

令和 7 年度

関西広域連合 製菓衛生師試験問題

注 意 事 項

試験開始の指示があるまで、試験問題を開かないでください。

- 1 試験問題は、6 科目で 60 問あります。試験時間は 2 時間です。
- 2 製菓実技（問 55 から問 60）は、選択問題です。和菓子、洋菓子、製パンのいずれか 1 つの区分を選択してから解答してください。解答用紙（マークシート）の『選択区分』のマークを忘れないでください。選択区分のマークをされない場合や 2 つ以上マークされた場合は無効になります。
- 3 解答用紙（マークシート）に記入されている受験番号が受験票記載の受験番号と一致しているかを確認し、一致していれば解答用紙に氏名、フリガナを正確に記入してください。
- 4 解答は、四肢択一となっていますので、必ず解答用紙に 1 つだけマークしてください。2 つ以上マークすると、その解答は無効になります。

〈記入例〉

例題 1 我が国の首都として、正しいものを一つ選べ。

- ① 東京
- ② 滋賀
- ③ 京都
- ④ 大阪

1	☒	2	3	4
---	----------------------------------	---	---	---

- 5 記入は、すべて HB の黒鉛筆又はシャープペンシルを使用し、解答用紙に記載の「マークの仕方」の（良い例）のとおり濃くはっきりと記入してください。
- 6 解答用紙に誤ってマークしたときは、消しゴムできれいに消してください。
- 7 解答用紙は、折り曲げたり汚したりしないでください。
- 8 解答用紙は持ち帰らないで、必ず提出してください。
- 9 試験開始から 1 時間は退室できません。1 時間を経過してから退室する方は、解答用紙の氏名と受験番号を再度確認し、試験監督者に提出してから、静かに退室してください。一度退室すると再入室はできません。
- 10 試験終了前 10 分間は退室できません。
- 11 受験票と試験問題は、持ち帰ってください。

試験会場では静粛にし、試験監督者の指示に従ってください。
不正行為や試験監督者の指示に従わないときは、退場を命じ、受験を無効とする場合があります。

#####

衛生法規

問1 食品安全基本法の目的に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① 国民の食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進することを目的としている。
- ② 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- ③ 食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としている。
- ④ 食品に関する表示について、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図ることを目的としている。

問2 製菓衛生師名簿の登録事項に関する記述について、()の中に入れるべき字句として、正しいものを一つ選べ。

本籍地都道府県名(日本の国籍を保有しないものについては、その国籍)の変更が生じたときは、30日以内に必要な書類を添え、()都道府県知事に名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。

- ① 住所地の
- ② 変更前の本籍地の
- ③ 変更後の本籍地の
- ④ 免許を与えた

問3 平成30年の食品衛生法の改正に伴う事項に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 営業許可制度の見直し
- ② 食品等リコール情報の報告制度の創設
- ③ 食品中に残留する農薬等にネガティブリスト制度を導入
- ④ 営業届出制度の創設

問4 法律とその法律に定められている内容の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|----------|---|--------------|
| ① 食品衛生法 | — | 食品安全委員会の設置 |
| ② 製菓衛生師法 | — | 製菓衛生師試験の受験資格 |
| ③ 食品表示法 | — | 食品表示基準の策定 |
| ④ 計量法 | — | 特定商品の量目公差 |

公衆衛生学

問5 日本国憲法第25条に関する記述について、(A)及び(B)の中に入れるべき
字句の正しい組合せを一つ選べ。

「すべて国民は、健康で文化的な(A)生活を営む権利を有する。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 | 最低限度の | — | 生活水準 |
| ② | 基本的 | — | 生活水準 |
| ③ | 最低限度の | — | 公衆衛生 |
| ④ | 基本的 | — | 公衆衛生 |

問6 衛生統計に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 生後8週未満の死亡を、乳児死亡という。
- ② 合計特殊出生率とは、15歳から49歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。
- ③ 令和4年の日本の全人口に対する65歳以上の高齢者人口の割合(高齢化率)は40%を超えている。
- ④ 令和4年の日本の平均寿命は男性、女性ともに85歳を超えている。

問7 環境衛生に関する記述について、誤っているものの組合せを一つ選べ。

- ア) 令和2年度から4年度までの3年間において、一般廃棄物(ごみ)の総排出量は増加傾向にある。
- イ) 空気は、酸素が約78%、窒素が約21%、その他少量の気体で構成されている。
- ウ) 水道法で水道は「水を人の飲用に適する水として供給する施設の総体」と定義されている。
- エ) 一般廃棄物は、市町村の責任で処理しなければならない。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問8 公害に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 水質汚濁の原因として、一般家庭から出る生活排水が挙げられる。
- ② 二酸化炭素は、代表的な大気汚染物質である。
- ③ 水俣病は、PCB(ポリ塩化ビフェニル)が原因である。
- ④ PM2.5は、主に泌尿器系に影響を与える。

問9 感染症に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 感染症の発生には、感染源、感染経路、感染期間の3つの条件が必要である。
- ② 感染症の感染源対策として、予防接種が行われる。
- ③ 病気の症状は示さないが、体内に病原体を持っていることがある。
- ④ 日本では、感染症法により、検疫感染症が指定されている。

問10 感染症の疾患名と感染経路の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|-----------|---|------|
| ① 赤痢 | — | 経口感染 |
| ② インフルエンザ | — | 飛沫感染 |
| ③ 日本脳炎 | — | 空気感染 |
| ④ 梅毒 | — | 接触感染 |

問11 令和 6 年時点において、感染症の類型と感染症名の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- | | | |
|----------|---|--------------|
| ① 1 類感染症 | — | エボラ出血熱 |
| ② 2 類感染症 | — | 新型コロナウイルス感染症 |
| ③ 3 類感染症 | — | コレラ |
| ④ 5 類感染症 | — | 麻しん |

問12 生活習慣病に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 生活習慣病には、がん、結核、糖尿病がある。
- ② 生活習慣病の予防には、食生活、運動、喫煙、飲酒などの生活習慣の見直しが有効である。
- ③ メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)の診断に用いられている項目の一つに、腹囲がある。
- ④ 高血圧は、脳血管疾患、心疾患等の大きな要因になる。

問13 産業保健に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 労働衛生に関する法律として、労働基準法と労働安全衛生法がある。
- ② 職場の健康づくりにおいて、労働者のストレスチェックが義務化されている。
- ③ 作業環境により、熱中症、職業性難聴、白ろう病などの職業病を引き起こすことがある。
- ④ 事業者は、労働安全衛生法に基づき、有害業務に従事する労働者に対して特定健康診査を実施しなければならない。

栄養学

問14 炭水化物に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 水溶性食物繊維には、人の血中コレステロール低下作用がある。
- ② 多糖類のグリコーゲン、肝臓、筋肉中に存在する。
- ③ 乳糖(ラクトース)は、多糖類に分類される。
- ④ 果糖(フルクトース)は、単糖類に分類される。

問15 たんぱく質とアミノ酸に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 単純たんぱく質と他の成分(核酸、糖、脂質など)が結合したものを、複合たんぱく質という。
- ② アミノ酸は、全て人の体内で合成される。
- ③ アミノ酸は、必ず窒素を含む。
- ④ たんぱく質は、筋肉、血液、皮膚、爪などの主要な構成成分である。

問16 脂質に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 中性脂肪は、ステロイドホルモンや胆汁酸、生体膜の構成成分である。
- ② レシチンは、卵黄や大豆に多く含まれる。
- ③ 二重結合を持つ脂肪酸を、飽和脂肪酸という。
- ④ エイコサペンタエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)は、牛脂に多く含まれる。

問17 ビタミンとその働きの組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- ア) ビタミンB₁は、たんぱく質の代謝(エネルギー化)などの補酵素として働く。
- イ) ビタミンEは、骨形成を促進する。
- ウ) ビタミンKは、血液凝固因子の合成に必要である。
- エ) ビタミンCは、鉄の吸収を促進する。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問18 骨粗^{しょう}鬆症とその予防に関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

骨粗^{しょう}鬆症の発症は高齢の(A)に多い。予防として、子どものときからバランスのよい食事、特に(B)を十分に摂り、適度に日光に当たり、よく運動をする。(B)を多く含む食品として、(C)や小魚、海藻などがある。

- | | A | | B | | C |
|---|----|---|--------|---|---------|
| ① | 男性 | — | マグネシウム | — | 豆類・種実類 |
| ② | 男性 | — | カルシウム | — | 野菜類・果物類 |
| ③ | 女性 | — | カルシウム | — | 牛乳・乳製品 |
| ④ | 女性 | — | カリウム | — | 牛乳・乳製品 |

問19 消化酵素の働きに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① アミラーゼは、たんぱく質をペプチドに分解する。
- ② 膵液リパーゼは、中性脂肪(トリグリセリド)を脂肪酸とモノグリセリドに分解する。
- ③ マルターゼは、乳糖(ラクトース)をブドウ糖に分解する。
- ④ ペプシンは、でん粉を麦芽糖に分解する。

食品学

問20 栄養成分表示の記載順として、正しいものを一つ選べ。

- ① 熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量で表示)
- ② 熱量(エネルギー)、脂質、たんぱく質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量で表示)
- ③ 熱量(エネルギー)、たんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム(食塩相当量で表示)
- ④ 熱量(エネルギー)、炭水化物、たんぱく質、脂質、ナトリウム(食塩相当量で表示)

問21 いも類に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① キャッサバには、シアン化合物(青酸配糖体)が含まれている。
- ② こんにゃくいもの主成分は、でん粉である。
- ③ やまのいもは、かるかんの原料として利用される。
- ④ さといもの葉柄の部分は、食用になる。

問22 牛乳に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① 国内の牛乳は、ジャージー種の乳牛から搾乳したものがほとんどである。
- ② 牛乳に含まれるたんぱく質のうち、乳清たんぱく質が約 80%を占めている。
- ③ 牛乳に含まれる炭水化物のうち、ほとんどが乳糖である。
- ④ 牛乳に含まれるビタミンAは、夏には少なく、冬には多い傾向がある。

問23 食品とその食品に含まれる色素の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① 豚肉 — ミオグロビン
- ② にんじん — カロテン
- ③ ほうれんそう — クロロフィル
- ④ ブロッコリー — アスタキサンチン

問24 嗜好飲料類に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① 緑茶は、発酵茶である。
- ② 紅茶は、不発酵茶である。
- ③ ウーロン茶は、半発酵茶である。
- ④ 酒税法において、酒類と扱う飲料は、全てアルコールを 10%以上含む。

問25 日本酒の醸造に使用される代表的な米の品種として、最も適切なものを一つ選べ。

- ① コシヒカリ
- ② ひとめぼれ
- ③ 日本晴
- ④ 山田錦

食品衛生学

問26 黄色ブドウ球菌に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 食中毒の主な症状は、吐き気、嘔吐^{おうと}などである。
- ② 食中毒の潜伏期間は、平均 24～48 時間である。
- ③ エンテロトキシンという熱に弱い毒素を産生する。
- ④ 海水中に存在し、3%程度の食塩濃度の環境で最も増殖する。

問27 カンピロバクター食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 主な症状は、下痢、腹痛、発熱である。
- ② 数百個程度の菌でも発症することがある。
- ③ 潜伏期間は 2～5 時間である。
- ④ 鶏の刺身、加熱不足の焼き鳥などによる感染が多い。

問28 食中毒の病因物質と主な原因食品の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- | | | |
|------------------|---|---------|
| ① ボツリヌス菌 | — | 卵焼き |
| ② セレウス菌 | — | 米飯 |
| ③ ヒスタミン | — | ビーフシチュー |
| ④ サルコシステイス・フェアリー | — | ヒラメの刺身 |

問29 ノロウイルス食中毒とその予防に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 主な症状は、吐き気、嘔吐^{おうと}、腹痛、下痢、発熱である。
- ② 潜伏時間は、通常 24～48 時間である。
- ③ ノロウイルス食中毒を予防するには、中心温度 75℃で 1 分間加熱調理すればよい。
- ④ 人の体内に入ったノロウイルスは、小腸で増殖する。

問30 食品添加物の種類と物質名の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- ① 甘味料 — 安息香酸
- ② 保存料 — スクラロース
- ③ 発色剤 — 次亜硫酸ナトリウム
- ④ 防かび剤 — ジフェニル

問31 食品中の汚染物質及び残留物に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 米ぬか油による油症(「カネミ油症」)事件の原因は、製造過程で混入したメチル水銀である。
- ② イタイイタイ病の原因であるカドミウムは、食品衛生法で玄米及び精白米の基準値が定められている。
- ③ 代表的なカビ毒であるアフラトキシンには、発がん性がある。
- ④ ポジティブリスト制度とは、原則として全ての農薬の残留を禁止し、「一定量以下の残留を認めるもの」のみを一覧表にして示す方式である。

問32 食品中の異物に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 異物の混入により人の健康を損なうおそれがある食品を製造することは、食品衛生法において禁止されている。
- ② 動物性異物とは、昆虫の破片、ねずみのふん、寄生虫の卵などをいう。
- ③ 植物性異物とは、紙片、糸くず、人毛などをいう。
- ④ 鉱物性異物とは、土砂、ガラス片、金属片などをいう。

問33 消毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 逆性石けんは、洗浄力は非常に強いが、殺菌力は弱い。
- ② 紫外線殺菌灯による消毒は、照射表面のみならず、影の部分にも効果がある。
- ③ アルコールによる消毒は、濃度が約 70%の溶液より 100%のものの方が強い効果を持つ。
- ④ 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過や日光によって効力が減少する。

問34 施設、設備及び器具類の衛生管理に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 食肉類と魚介類は、もともと食中毒菌に汚染されているため、まな板は同じものを使用する。
- ② まな板は、木製に比べて合成樹脂製や合成ゴム製の方が衛生上望ましい。
- ③ 器具・容器は、よく洗浄・消毒・乾燥させ、清潔な戸棚に扉を閉めて保管する。
- ④ 廃棄物は、蓋のある容器に入れ、容器やその置場の周りを清潔に保つ。

問35 HACCPに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 原則として、全ての食品等事業者に、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められる。
- ② 「HACCPに沿った衛生管理」は、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に分けられる。
- ③ 「HACCPに基づく衛生管理」では、製品の安全性の保証に最も重要な事項は、最終製品の試験結果である。
- ④ 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、衛生管理計画を作成し、それに基づき実施した衛生管理の結果を記録する。

問36 HACCPの7原則として、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

原則1 (A)

原則2 重要管理点の決定

原則3 (B)

原則4 モニタリング方法の設定

原則5 改善措置の設定

原則6 検証方法の設定

原則7 記録と保存手順の設定

A

B

- | | | |
|------------|---|---------|
| ① 危害要因の分析 | — | 衛生教育の実施 |
| ② 危害要因の分析 | — | 管理基準の設定 |
| ③ 衛生委員会の設置 | — | 衛生教育の実施 |
| ④ 衛生委員会の設置 | — | 管理基準の設定 |

製菓理論

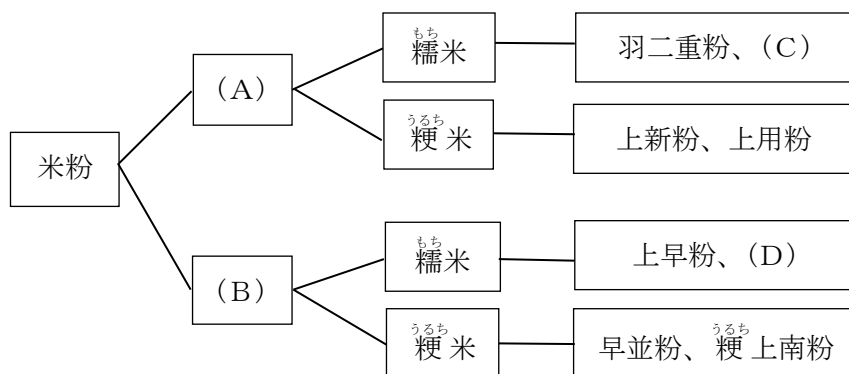
問37 でん粉に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 糊化されたでん粉の老化の速度は、0℃までは温度が低くなるほど早くなる。
- ② アミロペクチンは、ブドウ糖分子が分かれて枝状につながったものである。
- ③ 一般的に粒子の大きいでん粉は吸湿性が高く、粒子の小さいでん粉は吸湿性が低い傾向がある。
- ④ でん粉の膨化力は、主としてアミロースによるところが大きい。

問38 小麦粉に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 日本では、原料となる小麦は、主にアメリカ、カナダ、オーストラリアから輸入されている。
- ② 小麦粉の品位別分類とは、たんぱく質含量の違いにより強力粉、中力粉、薄力粉などの名称をつけたものである。
- ③ 強力粉のたんぱく質含量は、一般的に 7.5～8.5%である。
- ④ 小麦粉のたんぱく質において、約 80%を占めているのは、アルブミン、グロブリン、プロテオーズである。

問39 米粉の原料、処理方法及び種類に関する組合せとして、正しいものを一つ選べ。



	A		B		C		D
①	糊化したもの	—	生のまま	—	道明寺粉	—	白玉粉
②	生のまま	—	糊化したもの	—	白玉粉	—	道明寺粉
③	糊化したもの	—	生のまま	—	白玉粉	—	道明寺粉
④	生のまま	—	糊化したもの	—	道明寺粉	—	白玉粉

問40 鶏卵に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) 卵は糖類、特に転化糖などと加熱するとメイラード反応を起こして焼き色が付きやすい。
- イ) 卵白は 62～65℃で完全に凝固する。
- ウ) 乾燥卵白の水和液は、起泡性を示さないため、起泡を目的とする菓子製造には適さない。
- エ) 卵黄は脂質が多く、卵黄固形物の約 63%を占めている。

- ① ア、イ
- ② イ、ウ
- ③ ア、エ
- ④ ウ、エ

問41 甘味料に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 三温糖は、味が濃厚で、含蜜糖に分類される。
- ② 白^{ぎら}双糖は、黒砂糖に比べ水分、転化糖、灰分の含有量が少ない。
- ③ 粉砂糖は、白^{ぎら}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、荷重がかかると固まりやすい。
- ④ ショ糖に、酸や酵素を作用させた加水分解のことを転化という。

問42 油脂に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① カカオバターは、可塑性範囲の広い油脂である。
- ② 油は常温で固体状であり、脂肪は常温で液状である。
- ③ 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させて、作ったものである。
- ④ ラードは、ショートニングの代替品としてアメリカで開発された。

問43 乳製品に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① チーズ製造の際、チーズをとった残りの乳清を乾燥粉末化したものをホエイパウダーという。
- ② 全脂加糖練乳は、ショ糖が 40%以上含まれているため、防腐力に優れ、保存性が高い。
- ③ 乳製品には生乳をそのまま加工処理したものと、クリームと脱脂乳に分けてから処理したものがある。
- ④ 全脂粉乳は、脱脂粉乳よりも風味は劣るが品質は安定している。

問44 炭酸水素ナトリウムに関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

炭酸ガス発生後は強い(A)性を示し、製品は(B)となり、特有の(C)を伴う。

	A		B		C
①	アルカリ性	—	白色	—	酸味
②	酸性	—	茶褐色	—	苦味
③	アルカリ性	—	茶褐色	—	苦味
④	酸性	—	白色	—	酸味

問45 牛乳に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

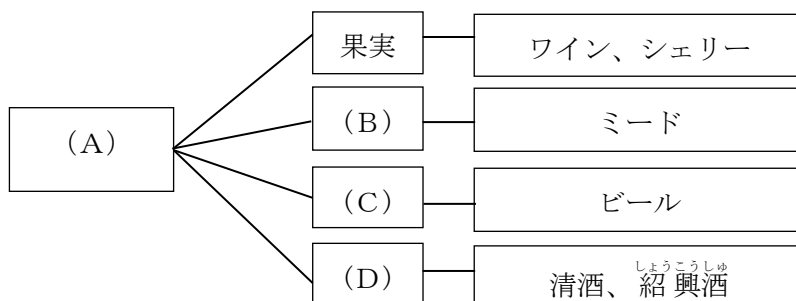
- ① 乳たんぱくの主なものに、カゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンがある。
- ② 牛乳は、食品衛生法に基づき、成分規格が定められている。
- ③ 牛乳に含まれる乳糖は、ブドウ糖と果糖から成り、水に溶けやすい。
- ④ カゼインは、酸を加えると白色の沈殿を生ずる。

問46 香料に関する記述について、誤っているものの組合せを一つ選べ。

- ア) 水溶性香料は、耐熱性が高いため、高温の加熱処理を行うものに効果がある。
- イ) 油性香料は、水にはほとんど溶けず油溶性である。
- ウ) 水溶性香料はそのままでは香りが全くないが、水に溶かすと強く香りを発揮する。
- エ) 粉末香料は、賦形剤に包まれているため、熱、紫外線に対しても比較的安定している。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問47 酒類の分類、原料及び製品について、正しいものの組合せを一つ選べ。



- | | A | | B | | C | | D |
|---|-----|---|----|---|----|---|----|
| ① | 蒸留酒 | — | 蜂蜜 | — | 麦 | — | 米 |
| ② | 醸造酒 | — | 麦 | — | 米 | — | 蜂蜜 |
| ③ | 蒸留酒 | — | 米 | — | 蜂蜜 | — | 麦 |
| ④ | 醸造酒 | — | 蜂蜜 | — | 麦 | — | 米 |

問48 カカオバターに関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合
せを一つ選べ。

融点が(A)、凝固点が(B)の固体脂肪でカカオ特有の芳香を持っている。

	A		B
①	33～35℃	—	20℃
②	50～55℃	—	27℃
③	33～35℃	—	27℃
④	50～55℃	—	33℃

問49 種実類に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 種実類の中にくるみは、リノール酸、リノレン酸含有率が高く、日本産には姫ぐるみ、鬼ぐるみなどがある。
- ② 栗は、脂質を多く含むのが特徴で、日本には 200 種余りの栽培品種がある。
- ③ アーモンドの主な産地は、アメリカ、オーストラリア、スペインなどである。
- ④ ピスタチオは、ナッツの女王といわれ、製菓用としても利用される。

問50 ペクチンに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① ペクチンは、果実や野菜類などの細胞組織を形成する多糖類である。
- 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 低メトキシルペクチン(LMP)は、通常はカルシウムやマグネシウムイオンがペクチンと結合してゲル化する。
- ④ ペクチンは、酸性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失うため、冷ましてから酸を加えるとよい。

問51 パン酵母に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 酵母は、 -60°C まで徐々に温度を下げると必ず死滅する。
- ② ドライイーストは、生酵母の水分を2分の1に乾燥したものである。
- ③ 生酵母は、食塩や砂糖と一緒に水で溶解してはならない。
- ④ 生酵母の保存温度は $35\sim 38^{\circ}\text{C}$ が適している。

問52 補助材料に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 食用タール系色素は、食品添加物に指定されている。
- ② 増粘安定剤を食品に使用する目的は、粘稠性による生地の物性調整、安定性の改善などである。
- ③ 乳化剤は、親水基と親油基を持っている。
- ④ 食塩は、90%以上の塩化マグネシウムと少量の塩化ナトリウムや硫酸マグネシウム、塩化カリウムから成り立つ。

問53 甘味料に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) 麦芽水飴は、でん粉溶液に酸を加えて加水分解した、デキストリンとブドウ糖の混合物である。
- イ) 水飴には、デキストリンによる増粘効果や砂糖の結晶防止効果などがある。
- ウ) 酵素糖化水飴は、ブドウ糖を異性化酵素で一部を果糖に変えたブドウ糖と果糖の混合物である。
- エ) ブドウ糖は、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応を起こす。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問54 準仁果類に分類される果実として、正しいものを一つ選べ。

- ① ミカン
- ② リンゴ
- ③ ビワ
- ④ ブドウ

選 択 問 題

製菓実技（和菓子）

問55 小豆に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 美味しい餡を作るには、原料豆を選別し、大きさ等が均一となるように選別する。
- ② 小豆の保管には注意する必要があり、保管には 15℃が最適である。
- ③ 豆を水洗いした際に、水面に浮かび上がってくる小豆は、割れている豆や未熟豆なので取り除く。
- ④ 製餡の際には、小豆に対して、約 3 倍の水を入れて一晩つける。

問56 一般的な和菓子の分類とその製品の組合せとして、最も適切なものを一つ選べ。

- ① 生菓子 — 石衣
- ② 生菓子 — 金つば
- ③ 干菓子 — ういろう
- ④ 干菓子 — 最中

問57 練り上がり餡の名称とその配糖率に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 並餡は、生餡に対して 60%前後の配糖率で練り上げた餡である。
- ② 並餡は、割餡より配糖率の高い餡である。
- ③ 割餡には、配糖率の違いにより中割餡・上割餡がある。
- ④ 上割餡は、中割餡より糖度の高い餡である。

問58 団子の製造工程に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 上新粉に、水または湯を加えて十分に柔らかくなるまでこねる。
- ② セイロに網布巾を敷き、生地をちぎり並べ入れ、30～40分蒸す。
- ③ 生地を二度つきにする。
- ④ 生地を竹串に刺し、醤油タレ団子は、火床で焼いてからタレをつけて仕上げる。

問59 長崎カステラの生地製法に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 卵は、常温のものを使用する。
- ② 原材料の基本配合は、薄力粉・砂糖・卵が全て同じ分量である。
- ③ 卵に上白糖を加え泡立て、蜂蜜などを加えた後、ミキサーの回転速度を徐々に落としながら、比重を0.5まで泡立てる。
- ④ 低速で回しながら、薄力粉をふるい入れる。

問60 菓子とその原料について、よく使われる組合せとして、最も適切なものを一つ選べ。

- ① 松風 — 焼みじん粉
- ② 草餅 — 上新粉
- ③ 蒸しカステラ — 上用粉
- ④ 桜餅 — 上南粉

選 択 問 題

製菓実技（洋菓子）

問55 クレーム・オ・ブール・ア・ラングレーズの製法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

【配合】牛乳：300g 砂糖：300g 卵黄：100g バター：500g

- ① 牛乳と砂糖 3 分の 2 を鍋に入れて火にかけ沸騰直前で火を止める。
- ② 卵黄に残りの砂糖を加えダマができないように混ぜ合わせる。
- ③ 牛乳、砂糖、卵黄を混ぜ合わせた後は、弱火で煮立たせないように注意し、^{かくはん}攪拌しながら 83℃程度まで煮上げる。
- ④ 煮上がったアングレーズベースは冷まさずに、柔らかくしたバターを少しずつ加え、泡立てクリームにする。

問56 クレーム・シブーストに使用する原材料として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 牛乳
- ② ゼラチン
- ③ ベーキングパウダー
- ④ 薄力粉

問57 エクレールを作る際のシュー生地の状態に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① スパテラですくってゆっくり流れ落ちる程度の硬さの生地
- ② シュー・ア・ラ・クレームよりも少し硬めの生地
- ③ シュー・ア・ラ・クレームよりも少し柔らかめの生地
- ④ 天板の底を叩いて平らになるくらいの柔らかい生地

問58 マカロンの焼成に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 表面に水霧をし、200℃のオーブンで焼成する。
- ② 軽く粉糖を振りかけ、180℃のオーブンで焼成する。
- ③ 生地を絞った後、焼成前に生地の表面を乾燥させる。
- ④ ピエができ、200℃以上の高温で完全に乾燥するまでじっくりと焼成する。

問59 クリームとそのクリームを使用した菓子について、よく使われる組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① クリーム・フランジパヌ — ガレット・デ・ロワ
- ② クリーム・シブースト — ミルフィーユ
- ③ クリーム・ダイヤモンド — タルト・オ・フリュイ
- ④ クリーム・シャンティエ — ショートケーキ

問60 サヴァランの製法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① ミキサーボールの中にベーキングパウダー、強力粉、砂糖、食塩、全卵、牛乳を入れ混ぜる。
- ② 生地クリーム状のバターを加え、生地が滑らかな状態になるまでこねる。
- ③ 油脂を塗ったボールに生地を入れ、室温(25℃)で発酵させる。
- ④ シロップに熱があるうちにサヴァランを入れ、シロップをしみ込ませる。

選 択 問 題

製菓実技（製パン）

問55 国とその伝統的なパンの組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① イタリア — パネトーネ
- ② フランス — ブリオッシュ
- ③ ドイツ — ブレツツェル
- ④ オランダ — ロゼッタ

問56 70%標準中種法で作る食パンに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 中種に使用する小麦粉は、本捏に使用する小麦粉よりも多い。
- ② 中種に使用する水は、本捏に使用する水よりも少ない。
- ③ パン酵母(イースト)は、その全量を本捏で加える。
- ④ 食塩は、その全量を中種に加える。

問57 パンの焼成に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 温度上昇により、生地中のでん粉が α 化する。
- ② たんぱく質の熱変性により、グルテンが凝固し、パンの骨格を形成する。
- ③ パン酵母(イースト)は、焼成の最後まで失活せずに、ガス発生を続ける。
- ④ パンをオーブンから出す際に、1回ショックを与えることにより、ケーブイン(腰折れ)を防ぐことができる。

問58 食パン(低温中種法)の本捏ミキシングを「L 3 M 2 ↓ L 1 M 4 MH 1」で表すとき、「↓」が表す作業として、正しいものを一つ選べ。

ただし、「L」は低速、「M」は中速、「MH」は中高速を表し、数字は分単位である。

- ① 中種生地投入
- ② 油脂投入
- ③ 水投入
- ④ パン酵母(イースト)投入

問59 フランスパン(ストレート法)に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① ミキシングの捏上温度は、30℃にする。
- ② 生地発酵中に、パンチは行わない。
- ③ 生地の分割後は、ベンチタイムを取らずにそのまま成形する。
- ④ クープは、焼成前に入れる。

問60 パン生地中で、パン酵母(イースト)の発酵による生成物として、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) グルテン
- イ) 炭酸ガス
- ウ) 水
- エ) アルコール

- ① ア、ウ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

[illegible]

令和7年度 関西広域連合製菓衛生師試験 解答

	問題番号	解答		問題番号	解答		問題番号	解答		問題番号	解答
衛生法規	問1	③	栄養学	問19	②	製菓理論	問37	④	和菓子	問55	②
	問2	④		問20	①		問38	①		問56	②
	問3	③		問21	②		問39	②		問57	②
	問4	①		問22	③		問40	③		問58	①
公衆衛生学	問5	③	食品学	問23	④		問41	①		問59	②
	問6	②		問24	③		問42	③		問60	②
	問7	①		問25	④		問43	④	洋菓子	問55	④
	問8	①		問26	①		問44	③		問56	③
	問9	③	食品衛生学	問27	③		問45	③		問57	②
	問10	③		問28	②		問46	②		問58	③
	問11	②		問29	③		問47	④		問59	②
	問12	①		問30	④		問48	③		問60	①
栄養学	問13	④		問31	①		問49	②	製パン	問55	④
	問14	③		問32	③		問50	④		問56	①
	問15	②		問33	④		問51	③		問57	③
	問16	②		問34	①		問52	④		問58	②
	問17	④		問35	③		問53	④		問59	④
	問18	③		問36	②		問54	①		問60	④

※ 問55～60は選択問題