

令和7年度香川県製菓衛生師試験問題

試験日・会場：令和7年8月5日(火) 香川県社会福祉総合センター

試験時間：午後2時から4時まで〔2時間〕

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

指示があるまで開かないでください

「注意事項」

- 1 指示がありましたら、答案用紙に氏名および受験番号を正確に記入し、また、該当する受験番号を鉛筆で塗りつぶしてください。
- 2 試験問題のページ数(23ページ)を確認し、落丁又は乱丁がないか調べてください。もし、落丁などがあれば、手をあげてください。
- 3 問題は、6科目で60問あります。解答は、四肢択一となっていますので、番号を一つだけ選び、答案用紙の該当する番号を鉛筆で塗りつぶしてください。二つ以上選択した場合は、不正解とします。
- 4 試験科目「製菓理論及び実技」のうち、製菓実技は選択問題です。「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」のいずれかを選択し、答案用紙の該当する分野を丸で囲んでください。選択していない場合及び二つ以上の分野を選択した場合、採点されません。
- 5 試験問題は、持ち帰ってください。
- 6 試験開始後、1時間は退室できません。1時間を経過して退室するときは、手をあげて、係員の指示があるまでお待ちください。その後、忘れ物のないよう荷物等全てを持って試験室を出てください。ただし、試験終了5分前からは退室できません。

なお、一度退室した方は再入室できません。

答案用紙(マークシート)の記入方法は、裏表紙(最後のページ)に説明があります。

衛生法規（3問）

問1 次の製菓衛生師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 製菓衛生師法施行令で定める製菓衛生師名簿に登録する事項として、住所、氏名、生年月日がある。
- 2 氏名に変更が生じたときは、30日以内に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。
- 3 製菓衛生師免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、5日以内に、これを返納しなければならない。
- 4 製菓衛生師が、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は、製菓衛生師の免許を取り消されることがある。

問2 食品衛生法に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法は、食品のほか、器具、容器包装、洗浄剤も規制している。
- 2 食品衛生法で定義されている「食品」に、医薬部外品は含まれない。
- 3 食品衛生法に違反するおそれがあるとして食品を自主回収するときは、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収状況を都道府県知事に届け出なければならない。
- 4 製菓衛生師の資格があれば、無条件で食品衛生管理者になることができる。

問3 製菓衛生師試験の合格者は、免許申請をして製菓衛生師名簿に登録されなければ製菓衛生師の免許を受けられないが、申請書の提出先として正しいものを1つ選びなさい。

- 1 厚生労働大臣
- 2 本籍地の都道府県知事
- 3 住所地の都道府県知事
- 4 製菓衛生師試験合格地の都道府県知事

公衆衛生学（9問）

問4 次の調理場での衛生動物への対策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 餌の臭いを発生させないように、食物残渣や野菜などを放置しないようにする。
- 2 ハエは餌の存在を視覚でしか察知しないので、生ごみはゴミ箱に入れておけばハエが寄り付くことはない。
- 3 ゴキブリはタマネギ臭を好むため、床に散乱したタマネギを放置しないようにする。
- 4 ネズミは侵入口を設けて調理場に入ってくるので、侵入穴をふさぐことが有用である。

問5 次のうち、環境基本法で公害として、定義されていないものを1つ選びなさい。

- 1 大気の汚染
- 2 水質の汚濁
- 3 電波の障害
- 4 振動

問6 次の感染症の予防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 感染症の予防には、感染症の成立の三条件である（1）感染源、（2）感染経路、（3）感受性のある宿主のいずれかを断ち切る対策が有効である。
- 2 代表的な感染経路である接触感染の1つに、経口感染があげられる。
- 3 麻疹の主たる感染経路は接触感染である。
- 4 宿主の感受性対策として、予防接種は有効である。

問7 次の感染症と病原体の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (感染症) | (病原体) |
|--------|-------|
| 1 麻疹 | ウイルス |
| 2 マラリア | 原虫 |
| 3 破傷風 | 細菌 |
| 4 コレラ | ウイルス |

問8 次の感染症と、その原因となる病原体を媒介している虫の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (感染症) | (虫) |
|-----------------------|-------|
| 1 疥癬 | ヒゼンダニ |
| 2 日本紅斑熱 | マダニ |
| 3 重症熱性血小板減少症候群 (SFTS) | ノミ |
| 4 ジカウイルス熱 | 蚊 |

問9 次の食中毒の原因となる微生物・毒素のうち、一般に摂取してから発症までの時間が最も短いものを1つ選びなさい。

- 1 サルモネラ属菌
- 2 カンピロバクター菌
- 3 ノロウイルス
- 4 黄色ブドウ球菌のエンテロトキシン

問10 令和4年における日本の死因第2位を次の選択肢から選びなさい。

- 1 心疾患
- 2 肺炎
- 3 悪性新生物
- 4 脳血管疾患

問 1 1 次の疾患のうち、一般に生活習慣病には該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 脳卒中
- 2 虚血性心疾患
- 3 梅毒
- 4 糖尿病

問 1 2 次の労働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 労働衛生管理の推進には、労働衛生の3管理（「作業環境管理」、「健康管理」、「労務管理」）の重要である。
- 2 労働安全衛生法は全職種にわたり、事業者の責任において、労働者の安全や健康の確保、快適な職場環境を形成することを目的としている。
- 3 例えば、熱を使う職場では、労働者が熱中症になる危険があるため、作業環境（湿度、室温）作業内容、健康管理の改善に努める。
- 4 従業員数が10人以上50人未満の小規模事業場では、産業医の選任は義務付けられないが、安全衛生推進者（衛生推進者）の選任が義務付けられている。

食品学 (6 問)

問 1 3 次の食品の水分・水分活性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 食品中の水分には、結合水と自由水の 2 種類がある。
- 2 水分活性は、結合水の割合が大きいほど高くなる。
- 3 水分活性の値は、0.00 から 1.00 である。
- 4 水分活性が 0.60 以下では、ほとんどの微生物の増殖が阻止される。

問 1 4 次の野菜と食用部位による分類の組み合わせのうち、誤っているものを 1 つ 選びなさい。

(野菜)	(分類)
1 ホウレンソウ	葉菜類
2 アスパラガス	茎菜類
3 ダイコン	根菜類
4 キャベツ	果菜類

問 1 5 食品表示基準により、食物アレルギー表示が義務づけられている対象品目 (特定原材料) として、誤っているものを 1 つ 選びなさい。

- 1 かに
- 2 アーモンド
- 3 くるみ
- 4 卵

問 1 6 食品と代表的なうま味成分に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

(食品)	(うま味成分)
1 かつおぶし	イノシン酸
2 干しいたけ	グアニル酸
3 貝類	アスパラギン酸
4 昆布	グルタミン酸ナトリウム

問 1 7 次の昭和 40 年から令和 3 年の国民 1 人・1 年あたりの供給熱量および PFC 熱量比率の推移についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 供給熱量は、増加の傾向にある。
- 2 たんぱく質の供給熱量に占める割合は、12～13%台である。
- 3 動物性たんぱく質の量は、大きく増加している。
- 4 脂質の供給熱量に占める割合を昭和 40 年度と令和 3 年度を比較すると、約 2 倍に増えている。

問 1 8 次の特別用途食品および保健機能食品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 特別用途食品は、健康な成人を対象としている。
- 2 栄養機能食品では、n-3 系脂肪酸の栄養機能表示ができない。
- 3 栄養機能食品を表示することに、国の許可は不要である。
- 4 機能性表示食品は、特別用途食品の 1 つとして位置づけられている。

食品衛生学（12問）

問19 次のサルモネラ属菌による食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 サルモネラ属菌による食中毒は、産生された毒素により下痢等の症状を引き起こす毒素型食中毒である。
- 2 犬、猫、カメ等の動物はサルモネラ属菌を保有していることがあるため、これら動物を調理場内で飼育しない。
- 3 冷蔵庫から鶏卵を取り出し、割卵後に常温で放置することで、サルモネラ属菌の増殖を抑制できる。
- 4 サルモネラ属菌は、芽胞を形成する。

問20 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 黄色ブドウ球菌は、一般には化膿した傷の中に見られる。
- 2 潜伏期間は、通常、30分～6時間である。
- 3 主な症状は、嘔吐であり、発熱はほとんどない。
- 4 黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシンの分解には、75℃1分間の加熱が有効である。

問21 次のノロウイルスによる食中毒の予防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 ウイルスは食品中で増殖するため、調理済みの食品は4℃以下で保存するか、速やかに食事に供する。
- 2 用便後、調理前等には、石けんで手指洗浄を確実に行う。
- 3 食品は、中心温度85～90℃、90秒以上で加熱する。
- 4 下痢、嘔吐等の症状がある場合は、調理に従事しない。

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 乳児ボツリヌス症の予防のため、生後 1 歳未満の乳児には、はちみつを与えないようにする。
- 2 井戸水など水道水以外の水が食中毒の原因となることがある。
- 3 ジャガイモの発芽部分に多く含まれる有毒成分のソラニン類は、加熱調理により容易に分解される。
- 4 カンピロバクター食中毒の原因食品として、鶏刺しなどの未加熱又は加熱不十分な食肉が挙げられる。

問 2 3 次の有害物質に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 水銀は、カネミ油症の原因物質となった重金属である。
- 2 ダイオキシン類は、水俣病の原因物質となった化学物質である。
- 3 アフラトキシンは、ピーナッツ等から検出されることがあるカビ毒で、強い発がん性がある。
- 4 食品衛生法では、カドミウムは、あらゆる食品で検出されてはならないこととされている。

問 2 4 次の殺菌に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 希釈した次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過や温度の上昇、日光によって効力が弱まるため、使用時に必要量を希釈して用いるようにする。
- 2 缶詰やレトルト食品の殺菌に用いられる加圧加熱殺菌法は、中心部の温度を 63 で約 30 分間加熱する方法である。
- 3 紫外線殺菌灯による殺菌は、容器やスポンジの内部、器具の影になる部分など、紫外線が直接当たらない部分にも強い殺菌効果が期待できる。
- 4 エチルアルコールはノロウイルスに対して高い殺菌効果が期待できる。

問25 食品添加物の名称及びその用途に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

(食品添加物の名称)	(用途)
1 亜硫酸ナトリウム	漂白剤
2 ソルビン酸	保存料
3 ステアロイル乳酸カルシウム	乳化剤
4 サッカリンナトリウム	発色剤

問26 次の語句のうち、食品表示法に基づく食品表示基準に規定されていないものを1つ選びなさい。

- 1 内容量
- 2 アレルゲン(アレルギーの原因物質)
- 3 保存の方法
- 4 容器包装の材質

問27 次の食品表示法に基づく加工食品の表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 品質が急速に劣化する食品には、消費期限を表示する。
- 2 原材料名は、原材料に占める価格の割合が高いものから順に、一般的な名称を表示しなければならない。
- 3 食品添加物の用途名(「保存料」等)を表示すれば、食品添加物の物質名の表示は省略することができる。
- 4 動植物から得られた食品添加物のみを使用している場合、「無添加」や「食品添加物不使用」と表示することができる。

問28 次の食品取扱者の衛生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 調理場では専用の作業着や履物を使用し、外出や用便の際は着替える。
- 2 腸管出血性大腸菌の保菌者は、下痢などの症状が出ていなければ、調理に従事してもよい。
- 3 異物混入防止のため、破損した調理器具は、補修や新品との交換などにより、適切に使用できるようにしておく。
- 4 食品を取り扱う際は、爪を短く切るとともに、手洗いを実施し、手指を清潔にする。

問29 次の施設設備の衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 採光、換気、通風を良くするため、原則として、調理作業中は、出入り口や窓を常に開放しておく。
- 2 床面が常に乾いている状態で作業をするドライシステムを採用することにより、湿度を低くし、細菌の増殖を抑えるとともに、水の飛沫による二次汚染を防止できる。
- 3 冷蔵庫内は、できるだけ隙間なく食品を収容しておく。
- 4 調理器具の洗浄、殺菌にあたっては、なるべく調理器具を分解しない方がよい。

問30 次の食品衛生法に基づくHACCPに沿った衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 パンを製造する営業者は、HACCPに沿った衛生管理は実施しなくてよい。
- 2 小規模な事業者等の場合、取り扱う食品の特性に応じたHACCPに沿った衛生管理の取組みを行うことが認められている。
- 3 食品等事業者は、都道府県が作成した衛生管理計画に基づいて、衛生管理を行わなければならない。
- 4 衛生管理計画どおりに衛生管理を実施している場合は、衛生管理の実施状況の記録を省略することができる。

栄養学（6問）

問3 1 次の栄養と人体構成についての記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 異化とは、食事により体内に取り込んだ栄養素から、体成分を合成することである。
- 2 水分は、人体構成成分の25～30%を占める。
- 3 人体の水分の割合は、加齢とともに高くなる。
- 4 ホメオスタシスとは、外部環境の変化に応じて人体の内部環境の状態を一定に保つことである。

問3 2 次の栄養素の機能についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 栄養素は、炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質に大別され、五大栄養素と呼ばれている。
- 2 エネルギーを供給する栄養素には、炭水化物（糖質）、たんぱく質、脂質が属する。
- 3 脂質1gの燃焼で4kcalのエネルギーを供給する。
- 4 体の構成成分となる栄養素は、たんぱく質、脂質、無機質である。

問3 3 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 スクロースは、グルコースとガラクトースが結合した二糖類である。
- 2 フルクトースの甘味は温度による影響を受け、40℃以下で砂糖より甘くなる。
- 3 日本農林規格（JAS）ではフルクトース含有率50%未満のものを「果糖ブドウ糖液糖」としている。
- 4 食物繊維は炭水化物に含まれない。

問3 4 次のたんぱく質・アミノ酸についての記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質の栄養価は、含有するアミノ酸の総量で決められる。
- 2 体たんぱく質を構成するアミノ酸は、9種類である。
- 3 精白米の第一制限アミノ酸は、リシンである。
- 4 アラニンは、不可欠(必須)アミノ酸である。

問3 5 次の脂質についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 脂質はその働きや構成成分によって、単純脂質、複合脂質、誘導脂質の3つに分類される。
- 2 誘導脂質は、単純脂質や複合脂質を加水分解して生じる物質で、スフィンゴシンと脂肪酸がある。
- 3 コレステロールは、細胞膜や副腎脂質ホルモンなどの合成材料となり、体内でも合成される。
- 4 炭素間に二重結合を含まない脂肪酸を「飽和脂肪酸」、二重結合を含む脂肪酸を「不飽和脂肪酸」という。

問3 6 次のうち、栄養成分表示の義務表示でないものを1つ選びなさい。

- 1 炭水化物
- 2 たんぱく質
- 3 コレステロール
- 4 ナトリウム

製菓理論（18問）

問37 砂糖(シヨ糖)の種類と、特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 グラニュー糖は、白双糖より粒子が小さいので使用しやすく、和洋菓子製品のほかキャンディー等にも使用される。
- 2 黒砂糖は、精製糖であるが、味は濃厚で、モラセス(焦げ蜜)をかけている。
- 3 粉砂糖は、白双糖やグラニュー糖を粉碎して作るパウダー状の砂糖である。
- 4 上白糖は、粒子が細かく固まりやすいので、ビスコをかけている。

問38 次の砂糖のうち、水分の割合が最も低いものを1つ選びなさい。

- 1 三温糖
- 2 上白糖
- 3 グラニュー糖
- 4 黒砂糖

問39 次のうち、品質が高い小麦粉の特徴として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 白度が高い。
- 2 繊維質が多い。
- 3 色沢がよい。
- 4 皮部の混入がない。

問40 次のうち、乳製品に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 練乳は、牛乳又は脱脂乳を濃縮したものである。
- 2 ヨーグルトは、牛乳又は脱脂乳に乳酸菌を加えて発酵させたものである。
- 3 ホエイパウダーは、チーズの製造途中にできる乳脂肪を乾燥させたものである。
- 4 粉乳は、生乳又は濃縮・乾燥して、水分を5%以下の粉状にしたものである。

問4 1 バターの特徴に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 バターが気泡を抱き込む性質をクリーミング性という。
- 2 バターは、グルテンの形成を阻止する性質を持つ。
- 3 バターの乳化構造は、水中油滴型である。
- 4 バターのショートニング性により、バターを練り込んだ生地は焼き上げるとサクサク状態に仕上がる。

問4 2 次の酒類のうち、蒸留酒に分類されるものを1つ選びなさい。

- 1 ウイスキー
- 2 日本酒（清酒）
- 3 ビール
- 4 ワイン

問4 3 酒類とその原料に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | （酒類） | （原料） |
|-------------|-----------|
| 1 キルシュヴァッサー | - さくらんぼ |
| 2 ブランデー | - ブドウ |
| 3 カルヴァドス | - フランボワーズ |
| 4 ラム酒 | - サトウキビ |

問4 4 以下に記述される製法で製造される米粉の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

糯精白米を水洗し十分吸水させ加水しながら磨砕し、細かいふるいを通し乾燥させる。

- 1 かるかん粉
- 2 羽二重粉
- 3 道明寺粉
- 4 餅粉

問45 チョコレート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 テンパリングを正確に行うことや、湿度の高いところに置かないことによって、ブルームを防ぐことができる。
- 2 カカオバターに含まれる主な脂肪酸は、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸である。
- 3 純チョコレートは異種脂肪を含んでいないため、その風味はきわめて良好で、高級チョコレートに使用される。
- 4 チョコレートの脂肪が分離し、固結化した状態を「シュガーブルーム」という。

問46 次の凝固材料(カラギーナン)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 カッパー、ラムダー、イオターという3種類のカラギーナンからなる。
- 2 無味無臭、白色もしくは黄白色の粉末である。
- 3 冷水に溶解する。
- 4 牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。

問47 次の膨張剤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 ケレモル(酒石酸水素カリウム)は酸性剤であり、重曹と組み合わせることにより、イスパタやベーキングパウダーの補助剤として使用される。
- 2 炭酸水素アンモニウムは炭酸ガスとアンモニアガスを発生させ、水分の多い製品に使用するが、分解後は弱アルカリ性を呈する。
- 3 イスパタはイーストパウダーの略称で、重曹と塩化アンモニウムを混合したアンモニア系合成膨張剤である。
- 4 重曹は弱酸性で、焼き物類や色の薄い蒸し物に使用され、製品の戻りを抑制させる特徴がある。

問48 でんぷんを糊化させて急激に加熱すると膨れる性質があるが、この膨化力は次のどれによるものか。

- 1 ペクチン
- 2 アミロース
- 3 グルテン
- 4 アミロペクチン

問49 次のでんぷん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 でんぷんの膨化には、水分と加熱方法が影響する。
- 2 糊化したでんぷんを急速に脱水乾燥させることで、老化を防ぐことができる。
- 3 糊化したでんぷんの老化は、30 より 10 の方がゆっくりと進む。
- 4 でんぷんは、 でんぷんよりも消化吸収されやすい。

問50 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 卵白は温度が高い方が起泡性はよいが、泡の安定性は悪くなる。
- 2 鶏卵は殻付きであれば、品質は低下しない。
- 3 卵の乳化力は、卵黄のレシチンによるものである。
- 4 乾燥卵は加熱乾燥されているため、凍結卵よりもたんぱく質の変性が著しい。

問51 次の油脂に関する記述の()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。

油脂とは、常温で液状の油と固体状の(A)を総称したもので、化学的にはいずれも(B)と(C)の結合したエステルである。

- | (A) | (B) | (C) |
|-------|-------|--------|
| 1 脂肪酸 | 有機酸 | グリコーゲン |
| 2 脂肪 | 脂肪酸 | グリセリン |
| 3 脂肪 | 糖類 | グリセリン |
| 4 脂肪酸 | 糖類 | グリコーゲン |

問5 2 次の食塩に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 糖液に微量の食塩を加えると、甘みが弱く感じられる。
- 2 腐敗細菌の多くは、約1%の食塩濃度で繁殖が抑えられる。
- 3 食塩はパン生地中のグルテンを引き締め、弾力性のある生地にする。
- 4 食塩の主成分は塩化マグネシウムである。

問5 3 次の着色料の使用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 混合色を利用する場合は、2種以上の色素で混色テストを行うとよい。
- 2 タール系色素は、指定された使用基準を厳守する必要がある。
- 3 食品添加物として指定されているものは天然色素だけである。
- 4 使用料や原材料中で金属イオンが共存すると、生地自体の熱による着色、色素の変退色をひきおこしやすい。

問5 4 次の種実類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 栗の主成分はデンプンであるが、栗以外の種実類はいずれも多量のタンパク質と脂質を含有し、栄養的にも優れた食品である。
- 2 種実類の脂質には、不飽和脂肪酸が多く含まれており、変敗しやすい。
- 3 種実類は硬い殻の中にある果肉の部分を食用にする。
- 4 ヘーゼルナッツはアーモンドと同様に利用するほか、脂肪が多いので粉末でなくペースト状で使われ、アーモンドと併用されることが多い。

製菓実技【和菓子】(6問)

問55 次の和菓子のうち、一般的に膨張剤を使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 黄味時雨
- 2 田舎饅頭
- 3 薯蕷饅頭(上用饅頭)
- 4 松風

問56 大福餅の生地につき上げ温度として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- 1 20～25
- 2 40～45
- 3 60～65
- 4 80～85

問57 和菓子の種類と素材の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (種類) | (素材) |
|---|------|------|
| 1 | 外郎 | 寒天 |
| 2 | こなし | 上用粉 |
| 3 | 羊羹 | 薄力粉 |
| 4 | 練切 | 求肥 |

問58 次のうち、一般的に卵を原材料に使用しない和菓子を1つ選びなさい。

- 1 桃山
- 2 どら焼き
- 3 薯蕷饅頭(上用饅頭)
- 4 浮島

問59 水羊羹の製造工程において、羊羹舟に流し入れる温度として最も適切なものを1つ選びなさい。

- 1 25～30
- 2 45～50
- 3 65～70
- 4 85～90

問60 次のこし餡に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 餡練りは焦げないように、極弱火で練る。
- 2 練り上げた餡は、鍋に入れたままゆっくり冷ます。
- 3 渋切りは実施するタイミングや回数で、餡の色や香りが異なってくる。
- 4 浸漬後の豆は、重量が約5倍、容積が約10倍になる。

製菓実技【洋菓子】(6問)

問55 次のシュー生地の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 油脂と水分と共に沸騰させる。
- 2 焼成中、オーブンの扉は、必要以上に開閉しない。
- 3 小麦粉は、一度に加える。
- 4 十分に冷えた卵を使用する。

問56 次のチョコレートのテンパリング方法に関する記述について、その名称として正しいものを1つ選びなさい。

45 ぐらいに溶かしたチョコレートに、細かく刻んだチョコレート(テンパリングされたもの)を加えて温度を下げ、最終温度を32 にする(ミルクチョコレート・ホワイトチョコレートは30)。

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

問57 フィユタージュ生地(パート・フィユテ)に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 基本的な配合の割合は、小麦粉(強力粉、薄力粉)500gの場合、バター500g、水500g、食塩10gである。
- 2 フィユタージュ生地を冷凍することは出来ない。
- 3 折り込む際に生地を90度ずつ回転させて折り込む。
- 4 折り込みの際に使用する手粉は、生地の縮みを防ぐため、薄力粉を使用する。

問58 次のタル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 パート・ブリゼは、薄力粉に冷水を加えて混ぜ合わせた後、砂糖と溶かしバターを加え、十分に練り込んで生地を作る。
- 2 パート・シュクレは、バターをクリーム状にして、粉糖を加えて攪拌し、卵を少しずつ加えた後、薄力粉を加えて混ぜ合わせて生地を作る。
- 3 タルト・タタンは、型の中にバターや砂糖で炒めたりんごを敷き詰め、その上から生地をかぶせて焼き上げたタルトである。
- 4 タルトの製法には、生地を焼いてから果物等を乗せる方法と、果物等を生地に乗せてから焼く方法がある。

問59 次のうちパート・サブレの基本的な材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 強力粉・バター・砂糖・全卵・塩
- 2 薄力粉・バター・粉糖・全卵・塩
- 3 薄力粉・水・アーモンド・卵白・塩
- 4 バター・水・アーモンドプードル・卵白・塩

問60 次のムラング(メレンゲ)に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ムラング・イタリエン又は氷水をあてながら泡立ててつくり、飾りに使われる。
- 2 ムラング・オルディネールは卵白にしっかり火が通るので生食できる。
- 3 ナッツの粉末等が加えられたものはメレンゲとよばず、生地の名前でよばれる。
- 4 メレンゲを長く放置すると水分がなくなり、生地は軽くボリュームが出る。

製菓実技【製パン】(6問)

問55 次の製品で一般的にイーストを使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 クロワッサン
- 2 サバラン
- 3 ケーキドーナツ
- 4 レーズンブレッド

問56 製パンの工程のホイロ(最終発酵)で、製品(生地)容積の何%まで膨張させるのがよいか、最も適切なものを1つ選びなさい。

- 1 10 - 20%
- 2 30 - 40%
- 3 50 - 60%
- 4 70 - 80%

問57 次のミキシングの段階に関する記述のうち、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

- 1 つかみどり段階 - 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる
- 2 水切れ段階 - 生地に弾力が出て、くっつかなくなる
- 3 破壊段階 - 生地は弾力を失い、結合力がなくなる
- 4 麩切れ段階 - 生地が粘着状になり、流動性をおびる

問58 次の製パン工程のパンチに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 成形でガス抜きされた生地を、醗酵室に入れて再びガスを含ませ、膨張させる工程である。
- 2 パンチの時期は、生地容積が5～7倍に膨張したときがよい。
- 3 新しい酸素の供給により、イーストの働きが活発になる。
- 4 グルテンを引き締めて弾力性を低下させる。

問59 次のうち焼減率を求める計算式として正しいものを1つ選びなさい。
ただし、釜入れ前生地を重量をAとし釜出し後の製品の重量をBとする

- 1 $(A - B) \div A \times 100$
- 2 $(B - A) \div A \times 100$
- 3 $(A - B) \div B \times 100$
- 4 $(B - A) \div B \times 100$

問60 次の文章の()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

製パンの中種法は小麦粉と()で生地を作り、発酵させたあと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 ショートニング
- 2 上白糖
- 3 塩
- 4 イースト

令和7年度香川県製菓衛生師試験 正答

衛生法規 (3 問)

問 1	問 2	問 3
1	4	3

公衆衛生学 (9 問)

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

食品学 (6 問)

問 13	問 14	問 15	問 16	問 17	問 18
2	4	2	3	1	3

食品衛生学 (1 2 問)

問 19	問 20	問 21	問 22	問 23	問 24	問 25	問 26	問 27	問 28	問 29	問 30
2	4	1	3	3	1	4	4	1	2	2	2

栄養学 (6 問)

問 31	問 32	問 33	問 34	問 35	問 36
4	3	2	3	2	3

製菓理論及び実技 (製菓理論) (1 8 問)

問 37	問 38	問 39	問 40	問 41	問 42	問 43	問 44	問 45	問 46
2	3	2	3	3	1	3	2	4	3
問 47	問 48	問 49	問 50	問 51	問 52	問 53	問 54		
4	4	3	2	2	3	3	3		

製菓理論及び実技 (製菓実技 : 選択科目) (6 問)

選択分野	問 55	問 56	問 57	問 58	問 59	問 60
和菓子	3	2	4	3	2	3
選択分野	問 55	問 56	問 57	問 58	問 59	問 60
洋菓子	4	3	3	1	2	3
選択分野	問 55	問 56	問 57	問 58	問 59	問 60
製パン	3	4	2	3	1	4