

令和5年度 埼玉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。

注 意 事 項





- 1 解答用紙に「受験番号」と「氏名」を忘れずに記入してください。
- 2 試験時間は、午後1時30分から午後3時30分までの2時間です。
- 3 解答は、必ず解答用紙（マークシート）に記入してください。
- 4 各問題には、1、2、3、4の4つの答えがあります。1つを選び解答してください。

(例) 日本の首都はどこか正しいものを選びなさい。

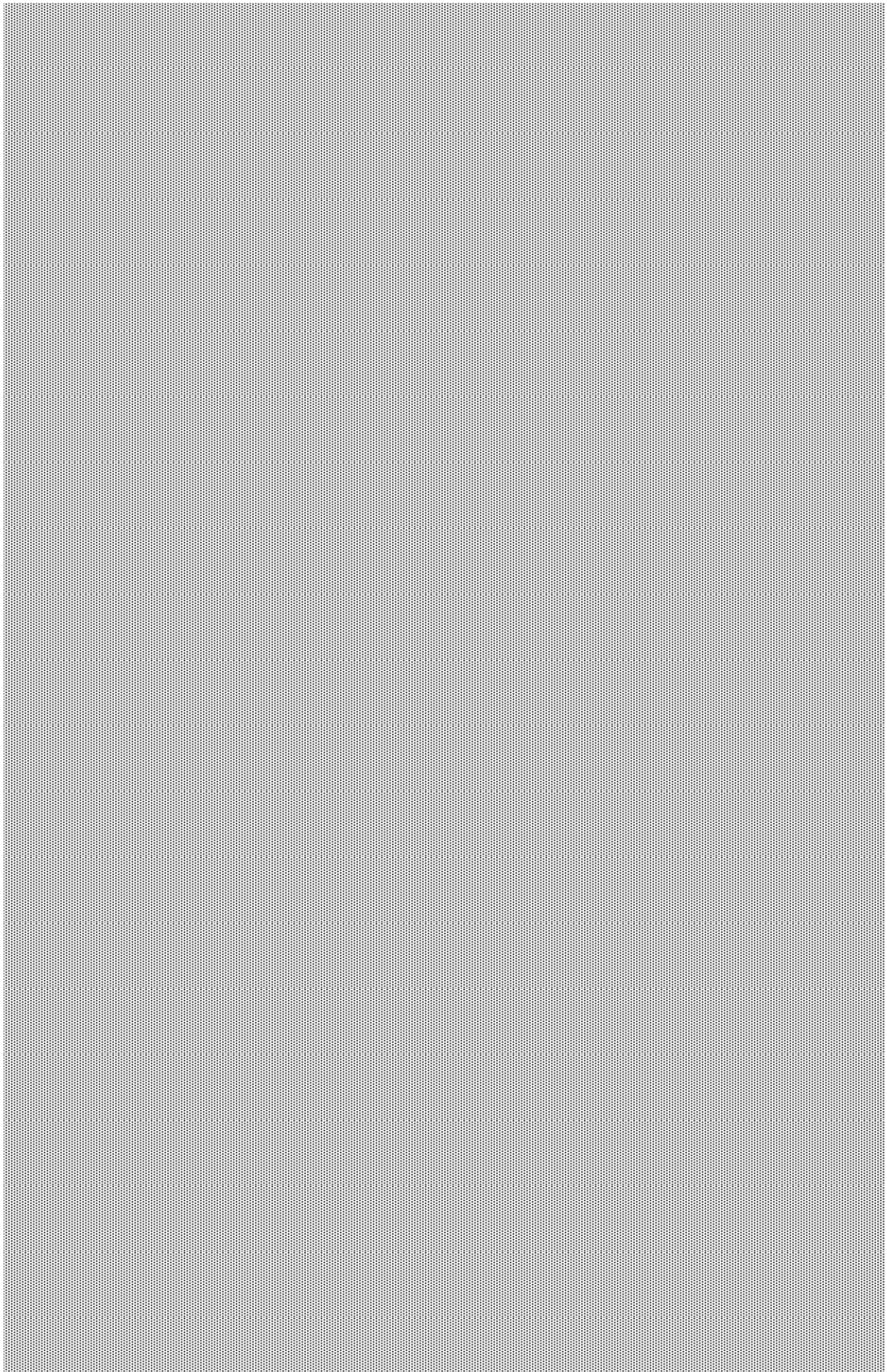
- 1 京 都
- 2 東 京
- 3 福 岡
- 4 仙 台

問	解 答 欄			
1	①	●	③	④
2	①	②	③	④
3	①	②	③	④
4	①	②	③	④

正解は、2の東京ですから、右上のように②の中を●のように、濃く完全にぬりつぶしてください。

(良い例) ● (悪い例)    

- 5 製菓実技（問56～問60）は、「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3つから1つの分野を選択して、解答してください。
- 6 記入は、すべてHBの鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。
（フリクションペンは不可。使用した場合は失格となります。）
- 7 正解は1つです。2つ以上ぬりつぶしたものは、その解答を無効とします。
- 8 試験時間中に発言してはいけません。用事があるときは手をあげてください。



衛生法規

問1 次のうち、製菓衛生師法第1条について、()に入る語句の組み合わせとして正しいものを選びなさい。

第1条 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(A)を向上させ、もって(B)の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | | A | | B |
|---|----|----|------|
| 1 | 能力 | —— | 社会環境 |
| 2 | 能力 | —— | 公衆衛生 |
| 3 | 資質 | —— | 社会環境 |
| 4 | 資質 | —— | 公衆衛生 |

問2 次のうち、食品衛生法で**規制されていないもの**を選びなさい。

- 1 器具
- 2 添加物
- 3 医薬品
- 4 容器包装

問3 次のうち、食品衛生法における**営業許可を受けなくてよい業種**を選びなさい。

- 1 乳処理業
- 2 食品輸入業
- 3 菓子製造業
- 4 添加物製造業

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（感染症法）で、五類感染症に位置づけられているものを選びなさい。

- 1 結核
- 2 コレラ
- 3 インフルエンザ
- 4 腸管出血性大腸菌感染症

公衆衛生学

問5 次のうち、日本国憲法第25条について（ ）に入る語句の組み合わせとして正しいものを選びなさい。

第25条 すべて国民は、（ A ）で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。
2 国はすべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び（ B ）の向上及び増進に努めなければならない。

- | | A | | B |
|---|----|----|------|
| 1 | 清潔 | —— | 環境衛生 |
| 2 | 清潔 | —— | 公衆衛生 |
| 3 | 健康 | —— | 環境衛生 |
| 4 | 健康 | —— | 公衆衛生 |

問6 次のうち、特定健康診査におけるメタボリックシンドロームの**診断基準でないもの**を選びなさい。

- 1 血圧
- 2 腹囲
- 3 眼圧
- 4 空腹時血糖

問7 次のうち、環境衛生（身の回りの環境についての衛生）として**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 上水道
- 2 砂漠化
- 3 廃棄物
- 4 放射線被曝

問8 次のうち、主な感染経路が経口感染である感染症を選びなさい。

- 1 ペスト
- 2 マラリア
- 3 日本脳炎
- 4 細菌性赤痢

問9 次のうち、経口感染症の予防行動として**適切でないもの**を選びなさい。

- 1 下痢の症状があるので、調理に従事しなかった。
- 2 洗剤を使って洗浄した調理器具を、塩素系洗剤で消毒した。
- 3 調理の段階で、食品を中心部まで十分に加熱調理（※）した。
- 4 冷蔵庫内に隙間ができないように、食品をしっかりと詰め込んで保管した。

（※）食品の中心部分の温度が75℃で1分間以上

問10 次の文章の（ ）に入る語句の組み合わせとして、最も適切なものを選びなさい。

労働安全衛生法第1条において、この法の目的は、労働者の（ A ）を確保するとともに、（ B ）を促進することとされている。

- | | A | | B |
|---|---------|------|------------|
| 1 | 安全と健康 | ———— | 労働時間の短縮 |
| 2 | 適切な生活習慣 | —— | 労働時間の短縮 |
| 3 | 安全と健康 | ———— | 快適な職場環境の形成 |
| 4 | 適切な生活習慣 | —— | 快適な職場環境の形成 |

問11 次のうち、熱中症の予防基準として**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 25℃未満 —— 適正
- 2 25～28℃ —— 警戒
- 3 28～31℃ —— 嚴重警戒
- 4 31℃以上 —— 危険

問12 次のうち、消毒薬とその使用目的の組み合わせとして正しいものを選びなさい。

- 1 アルコール ————— 吐物
- 2 次亜塩素酸ナトリウム —— 手指
- 3 両性界面活性剤 ————— 金属器具
- 4 ポピドンヨード ————— 生活環境（室内系）

問13 次のうち、肺空気塞栓の原因となりやすい職業を選びなさい。

- 1 潜水士
- 2 鉱山採掘者
- 3 データ入力者
- 4 化学工業従業者

食 品 学

問 14 次のうち、穀類に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 上新粉の原料は、もち米である。
- 2 押し麦の原料は、えん麦である。
- 3 マカロニの原料は、デュラム小麦である。
- 4 オートミールの原料は、トウモロコシである。

問 15 次の果実類のうち、準仁果類に分類されるものを選びなさい。

- 1 もも
- 2 りんご
- 3 いちご
- 4 温州みかん

問 16 次のうち、卵類に関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 卵白たんぱく質は、気泡性がある。
- 2 卵殻表面には、クチクラが存在する。
- 3 卵白の熱凝固開始温度は、卵黄より高い。
- 4 卵黄の黄色は、カロテノイド色素によるものである。

問 17 次のうち、白身魚と赤身魚の分類の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 赤身魚 —— タイ
- 2 白身魚 —— サケ
- 3 赤身魚 —— ヒラメ
- 4 白身魚 —— サンマ

問 18 次のうち、嗜好成分と味の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 イノシン酸 —— 酸味
- 2 テオブロミン —— 甘味
- 3 ククルビタシン —— 酸味
- 4 テアニン —— うま味

問 19 次のうち、藻類の分類の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 緑藻類 —— ワカメ
- 2 褐藻類 —— コンブ
- 3 紅藻類 —— ヒジキ
- 4 藍藻類 —— モズク

食 品 衛 生 学

問 20 大量調理施設衛生管理マニュアルに定められる保存基準において、保管時の適切な保存温度が8℃以下とされる原材料として、正しいものを選びなさい。

- 1 液卵
- 2 バター
- 3 チーズ
- 4 固形油脂

問 21 次のうち、ノロウイルスに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 感染者の吐物から感染する。
- 2 アルコールによる消毒が有効である。
- 3 ノロウイルスは、乾物からは感染しない。
- 4 中心温度75℃、1分間の加熱で不活性化する。

問 22 次のうち、黄色ブドウ球菌に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 食中毒の主な症状は、発熱である。
- 2 潜伏期間は、1～2日間程度である。
- 3 食中毒は、生体内毒素型に分類される。
- 4 産生する毒素は、100℃、30分間の加熱でも不活性化されない。

問 23 次のうち、食品の取扱いに関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 食品を保管する際には、先入れ先出しを励行する。
- 2 肉・魚・野菜用のまな板は、それぞれ専用のものを用意する。
- 3 コールドチェーンは、冷凍、氷温、冷蔵の温度帯に分類されている。
- 4 品質の劣化を防ぐため、解凍した冷凍食品は、急速冷凍で再凍結する。

問 24 食品添加物とその用途の組み合わせに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ジブチルヒドロキシトルエン (BHT) ———— 殺菌料
- 2 サッカリンナトリウム ————— 発色剤
- 3 ジフェニル ————— 防かび剤
- 4 炭酸水素ナトリウム ————— 豆腐用凝固剤

問 25 食品中の重金属に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ヒ素は、清涼飲料水から検出されてはならない。
- 2 カドミウムは、玄米から検出されてはならない。
- 3 メチル水銀は、イタイイタイ病の原因物質である。
- 4 メチル水銀は、農産物において暫定的規制値が定められている。

問 26 自然毒を含む動植物と原因物質の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 イシナギ —— ビタミンE
- 2 青梅 —— サキシトキシソ
- 3 フグ —— テトロドトキシソ
- 4 じゃがいも —— デイノフィシストキシソ

問 27 調理従事者の衛生管理に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 検便は、消化器症状が出た場合のみ行う。
- 2 指輪をしている場合は、手袋を着用してから食品の製造・調理を行う。
- 3 ペーパータオルは、異物混入のリスクがあるため使用してはならない。
- 4 腸管出血性大腸菌の保菌者は、飲食物を直接取り扱う業務への就業が制限される。

問 28 HACCPシステムの7原則に**含まれないもの**を選びなさい。

- 1 HACCPチームの編成
- 2 モニタリング方法の設定
- 3 CCP（重要管理点）の設定
- 4 HA（危害要因分析）の実施

問 29 食品添加物の表示に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 加工助剤は、表示が免除される。
- 2 天然香料は、表示が免除される。
- 3 キャリーオーバーは、表示の義務がある。
- 4 食品添加物の表示は、日本農林規格等に関する法律によって定義されている。

問 30 アレルギー表示が義務づけられている原材料の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

- 1 大麦、乳
- 2 卵、落花生
- 3 かに、サバ
- 4 えび、いか

栄 養 学

問 31 栄養素とその機能に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 糖質は、体の構成成分となる。
- 2 脂質は、エネルギー源になる。
- 3 たんぱく質は、代謝を調節する。
- 4 ビタミンは、体の構成成分となる。

問 32 ホルモンに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 アドレナリンは、血圧を低下させる。
- 2 インスリンは、血糖値を低下させる。
- 3 副甲状腺ホルモンは、血糖値を上昇させる。
- 4 グルカゴンは、血液中カルシウム濃度を低下させる。

問 33 糖質に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 フルクトースは、二糖類である。
- 2 グリコーゲンは、単糖類である。
- 3 ガラクトースは、乳糖の構成成分である。
- 4 マルトースは、グルコースとフルクトースが結合したものである。

問 34 脂質に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 リン脂質は、単純脂質である。
- 2 コレステロールは、複合脂質である。
- 3 オレイン酸は、一価不飽和脂肪酸である。
- 4 パルミチン酸は、多価不飽和脂肪酸である。

問 35 ミネラルに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 リンは、骨や歯に含まれる。
- 2 亜鉛は、甲状腺ホルモンの材料となる。
- 3 ナトリウムは、ヘモグロビンに含まれる。
- 4 カルシウムは、その 99%が血液に存在している。

問 36 次のビタミンとその欠乏症の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 ナイアシン —— 壊血病
- 2 ビタミンE —— 夜盲症
- 3 ビタミンK —— 新生児メレナ
- 4 ビタミンA —— ウェルニッケ脳症

製菓理論

問 37 次のうち、うるち米を原料とするものを選びなさい。

- 1 味甚粉
- 2 上南粉
- 3 道明寺粉
- 4 かるかん粉

問 38 重曹に関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 生地に苦味を残す。
- 2 40℃以上でガスを発生する。
- 3 炭酸ガス発生後は、アルカリ性である。
- 4 重曹とは、炭酸水素アンモニウムのことである。

問 39 次のうち、和菓子の分類として正しいものを選びなさい。

- 1 流し物 —— 求肥
- 2 蒸し物 —— 桃山
- 3 焼き物 —— 落雁
- 4 餅物 —— おはぎ

問 40 トレハロースの特性に関する記述について、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 冷凍耐性を高める。
- 2 水を引き付ける力が強い。
- 3 でんぷんの老化を抑制する。
- 4 甘味度はショ糖の約2倍である。

問 41 次のうち、餡とその配糖率の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 どら焼き餡 —— 40%
- 2 小豆中割餡 —— 50%
- 3 小豆並餡 —— 60%
- 4 小豆最中餡 —— 70%

問 42 次のうち、砂糖の純度が最も高いものを選びなさい。

- 1 黒糖
- 2 白双糖
- 3 上白糖
- 4 三温糖

問 43 ゼラチンに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 冷水でも溶ける。
- 2 原材料は、牛や豚の骨や皮である。
- 3 酸味の強い果汁を添加した場合、凝固力が強まる。
- 4 ゼラチン溶液の融解温度と凝固温度は、寒天と比較して高い。

問 44 はちみつに関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 砂糖楓の樹液を集めて煮詰めたものである。
- 2 穀類やイモ類に多く含まれるデンプンが原材料である。
- 3 さとうきびを原材料とし、しぼり汁を煮詰めたものである。
- 4 種々の蜜源植物の花の蜜を集めて熟成させた濃厚糖液である。

問 45 次の製品のうち、パイ生地に分類されるものを選びなさい。

- 1 シュー
- 2 パルミエ
- 3 マカロン
- 4 クレーム・ブリュレ

問 46 原材料が**果実でないもの**を選びなさい。

- 1 ワイン
- 2 ブランデー
- 3 ウイスキー
- 4 キルシュワッサー

問 47 薄力粉のたんぱく質含量(%)で正しいものを選びなさい。

- 1 7.5～8.5%
- 2 9.5～10.5%
- 3 11.5～13.5%
- 4 15.5～17.5%

問 48 鶏卵(全卵)の一般的な水分量(%)とたんぱく質量(%)の組み合わせで、最も適当なものを選びなさい。

- 1 水分 52% ——— たんぱく質 14%
- 2 水分 64% ——— たんぱく質 20%
- 3 水分 75% ——— たんぱく質 12%
- 4 水分 91% ——— たんぱく質 10%

問 49 パン酵母(イースト)のうち生酵母の保存温度として、最も適当なものを選びなさい。

- 1 2℃～5℃
- 2 15℃～20℃
- 3 35℃～38℃
- 4 40℃～44℃

問 50 バターの一般的な脂肪分(%)について、最も適当なものを選びなさい。

- 1 約 55%
- 2 約 65%
- 3 約 75%
- 4 約 85%

問 51 食塩に関する記述で、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 製パンにおける添加量は8～9%である。
- 2 食塩の主成分は、塩化ナトリウムである。
- 3 食品の味の調整や防腐作用を目的として使用される。
- 4 製パンにおいては、イーストの発酵を抑制して、作業工程のコントロールができる。

問 52 次のショートニングに関する記述について、正しいものを選びなさい。

- 1 ラードの代替品として、日本で開発された。
- 2 ラードの代替品として、アメリカで開発された。
- 3 バターの代替品として、イギリスで開発された。
- 4 バターの代替品として、フランスで開発された。

問 53 次のうち、小麦粉の種類とその用途の組み合わせで、最も適しているものを選びなさい。

- 1 薄力粉 ————— 天ぷら
- 2 中力粉 ————— 食パン
- 3 準強力粉 ———— カステラ
- 4 強力粉 ————— クッキー

問 54 次の小麦粉の種類のうち、最も粒度が細かいものを選びなさい。

- 1 薄力粉
- 2 中力粉
- 3 強力粉
- 4 デュラム粉

問 55 油脂の加工適性で、固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を選びなさい。

- 1 可塑性
- 2 フライニング性
- 3 クリーミング性
- 4 ショートニング性

製菓実技

注意事項

- ・ 製菓実技（問 56 から問 60）は、「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択して解答すること。
- ・ 2つ以上の分野に解答した場合は、製菓実技分野の解答はすべて無効とします。

和菓子

問 56 次のうち、花びら餅の中餡として最も適しているものを選びなさい。

- 1 粒餡
- 2 黄身餡
- 3 味噌餡
- 4 小豆並餡

問 57 次のうち、薯蕷練切餡の材料として最も適したものを選びなさい。

- 1 里芋
- 2 大和芋
- 3 さつま芋
- 4 じゃが芋

問 58 次のうち、水羊羹を型に入れる際の最も適した温度を選びなさい。

- 1 25℃～35℃
- 2 45℃～55℃
- 3 65℃～75℃
- 4 90℃以上

問 59 次のうち、黄味時雨の材料として**不要なもの**を選びなさい。

- 1 卵黄
- 2 白並餡
- 3 イスパタ
- 4 カラギーナン

問 60 次のうち、栗饅頭の焼成温度として最も適しているものを選びなさい。

- 1 110℃～120℃
- 2 140℃～150℃
- 3 180℃～190℃
- 4 230℃～240℃

洋菓子

問 56 次のうち、パータ・シューの焼成について適切なものを選びなさい。

- 1 160℃で湯煎焼きにする。
- 2 120℃の低温で乾燥焼きにする。
- 3 200℃の高温で1時間焼成する。
- 4 200℃の高温に入れて、生地が膨らんだら温度を下げる。

問 57 フィナンシェの材料として**不要なもの**を選びなさい。

- 1 卵白
- 2 卵黄
- 3 薄力粉
- 4 アーモンドパウダー

問 58 チョコレートのテンパリングの**方法ではないもの**を選びなさい。

- 1 水冷法
- 2 フレーク法
- 3 ダブリール法
- 4 オールインワン法

問 59 次のうち、ムラング・シュイス(スイス メレンゲ)を作る工程で、卵白と砂糖を湯煎にかける温度について、最も適当なものを選びなさい。

- 1 35℃程度
- 2 50℃程度
- 3 100℃程度
- 4 115℃程度

問 60 次のうち、スポンジ生地を共立て法で作る時に全卵を温める温度として、最も適当なものを選びなさい。

- 1 36℃～ 38℃程度
- 2 60℃～ 65℃程度
- 3 80℃～ 85℃程度
- 4 115℃～117℃程度

製パン

問 56 直捏法の特徴に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 中種法と比べて、風味が劣る。
- 2 中種法と比べて、老化が早い。
- 3 中種法と比べて、ボリュームが出る。
- 4 中種法と比べて、機械耐性に優れる。

問 57 次の世界の代表的なパンと国名の組み合わせで、誤っているものを選びなさい。

- 1 プレッツェル —— ドイツ
- 2 ブリオッシュ —— フランス
- 3 フォカッチャ —— イギリス
- 4 ボイゲル —— オーストリア

問 58 次のうち、ミキシングによる生地の変化で、生地に弾力が出て、くっつかなくなる段階を選びなさい。

- 1 結合段階
- 2 水切れ段階
- 3 麩切れ段階
- 4 つかみどり段階

問 59 次のうち、製造工程で必ず折りこみ作業を必要とするものはどれか。

- 1 バターロール
- 2 ブリオッシュ
- 3 クロワッサン
- 4 イングリッシュマフィン

問 60 フランスパン製造における、ホイロ条件に関する組み合わせとして最もふさわしいものを選びなさい。

- | | 温度 | | 湿度 |
|---|-----|----|-----|
| 1 | 28℃ | —— | 60% |
| 2 | 28℃ | —— | 75% |
| 3 | 38℃ | —— | 60% |
| 4 | 38℃ | —— | 75% |

