

令和4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。

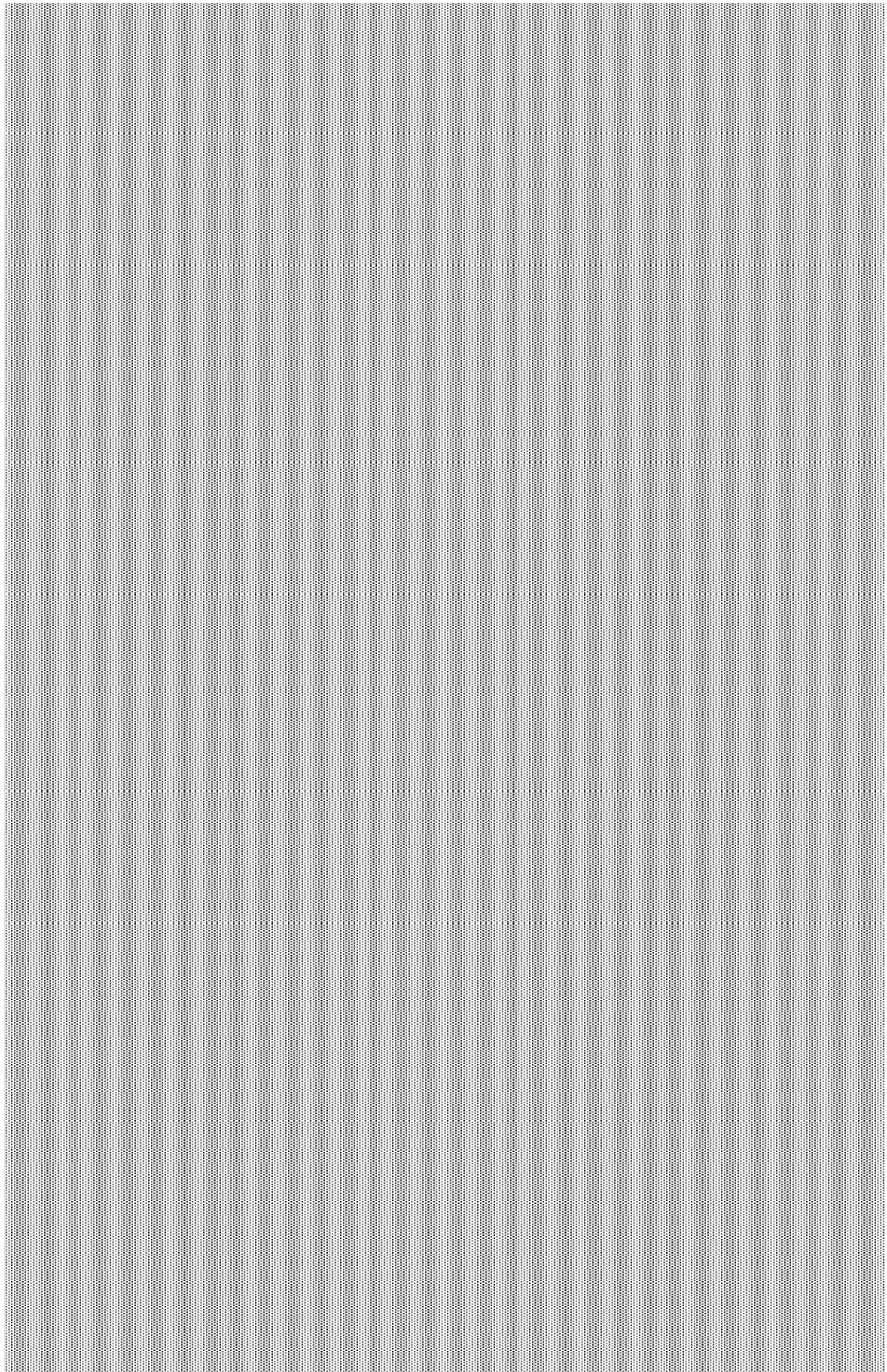
- 1 京 都
- 2 東 京
- 3 福 岡
- 4 仙 台

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 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、食品衛生法に**規定されていないもの**を選びなさい。

- 1 食品衛生監視員の任命
- 2 食品健康影響評価の実施
- 3 食品添加物の販売等の規制
- 4 HACCPに基づく衛生管理

問3 次の法律のうち、販売に供する食品の特別用途表示の許可について規定しているものを選びなさい。

- 1 健康増進法
- 2 地域保健法
- 3 製造物責任法
- 4 食品安全基本法

問4 次の記述のうち、消費者基本法の目的として**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 事業者の意見が消費者政策に反映されること
- 2 国民の消費生活における基本的な需要が満たされること
- 3 消費者に対し、必要な情報および教育の機会が提供されること
- 4 消費者に被害が生じた場合には適切かつ迅速に救済されること

公衆衛生学

問5 厚生労働省「人口動態統計」における、令和2(2020)年の死因順位と死因の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

	第1位	第2位	第3位
1	心疾患	悪性新生物	肺炎
2	心疾患	悪性新生物	脳血管疾患
3	悪性新生物	心疾患	老衰
4	悪性新生物	心疾患	脳血管疾患

問6 第4次国民健康づくり運動「21世紀における第2次国民健康づくり運動(健康日本21(第2次))」の主なる事業として正しいものを選びなさい。

- 1 健康増進施設の認定化
- 2 市町村保健センターの設置
- 3 健康寿命の延伸と健康格差の減少
- 4 PPK(ピンピンコロリ)のすすめ

問7 次の文章の()に入る語句として正しいものを選びなさい。

メタボリックシンドロームとは、()に加え、高血圧、脂質代謝異常、高血糖などの複数の危険因子が組み合わさり、心臓病や脳卒中などの動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことをいう。

- 1 内臓肥満
- 2 心電図異常
- 3 肝機能障害
- 4 皮下脂肪型肥満

問 8 「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」に基づいて、都道府県知事が、飲食物に直接接触する業務への就業を制限することができる感染症を選びなさい。

- 1 麻しん
- 2 マラリア
- 3 細菌性赤痢
- 4 後天性免疫不全症候群

問 9 熱中症対策に用いられている「暑さ指数」の項目に**当てはまらないもの**を選びなさい。

- 1 気温
- 2 湿度
- 3 輻射熱
- 4 降水量

問 10 地域保健法に定められている保健所の業務に関して**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 精神保健に関する事項
- 2 歯科保健に関する事項
- 3 医事及び薬事に関する事項
- 4 介護保険認定に関する事項

問 11 労働基準法に**規定されていないもの**を選びなさい。

- 1 有給休暇
- 2 労働災害
- 3 母性保護
- 4 労働時間

問 12 公衆衛生の歴史について、人物とその人物に関わりの深い語句の組み合わせとして **当てはまらないもの** を選びなさい。

- 1 スノウ ————— 疫学
- 2 キュリー ————— 感染症
- 3 パスツール ————— 細菌学
- 4 チャドウィック ——— 労働者の保健状態

問 13 次のうち、環境基本法に定められる地球環境問題として **適切でないもの** を選びなさい。

- 1 海洋の汚染
- 2 オゾン層の破壊
- 3 地球全体の温暖化
- 4 野生生物の種の増加

食 品 学

問 14 米およびその加工品に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 道明寺粉はうるち米を加工したものである。
- 2 もち米のでんぷんは、アミロース 100%である。
- 3 α 化米は、炊いた米を急速乾燥したものである。
- 4 稲穂からもみを外すことを搗精（とうせい）という。

問 15 野菜類に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ショウガは、茎菜類である。
- 2 タケノコは、根菜類である。
- 3 カボチャは、果菜類である。
- 4 キャベツは、花菜類である。

問 16 乳類およびその加工品に関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 牛乳中の炭水化物の大部分は、ラクトースである。
- 2 プロセスチーズの原料は、ナチュラルチーズである。
- 3 牛乳たんぱく質の約 80%が、乳清たんぱく質である。
- 4 ジャージー種の乳脂肪の割合は、ホルスタイン種より高い。

問 17 炭水化物に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 トレハロースは、還元糖である。
- 2 β 型のフルクトースは、 α 型より甘い。
- 3 セルロースは、水溶性の食物繊維である。
- 4 アミロペクチンは、 α グルコースが直線的にグリコシド結合したものである。

問 18 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 乳酸 ————— 苦味
- 2 ピペリン ————— 辛味
- 3 グアニル酸 ————— 酸味
- 4 ククルビタシン ———— うま味

問 19 食品表示法に基づき、遺伝子組み換え食品の表示義務対象となる農産物を選びなさい。

- 1 米
- 2 大豆
- 3 小麦
- 4 落花生

食 品 衛 生 学

問 20 近年の食中毒の原因に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 全ての食中毒の原因食品が判明している。
- 2 原因施設としては、事件数・患者数ともに仕出屋が最も多い。
- 3 細菌性食中毒のうち、事件数ではカンピロバクターの発生件数が最も多い。
- 4 食中毒は夏にウイルス性食中毒が多く、冬から春にかけて細菌性食中毒が多く発生する。

問 21 食中毒の分類に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ウイルス性食中毒の原因には、アニサキスがある。
- 2 サルモネラによる食中毒は、自然毒食中毒に分類される。
- 3 植物性自然毒食中毒の大部分は、キノコ毒によるものである。
- 4 感染型食中毒は、食品の表面や内部で細菌が増殖する際に産生した毒素を摂取することにより発症する食中毒である。

問 22 腸管出血性大腸菌に関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 ベロ毒素を産生する。
- 2 食品内毒素型の食中毒を引き起こす。
- 3 O157 は腸管出血性大腸菌の血清型の一つである。
- 4 溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こすことがある。

問 23 食品添加物に関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 保存料には、殺菌効果はほとんどない。
- 2 タール色素は、カステラに使用してはならない。
- 3 指定保存料には、使用基準が設定されていない。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは、ごまに使用してはならない。

問 24 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 ナイシン ————— 酸化防止剤
- 2 イマザリル ————— 殺菌料
- 3 アスパルテーム ————— 甘味料
- 4 亜硫酸ナトリウム ————— 発色剤

問 25 食品中の放射性物質に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 飲料水には放射性ヨウ素の基準値が定められている。
- 2 乳児用食品には放射性物質の基準値が定められていない。
- 3 わが国では香辛料に放射線殺菌を行うことが許可されている。
- 4 馬鈴薯の発芽防止を目的とした放射線照射は、コバルト 60 の γ (ガンマ) 線が使われる。

問 26 HACCPに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 施設や設備の衛生管理は一般的衛生管理プログラムに含まれる。
- 2 食品事業者がHACCPに沿った衛生管理を取り入れることは任意である。
- 3 最終製品の検品を確実に実行すれば、重要管理点(CCP)での管理は必要ない。
- 4 管理基準から逸脱したときの改善措置は、逸脱が認められた後にその方法を決める。

問 27 ダイオキシシンに関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 発がん性は認められていない。
- 2 耐容一日摂取量が定められている。
- 3 主要な発生源は、廃棄物の焼却である。
- 4 ヒトは主に食品を介してダイオキシシンを摂取している。

問 28 食品中の有害物質に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 カドミウムは、カビ毒の一種である。
- 2 パツリンは、オレンジジュースから検出される。
- 3 植物油に窒素を添加することで、トランス脂肪酸が生成する。
- 4 アクリルアミドは、アミノカルボニル反応を起こす過程で生成される。

問 29 次のうち、食物アレルギーを引き起こす「特定原材料に準ずるもの」に**含まれないもの**を選びなさい。

- 1 りんご
- 2 ぶどう
- 3 バナナ
- 4 キウイフルーツ

問 30 食品の洗浄・消毒に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 逆性石鹼は食材に使用できない。
- 2 食品用洗浄剤には、着香料は制限なく使用できる。
- 3 食品を洗浄剤に浸漬する時間は 15 分未満とされている。
- 4 100℃ 5 分間の煮沸で、細菌の芽胞も殺菌することができる。

栄 養 学

問 31 五大栄養素の機能に関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 脂質は、代謝を調整する栄養素である。
- 2 ビタミンは、代謝を調節する栄養素である。
- 3 ミネラルは、体の構成成分となる栄養素である。
- 4 たんぱく質は、体の構成成分となる栄養素である。

問 32 糖質に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ガラクトースは、二糖類である。
- 2 グリコーゲン、は、穀類など植物の貯蔵多糖類である。
- 3 ラクトース（乳糖）は、砂糖の主成分であり、強い甘味がある。
- 4 グルコース（ブドウ糖）は、血液中では血糖として存在している。

問 33 ミネラルに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 鉄は、体液の浸透圧を調節している。
- 2 ナトリウムは、甲状腺ホルモンの材料である。
- 3 ヨウ素は、赤血球のヘモグロビンに含まれている。
- 4 カルシウムは、体内ではその多くが骨や歯に含まれている。

問 34 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 ビタミンA ————— 新生児メレナ
- 2 ビタミンC ————— 夜盲症
- 3 ビタミンD ————— くる病、骨軟化症
- 4 ビタミンK ————— 壊血病

問 35 消化酵素に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 リパーゼは、でんぷんを分解する。
- 2 ペプシンは、たんぱく質を分解する。
- 3 アミラーゼは、中性脂肪を分解する。
- 4 スクララーゼは、アミノ酸を分解する。

問 36 食品の分類に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 保健機能食品（いわゆる健康食品）は、疾病の治療のために摂取するものである。
- 2 栄養機能食品は、消費者庁長官から個別に許可をうけて、機能性を表示した食品である。
- 3 機能性表示食品は、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品である。
- 4 特定保健用食品（トクホ）は、届出をしなくても国が定めた表示法に従って機能性を表示することができる。

製菓理論

問 37 次の種実類のうち、成分中の炭水化物の割合が最も高いものを選びなさい。

- 1 栗
- 2 ごま
- 3 くるみ
- 4 落花生

問 38 次のうち、粉砂糖の原料となるものを選びなさい。

- 1 蜂蜜
- 2 黒砂糖
- 3 和三盆糖
- 4 グラニュー糖

問 39 次のうち、カステラ・スポンジ・クッキーの製造に最も適した粉を選びなさい。

- 1 薄力粉
- 2 中力粉
- 3 準強力粉
- 4 強力粉

問 40 次のうち、もち米が**原料ではないもの**を選びなさい。

- 1 白玉粉
- 2 上南粉
- 3 寒梅粉
- 4 上新粉

問 41 次のうち、ワインの原料として正しいものを選びなさい。

- 1 米
- 2 大麦
- 3 小麦
- 4 ブドウ

問 42 卵黄に関する記述で、() に入る語句として正しいものを選びなさい。

卵黄中の成分は、卵白にはほぼ含まれていない脂質が水分に次いで多い。卵黄脂質は、リン脂質であるレシチンを含んでいるのが特徴である。リン脂質は() としての役割があり、マヨネーズやアイスクリームには欠かせない素材である。

- 1 α 化
- 2 乳化剤
- 3 起泡性
- 4 吸湿性

問 43 次の記述で、() に入る語句として正しいものを選びなさい。

果実や野菜類など、あらゆる植物組織を形成する多糖類で、ジャム、ゼリー、マーマレードは果実に含まれる() を溶出して、酸および糖類とともにゲル化させたものである。

- 1 寒天
- 2 ペクチン
- 3 ゼラチン
- 4 カラギーナン

問 44 次のでんぷんの老化に関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 温度が0℃～5℃の時に進みやすい。
- 2 水分が10%～20%の時に進みやすい。
- 3 砂糖を多く含む羊羹や餡では進行しない。
- 4 糊化されたでんぷんを急速に脱水乾燥させると進行しない。

問 45 次のうち、バター一般的な脂肪分(%)として正しいものを選びなさい。

- 1 約 30%
- 2 約 60%
- 3 約 85%
- 4 約 100%

問 46 次のうち、カラギーナンの原材料として正しいものを選びなさい。

- 1 牛・豚
- 2 リンゴ・アンズ
- 3 スギノリ・ツノマタ
- 4 ヒラクサ・エゴノリ

問 47 次のうち、ライ麦、大麦などの穀物を原料としているものを選びなさい。

- 1 ジン
- 2 ラム
- 3 ミード
- 4 キルシュワッサー

問 48 次のうち、果実の分類において仁果類に属する物を選びなさい。

- 1 リンゴ・ナシ
- 2 モモ・アンズ
- 3 ブドウ・イチゴ
- 4 バナナ・パイナップル

問 49 次のうち、膨張剤に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 重曹は、炭酸ガス発生後、強い酸性を示す。
- 2 塩化アンモニウムは、加熱により窒素ガスを発生し、比較的長く持続する。
- 3 베이킹パウダーは、ガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤を加えて混合したものである。
- 4 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するが、ガスの発生は高温になるほど増加する。

問 50 小麦粉に適量の水を加えてよくこね、これを水で洗うとできる粘着性のある塊として、正しいものを選びなさい。

- 1 グルテン
- 2 アルブミン
- 3 グロブリン
- 4 プロテオーズ

問 51 次のうち、パン酵母（イースト）に関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。
- 2 ドライイーストは、生酵母の水分を 1/2 に乾燥したものである。
- 3 酵母の活動する温度は、35～38℃で pH は 4～6 が最も適している。
- 4 酵母の発酵により生成されたアルコールはホイロ終点で約 2% となり、ほとんどがエタノールである。

問 52 次のうち、製パン改良剤（イーストフード）の、水質を改善する目的で使用されるものとして正しいものを選びなさい。

- 1 カルシウム塩
- 2 アンモニウム塩
- 3 L-システイン
- 4 L-アスコルビン酸

問 53 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 酵母の発酵を調整する。
- 2 発酵の段階では、雑菌の繁殖を抑える。
- 3 一般的な添加量は、全体の3%～5%である。
- 4 グルテンを引き締め、弾力に富んだ生地を作る。

問 54 強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 9.0～10.5%
- 3 11.5～12.5%
- 4 14.5～15.5%

問 55 乳製品に関する記述で**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 脱脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥させたものである。
- 2 牛乳の主成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。
- 3 バターは、クリームからさらに、攪拌の工程を経て、脂肪球を集めたものである。
- 4 チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、さらに酵素を加えて発酵熟成させたものである。

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、主原料に黒砂糖を用いるものを選びなさい。

- 1 酒饅頭
- 2 利休饅頭
- 3 黄味時雨
- 4 織部饅頭

問 57 次のうち、平鍋物に属するものを選びなさい。

- 1 草餅
- 2 石衣
- 3 水羊羹
- 4 どら焼き

問 58 次の雪平に関する記述で、() に入るものを選びなさい。

求肥生地に()、餡を加えて練ったものを「雪平」と言う。上生菓子、引き菓子などに多く使われる。() は生地を白くするために加える。

- 1 卵白
- 2 牛乳
- 3 バター
- 4 チーズ

問 59 次の基本配合で製造する菓子の名称を選びなさい。

【配合】

糸寒天	7.5 g
水	400 g
グラニュー糖	450 g
水飴	20 g

- 1 中花
- 2 錦玉羹
- 3 おはぎ
- 4 カステラ

問 60 栗饅頭の中餡として、最も適したものを選びなさい。

- 1 白中割餡
- 2 小豆並餡
- 3 小豆中割餡
- 4 小豆最中餡

洋菓子

問 56 あめ細工における吹きあめの技法として正しいものを選びなさい。

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

問 57 カスタードプティングの焼成温度として最も適切なものを選びなさい。

- 1 90℃～100℃
- 2 120℃～130℃
- 3 150℃～160℃
- 4 180℃～200℃

問 58 次のうち、基本材料としてアーモンド粉末を使用して作る生地を選びなさい。

- 1 パータ・ビスキュイ
- 2 パータ・ジェノワーズ
- 3 ビスキュイ・ショコラ
- 4 ビスキュイ・ジョコンド

問 59 フィナンシェの材料として**不要なもの**を選びなさい。

- 1 卵黄
- 2 薄力粉
- 3 バター
- 4 アーモンドパウダー

問 60 次のパータ・シューに関する記述で、()に入るものを選びなさい。

水と油脂を沸騰させた中に小麦粉を加えて火にかけ、十分に練り上げ卵を加えて作った生地を絞って焼くとふっくらと膨れ、内部に大きな空洞ができ、表面にはいくつかの亀裂ができる。フランスではその形が()に似ているところから、()のような形のできる生地、つまりパータ・シューと呼ばれるようになった。

- 1 レタス
- 2 トマト
- 3 キャベツ
- 4 ジャガイモ

製パン

問 56 中種法の特徴に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 製品の老化が遅い。
- 2 工程所要時間が短い。
- 3 製品にボリュームが出にくい。
- 4 設備スペースの規模が小さい。

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 ベーグル ————— アメリカ
- 2 クロワッサン —— フランス
- 3 シュトーレン —— ドイツ
- 4 グリッシーニ —— イギリス

問 58 次のうち、ミキシングによる生地の変化で、材料が雑然と混じった状態にあ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 食パン製造における、ホイロの温度・湿度で正しいものを選びなさい。

- | | 温度 | | 湿度 |
|---|-----|----|-----|
| 1 | 30℃ | —— | 60% |
| 2 | 30℃ | —— | 85% |
| 3 | 38℃ | —— | 60% |
| 4 | 38℃ | —— | 85% |

問 60 次のうち、**製パン法ではないもの**を選びなさい

- 1 酒種法
- 2 サワー種法
- 3 オーバーナイト法
- 4 シュガーバター法

