

令和7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) 日本の首都として、正しいものを選びなさい。

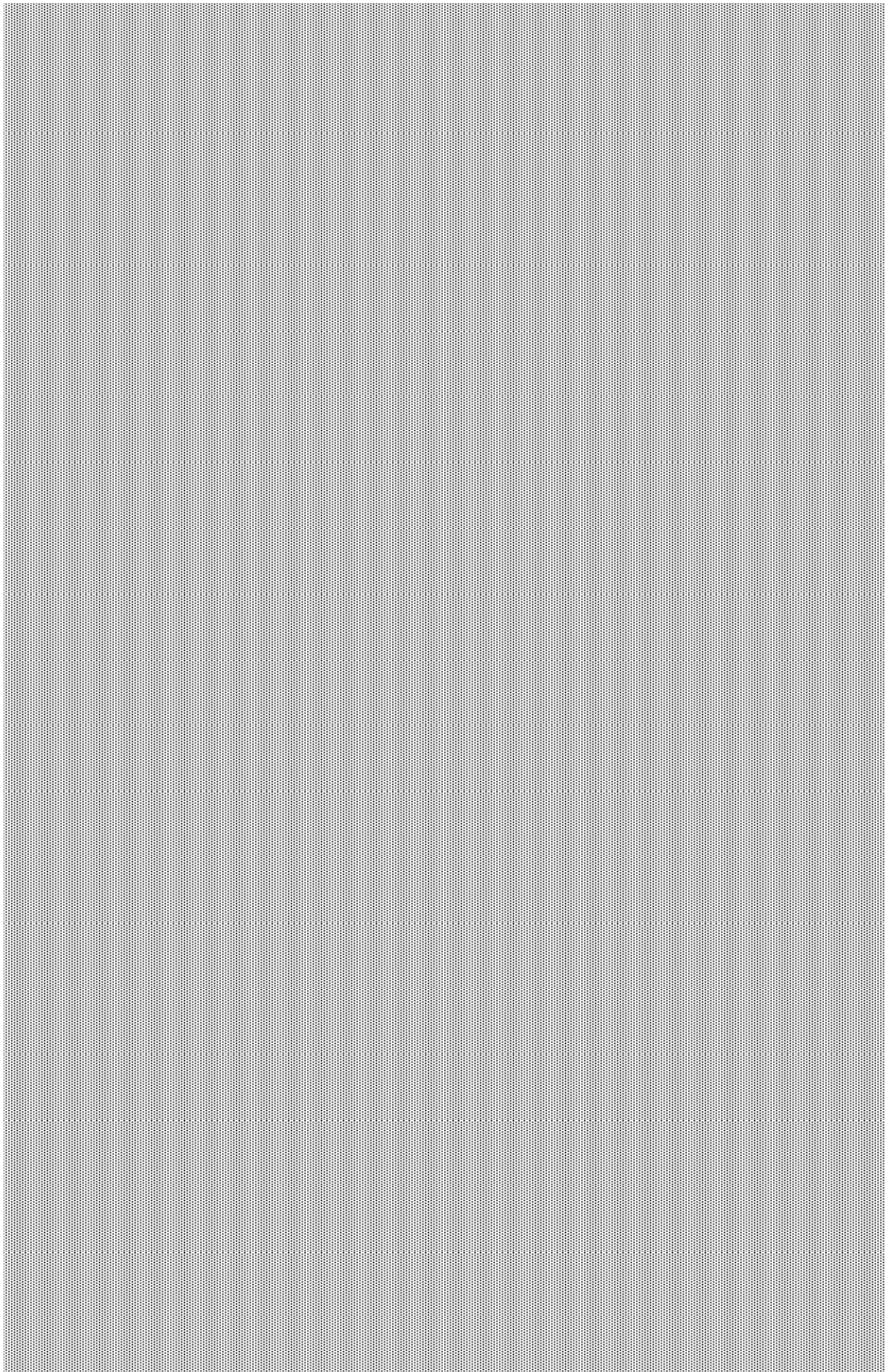
- 1 京 都
- 2 東 京
- 3 福 岡
- 4 仙 台

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。
(消せるボールペンは不可。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 次の一般衛生法規のうち、環境衛生法規に分類されるものを選びなさい。

- 1 健康増進法
- 2 食品衛生法
- 3 地域保健法
- 4 予防接種法

問 2 次のうち、製菓衛生師名簿の訂正の申請が必要になる事由を選びなさい。

- 1 長期間の海外留学をしたとき
- 2 勤務地都道府県を変更したとき
- 3 住所地都道府県を変更したとき
- 4 本籍地都道府県を変更したとき

問 3 次の菓子製造施設の環境衛生対策とそれを規定する法律の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 上水道の水質管理 ————— 健康増進法
- 2 食品衛生管理者の設置 ————— 製菓衛生師法
- 3 HACCPに沿った衛生管理 —— 食品衛生法
- 4 菓子製造で生じた不良品の廃棄 —— 地域保健法

問 4 次の法令のうち、最も効力が強いものを選びなさい。

- 1 憲法
- 2 条例
- 3 法律
- 4 政令

公衆衛生学

問5 次の人口動態統計における年次と死因第1位の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 昭和15(1940)年 ——— 胃腸炎
- 2 昭和35(1960)年 ——— 不慮の事故
- 3 昭和55(1980)年 ——— 自殺
- 4 平成12(2000)年 ——— 悪性新生物

問6 次のうち、保健所の業務に該当するものを選びなさい。

- 1 特定健康診査の実施
- 2 生活保護の申請受付
- 3 食中毒発生の予防対策
- 4 労働者の安全又は衛生のための教育実施に関する事項

問7 次のうち、令和5(2023)年10月1日現在の人口推計における65歳以上人口の割合に最も近いものを選びなさい。

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

問8 次のうち、紫外線に当たることによる人体への悪影響として正しいものを選びなさい。

- 1 花粉症
- 2 白内障
- 3 骨粗鬆症^{しょう}
- 4 シックハウス症候群

問9 次の公害及び公害病とその原因の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 水俣病 ————— メチル水銀
- 2 四日市ぜんそく —— ダイオキシソ
- 3 イタイイタイ病 —— 二酸化硫黄
- 4 光化学スモッグ —— 一酸化炭素

問10 次の病名とその病原菌を媒介する生物の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 ペスト ————— 蚊
- 2 細菌性赤痢 —— ハエ
- 3 日本脳炎 —— ネズミ
- 4 マラリア —— ゴキブリ

問11 次の感染症予防策のうち、感染経路対策として適当なものを選びなさい。

- 1 手洗いを励行する。
- 2 十分な睡眠をとる。
- 3 十分な栄養をとる。
- 4 予防接種を実施する。

問12 次のうち、屋内作業中の熱中症予防策として**適切でないもの**を選びなさい。

- 1 定期的に休憩時間をとる。
- 2 通気性の良い作業服を着用する。
- 3 口渇がなくても定期的に水分を摂取する。
- 4 通風が悪い高温の作業場所では散水して湿度を上昇させる。

問13 次のうち、事業者が行う「労働者の心身両面の健康づくりを推進するための取組(トータル・ヘルス・プロモーションプラン)」として**誤っているもの**はどれか。

- 1 メンタルヘルスケア
- 2 運動指導
- 3 健康測定
- 4 病気の治療

食 品 学

問 14 次の果実類のうち、核果類に分類されるものを選びなさい。

- 1 柿
- 2 レモン
- 3 オリーブ
- 4 ブルーベリー

問 15 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 鶏卵には、ビタミンCが含まれている。
- 2 卵黄の色は、餌由来の成分が移行したものである。
- 3 鶏卵に含まれる脂質のほとんどは卵黄にある。
- 4 卵黄の熱凝固温度は 65～67℃である。

問 16 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 ラクトースは、ガラクトースとフルクトースから構成される。
- 2 トレハロースは、グルコース 2 分子から構成される。
- 3 マルトースは、グルコースとフルクトースから構成される。
- 4 スクロースは、グルコースとガラクトースから構成される。

問 17 次の味と呈味成分の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 うま味 —— バリン
- 2 酸味 —— テアニン
- 3 塩味 —— イノシン酸
- 4 苦味 —— テオブロミン

問 18 次の米及びその加工品に関する記述のうち、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 精米とは、稲穂からもみを外すことである。
- 3 もち米のでんぷんは、アミロース 100%である。
- 4 α 化米は、炊きたて飯を急速乾燥したものである。

問 19 次のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 リゾチームは、米に含まれる。
- 2 ツェインは、とうもろこしに含まれる。
- 3 オリゼニンは、小麦に含まれる。
- 4 グルテニンは、卵白に含まれる。

食 品 衛 生 学

問 20 次の細菌性及びウイルス性食中毒に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 セレウス菌は、芽胞を形成しない。
- 2 ノロウイルスは、食品中で増殖する。
- 3 腸管出血性大腸菌は、100 個程度の菌数では感染しない。
- 4 カンピロバクターは、動物の腸管に存在する。

問 21 次のサルモネラ属菌が病因物質の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 毒素型の食中毒に分類される。
- 2 主な症状は、腹痛・下痢・嘔吐・発熱である。
- 3 ほ乳類や鳥類など、広い範囲の動物がサルモネラ属菌を体内に持っている。
- 4 卵は割卵後できる限り速やかに使用することが必要である。

問 22 次の自然毒に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 ジャガイもの有毒成分は、主にテトロドトキシンである。
- 2 フグ毒による食中毒は、他の食中毒に比べて致命率が低い。
- 3 イシナギの肝臓による食中毒は、ビタミンD過剰症を引き起こす。
- 4 青ウメは、含有する青酸配糖体により中毒を引き起こす。

問 23 次の食品添加物の表示に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 甘味料は、用途名併記の必要がない。
- 2 着色料は、用途名併記の必要がない。
- 3 簡略名での表示を認められている添加物はない。
- 4 キャリーオーバーは表示を省略できる。

問 24 次の添加物とその用途の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 クエン酸 ————— 甘味料
- 2 L-グルタミン酸ナトリウム —— 膨張剤
- 3 イマザリル ————— 防かび剤
- 4 サッカリンナトリウム —— 酸化防止剤

問 25 次の食中毒予防の3原則に関する記述のうち、**適当でないもの**を選びなさい。

- 1 食中毒菌を増やさないために、食品を低温で保存する。
- 2 食中毒菌を完全に死滅させるために、食品を -15°C 以下で冷凍する。
- 3 食中毒菌をつけないために、器具・容器・手指等の洗浄・消毒を確実に行う。
- 4 食中毒菌をつけないために、下痢や嘔吐などの症状がある場合は調理作業に従事しない。

問 26 次の消毒及び殺菌に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 次亜塩素酸ナトリウムは、食品の消毒には使用できない。
- 2 100°C ・5分間の煮沸で、芽胞を死滅させることができる。
- 3 パスツリゼーションは、牛乳の殺菌方法として用いられる。
- 4 120°C ～ 135°C で2～3秒間殺菌する方法を、高温短時間殺菌法（HTST法）という。

問 27 次の食品取扱設備に関する記述のうち、**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 水道水からは、塩素が検出されてはならない。
- 2 食中毒菌の二次汚染を防ぐため、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 食品用の器具・容器包装は、食品衛生法に適合したものを使用する。
- 4 井戸水を使用する施設では、年1回以上水質検査を実施して「飲用適」を確認する。

問 28 次のうち、HACCPシステムの7原則に含まれるものとして正しいものを選びなさい。

- 1 施設の衛生管理
- 2 食品衛生責任者の選任
- 3 管理基準（CL）の設定
- 4 食品又は食品添加物を取り扱う者の衛生管理

問 29 次のうち、食物アレルギーを引き起こす「特定原材料」として**誤っているもの**を選びなさい。

- 1 大豆
- 2 そば
- 3 くるみ
- 4 落花生

問 30 次の菌のうち、食品中で耐熱性の毒素を産生するものを選びなさい。

- 1 ウェルシュ菌
- 2 ボツリヌス菌
- 3 黄色ブドウ球菌
- 4 腸管出血性大腸菌

栄 養 学

問 31 次の栄養素とその機能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、体の構成成分になる。
- 2 ビタミンは、エネルギー源になる。
- 3 たんぱく質は、体の構成成分になる。
- 4 無機質（ミネラル）は、エネルギー源になる。

問 32 次のたんぱく質及びたんぱく質を構成するアミノ酸に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 小麦のアミノ酸スコア（アミノ酸価）は、100 である。
- 2 鶏卵のアミノ酸スコア（アミノ酸価）は、100 である。
- 3 グルタミン酸は、必須アミノ酸である。
- 4 リシンは、非必須アミノ酸である。

問 33 次のビタミンと欠乏症の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 ビタミンB₁ —— 新生児メレナ
- 2 ビタミンC —— 夜盲症
- 3 ビタミンD —— くる病
- 4 ビタミンE —— 脚気

問 34 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 セルロースは、単糖類である。
- 2 ガラクトースは、多糖類である。
- 3 トレハロースは、食物繊維に分類される。
- 4 フルクトースは、ショ糖の構成成分である。

問 35 次の消化酵素に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 胃液には、アミラーゼが含まれる。
- 2 唾液には、ペプシンが含まれる。
- 3 マルターゼは、脂質を分解する。
- 4 トリプシンは、たんぱく質を分解する。

問 36 次のうち、食品表示法に基づく食品表示基準で義務表示とされているものを選びなさい。

- 1 糖質
- 2 飽和脂肪酸
- 3 たんぱく質
- 4 コレステロール

製菓理論

問 37 次の製法で製造される米粉として、正しいものを選びなさい。

もち粉を水洗、水漬け、水切り後、蒸したものを乾燥して「ほししい」とし、これを砕いたもの。

- 1 道明寺粉
- 2 羽二重粉
- 3 白玉粉
- 4 求肥粉

問 38 次のうち、水分含有量が最も高いものを選びなさい。

- 1 グラニュー糖
- 2 白^{ざら}双糖
- 3 氷砂糖
- 4 黒砂糖

問 39 次の製品のうち、和菓子の分類で生菓子でないものを選びなさい。

- 1 どら焼き
- 2 おこし
- 3 蒸し羊かん
- 4 カステラ

問 40 次のうち、非糖質甘味料に分類されるものを選びなさい。

- 1 ブドウ糖
- 2 水あめ
- 3 ステビア
- 4 ソルビトール

問 41 次のうち、カラギーナンの原料となるものを選びなさい。

- 1 テングサ
- 2 スギノリ
- 3 果実
- 4 豚

問 42 次の米と米の加工品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 おはぎは、うるち米の加工品である。
- 2 米粉には、生でんぷんと糊化でんぷんがある。
- 3 米粉は、地方により呼び方や名称が異なる場合がある。
- 4 米のでんぷんの成分であるアミロースとアミロペクチンの割合は、品種によって異なる。

問 43 次の風味・調味づけに用いる酒とその原料の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 ウオッカ ————— ブドウ
- 2 ラム酒 ————— サトウキビ
- 3 ブランデー ———— サツマイモ
- 4 清酒 ————— 大麦

問 44 次のうち、洋菓子生地と製品の組合せとして誤っているものを選びなさい。

- 1 シュー生地 ———— エクレール
- 2 スポンジ生地 —— ブリオッシュ
- 3 パイ生地 ————— パルミエ
- 4 発酵生地 ————— サヴァラン

問 45 次のうち、洋菓子の分類でクリーム類に分類されないものを選びなさい。

- 1 アイスクリーム
- 2 カスタードクリーム
- 3 クレーム・シャンティイ
- 4 クレーム・ディプロマット

問 46 次のうち、牛乳に含まれるたんぱく質として適切なものを選びなさい。

- 1 ラクトース
- 2 グリアジン
- 3 レンチン
- 4 カゼイン

問 47 次の油脂類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 48 次のうち、白カビを用いて熟成させた軟質チーズを選びなさい。

- 1 チェダー
- 2 カマンベール
- 3 ゴルゴンゾーラ
- 4 クリームチーズ

問 49 次の洋菓子の加工に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 ビスキュイの本来の意味は、「二度焼き」である。
- 2 メレンゲの基本的な材料は、卵黄と砂糖である。
- 3 チョコレートのテンパリングとは、表面に白い筋や斑点のような模様が出る現象のことである。
- 4 生クリームは安定してホイップするために、しっかり温めて使用する。

問 50 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 小麦粉を構成する成分のうち最も多いのは、たんぱく質である。
- 2 たんぱく質含有量の多いものから順に、「特等粉」「1等粉」「2等粉」「3等粉」「末粉」に分類される。
- 3 小麦粒のうち、胚芽部分が占める割合は、約2%である。
- 4 小麦粉の等級は、不純物が少なく品質の高いものから順に、「強力粉」「準強力粉」「中力粉」「薄力粉」に分類される。

問 51 次の小麦粉の種類とその用途の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 薄力粉 ————— マカロニ
- 2 強力粉 ————— ビスケット
- 3 中力粉 ————— 即席めん
- 4 デュラム粉 ——— 菓子パン

問 52 次の製パンにおける食塩に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 一般的な添加量は、全体の1～2%程度である。
- 2 小麦粉のグルテンに作用し、べたつきを抑えて弾力のある生地を作る。
- 3 加える前に、酵母（イースト）と混ぜ合わせる。
- 4 加えすぎると、パン生地が膨らみにくくなる。

問 53 次の酵母（イースト）に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 パンの風味や香りは、酵母（イースト）の発酵とは関係はない。
- 2 酵母（イースト）が活動するには窒素、リン、ビタミン等の栄養が必要である。
- 3 酵母（イースト）の活動する温度は60℃以上でpHは4～6が最も適している。
- 4 酵母（イースト）の発酵により生成されたアルコールはホイロ終点で約15%となる。

問 54 次の製パン改良剤（イーストフード）の素材とその使用目的の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- 1 酸化剤 ————— グルテンの強化
- 2 酵素剤 ————— 保存性の向上
- 3 カルシウム塩 ————— 水の硬度の調整
- 4 アンモニウム塩 ————— 酵母の栄養源

問 55 次のでんぷんの加工適性に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 吸湿性に関係するのは、でんぷんの粒子の大きさである。
- 2 小麦粉の性質を左右するのは、たんぱく質の量と質である。
- 3 でんぷんには、糊化して急速に加熱すると膨れる性質がある。
- 4 でんぷんの老化は、水分含有量10%以下、温度0～5℃のときに、最も進みやすい。

製菓実技

注意事項

- ・ 製菓実技（問 56 から問 60 まで）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全て無効とします。

和菓子

問 56 次のうち、小豆並^{あん}餡の配糖率として最も適しているものを選びなさい。

- 1 20%
- 2 40%
- 3 60%
- 4 80%

問 57 次のうち、みたらし団子や柏餅に使用する米粉として最も適しているものを選びなさい。

- 1 求肥粉
- 2 上新粉
- 3 かるかん粉
- 4 羽二重粉

問 58 次の練切^{あん}餡に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 ^{あん}餡を硬めに火取ってからつなぎを加えて練り混ぜる。
- 2 練り上げたら乾かないように、すぐにもみまとめる。
- 3 風に当てて乾かして仕上げる。
- 4 練切^{あん}餡は、中綿^{あん}餡より軟らかく練り上げる。

問 59 次のうち、どら焼きの材料として最も適しているものを選びなさい。

- 1 ケレモル
- 2 重曹
- 3 ベーキングパウダー
- 4 イスパタ

問 60 次のうち、蒸し羊かんの材料として最も適しているものを選びなさい。

- 1 道明寺粉
- 2 上新粉
- 3 上南粉
- 4 薄力粉

洋菓子

問 56 次のうち、一般的なパート・ブリゼの仕込みとして最も適しているバターの状態を選びなさい。

- 1 冷凍の状態のもの
- 2 冷蔵庫でよく冷やしたもの
- 3 常温でポマード状のもの
- 4 50℃に溶かしたもの

問 57 次のムースに関する記述で、() に入るものを選びなさい。

ムースはフランス語で() という意味で、ふんわりと仕上げたデザートや料理をさし、卵白や、生クリームを立てて凍結させたものである。

- 1 泡
- 2 千枚
- 3 稲妻
- 4 マッチ棒

問 58 次のパート・シューに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 シューとはフランス語でレタスを意味する。
- 2 シュー生地を使用したお菓子には、フロランタンやパルミエなどが挙げられる。
- 3 シュー生地は卵と油脂を沸騰させた中に、小麦粉を加えて作る。
- 4 シューの形は小麦粉のでんぷんやグルテン、卵のたんぱく質、油脂等の相互作用により作られる。

問 59 次のうち、サブレの原材料として含まれないものを選びなさい。

- 1 卵
- 2 薄力粉
- 3 バター
- 4 ゼラチン

問 60 次のうち、バータ・ジェノワーズの焼成温度として最も適しているものを選びなさい。

- 1 120℃
- 2 150℃
- 3 180℃
- 4 210℃

製パン

問 56 次のうち、ミキシングの6段階における最終結合段階（ファイナルステージ）の記述として正しいものを選びなさい。

- 1 グルテンの結合がやや弱まり始める一方で、伸展性が強くなっている状態。
- 2 生地が徐々に弾力を失いはじめ、粘りが強くなる状態。
- 3 弾力がなくなって粘着性が強くなり、流動性を帯びている状態。
- 4 完全なオーバーミキシングとなり、パン生地としては不適切な状態。

問 57 次のうち、生地の基本配合でドライイーストを使用するパンとして最も適切なものを選びなさい。

- 1 グラハムブレッド
- 2 クロワッサン
- 3 フランスパン（パン・トラディショナル）
- 4 ブリオッシュ

問 58 次の中種法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 機械耐性に優れ、量産化に適している。
- 2 製品の保存性がよく、老化が遅い。
- 3 直捏法^{こね}に比べて、工程所要時間が長い。
- 4 生地の発酵のためのスペースは少なく済むため、リテールベーカーリーやスーパー等のインスタベーカーリーで多く採用している。

問 59 次の製パン工程のパンチに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 発酵が終わったパン生地を、目的の重量に正確に切り分ける工程を指す。
- 2 分割した生地を丸めたりまとめたりする工程を指す。
- 3 適正に発酵した生地を押す工程で、フィンガーテストと呼ばれる発酵状態の確認方法がある。
- 4 成型した生地を焼成前に再度発酵させ、製品容積の70～80%まで膨張させる工程で、「最終発酵」「二次発酵」とも呼ばれる。

問 60 次のうち、型焼きパンに腰折れ（ケービング）が起こる原因として誤っているものを選びなさい。

- 1 発酵させすぎる。
- 2 型生地比容積が大きい。
- 3 水分や油分が多くて生地が軟らかい。
- 4 オーブンから出してすぐにショックを与える。

