

令和7年度

広島県製菓衛生師試験問題

試験時間
14時 ～ 16時

科目
○衛生法規
○公衆衛生学
○食品学
○食品衛生学
○栄養学
○製菓理論
○製菓実技
(いずれか1つを選択) { 1 和菓子
2 洋菓子
3 製パン

指示があるまで開いてはいけません

受験の際の注意事項

- 1 受験票は、机の番号の下に並べて置いてください。
- 2 机の上には、受験票、筆記用具、時計以外は置いてはいけません。
- 3 試験が始まったら、まず**解答用紙に受験番号を記入してください。**
- 4 問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 5 解答用紙の解答欄には、答えを1つ記入してください。2つ以上の記入や、数字が判別できない場合は、その解答は無効になります。
- 6 **製菓実技(問55～問60)は、選択問題です。解答用紙に選択した科目(1 和菓子、2 洋菓子、3 製パンのうちいずれか1つ)の番号を記入し、解答してください。選択科目の番号を記入していないと、解答は無効になります。**
- 7 試験開始後、**60分間**は退場できません。また、退場した方は、再び入場できません。
- 8 退場する時は、机の上に解答用紙を裏返して置き、静かに退場してください。また、退場後も試験の妨げにならないように、私語は慎んでください。
- 9 問題用紙は、持ち帰ってもかまいません。
- 10 受験票は、必ず持ち帰ってください。

衛生法規

問1 次の製菓衛生師の関係法令に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 製菓衛生師は、覚せい剤の中毒者に該当するときは、免許を取り消されることがある。
- 2 製菓衛生師は、免許証を失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。
- 3 製菓衛生師は、免許証の登録事項に変更を生じたときは、15日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 4 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対して与える。

問2 次の食品衛生法の表示の規制に関する記述について、() に入る語句の組合せのうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「(A) は、一般消費者に対する器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、(B) の意見を聴いて、前条第一項の規定により規格又は基準が定められた器具又は容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。」

- | | A | B |
|---|--------|------------|
| 1 | 厚生労働大臣 | 消費者委員会 |
| 2 | 内閣総理大臣 | 食品安全委員会 |
| 3 | 内閣総理大臣 | 消費者委員会 |
| 4 | 厚生労働大臣 | 薬事・食品衛生審議会 |

問3 次の法律の制定順について、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 製菓衛生師法 → 食品衛生法 → 食育基本法 → 健康増進法
- 2 製菓衛生師法 → 食品衛生法 → 健康増進法 → 食育基本法
- 3 食品衛生法 → 製菓衛生師法 → 食育基本法 → 健康増進法
- 4 食品衛生法 → 製菓衛生師法 → 健康増進法 → 食育基本法

公衆衛生学

問4 世界保健機構（WHO）が定義する健康の記述について、（ ）に入る語句の組合せのうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「健康とは、身体的、（ A ）、（ B ）に完全に良好であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。」

	A	B
1	精神的	社会的
2	衛生的	社会的
3	精神的	科学的
4	衛生的	科学的

問5 次の地域保健法における保健所の業務に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 地域保健に関する思想の普及及び向上に関する事項
- 2 精神保健に関する事項
- 3 介護保険認定に関する事項
- 4 栄養の改善及び食品衛生に関する事項

問6 次の環境基本法に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、騒音、振動、地盤沈下及び悪臭を典型7公害という。
- 2 環境基本法では、5月10日を環境の日と定めている。
- 3 環境基本法における「地球環境保全」とは人類の福祉に貢献するとともに国民の健康で文化的な生活の確保に寄与するものをいう。
- 4 環境基本法には、国の責務、地方公共団体の責務、事業者の責務、国民の責務についての記載がある。

問7 次の環境衛生に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 廃棄物は一般廃棄物と産業廃棄物に大別され、一般廃棄物の収集処理義務は市町村にある。
- 2 水俣病は、土壌汚染に起因する疾病である。
- 3 成人の体の約80%は水分で構成されており、環境基本法で「毎日飲む水は衛生的でなければならない。」とされている。
- 4 令和5年度末時点の日本国内の下水道処理人口普及率は約92%である。

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」において、飲食物を直接取り扱う業務への就業が制限される3類感染症として**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌
- 2 コレラ
- 3 アメーバ赤痢
- 4 パラチフス

問9 次の水及び水道に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 水道水は水道法に基づく水質基準に適合する必要がある、水道事業者等には水道水の検査を行う義務がある。
- 2 水道法に基づく水道水の水質基準において、「一般細菌は検出されないこと」と定められている。
- 3 受水槽の衛生管理として、受水槽に入るまでの水質は水道事業者が管理するが、受水槽及びそれ以降の水質は受水槽の設置者が管理する。
- 4 令和5年度末時点の日本国内の水道普及率は約98%である。

問 1 0 次の感染症のうち、**蚊族が媒介しないもの**を 1 つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 日本脳炎
- 2 マラリア
- 3 ウエストナイル熱
- 4 日本紅斑熱

問 1 1 次の日本の衛生統計に関する記述のうち、**正しいもの**を 1 つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 人口静態統計とは、出生率、死亡率など人口の変動の要因となるできごとを把握するものであり、10 年ごとに行う国勢調査として実施している。
- 2 合計特殊出生率は、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 乳児死亡とは生後 1 年未満の死亡、新生児死亡とは生後 1 週（7 日）未満の死亡をいう。
- 4 2023 年（令和 5 年）の死因の第 1 位は悪性新生物、第 2 位は肺炎、第 3 位は心疾患によるものである。

問 1 2 次の感染症の記述のうち、**誤っているもの**を 1 つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 「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」において、感染症類型は 1 類から 5 類に分類されている。
- 2 感染経路とは、病原体が体内に侵入する経路のことであり、接触感染、飛沫感染、空気感染などがある。
- 3 麻疹は 4 類感染症である。
- 4 ノロウイルスによる感染性胃腸炎は、一年を通して発生しているが、特に冬季に流行する。

食 品 学

問 1 3 次の食品中の水分に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 結合水は、食品中の成分に強く結合し運動性を持たないため、微生物の発育に利用される。
- 2 水分活性（ A_w ）は、食品に含まれる自由水の程度を示したものであり、自由水の割合が高いほど、1よりも大きくなる。
- 3 自由水は、 0°C で凍結し、乾燥すると蒸発する。
- 4 結合水は、脂肪の酸化や酵素反応に関与する。

問 1 4 次の食品中の栄養素に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 食品の五大栄養素は、ビタミン、たんぱく質、水分、脂質、炭水化物である。
- 2 たんぱく質を構成する20種類のアミノ酸のうち、11種類が必須アミノ酸であり、9種類が非必須アミノ酸である。
- 3 食物繊維はビタミンに分類される。
- 4 たんぱく質は、筋肉、内臓、皮膚、血液、毛髪などの生体を構成する主要成分である。

問 1 5 次のうち、食品の色素に関する記述として**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 クロロフィルは、水溶性の植物性色素である。
- 2 ミオグロビンは、なすやしそなどに含まれる植物性色素である。
- 3 アントシアニンは、酸性で青色となる動物性色素である。
- 4 カロテノイドは、脂溶性の植物性色素である。

問 1 6 次の植物性食品に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 米と小麦の主成分は、いずれも食物繊維である。
- 2 豆類は、重要な動物性たんぱく質源である。
- 3 落花生の主成分は、主にたんぱく質で、次いで脂質である。
- 4 リンゴは仁果類である。

問 1 7 次の動物性食品に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 肉類は、一般的にほかの食品に比べて、たんぱく質や脂質が豊富である。
- 2 魚肉には、エイコサペンタエン酸 (EPA) やドコサヘキサエン酸 (DHA) といった飽和脂肪酸が含まれる。
- 3 卵黄はほとんど脂質を含んでいないが、卵白は水分に次いで脂質を多く含む。
- 4 低脂肪乳は、乳脂肪分が3.0%以下と規定されている。

問 1 8 次の食品のうち、販売前に消費者庁への届出を要するものとして、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 栄養機能食品
- 2 機能性表示食品
- 3 特別用途食品
- 4 特定保健用食品

食品衛生学

問 1 9 次の黄色ブドウ球菌食中毒に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 原因食品としては、にぎり飯や折り詰め弁当、生菓子類など、人の手が多くかかる食品が多い。
- 2 潜伏期間は、ほかの食中毒より長く、多くは2～4日間である。
- 3 この菌が増殖するときに産生する毒素は、「テトロドトキシン」と呼ばれており、熱に強く、調理過程の加熱温度ではほとんど壊れない。
- 4 菌が生体内で増殖する際に産生する毒素が体内に吸収されて発症するため、「生体内毒素型」食中毒に分類される。

問 2 0 次のアレルギー物質を含む食品のうち、「特定原材料に準ずるもの」の組合せとして**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア 卵
- イ 大豆
- ウ くるみ
- エ えび
- オ カシューナッツ

- 1 ア、エ
- 2 イ、ウ
- 3 イ、オ
- 4 ウ、オ

問 2 1 次のHACCPに関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 HACCPとは、食品事業者自らが食中毒の原因となる微生物などの危害要因をあらかじめ把握した上で、全工程の中で危害要因を除去低減するために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法のことである。
- 2 わが国では令和3年6月から、小規模事業者も含めたすべての食品等事業者が、コーデックスのHACCP基準に基づく衛生管理を行うことが義務化された。
- 3 従来の衛生管理は食品の最終製品について細菌検査などを行い、合格をもって出荷する方式であったが、HACCPによる衛生管理は、最終製品の検査を1つひとつ行わなくても安全性が確保できる方式である。
- 4 HACCPの7原則12手順の最初の手順は、HACCPチームの編成である。

問 2 2 次の容器包装に入れられた加工食品（菓子を含む）に義務付けられている基本的な表示事項の組合せのうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア 商品名
- イ 消費期限または賞味期限
- ウ 開封後の保存方法
- エ ビタミン含量
- オ 食品添加物

- 1 ア、エ
- 2 イ、ウ
- 3 エ、オ
- 4 イ、オ

問 2 3 次の食中毒に関する記述のうち、**正しいもの**を 1 つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 かつては夏に細菌性食中毒が多発していたが、近年はウイルスや寄生虫によるものも増えてきたことから冬場も含めて通年発生している。
- 2 菓子原因食品となった食中毒では、病因物質として、サルモネラ属菌、ノロウイルス及びクリプトスポリジウムによるものが多い。
- 3 食中毒またはその疑いがある患者を診察した医師は、最寄りの市町村長に届け出ることが食品衛生法で義務付けられている。
- 4 ノロウイルスは、ヒトの腸管の中で増殖するほか、食品中でも増殖するので、食品にウイルスを付着させないことが重要である。

問 2 4 次の食品添加物とその用途の組合せのうち、**誤っているもの**を 1 つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | | | |
|---|------------|-----|-------|
| 1 | サッカリン | ・・・ | 甘味料 |
| 2 | プロピレングリコール | ・・・ | 酸化防止剤 |
| 3 | 亜硫酸ナトリウム | ・・・ | 漂白剤 |
| 4 | プロピオン酸 | ・・・ | 保存料 |

問 2 5 HACCPプランを作成するための7原則に関する次の表の()に入る語句の組合せのうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

原則 1	危害要因の分析 (H A)
原則 2	重要管理点 (C C P) の設定
原則 3	管理基準 (C L) の設定
原則 4	(ア)
原則 5	改善措置の設定
原則 6	(イ)
原則 7	記録の文書化と保管規定の設定

- 1 ア 製造工程図 (フローダイアグラム) の作成
 イ 検証方法の設定
- 2 ア 製造工程図 (フローダイアグラム) の作成
 イ 衛生管理マニュアルの作成
- 3 ア モニタリング方法の設定
 イ 検証方法の設定
- 4 ア モニタリング方法の設定
 イ 衛生管理マニュアルの作成

問 2 6 次の食品営業施設に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 営業施設の基準には、業種に共通する基準である共通基準と業種ごとに定められた個別の基準がある。
- 2 菓子製造業の営業を営もうとする者は、都道府県知事 (保健所長に委任されている場合もある。) へ営業届を提出する必要がある。
- 3 営業者は、施設ごとに食品衛生責任者を選任して、衛生管理を行わせる必要がある。
- 4 水道水以外の水を使用する施設では、1年に1回以上は水質検査を実施して「飲用適」を確認する必要がある。

問 2 7 次の農薬、動物用医薬品及び飼料添加物に対する規制に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 農薬、動物用医薬品及び飼料添加物に対する規制のうち、飼料添加物については、ネガティブリスト制度が採用されている。
- 2 農薬取締法では、登録された農薬のみが製造・輸入・販売・使用できるが、使用者については、「守ることが望ましい基準」が定められている。
- 3 動物のために使用することが目的とされている動物用医薬品は、食品衛生法によって、使用の対象動物や使用方法が規定されている。
- 4 飼料添加物は畜産物が継続的に摂取されることを考慮して、原則として畜産物に残留しない使用方法が義務付けられている。

問 2 8 次の動植物と毒性成分に関する組合せのうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 フグ . . . サキシトキシン
- 2 ジャガイモ . . . ソラニン
- 3 ツブ貝 . . . テトラミン
- 4 トリカブト . . . アルカロイド

問 2 9 次の食品衛生に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 原材料の中には、食肉、魚介類、卵など病原微生物で汚染されているものもあるため、これらの原材料と生のままで喫食する食品との相互汚染が起こらないように、まな板や包丁は食品別に分けて備えておく。
- 2 器具・容器包装については、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入され、この対象範囲は合成樹脂であるが、食品接触面が合成樹脂加工されている牛乳パック等は対象外である。
- 3 消化器系の感染症は発病していない場合でも病原菌の保菌者である場合があり、保菌者の手を通じて食品に病原菌が付いてしまう可能性がある。
- 4 調理器具や食器類等は十分な洗浄を行って汚れを除去することが必要であるが、洗浄が十分でないと次に行う消毒の効果も十分に上げることができない。

問 3 0 次の消毒・殺菌に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 缶詰など長期保存の食品の製造には、耐熱性の芽胞を有する細菌の殺菌が必要であるため、加圧加熱殺菌法が用いられる。
- 2 逆性石けんは、洗浄力が弱い殺菌力が強く、安全性も高いため、食品添加物に指定されている。
- 3 アルコールの殺菌力は濃度によって異なるが、ノロウイルスにはアルコールが効きにくいいため、95%以上の濃度で使用する事が推奨されている。
- 4 紫外線殺菌灯は、人工的に発生させた紫外線を照射する装置であり、食品を照射した場合、中心部までの殺菌効果が期待できる。

栄 養 学

問 3 1 次のビタミンに関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ビタミンEは、抗酸化作用がある。
- 2 ビタミンB₆は、腸内細菌が合成するので欠乏症は起こりにくい。
- 3 ビタミンKは、水に溶けやすい水溶性ビタミンである。
- 4 ビタミンCは、ヒトの体内で合成できない。

問 3 2 「日本人の食事摂取基準（2025年版）」に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 食事摂取基準は、食品衛生法に基づき厚生労働大臣が定める。
- 2 食事摂取基準は、毎年改訂されている。
- 3 高齢者においては、低栄養やフレイルのリスクを有していると食事摂取基準の値を使う対象にならない。
- 4 2025年版では、「生活習慣病及び生活機能の維持・向上に係る疾患等とエネルギー・栄養素との関連」に疾患として骨粗しょう症が加わった。

問 3 3 次の食物繊維に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 水溶性食物繊維は、血中コレステロール値の上昇を抑制する。
- 2 不溶性食物繊維には、カラギーナンなどがある。
- 3 水溶性食物繊維には、ペクチンなどがある。
- 4 食物繊維は、ヒトの消化酵素で消化できない。

問34 次のホルモンに関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 インスリンは、膵臓から分泌され、血糖値を下げる。
- 2 グルカゴンは、膵臓から分泌され、血糖値を下げる。
- 3 アドレナリンは、副腎皮質から分泌され、血糖値を上げる。
- 4 グルココルチコイドは、副腎髄質から分泌され、血糖値を上げる。

問35 次の女性の更年期の身体的特徴に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 LDLーコレステロール値の上昇
- 2 HDLーコレステロール値の上昇
- 3 中性脂肪値の上昇
- 4 骨密度の減少

問36 次の病態に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 肥満状態の栄養管理として、極端な炭水化物制限や脂質制限は望ましくない。
- 2 高尿酸血症は、尿酸生成の過剰や尿酸排せつ機能が高まることにより、血中尿酸値が高値になる病気である。
- 3 高血圧の原因の一つとして食塩の過剰摂取が挙げられる。
- 4 慢性腎臓病（CKD）は、虚血性心疾患や脳血管疾患のリスクとなる。

製菓理論

問37 次の甘味料のうち、含蜜糖に分類されるものとして、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 三温糖
- 2 黒砂糖
- 3 氷砂糖
- 4 白双糖

問38 次の小麦粉についての記述のうち、()に入る**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「小麦粉の製粉工程の中で、小麦粉になる胚乳と分けられる表皮のことを()といい、家畜の飼料として使われる。」

- 1 胚芽
- 2 グルテン
- 3 ふすま
- 4 タピオカ

問39 次のでんぷんについての記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 糊化したでんぷんを、^{アルファ} α でんぷんという。
- 2 糊化の粘度の大きさは、同一濃度ではでんぷんの種類によって異なる。
- 3 でんぷんの老化は、30℃のときが最も進む。
- 4 小麦でんぷんの糊化開始温度は、ジャガイモでんぷんより高い。

問40 次の米粉についての記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 冬期に寒ざらしにした白玉粉を、「寒ざらし粉」という。
- 2 上新粉よりも粒子を細かくしたものが「上用粉」である。
- 3 上新粉よりも粒子を大きくして半乾きにしたものが「かるかん粉」である。
- 4 「ほしい」を砕いたものを「みじん粉」という。

問41 次の膨張剤のうち、ガス発生後に強いアルカリ性を示すものとして、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウム
- 2 炭酸水素アンモニウム
- 3 ベーキングパウダー
- 4 イスパタ

問42 次のうち、**乳化剤でないもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 グリセリン脂肪酸エステル
- 2 フロキシリン脂肪酸エステル
- 3 プロピレングリコール脂肪酸エステル
- 4 レシチン

問43 次の和菓子のうち、半生菓子に分類される和菓子として、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 もなか
- 2 ういろう
- 3 おはぎ
- 4 求肥

問 4 4 次の米粉のうち、**米粉を糊化したもの**を 1 つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 上新粉
- 2 寒梅粉
- 3 白玉粉
- 4 羽二重粉

問 4 5 次の油脂に関する記述のうち、**誤っているもの**を 1 つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 カカオバターの可塑性範囲は狭い。
- 2 生地（生地）の混合工程において、油脂が気泡を抱き込む性質をクリーミング性という。
- 3 小麦粉グルテンの結着を妨げ、製品にサクサクしたもろい食感を与える性質をフライング性という。
- 4 マーガリンは、バターの代用品として、動・植物性油脂や硬化油を主原料として作られたものである。

問 4 6 次のチョコレート類に関する記述のうち、**正しいもの**を 1 つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 カカオバターの主な脂肪酸組成は、パルミチン酸、ステアリン酸、リノレン酸である。
- 2 純チョコレートは、異種脂肪が入っているため、準チョコレートに比べてテンパリング操作がしやすい。
- 3 一般的なホワイトチョコレートには、約 20 % のカカオマス（カカオ固形分）が含まれる。
- 4 テンパリングには、溶かしたチョコレートをボールに入れ、水にあてて冷却しながら攪拌し、やや粘りが出てきたら 31 ～ 32℃ まで再度加熱する水冷法がある。

問47 次のうち、熟成を必要としないチーズとして**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 マスカルポーネチーズ
- 2 エメンタールチーズ
- 3 カマンベールチーズ
- 4 ゴルゴンゾーラチーズ

問48 次の鶏卵に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 卵の乳化力は、卵白のレシチンによるものである。
- 2 鶏卵規格取引要綱では、鶏卵1個の重量が58 g以上64 g未満のものがMとされている。
- 3 卵白は、砂糖を加えると泡沫安定性が著しく増す。
- 4 卵1個に対し卵白の重量比率は、45～60%である。

問49 次のヨーグルトの製法に関する記述のうち、()に入る語句の組合せとして**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「牛乳に乳酸菌を加えて発酵させると乳酸が増えて(A)が下がり、牛乳のカゼインミセルが(B)することでヨーグルトができる。」

- | | A | B |
|---|----|------|
| 1 | 比重 | ラセミ化 |
| 2 | 比重 | ゲル化 |
| 3 | pH | ラセミ化 |
| 4 | pH | ゲル化 |

問50 次の凝固剤に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ゼラチンは牛の骨、牛や豚の皮を原料とした高たんぱく質のコラーゲンが主成分である。
- 2 カラギーナンは、紅藻類（スギノリ、ツノマタなど）を原料とする凝固剤である。
- 3 ペクチンは、植物や果実に含まれる多糖類で、分子量の大きいHMペクチンと分子量の小さいLMペクチンに大別される。
- 4 寒天は、紅藻類（テングサ、オゴノリなど）を原料とする凝固剤である。

問51 次の酒類のうち、醸造酒として**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 日本酒
- 2 ウイスキー
- 3 テキーラ
- 4 カルヴァドス

問52 次の果実に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 熱帯果実にはたんぱく質分解酵素を持つものがあり、これらをゼラチンを用いたゼリー類に使用する場合には一度加熱してから用いる。
- 2 リンゴは、自らエチレンガスを生成し、他の果実の熟成を進める。
- 3 渋柿は、熟すると、分子間呼吸によってアセトアルデヒドを生じ、これがタンニンと反応して水に不溶のコロイドに代わり、渋みを失い甘く感じる。
- 4 果実類の甘味成分であるブドウ糖は、同濃度であればショ糖より甘く感じる。

問53 次の製パン改良剤成分のうち、酸化剤として働くものとして**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 塩化アンモニウム
- 2 炭酸カルシウム
- 3 L-アスコルビン酸
- 4 不活性乾燥酵母

問54 次の製パンのミキシングに関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 冷凍法で作られるパンは、一般的に最終結合段階をやや過ぎたオーバーミキシングのほうが、安定したパンができる。
- 2 最終結合段階の生地は、弾力を失い、流動性を帯びている状態となる。
- 3 フランスパンでは、一般的に最終結合段階の手前のアンダーミキシングの方が、独特の特徴のあるパンができる。
- 4 麩（麩）切れ段階は、グルテンが切れ始めたオーバーミキシングの段階である。

製菓実技(問55～問60)は、選択科目となっています。

1 和菓子、2 洋菓子、3 製パン のうち、いずれか1科目を選択すること。

解答用紙に、選択した科目(1 和菓子、2 洋菓子、3 製パンのうち
いずれか1科目)の番号を記入してから解答すること。

製菓実技

(1 和菓子)

問55 次の「三同割」についての記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 砂糖、餅粉、水の分量が同量である。
- 2 砂糖、卵、餡の分量が同量である。
- 3 砂糖、粉、卵の分量が同量である。
- 4 砂糖、薄力粉、強力粉の分量が同量である。

問56 次の「三つ種」の割合についての記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 生地10g・・・中餡20g
- 2 生地10g・・・中餡30g
- 3 生地20g・・・中餡10g
- 4 生地30g・・・中餡10g

問57 次の「こなし」の生地の配合の割合のうち、()に入るものとして**適当なもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

()	1,000g	薄力粉	100g
餅粉	20g	上白糖	100g

- 1 最中餡
- 2 中割餡
- 3 上割餡
- 4 白火取り餡

問58 次の練切餡に使用する倍割求肥（つなぎ）の使用量として、**最も適切なもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

（※ 倍割とは、砂糖をほかの材料の倍量使用することをいう）

- 1 白並餡 1,000g に対して、倍割求肥 5～15g
- 2 白並餡 1,000g に対して、倍割求肥 20～40g
- 3 白並餡 1,000g に対して、倍割求肥 60～100g
- 4 白並餡 1,000g に対して、倍割求肥 160～200g

問59 次の製菓用語「もどり」の意味についての記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 生地の状態が悪くなること
- 2 いったん膨張した製品の表面などがくぼむこと
- 3 製品が吸水してべたべたになった状態
- 4 材料が時間とともに製品になじみ、おいしくなること

問60 次の和菓子とその原材料の組合せのうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

和菓子		原材料
1	柏餅	上新粉
2	栗饅頭	薄力粉
3	雲平	寒梅粉
4	桃山	道明寺粉

製菓実技 (2 洋菓子)

問 5 5 次の生地に関する記述のうち、**正しい組合せ**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア ジェノワーズ生地は、卵黄、卵白に分けて泡立てる。
- イ スポンジ・ロール生地の基本配合は、卵、砂糖、薄力粉が同量である。
- ウ シフォンケーキの生地には、サラダ油が入る。
- エ ビスキュイ・ジョコンドと呼ばれる生地には、アーモンド粉末が入る。

- 1 ア、イ
- 2 イ、ウ
- 3 ウ、エ
- 4 ア、エ

問 5 6 次のパイに関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 フイユタージュの一般的な配合は、小麦粉を100gとして、塩1.5～2.0g、水45～50g、折込用油脂75～90gである。
- 2 生地の製法は、生地でバターを包む方法、練り込み式、バターで生地を包む方法の3種類に大別される。
- 3 フイユタージュを作るうえで、デトランプ（生地）とバターを三つ折り6回折りこんだ場合、全層数は1,126層になる。
- 4 練りパイは短時間で仕上げられるので、速成法として用いられる。

問 5 7 次のパート・シューの製法に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 シュー生地は一般的な生地と異なり、薄力粉中のでんぷんを活用した生地で、加水・加熱を行い、でんぷんを糊化させる。
- 2 バターと水を沸騰させ薄力粉を入れるが、でんぷんの糊化には80℃以上の高い温度の熱水が必要である。
- 3 卵を加えることで乳化を促し、でんぷんの老化を抑制し粘性を保つことができる。
- 4 でんぷんが糊化された状態で卵を加えると、卵白中の乳化成分（レシチン）が作用し、柔軟な状態の滑らかなゲル状生地になる。

問 5 8 次のガナッシュに関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ガナッシュとは、チョコレートと温めた生クリームを合わせたものである。
- 2 チョコレートに加える生クリームは、風味が壊れるので50℃までの加熱とする。
- 3 チョコレートはカカオ分が高いものがコクがあり風味も良いが、分離しやすい。
- 4 ガナッシュの糖の結晶化を防ぎ、つやのある仕上がりにするため、転化糖（水飴や蜂蜜など）を加えることもできる。

問 5 9 次の洋菓子うち、一般的に原材料として**卵黄を使用しないもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 バヴァロワ
- 2 アマンディーヌ
- 3 ザッハトルテ
- 4 フィナンシェ

問60 次のバターケーキに関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 バターケーキの仕込み方法には、シュガーバター法、フラワーバター法、タブリール法がある。
- 2 バターケーキは、バター、砂糖、卵、薄力粉を同一の分量使用するものから、配合がかなり異なるものまで存在する。
- 3 フラワーバター法では、砂糖とバターをすり混ぜてから、全卵を加えて混ぜ合わせ、最後に薄力粉を加えて、混ぜ合わせる。
- 4 シュガーバター法では、薄力粉とバターを十分に攪拌し、砂糖と全卵を混ぜ合わせたものを少しずつ練り込んでいく。

製菓実技

(3 製パン)

問55 次の基本的なグラハムブレッドの配合（ベーカース・パーセント）において、() に該当する材料として、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

【配合】

強力粉	70%
()	30%
パン酵母	3%
食塩	2%
砂糖	3%
マーガリン	2%
水	65%

- 1 小麦全粒粉
- 2 くるみ
- 3 ライ麦粉
- 4 レーズン

問56 ブレッツェル製造時に使用するラウゲン液として、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 塩化ナトリウム溶液
- 2 水酸化ナトリウム溶液
- 3 塩化マグネシウム溶液
- 4 熱水

問57 次の菓子パンに関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 加糖中種法は中種に砂糖の一部を入れて発酵させる。
- 2 砂糖の添加量が多い（20～30%）ためグルテンの結合を阻害する。
- 3 糖の浸透圧により酵母活性が抑制されるため、捏上温度を高めにする。
- 4 砂糖の添加量が多い（20～30%）ためイースト活性が高まる。

問 5 8 次のフランスパン（ディレクト法）に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 一般的に小麦と砂糖、塩、酵母、水から作られる。
- 2 最も基本的で高い技術を必要としないパンである。
- 3 窯入時に、スチームを入れる。
- 4 一般的に、たんぱく質含量13%以上の強力粉を使用する。

問 5 9 次のパンチに関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 発酵中に発生した炭酸ガスを放出して酸素を供給する。
- 2 生地を引き締める。
- 3 製パンには必要不可欠な工程である。
- 4 生地中の気泡が細かく均等に入るようにすることができる。

問 6 0 次のパン酵母によるパン生地中での炭水化物の発酵に関わる酵素のうち、**不適当なもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 インベルターゼ
- 2 チマーゼ
- 3 マルターゼ
- 4 プロテアーゼ

令和7年度広島県製菓衛生師試験解答用紙

受験番号	
------	--

(衛生法規)

問1	3	問2	3	問3	4
----	---	----	---	----	---

(公衆衛生学)

問4	1	問5	3	問6	2	問7	1	問8※	1, 3	問9	2
問10	4	問11	2	問12	3						

(食品学)

問13	3	問14	4	問15	4	問16	4	問17	1	問18	2
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

(食品衛生学)

問19	1	問20	3	問21	2	問22	4	問23	1	問24	2
問25	3	問26	2	問27	4	問28	1	問29	2	問30	1

(栄養学)

問31	3	問32	4	問33	2	問34	1	問35	2	問36	2
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

(製菓理論)

問37	2	問38	3	問39	3	問40	4	問41	1	問42	2
問43※	1, 4	問44	2	問45	3	問46	4	問47	1	問48	1
問49	4	問50	3	問51	1	問52	4	問53	3	問54	2

(製菓実技) 「1:和菓子 2:洋菓子 3:製パン」から1つ選択し、
1～3の番号を※選択科目欄に記入すること

※ 選択 科目	1
---------------	---

※選択科目番号を記載していない場合、当該科目の解答は無効(=0点)となる

問55	3	問56	1	問57	4	問58	3	問59	4	問60	4
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

※ 選択 科目	2
---------------	---

※選択科目番号を記載していない場合、当該科目の解答は無効(=0点)となる

問55	3	問56	3	問57	4	問58	2	問59	4	問60	2
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

※ 選択 科目	3
---------------	---

※選択科目番号を記載していない場合、当該科目の解答は無効(=0点)となる

問55	1	問56	2	問57	4	問58	3	問59	3	問60	4
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

※印の問題は正答となり得る選択肢が2つあると判断したため、どちらも正解とする