乏症
① ビタミンB ₁₂	—	悪性貧血
② ビタミンA	—	暗順応の反応性低下、夜盲症
③ ビタミンD	—	壊血病
④ ナイアシン	—	ペラグラ

33 次のホルモンに関する記述の（ ）に入る語句の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

（A）ランゲルハンス島のβ細胞から分泌される（B）は、血糖値を（C）働きがある。

	（A）	—	（B）	—	（C）
①	肝臓	—	インスリン	—	上げる
②	膵臓（すいぞう）	—	インスリン	—	下げる
③	肝臓	—	グルカゴン	—	上げる
④	膵臓（すいぞう）	—	グルカゴン	—	下げる

3 4 次のうち、更年期の身体的特徴に関して最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 総コレステロール値の減少
- ② 中性脂肪値の減少
- ③ LDLーコレステロール値の上昇
- ④ HDLーコレステロール値の上昇

3 5 肥満に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 日本肥満学会は、BMI 25.0以上を肥満としている。
- ② 皮下脂肪型肥満は、脂肪が皮下組織に蓄積する肥満で、男性に多く見られる。
- ③ 内臓脂肪型肥満に脂質異常、高血糖、高血圧のうちいずれか2つ以上を持った状態を「メタボリックシンドローム」と呼ぶ。
- ④ 急激な減量は、体脂肪が減らず、除脂肪体重を減らすことになり、リバウンドしやすい。

3 6 次のうち、脂溶性ビタミンとして適切でないものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンA
- ② ビタミンD
- ③ ビタミンK
- ④ ビタミンC

科目 製菓理論

3 7 小麦粉に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 灰分（ミネラルなど）の含有量によって、等級が分類される。
- ② 小麦粉を構成する成分のうち約7～14%は炭水化物（でんぷん）である。
- ③ 小麦粉は、小麦粒から「胚芽」の部分を取り出して製粉したものである。
- ④ 初めから小麦粉の中にグルテンというたんぱく質が存在している。

- 38 次のうち、グルテンを構成するたんぱく質の組合せとして最も適切なものを1つ選びなさい。
- ① グルテニン、グロブリン
 - ② グルテニン、グリアジン
 - ③ グリアジン、アルブミン
 - ④ グリアジン、グロブリン
- 39 次のうち、でんぷんの構造でグルコース（ブドウ糖）が途中で何度も枝分かれしているものを1つ選びなさい。
- ① アミロース
 - ② アミロペクチン
 - ③ スクロース
 - ④ マルトース
- 40 米に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。
- ① もち米のでんぷんは、ほとんどがアミロペクチンでできている。
 - ② うるち米のでんぷんは、アミロペクチン約20%、アミロース約80%程度でできている。
 - ③ 羽二重粉（はぶたえこ）の原料は、もち米である。
 - ④ 上新粉の原料は、うるち米である。
- 41 砂糖に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。
- ① 和三盆は、サトウキビの搾り汁を煮詰めて作った結晶を分離し、研ぎと糖液を搾り取る作業を繰り返して仕上げる砂糖である。
 - ② 白ざら糖は非常に純度が高く、ショ糖の含有量は99.95%である。
 - ③ 黒砂糖は、分蜜糖に分類される。
 - ④ 砂糖の原料には、サトウキビやてんさいなどがある。
- 42 蜂蜜に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。
- ① 蜂蜜を生地に加えるとしっとりと仕上がる。
 - ② 冬場などに、ブドウ糖が結晶となって析出し、白い沈殿物ができることがある。
 - ③ 花の中の果糖がミツバチの酵素により分解されて作られる天然の転化糖である。
 - ④ 蜂蜜を配合した生地は焼き色が付きやすい。

4 3 甘味料に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 水あめは、ショ糖の結晶化を防止するシャリ止め効果の特性がある。
- ② 糖アルコールは、カラメル化を起こしやすく、カロリーが高く、虫歯菌に利用される。
- ③ トレハロースは、たんぱく質の変性を抑制する特性がある。
- ④ 異性化糖は、加熱によるメイラード反応が起こりやすい。

4 4 鶏卵に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 卵黄の成分は、卵白に比べて固形分の比率が低い。
- ② 卵黄の成分は、卵白に比べて脂質の割合が低い。
- ③ 卵白の中には、強い乳化力を持つ「カゼイン」が含まれている。
- ④ カスタードプリンは、配合に粉類を含まず、主に卵の熱凝固力を利用して固める菓子である。

4 5 次のうち、青カビチーズに分類されないナチュラルチーズを1つ選びなさい。

- ① ロックフォール
- ② チェダー
- ③ スティルトン
- ④ ゴルゴンゾーラ

4 6 乳化食品と乳化の状態に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

乳化食品	— 乳化の状態
① マヨネーズ	— 油中水滴型
② マーガリン	— 油中水滴型
③ 生クリーム	— 水中油滴型
④ 牛乳	— 水中油滴型

4 7 バターの調理特性に関する次の記述の（ ）に入る語句として最も適切なものを1つ選びなさい。

「バターを泡立て器で攪拌（かくはん）すると、中に大量の空気を取り込んで、細かい気泡を作ることができる。この性質を、バターの（ ）という。」

- ① 粘弾性
- ② 可塑性（かそせい）
- ③ ショートニング性
- ④ クリーミング性

4 8 チョコレートに関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① チョコレートに含まれるカカオバターの特徴として、脂肪酸の種類が少なく、「パルミチン酸」、「ステアリン酸」、「オレイン酸」の3種類でほぼできている。
- ② ローストしたカカオ豆を破碎し、不要な外皮や胚芽を除去して得られる純度の高いカカオ豆の断片を「カカオマス」と呼ぶ。
- ③ チョコレートに発生する「ファットブルーム」は、湿度の高い場所に保存することで生じる白い斑点のことである。
- ④ チョコレートの製造工程において、チョコレート生地を強力な力で攪拌（かくはん）し、45～80℃程度の高温で12～24時間以上練り続ける工程を「リファイニング」という。

4 9 凝固剤に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① カラギーナンは、紅藻類を原料とする凝固剤で、分子構造の特性から κ （カッパ）-型、 ι （イオタ）-型、 λ （ラムダ）-型に分類される。
- ② 寒天は、紅藻類を原料とする凝固剤であり、ゲル化したものはほかの凝固剤と比較して離水しやすく、食感も硬い。
- ③ ゼラチンは、口どけがよく、軟らかい食感が特徴で、コラーゲンが主成分である。
- ④ ペクチンは、牛や豚の骨や皮を原料とする凝固剤である。

5 0 次のうち、仁果類に分類される果実を1つ選びなさい。

- ① サクランボ
- ② ビワ
- ③ クルミ
- ④ イチゴ

5 1 次のうち、でんぷんが主成分である種実類を1つ選びなさい。

- ① 栗
- ② クルミ
- ③ ココナッツ
- ④ ピスタチオナッツ

5 2 次のうち、醸造酒に分類されない酒類を1つ選びなさい。

- ① ワイン
- ② ラム酒
- ③ 日本酒
- ④ 発泡酒

5 3 次のうち、主な特性として着色性を持つ香辛料を1つ選びなさい。

- ① サフラン
- ② バジル
- ③ ショウガ
- ④ タイム

5 4 生クリームに関する次の記述について、（ ）に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」で規定されているクリームの細菌数は、1 mL当たり（ ）万以下と定められている。」

- ① 1
- ② 10
- ③ 18
- ④ 20

※ ここからは選択問題です。

和菓子（問題55～60）、洋菓子（問題61～66）、製パン（問題67～72）

科目 製菓実技 和菓子

5 5 次のうち、朝生菓子に分類される和菓子を1つ選びなさい。

- ① 薯蕷饅頭（じょうよまんじゅう）
- ② 練切（ねりきり）
- ③ 求肥（ぎゅうひ）
- ④ 大福餅

5 6 次のうち、焼き物に分類される和菓子を1つ選びなさい。

- ① ういろう
- ② きんつば
- ③ 甘納豆
- ④ 落雁（らくがん）

5 7 次のうち、桜餅（餅物）の原材料として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 道明寺粉
- ② かるかん粉
- ③ 上新粉
- ④ 羽二重粉（はぶたえこ）

5 8 どら焼きの製法に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① ボウルに卵を割り入れ、泡立て器でほぐしてから上白糖を加え、すり混ぜる。
- ② 蜂蜜と水でといた重曹を入れ、さらにすり混ぜる。
- ③ ふるった薄力粉をだまにならないように混ぜ、水を加え、硬さを調整する。
- ④ 平鍋で焼く際に火が弱すぎると、気泡ができる前に焼き色が付いてしまい、生地 of 火通りが悪くなる。

5 9 生餡（なまあん）の製造に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 浸漬後の豆は、浸漬前に比べて重量が約2倍、容量が約2.5倍になる。
- ② 下煮を行った後の煮汁には、甘味成分が多く含まれるので、捨てずにそのまま本煮に使用する。
- ③ 煮上がった豆は、目の粗いふるいや餡（あん）こしざるにあげ、水をかけながら裏ごしする。
- ④ 水さらしは、灰汁（あく）や不純物を取り除くために行われる。

6 0 和菓子とその特徴に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

和菓子	— 特徴
① 雪平（せっぺい）	— 求肥（ぎゅうひ）に卵黄を加えたもので、表面に入る亀裂の美しさが良否を決める。
② もなか	— 餅を薄くのばして小さく切り、鉄の型にはさんで焼いた皮に餡（あん）をはさんだもの。
③ 焼き松葉	— 茶席菓子向きに焼き上げた食べ口のよい焼き菓 子で、素朴な風味が特徴。
④ ちゃぶくさ	— 膨張剤として炭酸アンモニウムを使用する。

科目 製菓実技 洋菓子

6 1 洋菓子の生地とその製品例に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

生地	— 製品例
① パータ・ジェノワーズ	— ロールケーキ
② パータ・フォンセ	— サブレ・フロランタン
③ パート・フィユテ	— アマンディーズ
④ パータ・シュール	— パリ・ブレスト

6 2 次のうち、材料に洋ナシを使用する洋菓子として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① タルト・オ・ポワール
- ② クラフティール・オ・スリーズ
- ③ バンド・オ・ポム
- ④ ソース・オ・フランボワーズ

6 3 洋菓子とその特徴に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

洋菓子	— 特徴
① バヴァロワ	— クレーン・アングレースにゼラチン、泡立てた生クリームを合わせて冷やし固めたもの。
② シュトレン	— 洋酒漬けのドライフルーツと香辛料などを発酵生地に混ぜて焼き上げたもの。
③ スフレ	— 硬く泡立てた卵白と、ほかの材料を混ぜ合わせて焼き上げた、軽くて軟らかいもの。
④ ムース	— 果物を香料やワインなどを加えたシロップで軟らかくなるまで煮たもの。

6 4 次のうち、材料に卵白を使用しない洋菓子を1つ選びなさい。

- ① フィナンシェ
- ② パルミエ
- ③ ラング・ド・シャ
- ④ ムラング・スイス

6 5 オーブンの使用方法に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 生地を焼成する前にオーブンを予熱し、オーブン全体が温まってから生地焼成を行う。
- ② 生地中の水分を一気に蒸発させたい生地（パート・シュー等）は、80～100℃で焼く。
- ③ 焼きむらができる生地は途中で天板を前後左右で入れ替える。
- ④ 生地の膨張を調節するためにダンパーや前扉を使用する。

6 6 洋菓子に関する用語とその意味に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

用語	— 意味
① masquer (マスケ)	— クリームなどで覆う
② glacer (グラッセ)	— つやをつける
③ égoutter (エグテ)	— 水に浸す
④ étaler (エタレ)	— 広げる、薄くのばす

科目 製菓実技 製パン

6 7 世界の代表的なパンとその国に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

代表的なパン	— 国名
① あんぱん	— 日本
② ナン	— インド
③ パン・ド・カンパーニュ	— フランス
④ ブリオッシュ	— ドイツ

6 8 次のうち、菓子パン類に分類されるパンを1つ選びなさい。

- ① リュスティック
- ② デニッシュペストリー
- ③ カイザーゼンメル
- ④ パン・ド・ミ

6 9 次のうち、製パン工程の流れとして最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ミキシング→ベンチタイム→成形→ホイロ→分割→丸め→発酵→焼成
- ② ミキシング→発酵→分割→成形→ホイロ→丸め→ベンチタイム→焼成
- ③ ミキシング→発酵→分割→丸め→ベンチタイム→成形→ホイロ→焼成
- ④ ミキシング→ベンチタイム→分割→丸め→発酵→ホイロ→成形→焼成

7 0 クロワッサンの製法に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 折り込み作業では生地グルテン形成が行われないので、ミキシングは十分に行う。
- ② 生地を冷凍庫で休ませるときには、生地が凍らないように注意する。
- ③ 成形は、生地が冷たい状態で行う。
- ④ ロールイン油脂と生地の硬さは同じにする。

7 1 製パン法の種類に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 直捏（じかごね）法は、油脂以外のすべての材料を混ぜ合わせ、一度にミキシングする方法で、「ストレート法」とも呼ばれる。
- ② 中種法は、機械耐性に劣るため、大規模工場での大量生産には向いていない。
- ③ 発酵種法は、あらかじめ発酵させた生地を本生地に加えてパンを作る方法で、主にリーンなパンに用いられる。
- ④ 液種法は、小麦粉全量の20～40%、小麦粉と同量の水、酵母を混ぜ合わせて液種を作り、最低2時間発酵させてから、残りの材料とともにミキシングする方法で、「ポーリッシュ法」とも呼ばれる。

7 2 製パンに関する次の記述の（ ）に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「パンの焼成後、型焼きパンなどを型から出してそのまま放置しておくと、側面が内側にくぼむことがある。これは（ ）と呼ばれる現象である。」

- ① 窯伸び
- ② 老化
- ③ パンチ
- ④ 腰折れ