

令和8年度 製菓衛生師試験問題

13 : 30 ~ 15 : 30

指示があるまで開けてはいけません

－ 注 意 事 項 －

- 1 この問題用紙には**衛生法規（3問）、公衆衛生学（9問）、食品学（6問）、食品衛生学（12問）、栄養学（6問）、製菓理論および実技（理論15問、実技選択9問）の6科目（60問）**の問題が綴じられています（1問10点）。
なお、**実技は、A. 和菓子、B. 洋菓子、C. 製パンのいずれか1つの分野を選択して解答してください。** 6科目の試験時間は2時間です。

※ 職業能力開発促進法（昭和44年法律第64号）の規定による菓子製造技能士で、試験科目の免除を願い出た者については、上記試験科目のうち製菓理論および実技を免除します。

この場合、試験時間は13:30～15:00までとします。

- 2 答案用紙（マークシート用紙）は別にあります。答案用紙の指定の場所に**受験番号、氏名を記入し、受験番号に該当する番号を忘れずにマークしてください。**なお、**実技は、A. 和菓子、B. 洋菓子、C. 製パンのいずれか1つの分野を選択して解答してください。**

- 3 解答は、該当するものを**1つだけ選んで**、その番号を答案用紙に鉛筆で明りょうにマークしてください。

※ 2つ以上マークした場合や答え（マーク）のないものは無効となりますので、注意してください。

- 4 答案用紙の提出は、試験開始後30分までは、認めません。試験官の指示があるまで提出しないでください。

- 5 質問があるときは、手をあげて試験官または試験立会人に合図してください。

- 6 一度退場したら再入場できません。

- 7 問題用紙は、試験終了後は持ち帰っても結構です。

沖 縄 県

I. 衛生法規

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、食品衛生法で基準や規格が規定されているものとして、誤っているものはどれか。

- 1 添加物
- 2 器具
- 3 容器包装
- 4 医薬品

問2. 次のうち、食品安全基本法で規定されている項目として、誤っているものはどれか。

- 1 食中毒調査の実施
- 2 食品安全委員会の設置
- 3 食品健康影響評価の実施
- 4 食品関連事業者の責務

問3. 次のうち、製菓衛生師法第1条に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

この法律は、 の資格を定めることにより に従事する者の資質を向上させ、もって の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | ア | イ | ウ |
|---------|---------------|---------|
| 1 調理師 | － 菓子製造業 | － HACCP |
| 2 製菓衛生師 | － 菓子製造業 | － 公衆衛生 |
| 3 調理師 | － アイスクリーム類製造業 | － HACCP |
| 4 製菓衛生師 | － アイスクリーム類製造業 | － 公衆衛生 |

Ⅱ. 公衆衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、公衆衛生に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 憲法35条 — 国民の健康で文化的な最低限度の生活を営む権利
- 2 公衆衛生行政 — 厚生労働省
- 3 オタワ憲章 — ヘルスプロモーション
- 4 保健所 — 地域保健法

問2. 次のうち、人口動態統計に関わる語句の説明として、正しいものはどれか。

- 1 人口動態統計 — 健康保険法にもとづく公衆衛生上の基礎資料
- 2 出生率 — 人口10,000に対する年間出生数
- 3 乳児死亡率 — 10年間の出生数1,000に対する乳児死亡数割合
- 4 合計特殊出生率 — 15歳から49歳の女性の年齢別出生率の合計

問3. 次のうち、環境衛生に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 水道法に基づく水質基準では、大腸菌は水道水から検出されてはならないとされている。
- 2 廃棄物処理法では、一般廃棄物は、国の責任で処理することが規定されている。
- 3 廃棄物処理法では、産業廃棄物には、燃え殻、汚でい、廃油等20種類が規定されており、排出事業者による処理責任がある。
- 4 四大公害病の1つである水俣病の原因物質は、メチル水銀である。

問4. 次のうち、水質汚濁に関する指標として、誤っているものはどれか。

- 1 光化学オキシダント濃度
- 2 BOD（生物化学的酸素要求量）
- 3 COD（化学的酸素要求量）
- 4 pH

問5. 次のネズミ（そ族）や衛生害虫が媒介する感染症に関する記述のうち、

ア～エに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

ネズミ（そ族）が媒介する感染症にはアやイなどがあり、蚊が媒介する感染症にはウやエなどがある。健康被害を防止するため、これらの駆除は重要である。

- | | ア | イ | ウ | エ |
|---|------|-------|-------|-------|
| 1 | ペスト | マラリア | デング熱 | ウイルス病 |
| 2 | ペスト | ウイルス病 | デング熱 | マラリア |
| 3 | デング熱 | ウイルス病 | ウイルス病 | ペスト |
| 4 | デング熱 | マラリア | ウイルス病 | ペスト |

問6. 次のうち、感染症に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 感染経路は、感染症が発生する3条件の1つである。
- 2 せきやくしゃみなどで感染することを、飛沫感染という。
- 3 腸管出血性大腸菌感染症は、3類感染症に分類されているが、就業制限は無い。
- 4 定期予防接種には、ジフテリア、風疹、^{ふうしん}日本脳炎などがある。

問7. 次のうち、糖尿病の診断基準項目として、正しいものはどれか。

- 1 ウエスト周囲径（腹囲）
- 2 LDLコレステロール値
- 3 トリグリセライド値
- 4 ヘモグロビン（Hb）A1c値

問8. 次のうち、労働条件と疾病との因果関係がある職業病として、誤っているものはどれか。

- 1 熱中症
- 2 白ろう病
- 3 パーキンソン病
- 4 じん肺

問9. 次のうち、産業保健に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 事業者は、過半数の労働者に対して定期健康診断を実施し、健康状態を把握しなければならない。
- 2 事業者は、有害な業務に従事するものに対しては、定期健康診断のみを実施するだけでよい。
- 3 国土交通省では、心身にわたる健康保持増進のためにトータル・ヘルスプロモーション・プランを推進している。
- 4 労働安全衛生法の改正により、ストレスチェックが義務化された。

Ⅲ. 食 品 学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、食品中の成分に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食品中の水分には、結合水と自由水があり、微生物の増殖に利用されるのは結合水のみである。
- 2 食品には、五大栄養素と水以外にも、色素や香気成分、呈味成分などが含まれている。
- 3 たんぱく質は、20種類のアミノ酸から構成されている。
- 4 食物繊維は、食物中の難消化性成分であり、腸内細菌のバランスを整えるなど有益な成分である。

問2. 次の食品の褐変に関する記述のア～ウに入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

食品や菓子原料の色は、加工・製造の過程で褐色に変わることがある。この変化を一般的に褐変という。褐変は、ア中の酵素が関与する「酵素的褐変」と酵素が関与しない「非酵素的褐変」に大別される。酵素による褐変は、食品に含まれるポリフェノール等がイによって酸化され、「ウ」を生成するために起こる現象である。

	ア	—	イ	—	ウ
1	食品	—	消化酵素	—	アルデヒド
2	空気	—	酸化酵素	—	アルデヒド
3	食品	—	酸化酵素	—	メラニン
4	空気	—	消化酵素	—	メラニン

問3. 次のうち、食品の保存（貯蔵）に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 青果物などを人工空気の中で密閉し、呼吸作用を抑制して貯蔵するガス貯蔵法は、食品の種類にかかわらず低温で管理することで品質を保つことができる。
- 2 果実や食肉などのびん詰・缶詰食品は、食品を密封しているため、加熱殺菌をしなくても、120℃以上で4分以上の殺菌と同様の殺菌効果がある。
- 3 酢漬け法は、魚類や野菜類を酢酸などの酸性溶液に漬けることで食品のpHを低下させ、有害微生物の繁殖を抑制することができる。
- 4 ハムやソーセージの製造において、塩漬け作業を行う際に使用する硝酸塩等の発色剤は、ボツリヌス菌の抑制効果はない。

問4. 次のうち、食品の特性に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 米の主な脂肪酸はオレイン酸、リノール酸、パルミチン酸で、長期に保存すると遊離脂肪酸が発生し古米臭の原因となる。
- 2 ソバは、オートミールの原料で、小麦と比較してたんぱく質、脂質、食物繊維が多い。
- 3 緑黄色野菜はカロテンを多く含み、摂取後に体内でビタミンAに転換されることから、ビタミンAの供給源として重要である。
- 4 牛乳には、ほとんどの栄養成分が含まれているが、鉄とビタミンCは微量である。

問5. 次のうち、いも類およびでん粉類に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 いも類は穀類に比べ、水分が20～35%と少なく、脂質が主でたんぱく質は少ない。
- 2 いも類はビタミンB₁やビタミンCを含み、カリウムも多いため野菜に近いが、ゆでたときのビタミンB₁やビタミンCの損失が野菜と比べて多い。
- 3 ジャガイモは、難消化性多糖類の1つである、グルコマンナンという糖質が主成分である。
- 4 さつまいもは、ビタミンCが比較的多くカロテンも含まれる。

問6. 次のうち、遺伝子組換え食品表示に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え食品の場合、「遺伝子組換えである旨」は、義務表示である。
- 2 遺伝子組換え食品と非遺伝子組換え食品が分別されていない場合、「遺伝子組換え不分別である旨」は、義務表示である。
- 3 遺伝子組換え農産物が混入しないよう適切に分別生産流通管理を実施している場合、「分別生産流通管理している旨」は、任意表示である。
- 4 遺伝子組換え農作物の混入がない原材料を使用している場合、「非遺伝子組換えである旨」は、義務表示である。

IV. 食品衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、ウェルシュ菌及びその食中毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 芽胞を形成し、耐熱性の芽胞は普通の加熱調理では死滅しない。
- 2 潜伏期間は2～5日である。
- 3 菌は嫌気性で酸素が少ない環境を好む。
- 4 加熱調理後の食品を急速に冷却することが食中毒の予防方法である。

問2. 次のうち、腸管出血性大腸菌O-157食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 100個程度の少ない菌数で感染する。
- 2 潜伏期間は通常30分～6時間と短い。
- 3 合併症を併発することもあるが、死亡例はない。
- 4 予防方法として、食品の冷凍処理が有効である。

問3. 次のうち、自然毒を含む動植物と原因物質の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | 動植物 | — | 原因物質 |
|-----------|---|----------|
| 1 ベニテングダケ | — | ソラニン |
| 2 ジャガイモ | — | シアン化合物 |
| 3 フグ | — | テトラミン |
| 4 イシナギ | — | 多量のビタミンA |

問4. 次のうち、食品添加物の種類と物質名の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 甘味料 — アスパルテーム
- 2 着色料 — 銅クロロフィリンナトリウム
- 3 発色剤 — 亜塩素酸ナトリウム
- 4 保存料 — あんそくこうさん安息香酸

問5. 次のうち、食品添加物を使用し表示する場合、物質名に加えて用途名を併記しなければならないものとして、誤っているものはどれか。

- 1 香料
- 2 着色料
- 3 糊料
- 4 甘味料

問6. 次のうち、アレルギー物質を含む特定原材料として、正しいものはどれか。

- 1 大豆
- 2 くるみ
- 3 りんご
- 4 まつたけ

問7. 次のうち、牛乳の殺菌方法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 低温殺菌方法は加熱する時間が長いため、風味が損なわれる。
- 2 大規模処理工場では主に超高温瞬間殺菌法が用いられている。
- 3 ロングライフミルクは、超高温瞬間殺菌法の一つで殺菌し、特殊容器に無菌的に充填する。
- 4 ロングライフミルクは、常温保存可能品として保存基準の適用が除外されている。

問8. 次のうち、食中毒菌と主な原因食品の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|---|-------------|
| 1 | ボツリヌス菌 | － | 米飯、焼きそば |
| 2 | 腸炎ビブリオ | － | 近海産の魚介類 |
| 3 | セレウス菌 | － | 鶏の刺身、焼き鳥 |
| 4 | カンピロバクター | － | 肉類の缶詰、ソーセージ |

問9. 次のうち、食品取り扱い設備の衛生管理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 木製のまな板は洗浄・消毒が困難なため、合成樹脂製のものに取り替えるとよい。
- 2 機械類は各部分をできるだけ分解し、内部の凹面部やパイプラインの中などの消毒を完全に行うようにする。
- 3 まな板は肉・魚・野菜など、それぞれ専用のもを用意し、目印を付けてほかと兼用しないようにする。
- 4 器具・容器は、よく洗浄し消毒してから、十分乾燥させるため食器棚で扉を閉めずに保管する。

問 10. 次のうち、食品取り扱い者の衛生管理に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 腸管出血性大腸菌の保菌者であっても、症状がなければ、直接食品取り扱いの仕事をしてよい。
- 2 手洗いは、作業前に指輪や腕時計を外してから行う。
- 3 衣服は調理場内専用のもを使用するが、履物は食品には触れないため外履きと兼用してもよい。
- 4 手の傷口などは絆創膏で傷の応急手当ををするだけで十分である。

問 11. 次のうち、H A C C P（ハサップ）に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 H A C C Pは国際基準であり、先進国を中心に食品事業者に対する義務化が進んでいる。
- 2 食品を取り扱う従事者が50名以下の小規模事業者は、「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理」を導入する必要がある。
- 3 H A C C Pによる衛生管理は、食品の最終製品について細菌検査を行い、合格をもって出荷する衛生管理である。
- 4 H A C C Pに沿った衛生管理は、コーデックス委員会が定めた7原則12手順に従うことが要求されている。

問 12. 次のうち、消毒方法と対象の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | | |
|---------|---|------|
| 1 煮沸 | － | 布巾 |
| 2 日光 | － | 作業衣 |
| 3 逆性石けん | － | 生野菜 |
| 4 塩素剤 | － | 調理器具 |

V. 栄 養 学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、食事バランスガイドにおける1つ(SV)の基準に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 主食 — ごはん、パン、麺等の主材料に由来する炭水化物がおおよそ40g
- 2 副菜 — ビタミンやミネラル、食物繊維の供給源となる野菜等に関して主材料の重量がおおよそ70g
- 3 果物 — りんご、みかん等の果実の主材料の重量がおおよそ50g
- 4 主菜 — 肉、魚、卵、大豆等の主材料に由来するたんぱく質がおおよそ6g

問2. 次のうち、水分に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 成人では、体重の約20～30%を占める。
- 2 体重に占める水分の割合は、年齢が上がると上昇する。
- 3 ふかんじょうせつ不感蒸泄とは、皮膚や呼気から蒸気として失われる水分を指す。
- 4 大量の発汗や下痢等により多量に水分を失っても、人間は死亡しない。

問3. 次のうち、ビタミンに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンCは脂溶性ビタミンであり、血液凝固因子の合成に必要である。
- 2 ビタミンB₆は水溶性ビタミンであり、たんぱく質の代謝の補酵素として機能する。
- 3 ビタミンB₁は脂溶性ビタミンであり、脂質の代謝の補酵素として機能する。
- 4 ビタミンKの摂取においては、食事由来だけでなく、適度な日光浴も重要である。

問4. 次のうち、乳児期の栄養に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 離乳食の調味において、月齢に関わらず蜂蜜はちみつを使ってもよい。
- 2 初乳には、感染抑制作用をもつ免疫グロブリンAが含まれる。
- 3 離乳食は、1日1回1さじから始める。
- 4 離乳食の調理形態は、なめらかにすりつぶした状態から徐々に固形食にしていく。

問5. 次のうち、消化吸収に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 口腔では、唾液に含まれる消化酵素により、たんぱく質の消化を促す。
- 2 咽頭では、反射的に嚥下運動えんげが起こり、食塊しょつかいを気管に送る。
- 3 胃では、栄養素の吸収のほとんどを行う。
- 4 大腸では、消化酵素による分解は起こらず、水分を吸収する。

問6. 次の肥満に関する記述の ~ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

肥満とは が蓄積した状態であり、体格指数であるBMIを用いて判定することができる。BMIの計算式は、体重(kg) ÷ 身長()²であり、BMI 25以上が肥満と判定される。肥満の治療には食事療法を主体に を取り入れることが望ましい。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|-----|---|----|---|------|
| 1 | 筋肉 | — | cm | — | 運動療法 |
| 2 | 体脂肪 | — | cm | — | 薬物療法 |
| 3 | 体脂肪 | — | m | — | 運動療法 |
| 4 | 筋肉 | — | m | — | 薬物療法 |

VI. 製菓理論及び実技

(製菓理論)

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、砂糖に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 白下糖^{しろしたとう}を結晶固化させた製品を含蜜糖という。
- 2 砂糖は転化糖と比べて結晶化しやすい。
- 3 砂糖の結晶化は転化糖を加えて防止することができる。
- 4 砂糖濃度の低いものほど防腐性が高く食品の酸化を防止できる。

問2. 次のうち、甘味料分類の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | | | | | |
|---|-------|---|---------|---|-----|
| 1 | でんぷん糖 | — | ソルビトール | — | 糖質 |
| 2 | 人工甘味料 | — | アスパルテーム | — | 非糖質 |
| 3 | 天然甘味料 | — | トレハロース | — | 糖質 |
| 4 | 天然甘味料 | — | ステビア | — | 非糖質 |

問3. 次のうち、小麦粉に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 胚乳にはいろいろな栄養素が豊富に含まれており、製粉工程で分離され、健康食品などに利用される。
- 2 デュラム粉は粒度が極めて粗く、グルテン量が少ない。
- 3 小麦粉のたんぱく質はグリアジン、グルテニンが主成分で、この混合物をグルテンと呼ぶ。
- 4 上級の小麦粉ほど皮部の混入が少なく、酵素含量が多く、品質が良い。

問4. 次のうち、でんぷんに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 トウモロコシのでんぷんは糊化の開始温度が低く、最高粘度も低い。
- 2 糊化され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 うるち米のでんぷんはアミロペクチンのみで構成されているので膨化力が高い。
- 4 じゃがいもでんぷんは粒子が小さく、吸湿性が大きい。

問5. 次のうち、米粉に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | | | | | |
|---|----------------------|---|------|---|------|
| 1 | 糊化したもの (α 化) | — | もち米 | — | 道明寺粉 |
| 2 | 糊化したもの (α 化) | — | うるち米 | — | 求肥粉 |
| 3 | 生のまま | — | もち米 | — | 白玉粉 |
| 4 | 生のまま | — | うるち米 | — | 上新粉 |

問6. 次のうち、鶏卵に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 卵白はその約89%は水分で、固形分の約93%はたんぱく質からなっている。
- 2 卵黄は、それ自体が乳濁液であると同時に強い乳化力を持っている。
- 3 カスタードプリンは、卵の熱凝固性により材料をゲル化したものである。
- 4 凍結卵を使用する場合は、急速解凍することが大切である。

問7. 次のうち、油脂に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 油脂とは、常温で液状の油と固体状の脂肪の総称である。
- 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 熱、光、金属などは油脂の変敗を促進させる。
- 4 生地での混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂のショートニング性という。

問8. 次のうち、乳製品に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 チーズは、牛乳に酵母菌とレンネットを加えて発酵熟成させたものである。
- 2 全脂加糖練乳は、乳糖が40%以上含まれているので防腐力が優れ、保存性が高い。
- 3 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させてつくったもので芳香が強い。
- 4 全脂粉乳は脱脂粉乳よりも風味がよく、酸敗など劣化しにくい。

問9. 次の原料チョコレート類に関する記述の□に入る語句として、正しいものはどれか。

カカオ豆の□から調整された素材を、原料チョコレート類といい、ココアパウダー、純チョコレート、チョコレートなどがある。

- 1 カカオニブ
- 2 カカオマス
- 3 カカオペースト
- 4 カカオバター

問10. 次のうち、果実および果実加工品に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 プレザーブは、果肉を煮沸して破碎し裏ごしし煮詰めてクリーム状にしたものである。
- 2 マーマレードやジャムは、果実中のペクチンが有機酸、糖類、糖質とともにゼリー化する性質を利用したものである。
- 3 果実の風味は、含有する糖類、有機酸類、アミノ酸類と芳香成分の組み合わせにより醸し出される。
- 4 果実類を菓子に利用することで外観的嗜好性を高める効果がある。

問 11. 次のうち、凝固材料に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 寒天水溶液は熱可逆性で加熱するとゲル化する。
- 2 高メトキシルペクチン（HMP）の水溶液は一定の糖分と酸があるとゲル化する。
- 3 ゼラチンは寒天の10倍近いゲル化力を有する。
- 4 カラギーナンは牛乳中の脂肪分と反応し強固なゲルを形成する。

問 12. 次のうち、風味・調味料に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 調合香料には、水溶性香料、油性香料、乳化性香料、粉末香料、タブレット状香料などがある。
- 2 ラム酒独特の甘い香味は、サトウキビの糖蜜を自然発酵させるときに得られる。
- 3 油性香料は耐熱性が比較的高く、焼き菓子などに用いて効果がある。
- 4 ジンジャーは芳香性香辛料に分類される。

問 13. 次のうち、パン酵母に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ドライイーストは、生酵母の乾燥工程で半分の酵母が死滅している。
- 2 酵母が発酵する際に関係する主な酵素としてインベルターゼ、マルターゼ、レシチンなどがある。
- 3 生酵母の溶解は60℃以上のお湯で行う。
- 4 インベルターゼ活性の強い酵母は、フランスパンなどの無糖生地では初期発酵が早い。

問 14. 次のうち、補助材料に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 イーストフードは、少量でも効果が大きいので正確に計量して生地に一
均に分散させる。
- 2 モルトエキスの製パンでの効果は、風味、色付き、発酵持続性の強化が
ある。
- 3 ベーキングパウダーは、天然の乳化剤で大豆や卵黄に含まれ、優れた乳
化力を持っている。
- 4 着色料は、金属イオンが共存すると変色を引き起こしやすいので使用水
や器具に注意する。

問 15. 次のうち、牛乳に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 牛乳の主要成分は炭水化物、たんぱく質、乳糖、灰分である。
- 2 乳たんぱく質の主なものはカゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブ
リンである。
- 3 カゼインは酸を加えると褐色の沈殿を生じ、70℃で凝固する。
- 4 乳糖は牛乳特有の甘みの少ない糖質で、水に溶解しやすい。

(実 技)

実技においては、A. 和菓子 (P19～P21)、B. 洋菓子 (P22～P25)、C. 製パン (P26～P28) のいずれか一つ (各9問) を選択して解答すること。

A. 和 菓 子

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、生菓子に分類される和菓子として、正しいものはどれか。

- 1 ボーロ
- 2 おこし
- 3 どら焼き
- 4 落雁^{らくがん}

問2. 次のうち、練り上がった餡の含糖率 (%) の計算方法として、正しいものはどれか。

- 1 加えた砂糖の重量 ÷ 生餡の重量 × 100
- 2 生餡の重量 ÷ 加えた砂糖の重量 × 100
- 3 練り上がり餡の重量 ÷ 生餡の重量 × 100
- 4 加えた砂糖の重量 ÷ 練り上がり餡の重量 × 100

問3. 次のうち、一般的に柏餅の主な原材料で使用されるものとして、正しいものはどれか。

- 1 上新粉
- 2 もち米
- 3 道明寺
- 4 薄力粉

問4. 次のうち、生地に黒砂糖を使用する和菓子として、正しいものはどれか。

- 1 田舎饅頭
- 2 じょうよ 薯蕷饅頭（上用饅頭）
- 3 茶饅頭
- 4 くず 葛饅頭

問5. 次のうち、鮎焼き（ちゅうかだね中花種）に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 生地には全卵や上白糖などを使用する。
- 2 逆こね法で生地を仕込んだ方が、焼き肌がきめ細かくきれいに仕上がる。
- 3 平鍋の温度は150～160℃が目安である。
- 4 生地を焼成して熱いうちに平鍋の上で成形しないと割れてしまうので注意する。

問6. 次のうち、オーブンを使用する菓子として、誤っているものはどれか。

- 1 栗饅頭
- 2 ももやま 桃山
- 3 にゅうか 乳菓
- 4 ぎゅうひ 求肥

問7. 次のうち、寒天を使用しない和菓子として、正しいものはどれか。

- 1 浮島
- 2 きんぎょくかん 錦玉羹
- 3 あわゆきかん 淡雪羹
- 4 つやぼしきんぎょく 艶干錦玉

問8. 次のうち、こなしに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 生地には全卵と水あめを使用する。
- 2 布巾を敷いたセイロにちぎり入れ、露取りをして3時間蒸す。
- 3 蒸し上がったら、よく冷ましてからもみ混ぜる。
- 4 乾燥しやすく、日持ちもしないので注意する。

問9. 次のうち、^{かんごおり}寒氷の原材料として、誤っているものはどれか。

- 1 糸寒天
- 2 卵白
- 3 すり蜜
- 4 白双糖

B. 洋菓子

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、シュー生地製法の注意点に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 常温の全卵を使用すること。
- 2 油脂を水分と共に沸騰させること。
- 3 火通りは弱火で焦げ付かないように注意して行う。
- 4 天板に塗る油脂の量が少ないと、生地の底が持ち上がり横に膨張して製品にならない。

問2. 次のうち、フィユタージュに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 生地の製法は大別すると、生地でバターを包む方法、練り込み式、バターで生地を包む方法の3種類がある。
- 2 生地の折り方には三つ折りと四つ折りがあり、三つ折りは焼成時生地の浮き上がりが良く、四つ折りは生地の安定性が高い。
- 3 フィユタージュ・ラピッド（練り込み式）は、短時間で仕上げられるのが特徴である。
- 4 フィユタージュ・アンヴェルセ（バターで生地を包む方法）は、生地の層が均一にできやすく、浮きが良い。

問3. 次のうち、ムラング（メレンゲ）に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 ムラングの製法は基本的に、ムラング・オルディネール、ムラング・シェイス、ムラング・イタリエンヌの3種類に分けられる。
- 2 ムラングのできを左右するのは卵白の鮮度と攪拌時の温度であり、卵は新鮮なほど泡立ちやすい。
- 3 ムラング・オルディネールは氷水をあてながら泡立てるもので、飾りに使われる。
- 4 ムラング・イタリエンヌは熱いシロップを加えながら卵白を泡立てて作るもので、卵白にしっかり火が通るので生食できる。

問4. 次のうち、パート・シュクレの基本的な材料の配合として、正しいものはどれか。

- 1 強力粉・薄力粉・バター・食塩・冷水
- 2 卵白・グラニュー糖・アーモンドパウダー・粉糖・色素
- 3 薄力粉・バター・粉糖・全卵・ヴァニラオイル
- 4 強力粉・薄力粉・バター・冷水・食塩

問5. 次のうち、サヴァランに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 生地を生イーストを配合する。
- 2 油脂を塗ったボールに生地を入れ、冷蔵庫で一晩発酵させる。
- 3 焼成はオーブンを使用する。
- 4 シロップに熱があるうちにサヴァランを入れシロップに浸ける。

問6. 次の組み立て・仕上げにより完成する洋菓子として、正しいものはどれか。

- ① ゼラチンを冷水でふやかす。
- ② ボールに卵黄と砂糖の1/3を入れ、よく混ぜる。
- ③ 別の鍋に牛乳と残りの砂糖、ヴァニラビーンズを入れ沸騰させる。
- ④ ②に③を加え火にかけ、沸騰させないように気を付けながら、熱をつける。
- ⑤ 軽いとろみがついたら火からおろし、ふやかしたゼラチンを加え裏ごしする。
- ⑥ 冷水にあてて冷やし、少しとろみがついたら、別のボールで6分立てに泡立てた生クリームを合わせる。
- ⑦ 型に流し入れ冷蔵庫で冷やす。

- 1 マシュマロ
- 2 ムース・オ・フランボワーズ
- 3 バヴァロワ・ヴァニューユ
- 4 クリーム・ブリュレ

問7. 次のプディングに関する記述の ア ～ ウ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

プディングは ア で生まれた菓子で、クリスマスに作るミンスミートを入れたクリスマスプディングが有名であるが、他にも人名や地名などを冠したプディングがたくさんある。日本で最も親しまれているのは イ プディング（クレーム・オ・カラメル）で一般的には ウ と呼ばれている。

- | | ア | イ | ウ |
|---|--------|-----------|----------|
| 1 | イギリス | － カスタード | － プリン |
| 2 | アメリカ | － バタースコッチ | － キャラメル |
| 3 | フランス | － ピューレ | － ムース |
| 4 | オーストリア | － チョコレート | － ザッハトルテ |

問8. 次のうち、チョコレートに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 国際規格で定められた「クーベルチュール」という製品は、流動性の良いきわめて良質なチョコレートのことである。
- 2 ココアパウダーとは、カカオペーストを圧搾してカカオバターを採取したココアケーキを粉砕したものである。
- 3 カカオバターとは、カカオ豆に含まれる脂肪で豆の種類により多少の差はあるが、約50%含まれている。
- 4 チョコレートのテンパリング方法は、水冷法、ダブリール法、オールインワン法の3つがある。

問9. 次のアイスクリームに関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

わが国の「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（乳等命令）」では、アイスクリームとは乳脂肪分即ちクリームが %以上、乳固形分即ち乳たんぱく質、糖質無機質などが %以上、1g当たりの細菌数は 万個以下で、大腸菌群は陰性と規定されている。

	ア		イ		ウ
1	8.0	—	15.0	—	10
2	3.0	—	10.0	—	10
3	3.0	—	15.0	—	5
4	8.0	—	10.0	—	5

C. 製パン

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のうち、日本で開発された和風菓子パンとして、誤っているものはどれか。

- 1 あんパン
- 2 クリームパン
- 3 メロンパン
- 4 コーヒーケーキ

問2. 次の焼成後の食パンの冷却に関する記述で、に入る語句として、正しいものはどれか。

冷却時間はパンの大きさ、室内の温度や湿度によっても異なるが、一般的に中心温度がになるまで冷却するのがよいといわれている。

- 1 25℃
- 2 35℃
- 3 45℃
- 4 55℃

問3. 次のうち、パンの用語と説明の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

用語	説明
1 かぼす	－ パン内相にある気泡
2 こね上げ温度	－ ミキシング終了時の生地温度
3 フィリング	－ 中に入れる詰めもの
4 ケトリング	－ 生地をゆでること

問4. 次のうち、フランスパン製造におけるホイロ条件の組み合わせとして、正しいものはどれか。

	温度		湿度
1	38℃	—	85%
2	28℃	—	80%
3	40℃	—	60%
4	50℃	—	60%

問5. 次のうち、製造工程に折込の工程が入るパンとして、正しいものはどれか。

- 1 グラハムブレッド（ストレート法）
- 2 クグロフ（ストレート法）
- 3 クリストシュトレン（中種法）
- 4 クロワッサン（オーバーナイト法）

問6. 次のうち、ミキシングの目的として、正しいものはどれか。

- 1 原材料を混合し、成分の均一な分布状態をつくること。
- 2 異物を除去すること。
- 3 生地を休ませて回復させること。
- 4 一定量の生地を正確に切り取ること。

問7. 次のうち、各国の代表的なパンの組み合わせとして、誤っているものはどれか。

	国名	パン
1	日本	－ そうざいパン
2	オーストリア	－ カイザーゼンメル
3	アメリカ	－ ドーナツ
4	インド	－ ピロシキ

問8. 次の基本配合（ベーカース・パーセント）からできるパンとして、正しいものはどれか。

強力粉	70%	準強力粉	30%	パン酵母（生イースト）	2%
イーストフード	0.1%	食塩	2%	砂糖	5%
ショートニング	5%	水	69%	脱脂粉乳	2%

- 1 食パン（ストレート法）
- 2 菓子パン（ストレート法）
- 3 ハードロール（ストレート法）
- 4 イングリッシュマフィン（ストレート法）

問9. 次のうち、生地の基本配合に砂糖を使用するパンとして、誤っているものはどれか。

- 1 ハムチーズロール（ノータイム法）
- 2 ベーグル（ノータイム法）
- 3 カイザーゼンメル（ノータイム法）
- 4 グリッシーニ（ノータイム法）

令和8年度 製菓衛生師試験解答

I. 衛生法規 配点 30点(各10点)

問題	1	2	3
解答	4	1	2

II. 公衆衛生学 配点 90点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	1	4	2	1	2	3	4	3	4

III. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	1	3	3	2	4	4

IV. 食品衛生学 配点 120点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
解答	2	1	4	3	1	2	1	2	4	2

問題	11	12
解答	3	3

V. 栄養学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	3	3	2	1	4	3

VI. 製菓理論及び実技

(製菓理論) 配点 150点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
解答	4	3	3	2	2	4	4	3	1	2

問題	10	11	12	13	14	15
解答	1	2	4	4	3	2

(実技) 配点 90点(各10点)

(和菓子)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	3	4	1	3	2	4	1	4	2

(洋菓子)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	4	2	2	3	2	3	1	4	1

(製パン)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	4	2	1	2	4	1	4	1	3

※VI. 製菓理論及び実技(製菓理論)問9
複数の正解があるため、いずれか1つ選択で正解とする。