

令和6年度 神奈川県製菓衛生師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

【受験の際の注意事項】

- 1 この問題用紙とは別に解答用紙(マークシート用紙)が1枚ありますので、**解答は必ず解答用紙(マークシート用紙)に記入してください。**
- 2 **「製菓理論及び実技」の「実技」は、和菓子分野、洋菓子分野、製パン分野から1分野を選択して、解答してください。**
解答用紙(マークシート用紙)の**選択する分野を必ずマークして、**解答は選択した分野の解答記入欄にマークしてください。
選択した分野以外の分野を解答しても得点になりません。
- 3 試験科目の免除を受けた人は、「製菓理論及び実技」を解答しないでください。
- 4 各問題とも、**4つの選択肢の中から最も適当なものを1つ**選び、その番号を解答用紙(マークシート用紙)の決められた枠内にマークしてください。
1問に2か所以上マークすると、その問題の答えは得点になりません。
- 5 解答は、**BまたはHBの鉛筆かシャープペンシルを使用し、訂正する場合は消しゴムで完全に消してください。**
- 6 解答用紙(マークシート用紙)の[記入上の注意]をよくお読みください。
- 7 途中退出する場合は、試験監督者が解答用紙(マークシート用紙)を回収するので、挙手してお待ちください。
- 8 問題用紙は、持ち帰ってください。

試験問題の内容及び解答の照会には応じられません。

衛 生 法 規

問 1 食品の安全性の確保に関して、国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明示した法律として、**正しいもの**はどれか。

- 1 食品衛生法
- 2 食育基本法
- 3 食品安全基本法
- 4 消費者基本法

問 2 製菓衛生師法に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- 1 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格し、申請したものに
対し、都道府県知事が与える。
- 2 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者は、免許を取り消され
ることがある。
- 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 製菓衛生師は、製菓衛生師名簿の登録事項を変更したときは、90
日以内に名簿の訂正を申請することができる。

問 3 食品衛生法に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- 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、国
民の健康の保護を図ることを目的としている。
- 2 菓子製造業を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなけ
ればならない。
- 3 製菓衛生師は食品衛生責任者になることができる。
- 4 菓子製造業の施設の基準は、条例で定められている。

問 4 食品表示法に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品衛生法、健康増進法、機能性表示食品制度で個別に規定されていた食品表示の基準を統合し制定された。
- 2 国民の健康の保護及び増進に寄与することを目的の一つとしている。
- 3 食品の生産及び流通の円滑化に寄与することを目的の一つとしている。
- 4 消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的の一つとしている。

公衆衛生学

問 1 次のうち、健康は人間の基本的権利であり、政治的・社会的・経済的な理由で格差が生じてはならないとし、健康がすべての人々に保障される基本的人権と明言したものとして、**正しいもの**はどれか。

- 1 アルマ・アタ宣言
- 2 結核予防法
- 3 がん対策推進基本計画
- 4 マーケットバスケット法

問 2 次のうち、地域保健法に規定された保健所の業務として、**正しいもの**はどれか。

- 1 生命保険・学資保険に関する事項
- 2 生活保護に関する事項
- 3 児童扶養手当に関する事項
- 4 精神保健に関する事項

問 3 衛生統計に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして、**正しいもの**はどれか。

乳児死亡とは、生後 (A) の死亡をいい、新生児死亡とは、生後 (B) の死亡をいう。

	A		B
1	1年未満	—	4週未満
2	半年未満	—	1週未満
3	1年未満	—	1週未満
4	半年未満	—	4週未満

問 4 次のうち、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規定された5類感染症として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 ウイルス性肝炎 (E型肝炎及びA型肝炎を除く。)
- 2 麻しん
- 3 梅毒
- 4 腸管出血性大腸菌感染症

問 5 次のうち、予防接種法に基づき定期の予防接種の対象となっている疾病として、誤っているものはどれか。

- 1 ロタウイルス感染症
- 2 破傷風
- 3 百日せき
- 4 デング熱

問 6 がんに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 がんの早期発見・早期治療には、科学的根拠に基づいたがん検診の受診が重要である。
- 2 ウイルス感染によって引き起こされるがんがある。
- 3 がんは高齢者が多く罹患し、小児が罹患することはない。
- 4 がん予防には、たばこを吸わないことが重要である。

問 7 水道水に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水道水の水質基準で、大腸菌は1 mLの検水で形成される集落数が10以下であることが定められている。
- 2 クリプトスポリジウムが混入したことにより、大規模な食中毒が発生したことがある。
- 3 令和5年3月末における全国の水道普及率は9割を超えている。
- 4 シアン、水銀等の有害物質が含まれていると、急性又は慢性の中毒を起こすことがある。

問 8 次のうち、チェーンソー作業者の職業性疾病として、最も適切なものはどれか。

- 1 空気塞栓症
- 2 白ろう病
- 3 重金属中毒
- 4 職業がん

問 9 労働衛生に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 労働安全衛生マネジメントシステム（OSHMS）は、事業者が労働者の協力のもとに自主的に行う安全衛生管理のための仕組みである。
- 2 常時使用する労働者の人数にかかわらず、事業者は所轄の労働基準監督署長に定期健康診断の結果報告が義務付けられている。
- 3 常時使用する労働者の人数が50人未満の事業場では、産業医の選任は義務付けられていない。
- 4 ストレスチェック制度は、労働者がメンタルヘルス不調になることを未然に防止することを主な目的としている。

食 品 学

問 1 食品に関する次の記述のうち、最も適切なものはどれか。

- 1 トウモロコシの主な成分は脂質である。
- 2 もち米のでんぷんにはアミロースが多く含まれる。
- 3 小豆は大豆より炭水化物が多い。
- 4 小麦の主な成分はたんぱく質である。

問 2 次のうち、野菜と食用部位による分類の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|---|-----|
| 1 | キャベツ | — | 葉菜類 |
| 2 | アスパラガス | — | 茎菜類 |
| 3 | ニンジン | — | 根菜類 |
| 4 | ブロッコリー | — | 果菜類 |

問 3 次のうち、たんぱく質の変性をともなう加工食品と関係する変性の要因の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|------|---|----|
| 1 | チーズ | — | 酵素 |
| 2 | 凍り豆腐 | — | 凍結 |
| 3 | ピータン | — | 酸 |
| 4 | 目玉焼き | — | 加熱 |

問 4 食品中の水分に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 純水の水分活性は、100である。
- 2 塩蔵では、結合水の量を減らすことで保存性を高める。
- 3 水分活性が高いほど、食品成分の酸化が起こりにくい。
- 4 水分活性が低くなると、微生物は増殖しにくくなる。

問 5 次のうち、食品の味とその主な呈味成分ていみの組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|---------|---|--------|
| 1 | お茶のうま味 | － | テアニン |
| 2 | カカオの苦味 | － | テオブロミン |
| 3 | こしょうの辛味 | － | カプサイシン |
| 4 | 貝類のうま味 | － | コハク酸 |

問 6 特定原材料としてアレルギー表示が義務付けられている食品として、正しいものはどれか。

- 1 アーモンド
- 2 くるみ
- 3 カシューナッツ
- 4 ココナッツ

食 品 衛 生 学

問 1 食中毒菌に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 黄色ブドウ球菌が増殖するときに産生する毒素はサキシトキシンであり、これが食中毒の原因となる。
- 2 腸管出血性大腸菌 O157 の感染力は強力で、菌数が100個程度でも感染する。
- 3 ウエルシュ菌は芽胞を作る好気性菌で、人や動物の腸管内、土壌・水等に広く分布している。
- 4 セレウス菌による食中毒は、その症状から嘔吐型と下痢型の2つに分けられるが、日本では下痢型が多い。

問 2 サルモネラ属菌に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 サルモネラ属菌の感染経路としては、汚染された鶏卵の摂取や保菌したペットとの接触が挙げられる。
- 2 サルモネラ属菌は、芽胞を作る菌であるため食品を十分に加熱しても食中毒は起こる。
- 3 鶏卵によるサルモネラ食中毒を防ぐためには、鶏卵を冷蔵庫から取り出し、割り置きしておくことが重要である。
- 4 サルモネラ属菌は、乾燥に対しては弱い。

問 3 カンピロバクターに関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- 1 潜伏期間は1～7日間で、主な症状は下痢・腹痛・発熱である。
- 2 ヒトや動物の腸管内では増殖せず、乾燥に弱く、通常の加熱調理で死滅する特性を持っている。
- 3 感染した数週間後に、手足や顔面神経の麻痺、呼吸困難等を起こすギラン・バレー症候群を発症することがある。
- 4 食中毒予防のため、食肉の十分な加熱や生肉と調理済み食品を分けて保存すること、生肉を取り扱った後の十分な手洗いが重要である。

問 4 ボツリヌス菌に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 毒素は耐熱性であり、80℃で30分の加熱や5分間以上の煮沸でも失活しない。
- 2 乳児ボツリヌス症を予防するため、乳児に蜂蜜を与えることは避けるべきである。
- 3 食中毒の主な症状として、複視・嘔下困難・呼吸困難がある。
- 4 辛子蓮根れんこんやいずしを原因食品とした食中毒発生例がある。

問 5 ノロウイルス食中毒の予防対策として、最も適当なものはどれか。

- 1 下痢、嘔吐の症状があったので、十分に手洗いを行って調理に従事した。
- 2 ノロウイルスはエタノールで死滅するため、用便後や調理前に手指をエタノールで消毒した。
- 3 食品を中心温度85～90℃で、90秒以上加熱した。
- 4 機械・器具・容器を10～20ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒した。

問 6 食品中の有害物質に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 アフラトキシンは、カビ毒の一種であり、強い発がん性を有する。
- 2 PCBやダイオキシン類が混入した米ぬか油による油症では多くの健康被害者がでた。
- 3 ヒ素が混入した乳児用調整粉乳による食中毒では多くの乳児が被害を受けた。
- 4 富山県神通川流域において発生したイタイイタイ病の原因物質は水銀である。

問7 自然毒に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 製^{あん}餡材料として輸入されるライマ豆には、青酸（シアン）化合物を含んでいるものがある。
- 2 ジャガイモの発芽部分や皮の緑色部分に多く含まれるソラニン類は加熱料理でほとんど分解されない。
- 3 ふぐによる食中毒は重症な場合、呼吸困難により死亡することがある。
- 4 イシナギの肝臓には、多量のビタミンDが含まれており、摂取した場合、ビタミンD過剰症を引き起こすことがある。

問8 次のうち、食品添加物とその用途の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|-------------|---|-------|
| 1 | プロピオン酸ナトリウム | － | 保存料 |
| 2 | L-アスコルビン酸 | － | 酸化防止剤 |
| 3 | D-ソルビトール | － | 保存料 |
| 4 | レシチン | － | 乳化剤 |

問9 消毒薬に関する次の記述のうち、()の中に入る語句として、正しいものはどれか。

()は逆性石けんの一種であり、洗浄力は弱いですが、殺菌力が強い
ため、手指の消毒薬として使用されている。

- 1 過酸化水素水
- 2 次亜塩素酸カルシウム
- 3 次亜塩素酸ナトリウム
- 4 塩化ベンザルコニウム

問10 食品衛生法に規定された一般的な衛生管理基準に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品を取り扱うが添加物を取り扱わない者に対しては、衛生管理に必要な教育を実施しなくてよい。
- 2 食品又は添加物を取り扱う者は所定の場所以外で喫煙又は飲食を行ってはならないが、着替えを行う場所については定められていない。
- 3 食品又は添加物を汚染しないよう取扱いに十分注意すれば、廃棄物の容器を他の容器と区別しなくてよい。
- 4 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。

問11 次のうち、H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point) の7原則について、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

原則1	(A)
原則2	重要管理点の決定
原則3	管理基準の設定
原則4	(B)
原則5	改善措置の設定
原則6	検証方法の設定
原則7	記録と保存手順の設定

- | A | | B |
|------------|---|-------------|
| 1 危害要因の分析 | — | 安全衛生教育の実施 |
| 2 危害要因の分析 | — | モニタリング方法の設定 |
| 3 衛生委員会の設置 | — | 安全衛生教育の実施 |
| 4 衛生委員会の設置 | — | モニタリング方法の設定 |

栄 養 学

問 1 炭水化物に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 炭水化物は、 $C_n(NH_2)_m$ で表される化合物である。
- 2 果糖の欠乏は、肥満の原因となる。
- 3 ショ糖は、単糖類である。
- 4 食物繊維は、ヒトの消化酵素で分解できない。

問 2 たんぱく質とアミノ酸に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 セリンは、必須アミノ酸である。
- 2 たんぱく質は、16種類のアミノ酸で構成されている。
- 3 たんぱく質には、窒素が含まれる。
- 4 ゼラチンは、爪や毛に含まれるたんぱく質である。

問 3 脂質に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 不飽和脂肪酸を多く含む魚油は、常温で液体である。
- 2 パルミチン酸は、必須脂肪酸である。
- 3 オレイン酸は、多価不飽和脂肪酸である。
- 4 コレステロールは、エネルギー源となる。

問 4 ビタミンに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンは、エネルギー源となる。
- 2 ビタミンEは、水溶性ビタミンに分類される。
- 3 ビタミンKは、脂溶性ビタミンに分類される。
- 4 妊娠を計画している女性は、胎児の神経管閉鎖障害予防のためナイアシンを摂取するのが望ましい。

問 5 摂食行動に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 摂食行動は、食欲を満たす行動である。
- 2 食物の色は、摂食行動に影響を及ぼす因子である。
- 3 血糖値の変化は、摂食行動に関わる体内変化である。
- 4 摂食中枢の破壊は、肥満を引き起こす。

問 6 消化と吸収に関する次の記述のうち、**最も適当なもの**はどれか。

- 1 脂質は、主に口腔内で消化される。
- 2 胃酸は、アミラーゼを活性化する働きがある。
- 3 たんぱく質は、アミノ酸に分解されて吸収される。
- 4 ビタミンCの吸収には、内因子が必要である。

製菓理論及び実技（製菓理論）

問 1 甘味料の分類に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして、**正しいもの**はどれか。

糖アルコールである (A) は、糖質系甘味料に分類される。甘草の甘味成分である (B) は、非糖質系甘味料に分類される。

	A		B
1	キシリトール	－	グリチルリチン
2	マルトース	－	ステビア
3	マルチトール	－	トレハロース
4	スクラロース	－	マルチトール

問 2 砂糖に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 美しい焼き色をつける。
- 2 出来上がった製品の老化を遅らせる。
- 3 酵母の栄養源となり、発酵を促進する。
- 4 小麦粉のグルテン形成を促進する。

問 3 次のうち、ショ糖の粒子にビスコを噴霧して仕上げる砂糖として、**正しいもの**はどれか。

- 1 上白糖
- 2 和三盆
- 3 グラニュー糖
- 4 氷砂糖

問 4 小麦粉の分類に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

強力粉、薄力粉等は(A)の含有量による分類であり、特等粉、1等粉、2等粉等は(B)の含有量による分類である。

	A		B
1	たんぱく質	—	灰分
2	たんぱく質	—	炭水化物
3	灰分	—	たんぱく質
4	ミネラル	—	炭水化物

問 5 次のうち、小麦粉の種類とその主な用途の組合せとして、最も適当なものはどれか。

1	デュラム粉	—	クッキー
2	強力粉	—	食パン
3	中力粉	—	マカロニ
4	薄力粉	—	中華めん

問 6 次の記述のうち、()の中に入る語句として、正しいものはどれか。

州浜粉、うぐいす粉はきな粉の一種であり、いずれも()を煎って皮をむき、ひいた粉である。

- 1 そば
- 2 大麦
- 3 大豆
- 4 わらび 蕨

問 7 でんぷんに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 糊化^{こか}したでんぷんは、水分含量が25%以下の時に最も老化が促進する。
- 2 でんぷんをアミラーゼでぶどう糖にし、異性化酵素の作用によりぶどう糖の一部を果糖に変換することで異性化糖が得られる。
- 3 うるち米のでんぷんにおけるアミロペクチンの割合は100%である。
- 4 生でんぷんは、5℃の冷水に最もよく溶ける。

問8 卵白に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 温度が低い方が泡立ちやすい。
- 2 湯煎しながら攪拌かくはんすると泡の安定性がよい。
- 3 卵黄より強い乳化性を持っている。
- 4 解凍した卵白は水様化して粘度が低くなる。

問9 牛乳及び乳製品に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 牛乳をそのまま水分が10%以下になるまで乾燥し、粉状にしたものは全粉乳であり、エバミルクとも呼ばれる。
- 2 バターの製造途中にできるバターミルクから作られるものをホエイパウダーという。
- 3 牛乳にショ糖を加え、濃縮したものは加糖練乳であり、スキムミルクとも呼ばれる。
- 4 牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものはクリームであり、その乳脂肪分は18%以上と定められている。

問10 油脂の特性に関する次の記述のうち、()の中に入る語句として、正しいものはどれか。

()とは、外から加えられた力によって自由に形を変える性質のことである。折り込みパイ生地の中で、バターを薄く層状に伸ばす工程は、この性質を利用したものである。

- 1 可塑性
- 2 ショートニング性
- 3 エイジング性
- 4 クリーミング性

問11 コンフィズリーに関する次の記述のうち、()の中に入る語句として、正しいものはどれか。

プラリネ、ジャンドゥーヤは()の加工品である。

- 1 核果類
- 2 漿果類しょうかるい
- 3 堅果類
- 4 仁果類

問12 次のうち、果物を主な原材料とする蒸留酒として、正しいものはどれか。

- 1 ブランデー
- 2 ラム酒
- 3 ウイスキー
- 4 ジン

問13 ペクチンに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 果物は完熟するとペクチンが減少し、プロトペクチンが増加する。
- 2 ペクチンは植物や果実に含まれる単糖類で、細胞を分離する働きがある。
- 3 高メトキシルペクチン(HMP)は、アルカリと糖でゲル化する。
- 4 果物類の中でも、柿はペクチンの含有量が少ない。

問14 凝固材料に関する次の記述のうち、()の中に入る語句として、正しいものはどれか。

()はスギノリやツノマタ等の紅藻類を原料とする植物性の凝固材料で、室温でゲル化する。冷凍耐性があり、ゼリーやアイスクリームにも利用される。

- 1 カラギーナン
- 2 ペクチン
- 3 ゼラチン
- 4 寒天

問15 餡に関する次の記述のうち、()の中に入る語句として、正しいものはどれか。

豆類の餡は()を多く含む豆類を軟らかく煮て、砂糖を加えて練ったものである。

- 1 たんぱく質
- 2 ミネラル
- 3 脂質
- 4 でんぷん

問16 次のうち、原材料に山芋を使用する菓子として、最も適当なものはどれか。

- 1 薯蕷饅頭じょうよまんじゅう
- 2 黄味時雨しぐれ
- 3 ういろう
- 4 淡雪羹かん

問17 次のうち、原材料に鶏卵、上白糖、薄力粉、蜂蜜等を使い、泡切りの工程を含む菓子として、正しいものはどれか。

- 1 茶通
- 2 ザッハトルテ
- 3 長崎カステラ
- 4 マドレーヌ

問18 次のうち、ゼラチンを使用する菓子として、最も適当なものはどれか。

- 1 錦玉羹きんぎよくかん
- 2 マシュマロ
- 3 寿甘すあま
- 4 クグロフ

問19 次の選択肢の中で、油脂を最も多く配合するパンはどれか。

- 1 イングリッシュマフィン
- 2 プレッツェル
- 3 食パン
- 4 ブリオッシュ

製菓理論及び実技（実技和菓子分野）

* 和菓子分野選択者のみ解答してください。

問 1 あられの製造に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句の組合せとして、**正しいもの**はどれか。

原材料として（ A ）を用いる。加熱の際に水分が（ B ）と十分に膨れず、水分が（ C ）と膨れすぎてしまう。

	A		B		C
1	うるち米	—	多い	—	少ない
2	もち米	—	多い	—	少ない
3	うるち米	—	少ない	—	多い
4	もち米	—	少ない	—	多い

問 2 次の和菓子のうち、干菓子に分類される菓子として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 らくがん 落雁
- 2 むらさめ
- 3 おこし
- 4 ねりきり 練切

問 3 次のうち、石衣いしごろもを作る際にくぐらせるすり蜜の温度として、**最も適当なもの**はどれか。

- 1 10～12℃
- 2 40～42℃
- 3 70～72℃
- 4 90～92℃

問 4 ある和菓子に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

求肥に餡、(A)を加えて練った物を(B)という。餡は弾性を抑えて、細工しやすくするために加えるものであり、(A)は色を白くするために加えるものである。

	A		B
1	卵白	—	雪平 <small>せつぺい</small>
2	卵黄	—	こなし
3	山芋	—	雲平生地 <small>うんぺい</small>
4	水飴	—	寒氷 <small>かんごおり</small>

問 5 和菓子の原材料に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 もち米を洗って水に漬け、蒸してついた餅を薄く伸ばし、焼いて粉末にしたものを寒梅粉かんばいこという。
- 2 小麦粉のたんぱく質を精製したものを浮き粉という。
- 3 うるち米を洗って乾かし、粉末にしたものを上新粉という。
- 4 葛くずの根から得られるでんぷんに富んだ粉末を葛粉くずという。

製菓理論及び実技（実技洋菓子分野）

* 洋菓子分野選択者のみ解答してください。

問 1 次のうち、パート・サブレの基本配合について、() の中に入る数値として、最も適当なものはどれか。

基本配合	
薄力粉	250 g
バター	() g
砂糖	100 g
卵黄	30 g

- 1 50
- 2 150
- 3 200
- 4 250

問 2 シュガーバッタ法に関する次の記述のうち、() の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

バターと (A) を混ぜ合わせ、(B) を数回に分け入れ攪拌かくはんし、(C) を加え混ぜ合わせる。

- | | A | | B | | C |
|---|-----|---|-----|---|-----|
| 1 | 薄力粉 | — | 砂糖 | — | 全卵 |
| 2 | 薄力粉 | — | 全卵 | — | 砂糖 |
| 3 | 砂糖 | — | 全卵 | — | 薄力粉 |
| 4 | 砂糖 | — | 薄力粉 | — | 全卵 |

問 3 パート・フィユテ・オルディネールに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 デトランプ仕込み時に油脂を練り込み折りたたむ。
- 2 デトランプ仕込み時に溶解した油脂を練り込み折りたたむ。
- 3 デトランプで油脂を包み折りたたむ。
- 4 油脂でデトランプを包み折りたたむ。

問 4 パータ・シューに関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

水、塩、(A)を沸騰させた中に(B)を加えて火にかけ、十分に練り上げた後に、(C)を加えて作る。

	A		B		C
1	バター	—	薄力粉	—	全卵
2	牛乳	—	メレンゲ	—	薄力粉
3	バター	—	メレンゲ	—	薄力粉
4	牛乳	—	薄力粉	—	メレンゲ

問 5 クレーム・パティシエールに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 鍋に牛乳とバニラビーンズを入れ、沸騰後しばらく加熱する。
- 2 卵白に煮詰めたシロップを加えて泡立てる。
- 3 中心部が突沸し、さらさらと流れ落ちるまで加熱する。
- 4 火からおろした後、常温になるまでゆっくりと冷やす。

製菓理論及び実技（実技製パン分野）

* 製パン分野選択者のみ解答してください。

問 1 生地が発酵に関する次の記述のうち、() の中に入る語句の組合せとして、**正しいもの**はどれか。

(A) が分解されてできた糖を栄養源にして、パン酵母はアルコールと (B) を生成する。発生した (B) を (C) が保持することでパンの生地は膨らむ。

	A		B		C
1	でんぷん	—	炭酸ガス	—	グルテン
2	たんぱく質	—	炭酸ガス	—	チマーゼ
3	でんぷん	—	アンモニアガス	—	チマーゼ
4	たんぱく質	—	アンモニアガス	—	グルテン

問 2 焼成による生地の変化に関する次の記述のうち、() の中に入る語句の組合せとして、**正しいもの**はどれか。

焼成による生地の膨張は、生地の中心温度が (A) 程度でほぼ終了する。また、(B) と (C) が進むことで、パンの骨格が形成される。

	A		B		C
1	110℃	—	メイラード反応	—	糖質のカラメル化
2	110℃	—	でんぷんの α 化	—	糖質のカラメル化
3	80℃	—	メイラード反応	—	グルテンの凝固
4	80℃	—	でんぷんの α 化	—	グルテンの凝固

問 3 次のうち、食パン直捏法（ストレート法）と比較して、食パン中種法の特徴として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 工程所要時間が長い。
- 2 製品の老化が遅い。
- 3 機械耐性に優れている。
- 4 作業スペースの規模が小さい。

問 4 次のうち、パン製造に用いる用語とその説明の組合せとして、誤っているものはどれか。

- 1 クラスト － パンの外皮
- 2 フィリング － 生地詰める具材
- 3 ベンチタイム － 一次発酵
- 4 モルトエキス － 麦芽を糖化し、濃縮したエキス

問 5 次のうち、菓子パンの基本配合（ベーカースパーセント）について、（ ）の中に入る語句として、**最も適当なもの**はどれか。

基本配合	
強力粉	90 %
薄力粉	10 %
パン酵母	3 %
上白糖	25 %
（ ）	0.8 %
脱脂粉乳	2 %
油脂	10 %
卵	10 %
水	56 %

- 1 ビタミンC
- 2 水飴
- 3 バター
- 4 食塩

