

令和 8 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〉

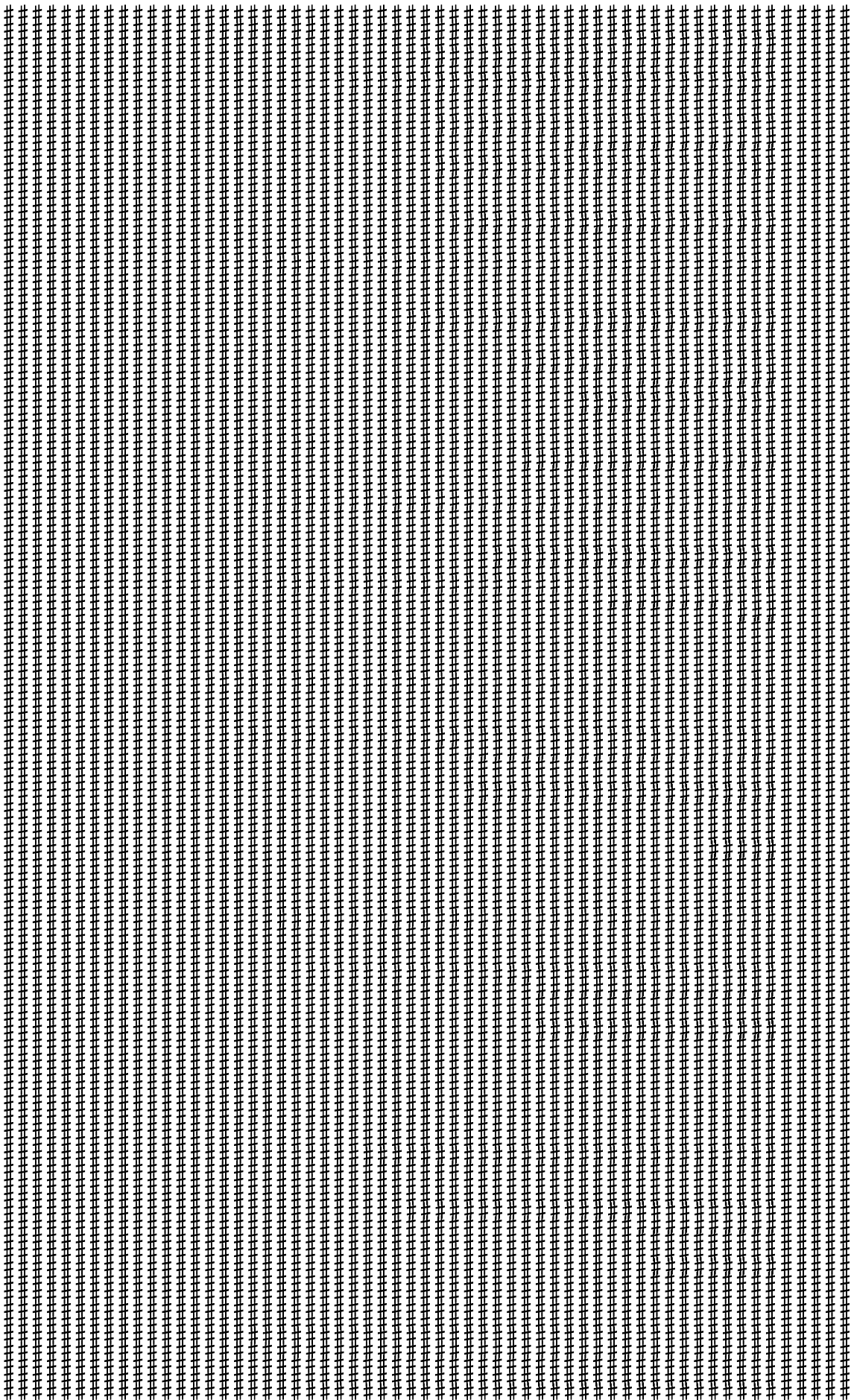
例題 1 我が国の首都として、正しいものを一つ選べ。

- ① 東京
- ② 滋賀
- ③ 京都
- ④ 大阪

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

- 5 記入は、全て 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 製菓衛生師法第 1 条の記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合
せを一つ選べ。

「この法律（製菓衛生師法）は、製菓衛生師の資格を定めることにより（ A ）に従事
する者の（ B ）を向上させ、もって（ C ）に寄与することを目的とする。」

- | | A | B | C |
|---|-------|---------|---------------|
| ① | 飲食店営業 | — 資質 | — 国民の健康の保護 |
| ② | 飲食店営業 | — 社会的評価 | — 公衆衛生の向上及び増進 |
| ③ | 菓子製造業 | — 資質 | — 公衆衛生の向上及び増進 |
| ④ | 菓子製造業 | — 社会的評価 | — 国民の健康の保護 |

問 2 製菓衛生師法に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- ② 製菓衛生師免許の取消処分を受けた後 1 年を経過しない者には、免許を与えない。
- ③ 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。
- ④ 住所地に変更を生じたときは、30 日以内に、製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならぬ。

問 3 食品衛生法で規定されている事項として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 食品安全委員会による食品健康影響（リスク）評価の実施
- ② 食品中に残留する農薬及び動物医薬品の規制
- ③ 有毒・有害な器具又は容器包装の販売等の禁止
- ④ 食品営業の許可・届出

問4 次の文章を第1条とする法律として、正しいものを一つ選べ。

「この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、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する。」

- ① 食品表示法
- ② 食品安全基本法
- ③ 食品衛生法
- ④ 健康増進法

公衆衛生学

問5 アメリカのエール大学ウインスロー教授による公衆衛生の定義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。

「公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力により疾病を(A)し、生命を延長し、肉体的・(B)健康と能率の増進をはかる科学であり、技術である。」

- | | A | B |
|---|----|-------|
| ① | 治療 | — 精神的 |
| ② | 予防 | — 精神的 |
| ③ | 治療 | — 社会的 |
| ④ | 予防 | — 社会的 |

問6 地域保健法に規定する保健所の事業として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- ② 精神保健に関する事項
- ③ 家畜の感染症予防に関する事項
- ④ 地域住民の健康の保持及び増進に関する事項

問7 日本の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 人口動態統計は、国勢調査をもとにつくられる。
- ② 出生率とは、人口 1,000 に対する年間の出生数のことで、最近は減少傾向で、令和 6 年までの 1～2 年は 6 程度になっている。
- ③ 死亡率とは、人口 1,000 に対する年間の死亡数のことで、人口減少に伴い減少傾向を示している。
- ④ 疾病統計の受療率は、国民生活基礎調査により把握されている。

問8 公害に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 一酸化炭素などの主な大気汚染物質には、環境基準が設定されている。
- ② 光化学スモッグは、目への刺激やのどの痛みなどの健康被害を起こす。
- ③ ダイオキシン類は、分解されにくく、大気や食物から摂取し、体内に蓄積する。
- ④ イタイイタイ病は、工場排水に含まれるメチル（有機）水銀が原因である。

問9 ネズミや衛生害虫とそれらが媒介する疾病の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① ネズミ — デング熱
- ② ゴキブリ — 消化器系感染症
- ③ ノミ — ペスト
- ④ 蚊 — マラリア

問10 感染症に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 空中をただよっている患者の分泌物、病原体が付着した塵^{ちり}や埃^{ぼこり}などを口や鼻から吸い込むことで感染することを、空気感染という。
- ② 感染症を予防するために、感染症法で、市町村長による定期接種が規定されている。
- ③ 結核は、感染症法で2類感染症に分類されている。
- ④ 細菌性赤痢の感染者は、感染症法で食品に直接接触する業務に就かない就業制限が規定されている。

※感染症法：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

問11 感染症とその病原体の種類として、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) コレラ － ウイルス
- イ) アメーバ赤痢 － 細菌
- ウ) カンジダ症 － 真菌（かび）
- エ) マラリア － 原虫

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問12 生活習慣病に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 悪性新生物（がん）の死亡数は、部位別では男女とも胃がんが増加傾向である。
- ② 糖尿病の判定は、血糖値のみで判断されている。
- ③ 内臓脂肪型肥満とは、腹囲が男性で 90cm 以上、女性で 85cm 以上の者をいう。
- ④ 高血圧症の主な要因となる生活習慣は、ナトリウム（塩分）やアルコールの過剰摂取、運動不足などである。

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 労働衛生管理として、作業環境管理、作業管理、健康管理がある。
- ② 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病という。
- ③ 労働安全衛生法に基づき、事業者は有害な業務に従事する者に対して一般健康診断を実施することになっている。
- ④ 厚生労働省は、職場の健康づくりとして心とからだの健康づくり運動（トータル・ヘルスプロモーション・プラン）を推進している。

栄養学

問14 五大栄養素として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 無機質（ミネラル）
- ② 脂質
- ③ 食物繊維
- ④ たんぱく質

問15 たんぱく質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) たんぱく質は、アミノ酸まで分解されて吸収されるが、一部はペプチドの状態でも吸収される。
- イ) たんぱく質の代謝(エネルギー化)に必要な主なビタミンは、ビタミンB₁である。
- ウ) たんぱく質 1g あたりのエネルギーは、9kcal である。
- エ) 複合たんぱく質とは、単純たんぱく質と他の物質（核酸、糖、脂質など）が結合したものである。

- ① ア、イ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ ウ、エ

問16 脂質とその種類の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- | | |
|-------------------|------------|
| ① オレイン酸 | － 飽和脂肪酸 |
| ② レシチン | － 糖脂質 |
| ③ α -リノレン酸 | － n-3 系脂肪酸 |
| ④ ドコサヘキサエン酸（DHA） | － n-6 系脂肪酸 |

問17 乳幼児期の栄養に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 乳児ボツリヌス症の予防のため、はちみつは満1歳までは与えない。
- ② 分娩後1か月頃までの母乳を、初乳という。
- ③ 生後5～6か月から離乳食を開始する。
- ④ 幼児期の体重当たりの食事摂取基準は、成人より多めに設定されている。

問18 消化酵素とその酵素により消化される物質の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- | | |
|-----------|------------|
| ① トリプシン | － でん粉 |
| ② 膵リパーゼ | － 脂質（中性脂肪） |
| ③ 唾液アミラーゼ | － たんぱく質 |
| ④ ラクターゼ | － 麦芽糖 |

問19 エネルギー代謝に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 「食事誘発性体熱産生」とは、食事に伴い増加するエネルギー消費量である。
- ② 基礎代謝量 (kcal/日) は、統計上、同年齢では男性よりも女性の方が大きい。
- ③ 「メッツ」とは、活動時のエネルギー消費量を個々人の安静時代謝量の倍率で示した値をいう。
- ④ 身体活動レベルは、活動量の目安として「低い～高い (Ⅰ～Ⅲ)」に分類して評価している。

食品学

問20 穀類とその加工品に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 小麦のたんぱく質は、グルテンを形成する。
- ② 小麦は、製粉に適している。
- ③ 大麦は、精白に適さない。
- ④ 大麦の麦芽は、あめの製造に使われる。

問21 大豆とその加工品に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 湯葉は、豆乳を加熱して製造する。
- ② 豆腐は、豆乳に凝固剤を加えて製造する。
- ③ 油揚げは、豆腐を凍結乾燥して製造する。
- ④ 納豆は、蒸すか又は煮た大豆を発酵させて製造する。

問22 寒天の原料として、正しいものを一つ選べ。

- ① わかめ
- ② こんぶ
- ③ ひじき
- ④ てんぐさ

問23 鶏卵に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① 卵黄：卵白：卵殻の重さの割合は、3：6：1である。
- ② 卵黄：卵白：卵殻の重さの割合は、4：4：2である。
- ③ 卵黄：卵白：卵殻の重さの割合は、5：4：1である。
- ④ 卵黄：卵白：卵殻の重さの割合は、6：3：1である。

問24 回遊魚として、誤っているものを一つ選べ。

- ① まぐろ
- ② たい
- ③ かつお
- ④ さんま

問25 特定保健用食品に含まれる「おなかの調子を整える成分」として、正しいものを一つ選べ。

- ① オリゴ糖
- ② キシリトール
- ③ キトサン
- ④ ゴマペプチド

食品衛生学

問26 ノロウイルス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、吐き気、嘔吐^{おうと}、腹痛、下痢、発熱である。
- ② ヒトの体内に入ったノロウイルスは、ヒトの小腸で増殖する。
- ③ 洗浄後の調理器具の消毒には、消毒用アルコールより次亜塩素酸ナトリウム溶液が有効である。
- ④ 潜伏期間は、通常 3～7 日である。

問27 サルモネラ食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 主な症状は、神経麻痺（複視、呼吸困難など）である。
- ② サルモネラ菌は、有芽胞菌のため消毒用エタノールでは、十分な予防にならない。
- ③ サルモネラ菌は、熱に弱いため、食品などを十分加熱すれば安全である。
- ④ ベロ毒素により、激しい腹痛と溶血性尿毒症症候群を起こす。

問28 動植物と有毒成分の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- ① ジャガイモ － アミグダリン
- ② ムラサキイガイ － ムスカリン
- ③ フグ － テトロドトキシン
- ④ 青梅 － ソラニン

問29 食品添加物とその用途の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- ① アスパルテーム — 防かび剤
- ② ジフェニル — 甘味料
- ③ 安息香酸 — 発色剤
- ④ バニリン — 香料

問30 原材料として使用した場合、表示が義務づけられているアレルギーを含む食品の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① アーモンド — えび
- ② くるみ — そば
- ③ 落花生 — 卵
- ④ かに — 乳

問31 HACCPの定義に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① ドイツで開発された食品衛生の管理方法である。
- ② HACCPによる衛生管理は「ファイナルチェック方式」である。
- ③ HACCPは、大規模な工場のように義務付けられた制度であり、小規模店舗には関係がない。
- ④ 食品の安全性を確保するために、特に重要な工程を管理する衛生管理手法である。

問32 食品の異物混入及び異物混入防止対策に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 調理場や製造室では、よく清掃し、定期消毒をする。
- ② 磁性異物には、土砂やガラス破片のほか、ふるいの針金が折れて混入する金属片等がある。
- ③ 埃^{ほこり}がたまらないように、調理場や製造室の窓は開放する。
- ④ 調理場や製造室では、帽子などで頭を覆う。

問33 次のうち、HACCPの原則と手順の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- ① 7 原則 — 10 手順
- ② 7 原則 — 12 手順
- ③ 8 原則 — 11 手順
- ④ 10 原則 — 10 手順

問34 カビによる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 食品にカビが付着して産生する毒により起こる。
- ② カビが産生する毒は、マイコトキシンとよばれる。
- ③ 全てのカビが産生する毒には、弱い発がん性がみられる。
- ④ アフラトキシンは、カビ毒の一種である。

問35 消毒法の特徴に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 70%のアルコールよりも、100%のアルコールの方が消毒力が強い。
- ② 消毒用アルコールは、水分がついていると殺菌効果が弱まる。
- ③ 煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯で煮る殺菌法で、布巾類の消毒に適している。
- ④ 逆性せっけんは、洗浄力はほとんどないが殺菌力が強い。

問36 食品添加物の膨張剤として、正しいものを一つ選べ。

- ① 炭酸水素ナトリウム
- ② オルトフェニルフェノール
- ③ 亜硫酸ナトリウム
- ④ クエン酸

製菓理論

問37 砂糖の種類に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 三温糖は、日本独自の製法で作られる含蜜糖の一種である。
- ② グラニュー糖は、上白糖よりも転化糖の含有量が多い。
- ③ 白双糖^{ざら}は、砂糖の中で最も純度が低い。
- ④ メープルシュガーは、サトウカエデの樹液を煮詰めたものである。

問38 小麦粉の等級（特等、一等など）を決定する際に、一般的に用いられる基準として、正しいものを一つ選べ。

- ① たんぱく質
- ② 脂質
- ③ 水分
- ④ 灰分

問39 小麦粉の種類に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 強力粉は、硬質小麦を原料とし、たんぱく質含有量が多い。
- ② 薄力粉は、軟質小麦を原料とし、たんぱく質含有量が少ない。
- ③ 中力粉は、日本めん（うどんなど）の製造などに適している。
- ④ 製菓用（スポンジケーキなど）には、主に強力粉が使用される。

問40 米粉の種類と原料に関する記述として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 上新粉は、うるち米を乾燥して製粉したものである。
- ② 白玉粉は、もち米を吸水、磨砕、水さらし後、圧搾脱水乾燥したものである。
- ③ 道明寺粉は、うるち米を蒸して乾燥させたものである。
- ④ 寒梅粉は、もち米の餅を焼いて製粉したものである。

問41 でん粉の組成と性質に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① もち米のでん粉は、アミロペクチンがほぼ 100%で構成されている。
- ② うるち米のでん粉は、アミロースがほぼ 100%で構成されている。
- ③ アミロペクチンは、ヨウ素液を加えると濃青色を示す。
- ④ アミロースは、ヨウ素液を加えると赤紫色を示す。

問42 卵の熱凝固性に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 卵白は、58℃付近から凝固を始め、70℃になるとほぼ完全に凝固するが、固く凝固させるには、80℃以上が必要。
- ② 卵黄は、卵白よりも低い温度で凝固し始める。
- ③ 砂糖を加えると、卵の凝固温度は低くなる。
- ④ 卵の熱凝固性は、pHの変化による影響を受けない。

問43 卵の加工品に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 乾燥卵白は、水で還元しても起泡性はない。
- ② 乾燥卵は、水分活性が高く、微生物が繁殖しやすい。
- ③ 凍結卵白は、解凍後は水様化し、液状卵に比べて粘度が低くなる。
- ④ 液状卵は、凍結卵に比べ保存性は良い。

問44 油脂の性質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。

「生地などに油脂を練りこむと、小麦粉グルテンの結着を妨げ製品にサクサクとした食感を与える。この性質を(A)という。これは(B)などに欠かせない性質である。」

- | A | B |
|------------|---------|
| ① ショートニング性 | － クッキー |
| ② 可塑性 | － パイ |
| ③ クリーミング性 | － スポンジ |
| ④ 乳化性 | － マヨネーズ |

問45 乳製品に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① クリームは、牛乳から乳糖を除去したものである。
- ② 発酵バター製造では、クリームの段階で乳酸菌を加えて発酵させる。
- ③ 全脂粉乳は、牛乳に酵母を加えて発酵させ、粉末乾燥させたものである。
- ④ 加糖練乳（コンデンスミルク）は、牛乳を乾燥させて粉末状にしたものである。

問46 チョコレートのブルームが起こる要因に関する記述として、誤っているものの組合せを一つ選べ。

- ア) 温度調節（テンパリング）や温度管理が適切でない場合に起こる。
- イ) 湿度の高い場合に生じる結露など、水分が影響して起こる。
- ウ) カカオ豆の選別が不十分なため、不純物が混入することで起こる。
- エ) コンチング（精練）の時間が長すぎるため、油脂分が分離することで起こる。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問47 凝固材料とその原料と主な用途について、誤っているものの組合せを一つ選べ。

- | | | | | | |
|----|--------|---|----------|---|------|
| ア) | カラギーナン | － | 果実・野菜 | － | ゼリー |
| イ) | 寒天 | － | 海藻 | － | 羊羹 |
| ウ) | ペクチン | － | 動物（魚の浮袋） | － | ジャム |
| エ) | ゼラチン | － | 動物（皮・骨） | － | ババロア |

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問48 種実（ナッツ類）に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① アーモンドの主成分は、でん粉である。
- ② くるみの主成分は、たんぱく質である。
- ③ マロンの主成分は、でん粉である。
- ④ ナッツ類の脂質は、飽和脂肪酸が多く、変敗しにくい。

問49 洋酒の種類とその一般的な原料の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① キルシュワッサー — 果実
- ② ブランデー — 麦
- ③ ラム酒 — サトウキビ
- ④ ウォッカ — とうもろこし

問50 パン酵母の働きに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 熱による化学反応で、酸素と水を生成する。
- ② 活動に最適な温度は、60℃以上である。
- ③ 食塩を加えると、発酵が促進される。
- ④ 糖분을分解して、炭酸ガスとアルコールを生成する。

問51 補助材料及び添加物の性質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) 食塩は、グルテンを引き締め、弾力を強化する。
- イ) 炭酸水素ナトリウムは、加熱により炭酸ガスを発生させ、製品を白く仕上げる。
- ウ) 凝固剤の寒天は、海藻を原料とし、ゼラチンよりも凝固力が強い。
- エ) 香料について、オイルは冷菓に、エッセンスは焼き菓に適する。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問52 香辛料（スパイス）に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① ジンジャーやレッドペッパーは、辛味性香辛料に分類される。
- ② シナモンやナツメグは、芳香性香辛料に分類される。
- ③ ワサビは、辛味性香辛料に分類される。
- ④ ハッカやキャラウェイは、辛味性香辛料に分類される。

問53 ベーキングパウダーの特徴に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 熱分解により、アンモニアガスを発生する。
- ② ガス発生基剤に、酸性剤と緩衝剤を配合したものである。
- ③ 加熱しなくても、水を加えるだけで全量のガスが発生する。
- ④ 製品が黄色く変色し、苦味が残る欠点がある。

問54 着色料に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 食用タール系色素や天然色素は、金属イオンなどの影響で変色・退色することがある。
- ② 着色料は、食品の保存性を高める目的で使用される。
- ③ 食用タール系色素は、使用基準がなく、自由に使用できる。
- ④ アルミニウムレーキ色素は、水によく溶ける性質がある。

選 択 問 題

製菓実技（和菓子）

問55 生菓子の分類とその製品の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① 餅物 － 柏餅
- ② 焼き物 － 桜餅（関東風）
- ③ 練り物 － 雪平^{せつぺい}
- ④ 流し物 － ういろう

問56 製餡に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 豆を水洗いし、虫食豆・未熟豆などは水面に浮かび上がってくるので、これらを洗い流し異物混入を防ぐ。
- ② 水漬けは、豆に水を十分に浸透させ、短時間で煮上げるために行う。
- ③ 長時間水漬けするほど、豆から渋み・苦味・臭気になる成分が、水の中に出ていくため、長く時間をかけるほど癖のない風味になる。
- ④ 豆質によっては、一晩水漬けすると風味が著しく低下するので、その場合は水洗いしですぐに煮る。

問57 和菓子とその原材料の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① 茶饅頭 － 薄力粉
- ② 松風 － 寒梅粉
- ③ 栗蒸し羊羹 － 薄力粉
- ④ ういろう － 上用粉

問58 練切餡に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 餡を柔らかい状態に練り上げて、つなぎ（求肥）を入れる。
- ② 求肥の周りの片栗粉を、はけで払うか水で洗う。
- ③ 仕上げにおいては、手水を用意し、菓子乾燥を防ぐ。
- ④ 着色・仕上げには、手早い作業が重要である。

問59 どら焼きの製造について、最も適切なものを一つ選べ。

- ① 生地配合 — 薄力粉 500 g に対して、全卵 420g、上白糖 200g、蜂蜜 30g、重曹 6 g、水約 250 g
- ② 配合内の水全量に重曹を溶き入れ、生地投入する。
- ③ 全卵・上白糖・蜂蜜・重曹・水の生地に薄力粉をふるい入れ、ホイッパーで生地にし、しっかりと粘りが出るまで十分に混ぜる。
- ④ 焼成温度は180～200℃が目安で、温度が高すぎると中心部が生状態になりやすく、低すぎると乾燥した生地となりやすい。

問60 製餡における生餡の水分量として、正しいものを一つ選べ。

- ① 約 10%
- ② 約 30%
- ③ 約 40%
- ④ 約 60%

選 択 問 題

製菓実技（洋菓子）

問55 氷菓の種類として、誤っているものを一つ選べ。

- ① グラス・ア・ラ・クレーム
- ② ソルベ
- ③ パスティヤージュ
- ④ フリュイ・ジブレ

問56 あめ細工の製法とその説明として、誤っているものを一つ選べ。

- ① シュクル・ティレ － 煮詰めたあめを引いて光沢を出す、あめ細工では基本となる方法。
- ② シュクル・スフレ － 柔らかくしたあめを送風ポンプを使って膨らませて作る方法。
- ③ シュクル・クーレ － 煮詰めたあめをシリコンでできた型に流してかたどって作る方法。
- ④ シュクル・フィレ － 煮詰めたあめにグラスロワイヤルを加え、手早く短時間で混ぜてから器に入れて冷やし固めて作る方法。

問57 チョコレートのテンパリング方法として、正しいものの組合せを一つ選べ。

- ア) 水冷法
- イ) タブリール法
- ウ) オールインワン法
- エ) フレーク法

- ① ア、イ、ウ
- ② ア、イ、エ
- ③ ア、ウ、エ
- ④ イ、ウ、エ

問58 フィユタージュの製法について、「浮きは少し悪くはなるが、速成でできるのが利点」といえる方法として、最も適切なものを一つ選べ。

- ① ノルマル
- ② ラピッド
- ③ オルディネール
- ④ アンヴェルセ

問59 ムラング・シュイスを作るときのボール内の温度として、最も適切なものを一つ選べ。

- ① 0～10℃の間
- ② 20℃程度
- ③ 50℃程度
- ④ 70℃程度

問60 カトルカールのシュガーバッタ法の製法に関する記述として、正しいものを一つ選べ。

- ① バターと砂糖を十分にすり合わせ、全卵を数回に分けてさらにすり合わせた後に、薄力粉を加え混ぜる。
- ② 薄力粉とバターを十分に攪拌^{かくはん}し、砂糖と全卵を混ぜ合わせたものを少しずつ練りこんでいく。
- ③ バターと砂糖を十分にすり合わせ、全卵と薄力粉を混ぜ合わせたものを少しずつ練りこんでいく。
- ④ 溶かしたバターと砂糖を十分にすり合わせ、全卵を一度に混ぜ合わせた後に、薄力粉を加え混ぜる。

選 択 問 題

製菓実技（製パン）

問55 菓子パンの製造に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① 菓子パンは、ストレート法で作ることはできない。
- ② 菓子パンには、食塩は使用しない。
- ③ 加糖中種法では、砂糖の全量の中種に使用する。
- ④ 糖分が多いと、パン酵母の働きが悪くなるため、酵母を増量する。

問56 パンの分類に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- ① 食パンとは、主に主食用に使用するパンで型焼きされたパンをいう。
- ② レーズンロールやチーズロールは、菓子パンに分類される。
- ③ デニッシュペストリーは、菓子パンに分類される。
- ④ ドーナツ（揚げ物）には、イーストドーナツとケーキドーナツがある。

問57 パン製造に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ① レーズンブレッド（ストレート法）において、ミキシングする際は、生地ができてからレーズンを混入する。
- ② 中種法の食パンでは、中種発酵中に必ずパンチを行う。
- ③ デニッシュペストリーは、バターを折り込むので、生地に油脂を配合しない。
- ④ ベーグルは、ホイロ後に茹でて製品にするので、焼成しない。

問58 パン生地発酵の目的として、誤っているものを一つ選べ。

- ① 生地の伸展性を増す。
- ② よい風味と芳香を与える。
- ③ でん粉を α 化する。
- ④ 生地の酸化を促進する。

問59 製パン工程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) ミキシングが破壊段階になると、生地は粘着状になり流動性を帯びる。
- イ) 生地発酵中のでん粉は、酵素の作用では分解しない。
- ウ) ホイロでも、パン酵母（イースト）の発酵によるガス発生が続く。
- エ) 窯伸びは、焼成の最初から最後まで続く。

- ① ア、ウ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問60 生地分割重量が 172g のフランスパンを、生地を残さず 50 個作る場合、使用する小麦粉（フランス粉）の重量として、正しいものを一つ選べ。

ただし、ベーカーズ・パーセントで表す配合は、小麦粉（フランス粉）100%、パン酵母（イースト）2%、食塩 2%、水 68%とし、製造工程中の生地のロスはないものとする。また、手粉など作業に必要な小麦粉は別に用意するものとする。

- ① 3kg
- ② 5kg
- ③ 7kg
- ④ 10kg

#####

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

※ 問55～60は選択問題