

令和3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。

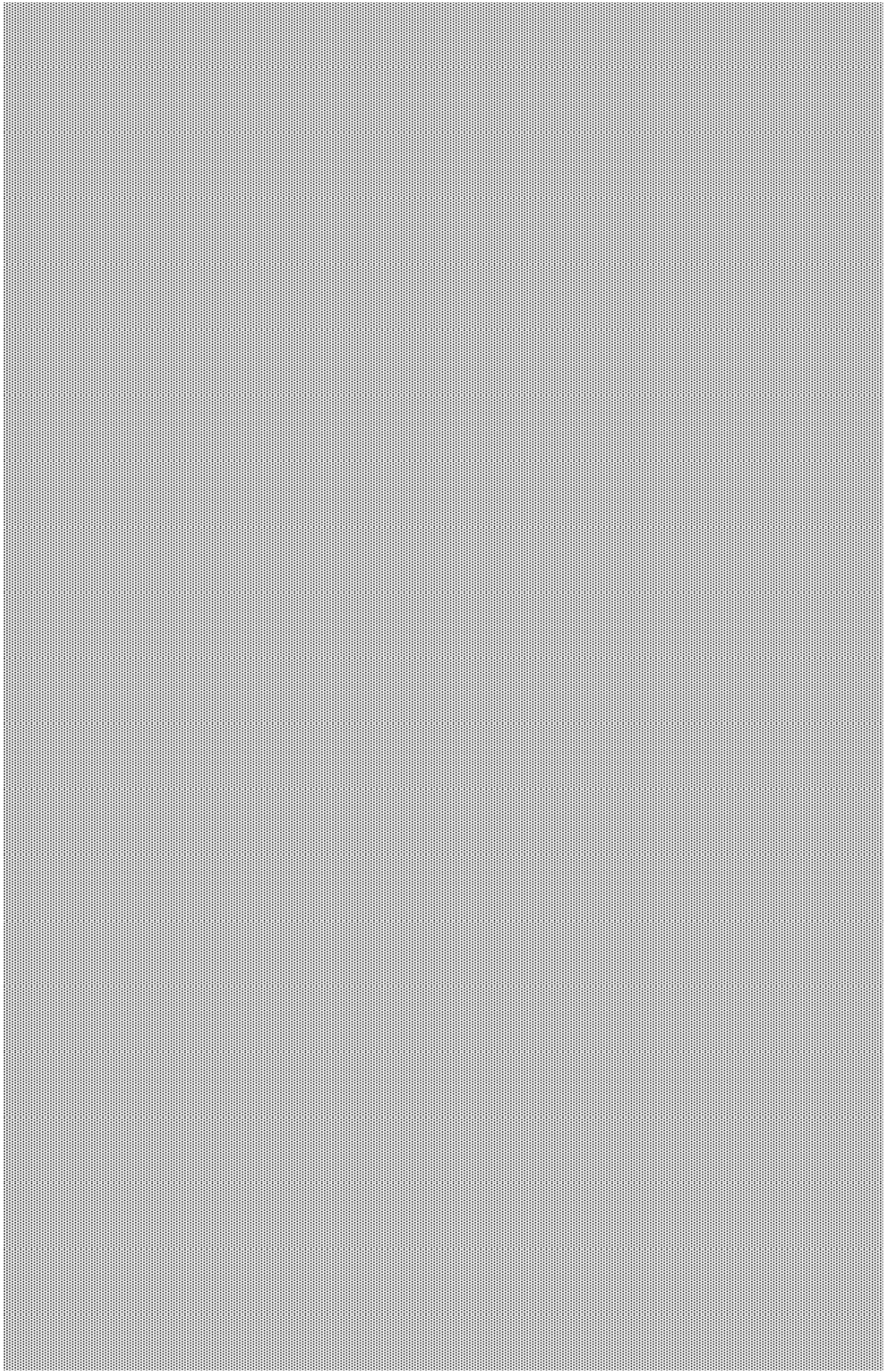
- 1 京 都
- 2 東 京
- 3 福 岡
- 4 仙 台

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、日本国憲法第 25 条第 2 項について（ ）に入る語句として正しいものを選びなさい。

国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障および（ ）の向上および増進に努めなければならない。

- 1 労働衛生
- 2 社会衛生
- 3 公衆衛生
- 4 安全衛生教育

問 2 次のうち、製菓衛生師試験の基準を定めている者を選びなさい。

- 1 農林水産大臣
- 2 厚生労働大臣
- 3 文部科学大臣
- 4 経済産業大臣

問 3 次のうち、食育基本法に規定されている基本理念として正しいものを選びなさい。

- 1 適切な栄養摂取による健康の保持増進
- 2 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- 3 国民の消費生活における基本的な需要の確保
- 4 傷病者に対する療養のために必要な栄養の指導

問 4 次のうち、健康増進法に規定されているものを選びなさい。

- 1 予防接種
- 2 受動喫煙の防止
- 3 労働者の健康管理
- 4 食品衛生責任者の設置

公衆衛生学

問5 次のうち、日本の年齢3区分別人口における15歳～64歳の年齢区分として正しいものを選びなさい。

- 1 老年人口
- 2 従属人口
- 3 年少人口
- 4 生産年齢人口

問6 次の文章の（ ）に入る語句として正しいものを選びなさい。

平均寿命とは（ ）の平均余命である。

- 1 0歳
- 2 20歳
- 3 40歳
- 4 60歳

問7 水道法に基づく「水質基準に関する省令」において、水質基準で「検出されないこと」と規定されているものを選びなさい。

- 1 大腸菌
- 2 ホルムアルデヒド
- 3 総トリハロメタン
- 4 亜鉛及びその化合物

問8 次の職業病の原因事項と病名の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- 1 石綿 ————— 中皮種
- 2 金属 ————— 肺がん
- 3 超音波 ————— 火傷
- 4 コンピュータ —— 頸肩腕症候群

問9 次のうち、「健康」について「肉体的、精神的及び社会的に完全に良好な状態であり、単に疾病又は虚弱の存在しないことではない。」と定義している国際機関として正しいものを選びなさい。

- 1 F A O
- 2 W H O
- 3 U N E P
- 4 U N I C E F

問10 次の衛生害虫とそれに起因する病名の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 蚊 ————— デング熱
- 2 ノミ ————— 疥癬
- 3 マダニ ————— ペスト
- 4 アタマジラミ —— ジカウイルス熱

問11 人間が快適であると感じる湿度（至適湿度）として最も適切なものを選びなさい。

- 1 0～10%
- 2 10～40%
- 3 40～70%
- 4 70～80%

問12 予防医学における第1次予防に当たるものを選びなさい。

- 1 予防接種
- 2 人間ドック
- 3 子宮がん検診
- 4 リハビリテーション

問13 次のうち、生活習慣病に**含まれないもの**を選びなさい。

- 1 肺炎
- 2 糖尿病
- 3 大腸がん
- 4 心筋梗塞

食 品 学

問 14 大豆に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 大豆にはでんぷんが多量に含まれる。
- 2 大豆の主要なたんぱく質は、グルテニンである。
- 3 大豆の主要な脂質は、イコサペンタエン酸である。
- 4 生大豆には、トリプシンインヒビターが含まれる。

問 15 芋類に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ジャガイモの芽には、有毒配糖体のヤラピンが含まれる。
- 2 さつまいもの肉質の黄色色素は、アントシアニンである。
- 3 さつまいもの切り口から出る乳液には、ソラニンが含まれる。
- 4 こんにゃくいものグルコマンナンは、難消化性多糖類である。

問 16 水分活性に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 水分活性は、最大で 100 である。
- 2 結合水は、自由水に比べて蒸発しやすい。
- 3 水分活性が低くなるほど微生物は増殖しにくくなる。
- 4 水分活性は、食品の水蒸気圧に純水の水蒸気圧を乗じた値である。

問 17 色素の分類の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 カロテン ————— ヘム色素
- 2 シソニン ————— アントシアニン色素
- 3 ミオグロビン ————— カロテノイド色素
- 4 リコペン (リコピン) —— フラボノイド色素

問 18 食品表示法によりアレルギー表示が推奨されている特定原材料に準ずるものを選びなさい。

- 1 小麦
- 2 くるみ
- 3 とうもろこし
- 4 落花生（ピーナッツ）

問 19 我が国の近年の品目別自給率（重量ベース）に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 米は 90%台である。
- 2 砂糖は 80%台である。
- 3 果実は 70%台である。
- 4 小麦は 60%台である。

食 品 衛 生 学

問 20 食中毒に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 冬にはほぼ発生しない。
- 2 致死率は 50%前後である。
- 3 原因となる食品は腐敗臭がしていることが多い。
- 4 細菌による食中毒には、感染型と毒素型がある。

問 21 食中毒菌に関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 セレウス菌の下痢型毒素は耐熱性である。
- 2 蜂蜜による乳児ボツリヌス症は死に至ることもある。
- 3 黄色ブドウ球菌が増殖するときに産生する毒素は熱に強い。
- 4 サルモネラ食中毒の潜伏期間は 12～24 時間とされることが多い。

問 22 アレルギー様食中毒(ヒスタミン食中毒)に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 主として自身魚が原因となる。
- 2 潜伏期間は 3 日間程度である。
- 3 魚類の場合、低温流通の徹底が予防法の 1 つである。
- 4 原因物質は、ヒスタミンから生成されたヒスチジンである。

問 23 カビ毒に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 パツリンは、主にオレンジジュースから検出される。
- 2 アフラトキシンのうち、最も毒性が強いのは G1 である。
- 3 米からは、人体に有害になる量のオクラトキシンが検出される。
- 4 我が国では、麦類や市販の加工食品にデオキシニバレノールの暫定基準値が設定されている。

問 24 食品添加物に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 天然香料は、指定添加物の一種である。
- 2 一般飲食物添加物には化学的合成品も含まれる。
- 3 天然添加物は特に有害なものでなければ、原則として自由に使用できる。
- 4 既存添加物名簿中の添加物について、安全に問題のあるものや使用実態のないものについては名簿から削除が可能である。

問 25 次の食品添加物の物質名とその用途の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 プロピオン酸 ————— 調味料
- 2 スクラロース ————— 着色料
- 3 銅クロロフィル ————— 着香料
- 4 次亜硫酸ナトリウム —— 漂白剤

問 26 食品中の重金属の基準値に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ヒ素は、魚介類から検出されてはならない。
- 2 スズは、清涼飲料水から検出されてはならない。
- 3 カドミウムは、米において基準値が設定されている。
- 4 メチル水銀は、農作物において基準値が設定されている。

問 27 ポリ塩化ビフェニル (PCB) に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 化学的に安定性が低い。
- 2 イタイイタイ病の原因となった。
- 3 食品の容器包装に対しても暫定基準値は定められている。
- 4 食品中に残留する PCB 暫定基準値は、遠洋沖合魚介類と内海内湾魚介類とで同じである。

問 28 消毒・殺菌に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 紫外線照射は食品内部まで殺菌効果を有する。
- 2 普通の石けんと逆性石けんを一緒に使うと殺菌効果が増す。
- 3 パスツリゼーションは牛乳などの殺菌方法として用いられる。
- 4 野菜の殺菌には、10ppm に希釈した次亜塩素酸ナトリウムを使用する。

問 29 HACCP に関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 12 手順（5 つの手順と 7 原則）が必要である。
- 2 HACCP 方式には記録保存について規定されている。
- 3 最終製品の抜き取り検査を行うことで安全性を確認する。
- 4 小規模事業者でも HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行わなければならない。

問 30 食品表示に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 天然物の添加物は使用しても表示が免除される。
- 2 栄養強化の目的で使用する添加物は表示が免除される。
- 3 落花生を原材料とする食品は、アレルギー表示が奨励されている。
- 4 アーモンドを原材料とする食品は、アレルギー表示が義務づけられている。

栄 養 学

問 31 人体の構成成分に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 水分は、約 80%である。
- 2 糖質は、1%以下である。
- 3 たんぱく質は、約 50%である。
- 4 無機質（ミネラル）は、約 30%である。

問 32 エネルギー代謝に関する記述のうち、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 妊婦の基礎代謝量は高くなる。
- 2 基礎代謝量は、低栄養時に低くなる。
- 3 摂取エネルギー量の約 10%は、食事誘発性熱産生（DIT）として消費される。
- 4 食事誘発性熱産生（DIT）は、糖質、脂質、たんぱく質のうち、糖質のエネルギー産生量が最も高い。

問 33 食物繊維に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 食物繊維は、人の消化酵素で消化される。
- 2 不溶性食物繊維は、食後の血糖値を上昇させる。
- 3 水溶性食物繊維は、血中コレステロール値を上昇させる。
- 4 水溶性食物繊維は、大腸で腸内細菌により発酵を受ける。

問 34 次の栄養素と消化酵素の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 乳糖 ————— アミラーゼ
- 2 脂質 ————— トリプシン
- 3 カゼイン ————— リパーゼ
- 4 たんぱく質 ——— ペプシン

問 35 無機質（ミネラル）の欠乏症状に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 鉄が欠乏すると、甲状腺肥大が生じる。
- 2 亜鉛が欠乏すると、味覚障害が生じる。
- 3 リンが欠乏すると、血液凝固遅延が生じる。
- 4 ヨウ素が欠乏すると、貧血（ヘモグロビンの減少）が生じる。

問 36 血糖を調節するホルモンに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 インスリンは、グリコーゲンの分解を促進して血糖値を下げる作用がある。
- 2 インスリンは、グリコーゲンの合成を促進して血糖値を下げる作用がある。
- 3 グルカゴンは、グリコーゲンの分解を促進して血糖値を下げる作用がある。
- 4 グルカゴンは、グリコーゲンの合成を促進して血糖値を下げる作用がある。

製菓理論

問 37 次の和菓子のうち、**生菓子でないもの**を選びなさい。

- 1 赤飯
- 2 おはぎ
- 3 ボーロ
- 4 ういろう

問 38 次の鶏卵の卵白に関する記述で、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 成分の約 88%が水分である。
- 2 固形分の約 90%がたんぱく質である。
- 3 強い乳化作用を持つ「レシチン」が含まれている。
- 4 菓子を作るうえで欠かせない「起泡性」を持っている。

問 39 次のうち、うるち米が原料のものを選びなさい。

- 1 上新粉
- 2 白玉粉
- 3 求肥粉
- 4 羽二重粉

問 40 次のうち、種実類を選びなさい。

- 1 もも
- 2 ごま
- 3 いちご
- 4 りんご

問 41 次のイソパタに関する記述で、() に入る語句として正しいものを選びなさい。

() と塩化アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨張剤で、蒸し菓子などによく利用されている。

- 1 レシチン
- 2 炭酸水素ナトリウム
- 3 ショ糖脂肪酸エステル
- 4 グリセリン脂肪酸エステル

問 42 次の凝固材料のうち、牛や豚の骨や皮を原料とするものを選びなさい。

- 1 寒天
- 2 ペクチン
- 3 ゼラチン
- 4 カラギーナン

問 43 次のうち、グラニュー糖の成分におけるショ糖の割合として最も近いものを選びなさい。

- 1 93%
- 2 95%
- 3 97%
- 4 99%

問 44 20℃の水 100 g に溶かすことが出来るショ糖の量として最も近いものを選びなさい。

- 1 179 g
- 2 203 g
- 3 287 g
- 4 415 g

問 45 次のうち、蒸留酒を選びなさい。

- 1 ワイン
- 2 ビール
- 3 ウオッカ
- 4 ベルモット

問 46 次のうち、ラム酒の主な原料として正しいものを選びなさい。

- 1 大麦
- 2 ブドウ
- 3 サトウキビ
- 4 トウモロコシ

問 47 次のうち、牛乳及び乳製品に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 クリームは、乳脂肪分 18%以上のものと定められている。
- 2 乳糖は牛乳特有の甘みの強い糖質で乳固形分の 10%を占める。
- 3 乳たんぱくの主な成分であるカゼインは 100℃以下で凝固する。
- 4 全脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したもので、スキムミルクという。

問 48 次の小麦粉の種類のうち、グルテン量が最も多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 49 次の油脂に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 バターは、乳脂肪 80%以上である。
- 2 マーガリンは、バターの代替品としてアメリカで開発された。
- 3 ショートニングは、ラードの代替品としてフランスで開発された。
- 4 ラードは、精製した牛の脂肪で、かつては練り込み用油脂として使用されていた。

問 50 次のうち、製パン改良剤（イーストフード）の素材と主な働き（目的）の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 レーシスチン ————— 水質を改善する。
- 2 カルシウム塩 ————— 酵母の栄養となる。
- 3 アンモニウム塩 ————— 生地の変性を促す。
- 4 L-アスコルビン酸 ———— 生地の酸化を促す。

問 51 次のうち、製パンにおける食塩に関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 味を引き締める役割をする。
- 2 グルテンの形成を抑制する。
- 3 発酵の段階では、雑菌の繁殖を抑える。
- 4 一般的な添加量は、全体の 1～2%である。

問 52 次のうち、小麦粉になる部位を選びなさい。

- 1 表皮
- 2 胚芽
- 3 胚乳
- 4 胚種

問 53 次のうち、小麦粉の種類と一般的な用途に関する組み合わせで**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 薄力粉 ————— カステラ
- 2 中力粉 ————— 日本めん
- 3 準強力粉 ————— 菓子パン
- 4 強力粉 ————— ビスケット

問 54 次のうち、油脂の可塑性に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 製品にサクサクした食感を与える性質。
- 2 揚がり具合、風味、酸化安定性などの性質。
- 3 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質。
- 4 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質。

問 55 次のチョコレートに関する記述のうち、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 カカオバターは、非常に溶けやすい物質である。
- 2 カカオタンニンは、カカオ豆に約 30%含まれている。
- 3 カカオ豆には、豆の種類により多少の差はあるが脂肪分が約 50%含まれている。
- 4 表面に白い粉が浮き、滑らかな舌ざわりを失い、風味が低下することをブルームという。

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、串団子の材料に最も適した粉を選びなさい。

- 1 強力粉
- 2 くず粉
- 3 もち粉
- 4 上新粉

問 57 次の基本配合で出来上がるものを選びなさい。

〔生地〕 上用粉
 ヤマイモ
 上白糖
〔中餡〕 小豆並餡

- 1 桜餅
- 2 薯蕷饅頭
- 3 利休饅頭
- 4 黄味時雨

問 58 一つあたり 45 g 三種に包餡した菓饅頭（小麦粉饅頭）の一般的な蒸し方として、最も適しているものを選びなさい。

- 1 弱めの蒸気につけ、4～5分で蒸し上げる。
- 2 弱めの蒸気につけ、10～12分で蒸し上げる。
- 3 強めの蒸気につけ、4～5分で蒸し上げる。
- 4 強めの蒸気につけ、10～12分で蒸し上げる。

問 59 次の配合を使った石衣のすり蜜煮詰め温度として最も適しているものを選びなさい。

【配合（すり蜜）】

グラニュー糖 1000 g

水 400ml

水飴 200 g

1 70℃

2 85℃

3 100℃

4 115℃

問 60 次のうち、大福餅製造に用いる手粉として最も適しているものを選びなさい。

1 片栗粉

2 薄力粉

3 白玉粉

4 もち粉

洋菓子

問 56 一般的なスポンジ生地（ジェノワーズ）の焼成温度で最も適しているものを選びなさい。

- 1 100℃～120℃
- 2 120℃～140℃
- 3 160℃～180℃
- 4 180℃～200℃

問 57 バターケーキのシュガーバター法に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 初めに砂糖と卵を十分に攪拌する。
- 2 初めに薄力粉とバターを十分に攪拌する。
- 3 初めにバターと砂糖を十分にすり合わせる。
- 4 初めにバター、薄力粉、砂糖を十分に攪拌する。

問 58 フィユタージュ・アンヴェルセに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 デトランプで油脂を包み、折りたたむ方法。
- 2 油脂でデトランプを包み、折りたたむ方法。
- 3 油脂とデトランプを一度温めて、折りたたむ方法。
- 4 デトランプ仕込み時に油脂を練り込み、折りたたむ方法。

問 59 あめ細工における流し飴の技法として正しいものを選びなさい。

- 1 シュクル ティレ
- 2 シュクル スフレ
- 3 シュクル フィレ
- 4 シュクル クーレ

問 60 次のうち、パスティヤージュの基本材料として最も適当なものを選びなさい。

- 1 砂糖
- 2 油脂
- 3 小麦粉
- 4 生クリーム

製パン

問 56 製パン工程のベンチタイムに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 発酵した生地を押す工程。
- 2 最終発酵とも呼ばれる工程。
- 3 分割した生地を丸めたり、まとめたりする工程。
- 4 分割、丸めによって引き締まった生地を休ませる工程。

問 57 次のうち、ミキシングによる生地の変化で、生地が弾力を失い結合力がなくなる段階を選びなさい。

- 1 破壊段階
- 2 水切れ段階
- 3 麩切れ段階
- 4 つかみどり段階

問 58 角食パンの一般的な焼減率（焼減ロス）として最も適切なものを選びなさい。

- 1 9%
- 2 19%
- 3 29%
- 4 39%

問 59 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、老化が遅い。
- 2 中種法と比べて、風味がよくなる。
- 3 中種法と比べて、工程所要時間が長い。
- 4 中種法と比べて、機械耐性に優れている。

問 60 パンの分類の組み合わせで**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 食パン類 ————— ホワイトブレッド
- 2 菓子パン類 ————— クロワッサン
- 3 ロールパン類 ————— スイートルール
- 4 ハード系パン類 ————— フォカッチャ

