

令和8年度

広島県製菓衛生師試験問題

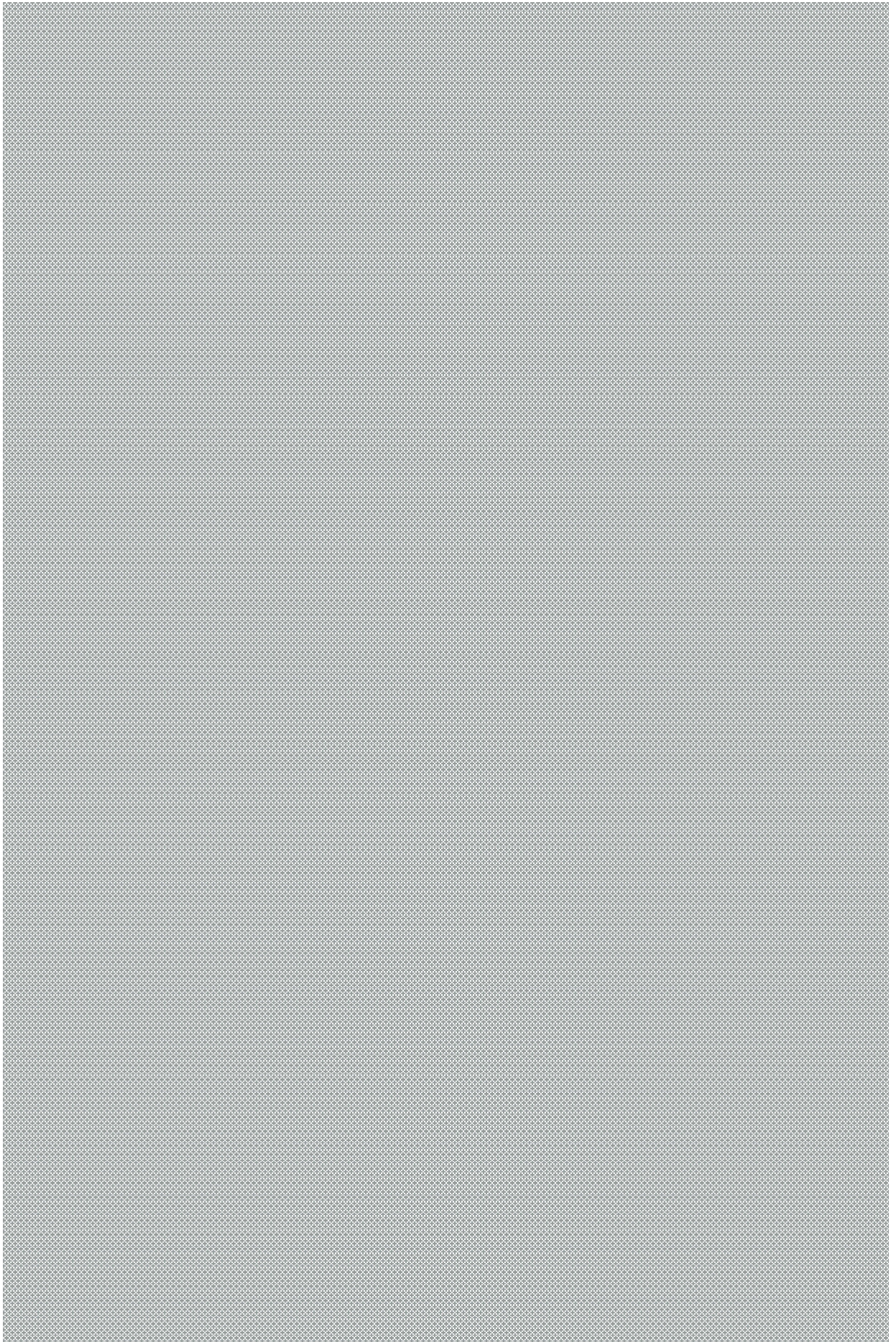
試験時間
14時 ～ 16時

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 次の製菓衛生師法の目的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 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- 2 国民の栄養の改善及び健康の増進に寄与することを目的とする。
- 3 調理に関する技術の向上を図り、国民の食生活の向上に寄与することを目的とする。
- 4 菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

問2 健康増進法第1条の条文について、()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。

「この法律は、我が国における急速な（ A ）の進展及び（ B ）の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする。」

- | | A | B |
|---|-----|------|
| 1 | 少子化 | 疾病構造 |
| 2 | 少子化 | 人口構造 |
| 3 | 高齢化 | 疾病構造 |
| 4 | 高齢化 | 人口構造 |

問3 次の食品表示法における期限表示・保存方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 消費期限は、品質が長く保たれる食品に表示する。
- 2 賞味期限を過ぎると直ちに安全性が失われる。
- 3 期限は、表示された保存方法を守ることを前提に設定されている。
- 4 保存方法の表示は任意であり、期限の表示があれば足りる。

公衆衛生学

問4 日本国憲法第25条の条文について、()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。

「すべて国民は、(A)で文化的な(B)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(C)の向上及び増進に努めなければならない。」

	A	B	C
1	幸せ	ゆとりのある生活	公衆衛生
2	健康	ゆとりのある生活	保健衛生
3	幸せ	最低限度の生活	保健衛生
4	健康	最低限度の生活	公衆衛生

問5 次の環境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 シックハウス症候群の原因となるのは、化学物質のみである。
- 2 一般廃棄物の処理は、市町村の責務である。
- 3 一酸化炭素は、きわめて毒性が強い無色無臭の気体である。
- 4 照度が不足すると、視力の障害や眼精疲労を起こすことがある。

問6 次の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 水道水の給水方式には、直結給水方式と貯水槽水道方式がある。
- 2 水道水質の基準は、食品衛生法により定められている。
- 3 水道法において、水道は「導管及びその他の工作物により、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。
- 4 ペルフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)及びペルフルオロオクタン酸(PFOA)が水質基準項目に追加されている。

問7 次の公害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 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、騒音、振動、地盤沈下、悪臭及び土壌汚染を「典型7公害」としている。
- 2 水俣病の原因物質は、メチル水銀である。
- 3 内分泌かく乱物質は、ホルモン様の作用をすることで正常な内分泌機能を阻害する。
- 4 騒音は、環境基本法において環境基準は定められていない。

問8 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 死亡率は、出生数に対する死亡数の割合のことである。
- 2 人口動態統計は、5年ごとの国勢調査により集計される。
- 3 日本の死亡率は、増加傾向にある。
- 4 平均寿命とは、現在生存している人の平均年齢である。

問9 次の感染症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 狂犬病は、人獣共通感染症である。
- 2 感染症が成立するためには、気象条件、感染源及び感染経路の三条件がそろうことが必要である。
- 3 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、腸管出血性大腸菌感染症は、4類感染症に分類されている。
- 4 病原体を保有していても発症していなければ、周囲に感染を広げることはない。

問 1 0 次の生活習慣病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 がん（悪性新生物）は、生活習慣病には含まれない。
- 2 生活習慣病の予防対策は、成人期から始めれば十分である。
- 3 高血圧症の90%は、二次性高血圧症である。
- 4 日本の糖尿病患者は、1型糖尿病より2型糖尿病が多い。

問 1 1 次の産業保健（労働衛生）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 職場における熱中症対策は、義務付けられていない。
- 2 産業保健の目的は、労働者の健康を守ることである。
- 3 労働者が労働災害により死亡した場合は、労働基準監督署長に届ける必要がある。
- 4 職場におけるストレスチェック制度の導入が義務化されている。

問 1 2 次の衛生害虫とそれにより引き起こされる感染症の組合せのうち、**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 | ノミ | － | ペスト |
| 2 | イエカ | － | 日本脳炎 |
| 3 | マダニ | － | デング熱 |
| 4 | ヒゼンダニ | － | <small>かいせん</small>
疥癬 |

食 品 学

問 1 3 次の食料自給率の記述について、() 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。

食料自給率とは、国内の食料全体の供給に対する食料の国内生産の割合を示す指標であり、(A) と総合食料自給率がある。

現在、食料・農業・農村基本計画に基づき、2030年度におけるカロリーベース総合食料自給率を(B) %とする目標への取組みが行われている。

	A	B
1	品目別自給率	60
2	国内総自給率	45
3	品目別自給率	45
4	国内総自給率	60

問 1 4 次の食品の褐変反応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 皮をむいたリンゴをしばらく空気に触れるように放置すると褐変するのは、メイラード反応によるものである。
- 2 食品に含まれるミネラルが酸化酵素によって酸化され、褐変物質であるメラニンなどを生成するために褐変が起こる。
- 3 カラメル化反応とは、糖類を高温で加熱することで、褐色物質であるカラメルが生じる反応をいう。
- 4 メイラード反応は、糖などのカルボニル化合物とアミノ酸やペプチドなどの反応から生じるため、ペプチドカルボニル反応とも呼ばれる。

問 1 5 次の呈味成分の種類と、代表的な成分とその成分を含む食品の組合せのうち、**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 | 酸味成分 | — | クエン酸 | — | レモン |
| 2 | うま味成分 | — | クロロゲン酸 | — | コンブ |
| 3 | 苦味成分 | — | テオブロミン | — | カカオ |
| 4 | 辛味成分 | — | ピペリン | — | こしょう |

問 1 6 次の鶏卵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 卵殻表面は、微生物などの侵入を防ぐクチクラが存在するため、ザラザラした手触りだが、水洗いで失われる。
- 2 鶏卵は製菓材料としての機能性が高く、卵白の乳化性と卵黄の起泡性は極めて重要な役割を持っている。
- 3 放卵直後の卵内部には気室があるが、時間の経過とともに空気が抜けて、気室が消滅する。
- 4 卵黄の黄色は、フラボノイド色素であるルテイン、ゼアキサンチン、クリプトキサンチンによる。

問 1 7 次のうち、特定原材料の組合せとして**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。

- 1 小麦・アーモンド・落花生
- 2 乳・落花生・りんご
- 3 大豆・カシューナッツ・卵
- 4 かに・卵・くるみ

問 1 8 次の食品の機能性表示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 特定保健用食品は、科学的根拠に基づいた機能を表示した食品で、栄養成分ごとに消費者庁長官が許可している。
- 2 特別用途食品は、乳児の発育や妊産婦、授乳婦、えん下困難者及び病者などの健康の保持・回復などに適する食品である。
- 3 栄養機能食品は、既に科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、機能性を自由に表示することができる。
- 4 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り、販売後に消費者庁長官に届出されたものである。

食品衛生学

問 1 9 次のカンピロバクター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 グラム陽性桿菌である。
- 2 動物の腸管に存在する。
- 3 井戸水がカンピロバクター食中毒の感染原因となることはない。
- 4 感染してから概ね30分程度で下痢、腹痛などの症状が起こる。

問 2 0 次のボツリヌス菌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 菌の種類はA～Eの5つの型に分類され、人が食中毒を起こすのはA型のみである。
- 2 酸素がない食品中で増殖する。
- 3 自家製のハム・ソーセージや加熱工程のない瓶詰などの保存食品が主な食中毒の原因になっている。
- 4 ボツリヌス菌が原因で起こる食中毒の主症状は頭痛、めまい、複視、発語障害などの神経症状である。

問 2 1 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 潜伏期間は、他の食中毒より長く2～4日間である。
- 2 食品中で黄色ブドウ球菌が増殖したときに作られる毒素によって発症する。
- 3 食中毒症状としては、主に発熱であり、嘔吐、下痢及び腹痛は起こらない。
- 4 原因食品としては、鶏刺しや牛レバ刺しなどの生肉料理が多い。

問 2 2 次のノロウイルス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 ノロウイルス食中毒は冬場に多く発生する傾向があるが、1年を通して発生する。
- 2 ノロウイルスの失活化には、消毒用アルコールが有効である。
- 3 ノロウイルス食中毒の潜伏期間は、通常24～48時間である。
- 4 体調不良などの症状が認められない場合でも、ノロウイルスに感染している無症状病原体保有者（不顕性感染者）が存在する。

問 2 3 次の食品を取り扱う従事者の衛生管理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 腸管出血性大腸菌に感染しても、症状が軽ければ飲食物に直接触れる業務に従事することができる。
- 2 作業前の手洗いの際、指輪や腕時計を外す。
- 3 作業中に汚れものや生ものを取り扱った手は、手洗いが必要である。
- 4 トイレには、作業時に着用する作業衣、帽子及び履物のまま入らない。

問 2 4 次のHACCPの7原則に関する表の（ ）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	危害要因分析（HA）の実施
原則 2	重要管理点（CCP）の設定
原則 3	（ A ）の設定
原則 4	管理基準に対応するモニタリング（監視・測定）方法の設定
原則 5	管理基準からの逸脱が認められた際の改善措置の設定
原則 6	（ B ）
原則 7	記録の文書化と保管規定の設定

A

- 1 各CCPにおける管理基準（CL）
- 2 各CCPにおける管理基準（CL）
- 3 一般衛生管理プログラム
- 4 一般衛生管理プログラム

B

- 1 HACCPチームの編成
- 2 検証方法の設定
- 3 検証方法の設定
- 4 HACCPチームの編成

問 2 5 次の食品のうち、特定原材料に準ずるものとして**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 キウイフルーツ
- 2 バナナ
- 3 いちご
- 4 もも

問 2 6 次の食品添加物の種類と物質名の組合せのうち、**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。

- 1 漂白剤 — ソルビン酸
- 2 着色料 — サッカリンナトリウム
- 3 膨張剤 — 炭酸水素ナトリウム
- 4 保存料 — 亜硝酸ナトリウム

問 2 7 次の食中毒の原因となる自然毒の名称とそれを含む動植物の組合せのうち、**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。

- 1 テトロドトキシン — ふぐ
- 2 ソラニン — オニカマス
- 3 アミグダリン — スイセン
- 4 テトラミン — ツキヨタケ

問 2 8 次の水分と水分活性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 食品中の水分は微生物が増殖に利用できる自由水と、利用できない結合水に分けられる。
- 2 食品中の水分を自由水の割合で表したものを水分活性という。
- 3 自由水の割合が高い食品は、水分活性が1.00に近い数値となる。
- 4 食品中の結合水が多くなると、水分活性が高くなる。

問 2 9 次の殺菌など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 紫外線殺菌灯は、光線の当たらない部分には効果がない。
- 2 滅菌とは、すべての微生物を死滅させることである。
- 3 商業的殺菌とは、完全な無菌状態ではないが、食中毒や腐敗に関わる微生物を殺菌処理することである。
- 4 牛乳の低温殺菌法は、加熱による風味の劣化を防ぎながら、芽胞を死滅させることができる。

問 3 0 次の食品中の有害物質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 1968年、ポリ塩化ビフェニル（PCB）が食用油に混入し、西日本一帯で広範囲な食中毒が発生した。
- 2 食品中の放射性セシウムについては、基準値が定められている。
- 3 デオキシニバレノールは、りんごを汚染するカビ毒である。
- 4 輸入されたトウモロコシなどの穀類、ピーナッツ、ピスタチオなどのナッツ類は、カビ毒（アフラトキシン）の汚染がしばしば問題になる。

栄 養 学

問 3 1 次のアミノ酸のうち、必須アミノ酸として**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 フェニルアラニン
- 2 メチオニン
- 3 アルギニン
- 4 トレオニン

問 3 2 次の消化と吸収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 咀嚼は、化学的消化である。
- 2 消化酵素による栄養素の分解は、生物学的消化である。
- 3 小腸での栄養素の吸収は、すべて能動輸送で行われる。
- 4 吸収された水溶性栄養成分は、門脈を経て肝臓に取り込まれる。

問 3 3 身長165cm、体重60kgの成人のBMI (Body Mass Index) の値に**最も近いもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 18
- 2 22
- 3 26
- 4 30

問34 次の「日本人の食事摂取基準（2025年版）」における栄養素の指標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 推定平均必要量は、摂取不足の回避を目的として設定されている。
- 2 推奨量は、対象となる集団の半分の者が必要量を満たすと推定される摂取量である。
- 3 目標量は、十分な科学的根拠が得られない場合に設定され、目標量を摂取していれば、不足状態を示す者はほとんどない。
- 4 目安量は、生活習慣病予防のために現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量として設定されている。

問35 次のライフステージ別の疾患など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 妊娠糖尿病とは、妊娠して初めて発症した糖尿病には至っていない耐糖能異常である。
- 2 学童期・思春期では、著しい成長に伴い鉄の需要が高まるため、鉄分の摂取を心がける。
- 3 女性の更年期は、血液中のHDLコレステロール値の上昇や骨密度の増加などが生じる。
- 4 高齢期の老化に伴う種々の身体機能の低下を基盤とし、さまざまな健康障害に対する脆弱性が高まっている状態をフレイルという。

問36 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Aは、脂溶性ビタミンである。
- 2 ビタミンDの欠乏症として、幼児の骨軟化症、成人のくる病がある。
- 3 日本人の食事摂取基準（2025年版）には、ビタミンKの耐容上限量は設定されていない。
- 4 ビタミンB₂は、熱に比較的安定で、光やアルカリに分解されやすい。

製菓理論

問 3 7 次の砂糖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 砂糖に酸を加えると、加水分解で転化糖ができる。
- 2 砂糖に酵素（インベルターゼ）を作用させると、ブドウ糖と果糖が生じる。
- 3 転化糖は砂糖に比べ、吸湿性が高い。
- 4 転化糖は砂糖に比べ、結晶化しやすい。

問 3 8 次のでんぷん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 アミロペクチンは、ブドウ糖が直鎖状につながったものである。
- 2 饅頭を蒸したり、ビスケットやスポンジを焼くのは、でんぷんを糊化するためである。
- 3 β でんぷんは、糊化した状態である。
- 4 吸湿性は、トウモロコシのでんぷんの方がジャガイモのでんぷんより大きい。

問 3 9 次のうち、もち米を加水加熱してでんぷんを糊化させてつくるものとして**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 白玉粉
- 2 上新粉
- 3 羽二重粉
- 4 道明寺粉

問 4 0 次のうち、フォンダンを作る際のシロップの煮詰め温度として、**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。

- 1 175℃前後
- 2 155℃前後
- 3 135℃前後
- 4 115℃前後

問 4 1 次の乳化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 親油性の強い乳化剤は、水の中に油が微粒子となって均一に分散される。
- 2 レシチンは天然の乳化剤で、大豆や卵黄に含まれる。
- 3 乳化剤は、でんぷんの老化防止作用がある。
- 4 乳化剤は、粉末状のものを混ざりやすくし、沈殿を防止する。

問 4 2 次の着色料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 天然着色料は安定性が高いが、色調が変化しやすい。
- 2 フラボノイド系天然着色料には、パプリカ、クチナシがある。
- 3 カステラ、しょう油には、食用赤色2号を使用してはならない。
- 4 水溶性着色料は、金属イオンの影響を避けるため容器はガラス製が良い。

問 4 3 次の和菓子の基本的な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 どら焼き — 卵と砂糖、小麦粉を用い、少量の蜂蜜とみりん、重曹を加え、平鍋で丸く焼いて、小倉餡などを挟む。
- 2 求肥 — 上用粉に水を加えてしっかりと混ぜ合わせ、加熱後、砂糖と水飴を加えて練り上げる。
- 3 ボーロ — 片栗粉に卵と砂糖、塩、膨張剤、少量の小麦粉を加えて混ぜ、薄くのばし、型抜きをして焼く。
- 4 きんつば — 小麦粉に温湯を加え、^{かくはん}攪拌して粘りを出し、餡の表面に薄くつけて焼く。

問 4 4 次のくるみ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 生のくるみは、乾燥くるみに比べて酸化しやすい。
- 2 生のくるみは、乾燥くるみに比べて水分含有量が多い。
- 3 生のくるみを乾燥させることによって、保存性が高まる。
- 4 生のくるみをローストすることによって、香ばしくなる。

問 4 5 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 卵白の成分は約30%が水分でできており、脂質をほとんど含まないことが大きな特徴である。
- 2 バターケーキなど脂質を多く含む生地がうまく乳化できるのは、卵黄に含まれるレシチンの「乳化作用」の効果である。
- 3 一般的に鶏卵1個当たりの重量比率は、卵殻10～12%、卵白45～60%、卵黄26～33%である。
- 4 カスタードプリンは、牛乳、砂糖及び卵の均質混合物を卵の熱凝固性によってゲル化したものである。

問 4 6 次の牛乳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 牛乳の固形分のうち最も多いのはコラーゲンで4.8%程度、次に脂質3.8%程度、たんぱく質3.3%などが含まれている。
- 2 牛乳中のたんぱく質の約80%はカゼインである。
- 3 牛乳を加熱すると、乳酸が増えて徐々に酸性に変わり、全体がゲル状に固まってヨーグルトができる。
- 4 牛乳の製造工程では、必ず均質化が行われる。

問 4 7 次のカカオ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 カカオバターは、カカオ豆に含まれる脂肪で、豆の種類によって多少差はあるが、約80%含まれている。
- 2 カカオバターは、淡黄白色で融点が33～35℃、凝固点は27℃内外の固体脂肪でカカオ特有の芳香を持っている。
- 3 カカオポッドを割ると、カカオパルプと呼ばれる白い果肉に包まれたカカオ豆が30～50個ほど並んでいる。
- 4 チョコレートを口に入れる前は硬いが、口に入れるとすぐ溶けるのは、カカオバターの可塑性範囲が狭いという性質によるものである。

問 4 8 次の記述のうち、**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 パータ・ボンブは、卵黄に沸騰したシロップ液を加え、湯せんで混ぜながら80～85℃ぐらいまで熱を加えて、泡立てながら冷却する。
- 2 生クリームのオーバーランは、 $(\text{ホイップ後の体積} - \text{ホイップ前の体積}) \div \text{ホイップ前の体積} \times 100$ の式で計算できる。
- 3 フイユタージュ・アンヴェルセは、デトランプで油脂を包み、折り畳む方法である。
- 4 ゼラチンの成分は通常、16%以下の水分、1～2%の無機質、0.5%以下の脂質を含み、ほとんどがたんぱく質である。

問 4 9 次の記述のうち、**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 クレーム・オ・ブール・ア・ラングレーズを作る際、クレーム・アングレーズを100℃まで熱し、粗熱をとってから、ホイップしたバターに加える。
- 2 生クリームの泡立ちは、乳脂肪の被膜（脂肪球膜）が崩れ、脂肪球同士がくっつき、凝集して、中心に気泡を形成することで起こる。
- 3 クレーム・ダイヤモンドは、クレーム・パティシエールにムラング・イタリエンヌを加えたクリームである。
- 4 クーベルチュールは、カカオマスに粉糖、全脂粉乳、カカオパルプを加えロールですり潰し、精鍊したものである。

問 5 0 次の果物の分類と果物の名称の組合せのうち、**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 ^{しょうか}漿果類 — イチジク
- 2 核果類 — ナシ
- 3 仁果類 — ビワ
- 4 準仁果類 — レモン

問 5 1 次の香辛料のうち、辛味性香辛料として**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。

- 1 シナモン
- 2 コリアンダー
- 3 キャラウェイ
- 4 ジンジャー

問 5 2 次のナッツ類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 クルミは、リノール酸、リノレン酸を比較的多く含む。
- 2 チェスナッツの主成分は、たんぱく質と油脂である。
- 3 アーモンドにはビターとスイートの2種類があり、アミグダリン含有量はビターの方が多い。
- 4 ピスタチオナッツは、「ナッツの女王」ともいわれる。

問 5 3 次の製パン時にモルトエキスを添加する目的として**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 生地を弾性を強化する。
- 2 風味を改善する。
- 3 製品の老化を抑制する。
- 4 クラストの焼き色を付ける。

問 5 4 次の酵母による発酵に関する記述について、() 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。

酵母はパン生地中の麦芽糖を取り込み、(A) によりブドウ糖に分解し、ブドウ糖は(B) により(C) と(D) を生成する。
(D) はパン生地を膨張させる。

	A	B	C	D
1	アミラーゼ	インベルターゼ	炭酸ガス	アルコール
2	アミラーゼ	プロテアーゼ	ペプチド	炭酸ガス
3	マルターゼ	インベルターゼ	食物繊維	乳酸
4	マルターゼ	チマーゼ	アルコール	炭酸ガス

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 次のどら焼きの生地の基本配合で、薄力粉330gを使用して製造する場合に加える上白糖の分量のうち、**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 100g
- 2 300g
- 3 500g
- 4 600g

問56 次のうち、浮島の原材料として**適当でないもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 薄力粉
- 2 上新粉
- 3 全卵
- 4 糸寒天

問57 次のうち、包餡・成型した後に蒸し上げて製品とするものとして**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 桜餅
- 2 柏餅
- 3 桃山
- 4 石衣

問 5 8 次の和菓子のうち、基本配合として糸寒天を**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 錦玉羹
- 2 練羊羹
- 3 蒸し羊羹
- 4 淡雪羹

問 5 9 次の道明寺羹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 鍋に糸寒天と水を入れ火にかけ、寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を加える。
- 2 煮詰め上がり際に水飴を加え、目の細かいふるいでこす。
- 3 蒸した道明寺粉と寒天を強くしっかり混ぜ合わせる。
- 4 粗熱をとってから、流し型に流して固める。

問 6 0 次の水羊羹の製造時の注意点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 寒天を溶かすときに必要以上にかき混ぜると、寒天のコシが強くなる。
- 2 塩は、甘みを整え、水臭さをなくすために加える。
- 3 急に冷やすと離水しやすくなるため、常温になるまで置いてから冷蔵庫に入れる。
- 4 冷やしすぎると、羊羹のコシが弱くなる。

製菓実技 (2. 洋菓子)

問55 次のロールケーキの生地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 基本配合において、生地には強力粉を用いる。
- 2 生地が薄くて水分が蒸発しやすいため、焼成温度を低めに設定し、ゆっくり時間をかけて焼き上げるとよい。
- 3 下火が強すぎると、巻くときにひび割れしやすい。
- 4 下火をきかせて先に表面に火が入るようにするとよい。

問56 次のマカロン・リスやそ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 生地が締まりすぎたら、少量のメレンゲを加え、硬さを調整する。
- 2 絞った生地をすぐに焼かずにしばらく乾かすことで、生地が落ち着き、表面に薄い膜ができ、油が浮くのを防ぐ。
- 3 表面がつるつると滑らかな、軟らかいマカロンである。
- 4 焼いたときに底面から飛び出す「エピ」と呼ばれる縁が特徴となる菓子である。

問57 次のソース・アングレーズ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 すり合わせをした卵黄に牛乳を加える際、卵黄が凝固しすぎないように注意する。
- 2 卵黄は1℃の温度差で大きく状態が変化するため、卵液の表面温度を測定する。
- 3 卵液の温度が75～80℃程度になると、とろみがつき、炊き上げの目安となる。
- 4 炊き上がったら速やかにボウルに移し、粗熱をとる。

問58 次の洋菓子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 オペラは、ビスキュイ・ジョコンドにコーヒーシロップをしみ込ませた単層のケーキである。
- 2 タルト類は、大きいものをタルト、小さいものをタルトレット、舟形のをパンケットという。
- 3 クラフティー・オ・スリーズは、クレーム・ダマンドを絞り込み、サ克蘭ボを入れて焼く菓子である。
- 4 フィナンシェは、卵白にグラニュー糖・塩を混ぜたものに焦がしバターとアーモンドパウダーを加えて焼き上げた菓子である。

問59 次の洋菓子用語の説明について、**正しい説明**の組合せを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア シュミゼとは、(型の内側に) 焼き上がった生地などを敷き込むことである。
- イ サブラージュとは、バターを塗る、バターを加える、デトランプで油脂を包むことである。
- ウ フォンサージュとは、タルト生地などを型に敷き込むことである。
- エ トランペとは、余分な生地を切り落とすことである。

- 1 ア・イ 2 ア・ウ 3 イ・エ 4 ウ・エ

問60 次の菓子のうち、メレンゲを使わずに作る菓子として**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 パリ・ブレスト
- 2 ラング・ド・シャ
- 3 ミロワール
- 4 ダコワーズ

製菓実技 (3. 製パン)

問55 次に示す基本的な配合（ベーカース・パーセント）の生地名について、**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。

【配合】

強力粉	50%
準強力粉	50%
パン酵母	3%
イーストフード	0.1%
食塩	0.8%
砂糖	25%
脱脂粉乳	3%
卵（中身）	4%
ショートニング	5%
水	56%

- 1 ブリオッシュ生地
- 2 菓子パン生地
- 3 食パン生地
- 4 ベーグル生地

問56 生地重量500gで分割して製造した食パンの焼成後の重量が、450gであった。この際の焼減率として、**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 90%
- 2 80%
- 3 20%
- 4 10%

問 5 7 次のクロワッサンの製造時の注意点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 ミキシングは控えめにする。
- 2 ロールイン油脂と生地の硬さは同じにする。
- 3 作業時、生地温が低すぎると生地が傷むので、生地温を室温と同じ温度に調整する。
- 4 折込油脂にバターを使用している場合、ホイロ温度は30℃以下にする。

問 5 8 次の製品のうち、窯入時に蒸気を入れる**必要のないもの**を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

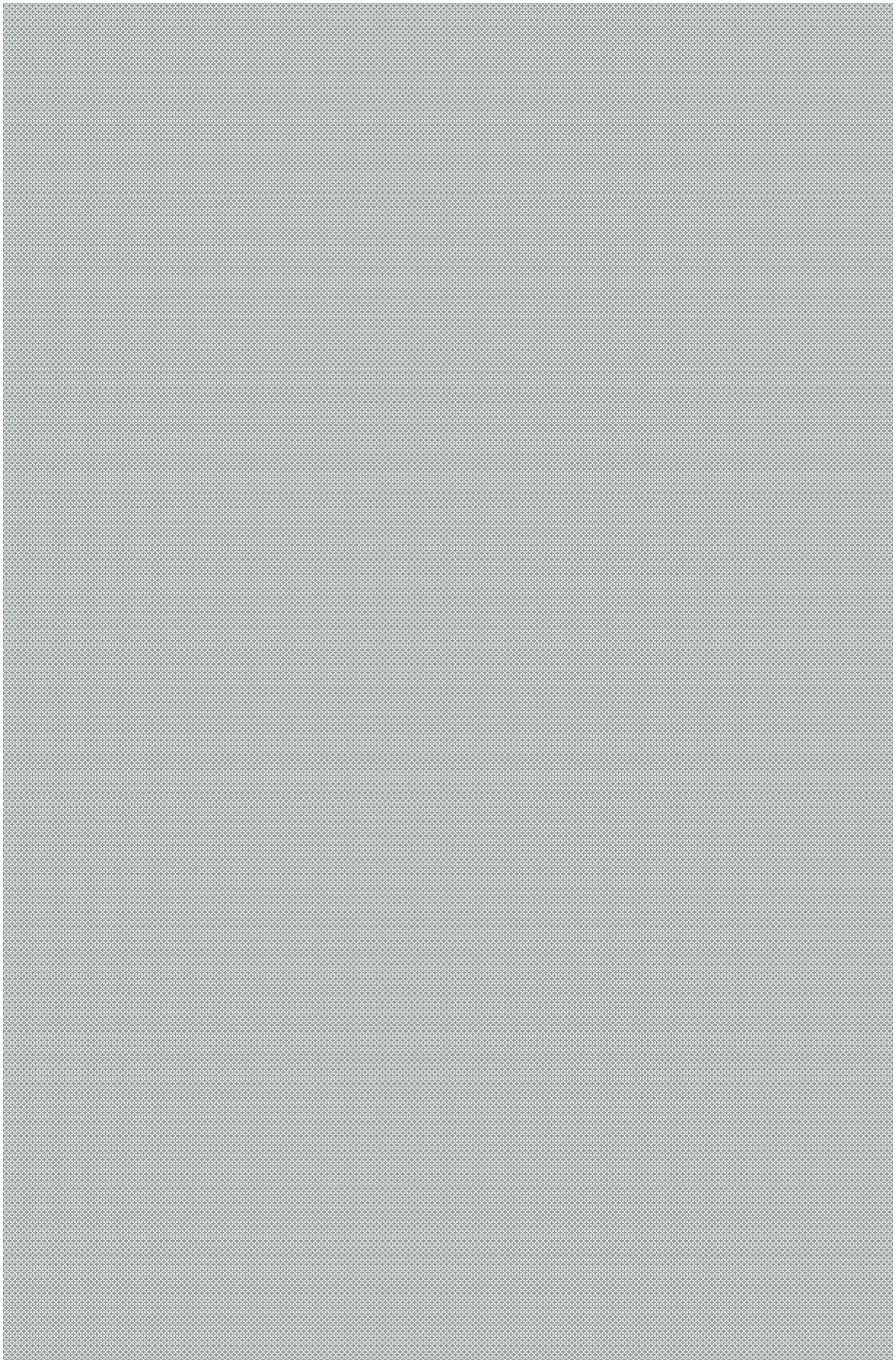
- 1 メロンパン
- 2 パン・ド・カンパーニュ
- 3 カイザーゼンメル
- 4 バゲット

問 5 9 次のミキシングのクリーンアップステージ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 グルテンが形成し始めて生地がつながりだし、弾力が出てくる段階。
- 2 材料に水を加えて軽く混合しただけで、材料が雑然と混ざっている状態。
- 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 グルテンの形成と水和が終了し、しっかりとした生地となる段階。

問 6 0 次の直捏法じかこねと比較した中種法の説明として、**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 ボリュームが出やすい。
- 2 機械耐性に優れる。
- 3 老化が早い。
- 4 大型ベーカリーに適した製法である。



令和8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	4	問2	3	問3	3
----	---	----	---	----	---

(公衆衛生学)

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

(食品学)

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

(食品衛生学)

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

(栄養学)

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

(製菓理論)

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

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

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

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