

令和 8 年度香川県製菓衛生師試験問題

試験日・会場：令和 8 年 8 月 5 日(水) 香川県社会福祉総合センター

試験時間：午後 2 時から 4 時まで〔2 時間〕

試験科目：衛生法規・公衆衛生学・食品学・食品衛生学・栄養学・製菓理論及び実技

指示があるまで開かないでください

「注意事項」

- 1 指示がありましたら、答案用紙に氏名および受験番号を正確に記入し、また、該当する受験番号を鉛筆で塗りつぶしてください。
- 2 試験問題のページ数（23 ページ）を確認し、落丁又は乱丁がないか調べてください。もし、落丁などがあれば、手をあげてください。
- 3 問題は、6 科目で 60 問あります。解答は、四肢択一となっていますので、番号を一つだけ選び、答案用紙の該当する番号を鉛筆で塗りつぶしてください。二つ以上選択した場合は、不正解とします。
- 4 試験科目「製菓理論及び実技」のうち、製菓実技は選択問題です。「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」のいずれかを選択し、答案用紙の該当する分野を丸で囲んでください。選択していない場合及び二つ以上の分野を選択した場合、採点されません。
- 5 試験問題は、持ち帰ってください。
- 6 試験開始後、1 時間は退室できません。1 時間を経過して退室するときは、手をあげて、係員の指示があるまでお待ちください。その後、忘れ物のないよう荷物等全てを持って試験室を出てください。ただし、試験終了 5 分前からは退室できません。

なお、一度退室した方は再入室できません。

答案用紙（マークシート）の記入方法は、
裏表紙（最後のページ）に説明があります。

I 衛生法規（3問）

問1 次の各法規に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 製造物責任法（PL法）における「欠陥」とは、その製造物が通常備えているべき安全性を欠いていることを指す。
- 2 食品表示法において、そばは特定原材料に分類されている。
- 3 食品安全基本法において、食品健康影響評価（リスク評価）は消費者庁が担当する。
- 4 健康増進法では、受動喫煙の防止が規定されている。

問2 次のうち、製菓衛生師法施行令第2条で規定する製菓衛生師名簿の登録事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 登録年月日
- 2 免許の取消しに関する事項
- 3 生年月日
- 4 住所地都道府県名

問3 次の製菓衛生師免許証に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 免許証の記載事項に変更が生じた場合は、居住地の都道府県知事に対し、免許証の書換え交付を申請できる。
- 2 免許証を紛失した場合のみ、免許証の再交付を申請できる。
- 3 製菓衛生師が死亡した場合でも、名簿登録の消除を申請すれば、免許証を返納する必要はない。
- 4 再交付を受けた後に紛失していた免許証を発見したときは、発見した日から5日以内に、これを返納しなければならない。

Ⅱ 公衆衛生学（9問）

問4 次の公衆衛生に関する記述のうち、（ ）に入る語句の組み合わせとして正しいものを1つ選びなさい。

ウインスローは、「公衆衛生とは、環境衛生の改善、伝染病予防、（ A ）に関する教育、疾病の早期診断と予防的治療のための医療及び看護サービスの組織化、および地域社会のすべての人に、健康保持のための適切な生活水準を保障する社会制度の発展のために、（ B ）により、疾病を予防し、生命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進を図る（ C ）である」と定義している。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|-------|-------------|-----------|
| 1 | 運動 | — 自治体の努力 | — 自治体の措置 |
| 2 | 生活習慣病 | — 政府の努力 | — 行政による措置 |
| 3 | 生活習慣病 | — 個人の努力 | — 科学技術 |
| 4 | 個人衛生 | — 地域の組織的な努力 | — 科学技術 |

問5 次のうち、保健所が行う業務として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 精神保健に関する事項
- 2 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 3 保健センターの設置
- 4 人口動態統計その他地域保健に係る統計に関する事項

問6 令和6年における日本の死因第2位を次の選択肢から1つ選びなさい。

- 1 心疾患
- 2 肺炎
- 3 悪性新生物
- 4 脳血管疾患

問 7 次の調理場での衛生動物への対策に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 餌の臭いを発生させないように、食物残渣や野菜などを放置しないようにする。
- 2 ネズミは餌の存在を嗅覚より視覚で察知する。
- 3 ネズミは進入口を設けて調理場に入ってくるので、侵入穴をふさぐことが有用である。
- 4 ゴキブリはタマネギ臭を好む。

問 8 次のうち、環境基本法で公害として、定義されていないものを1つ選びなさい。

- 1 大気汚染
- 2 水質汚濁
- 3 電波障害
- 4 土壌汚染

問 9 次の感染症の予防に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 感染症は、感染症の成立の三条件である「感染源」、「感染経路」、「感受性のある宿主」が揃うことで成立する。
- 2 代表的な感染経路である接触感染の1つに、経口感染があげられる。
- 3 麻しんの主たる感染経路は接触感染である。
- 4 宿主の感受性対策として、予防接種は有効である。

問 10 次の生活習慣病の疾病予防に関する事項のうち、2次予防に最も適切なものを1つ選びなさい。

- 1 運動
- 2 人間ドック
- 3 リハビリテーション
- 4 食事節制

問 1 1 次の健康に関する定義の記述について、() に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

世界保健機関（WHO）は、健康について「健康とは状態であり、(A)、精神的そして(B)に完全に良好であり、単に(C)や虚弱ではないという状態ではない。」と定義している。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-----|---|-----|---|-----|
| 1 | 身体的 | — | 社会的 | — | 疾病 |
| 2 | 経済的 | — | 社会的 | — | 貧困 |
| 3 | 科学的 | — | 人道的 | — | 疾患 |
| 4 | 衛生的 | — | 環境的 | — | 不健全 |

問 1 2 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より、飲食物を直接触れる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つ選びなさい。

- 1 ノロウイルス
- 2 コレラ
- 3 細菌性赤痢
- 4 腸管出血性大腸菌感染症

Ⅲ 食品学（6問）

問 1 3 次の食品の水分活性についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品中の水分には、結合水と自由水の2種類がある。
- 2 自由水は微生物や菌の繁殖に利用されない。
- 3 水分活性の値は、1.00 を越えることはない。
- 4 結合水の多い食品は乾燥しにくく、逆に、自由水の多い食品は乾燥しやすい。

問 1 4 次の果実類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ブドウは漿果類に分類される。
- 2 リンゴは収穫後、長期間保存する方法として、「CA貯蔵」が用いられる。
- 3 ウンシュウミカンに含まれるヘスペリジンは、ミカン缶詰のシロップの白濁の原因物質になることがある。
- 4 渋柿の渋味の原因物質は不溶性のタンニンである。

問 1 5 食品と代表的な辛味成分に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

	（食 品）		（辛味成分）
1	トウガラシ	—	ジンゲロン
2	カラシ	—	アリルイソチオシアネート
3	コショウ	—	カプサイシン
4	ショウガ	—	ピペリン

問 1 6 食品とその製造に利用される酵素の組合せである。最も適当なものはどれか1つ選びなさい。

(食 品)		(酵素名)
1 成型肉	—	グルコースイソメラーゼ
2 果糖ぶどう糖液糖	—	トランスグルタミナーゼ
3 ナチュラルチーズ	—	キモシン (レンニン)
4 マーマレード	—	ペクチナーゼ

問 1 7 次の食品の表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 くるみはアレルギー表示の特定原材料である。
- 2 栄養機能食品では、n-3 系脂肪酸の栄養機能表示ができない。
- 3 遺伝子を組み換えた大豆は、安全性が認められているため、表示の義務はない。
- 4 有機農産物とは、栽培期間中、化学合成された農薬や肥料を使用しないで生産された農産物をいう。

問 1 8 次の野菜のうち、葉菜類に分類されないものを1つ選びなさい。

- 1 ブロッコリー
- 2 ネギ
- 3 ホウレンソウ
- 4 キャベツ

Ⅳ 食品衛生学（１２問）

問１９ 次のボツリヌス菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを１つ選びなさい。

- 1 起因菌のボツリヌス菌は土壌や水中等に分布し、芽胞を形成する嫌気性菌である。
- 2 毒素の抗原性により複数の型に分類され、型によっては毒素が耐熱性のものもある。
- 3 症状として、めまいや複視など神経系の症状がみられる。
- 4 乳児ボツリヌス症の予防のため、生後１歳未満の乳児には、はちみつを与えないようにする。

問２０ 次の食中毒菌と主な原因食品の組み合わせとして、誤っているものを１つ選びなさい。

（食中毒菌）		（主な原因食品）
1 セレウス菌	—	瓶詰・缶詰食品
2 サルモネラ属菌	—	卵及びその加工品
3 リステリア・モノサイトゲネス	—	ナチュラルチーズ、生ハム
4 ウェルシュ菌	—	カレー、シチュー

問２１ 次の記述で説明している食中毒の病因物質として、正しいものを１つ選びなさい。

- ・食品中ではなく、人の小腸粘膜で増殖する。
- ・芽胞は形成しないが、エタノール等消毒用アルコールに耐性をもつため、不活化の際には次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素系の消毒薬を用いる。
- ・令和８年３月に大阪府の複数の小中学校で生じた、給食パンによる大規模食中毒事例における病因物質と断定された。

- 1 黄色ブドウ球菌
- 2 インフルエンザウイルス
- 3 セレウス菌
- 4 ノロウイルス

問 2 2 次のうち、自然毒による食中毒の原因食品とその有毒成分の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(原因食品)		(有毒成分)	
1	青ウメ	—	青酸配糖体 (アミグダリン)
2	ジャガイモの芽	—	ソラニン類
3	イヌサフラン	—	イヌリン
4	ふぐ	—	テトロドトキシン

問 2 3 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品添加物の使用基準は、物質ごとに定められており、全ての食品で一律である。
- 2 わが国では、食品添加物に対して、指定された物質だけが使用できる「ポジティブリスト制度」を採用している。
- 3 食品中に均一に混和するように注意すれば、使用基準より多く使用しても違反になることはない。
- 4 保存料は、主に食品中の微生物を殺菌することで、食品の保存性を高める効果がある。

問 2 4 次の食品添加物の名称及びその用途に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

(食品添加物の名称)		(用途)	
1	イマザリル	—	防カビ剤
2	プロピオン酸	—	漂白剤
3	ステアロイル乳酸カルシウム	—	乳化剤
4	アスパルテーム	—	甘味料

問 2 5 次の食品のうち、食品表示法において特定原材料又は特定原材料に準ずるものに指定されていないものを1つ選びなさい。

- 1 落花生
- 2 アーモンド
- 3 ピーカンナッツ
- 4 カシューナッツ

問 2 6 次の食品表示法に基づく加工食品の表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品添加物以外の原材料名は、原材料に占める重量の割合が多いものから順に、一般的な名称を記載する。
- 2 すべての添加物は、物質名と用途名を併記する必要がある。
- 3 弁当や総菜など、品質の劣化が急速で、すみやかに消費すべき食品には賞味期限を表示する。
- 4 特定原材料と同一製造ラインを使用する場合、完全に特定原材料を除去することは難しいので「〇〇が入っているかもしれない」という可能性表示をする。

問 2 7 次の食品取扱者の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 毛髪が落ちないように、帽子などを正しく着用する。
- 2 年1回以上は健康診断を受け、健康を確認する。
- 3 手指に化膿性の傷がある場合は、絆創膏を貼り付ければ、直接食品を取り扱う業務に従事してもよい。
- 4 手洗い後の手拭きは、布タオルよりペーパータオルの方が適している。

問 2 8 次の次亜塩素酸ナトリウムを使用した器具の殺菌に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 金属に対しては腐食作用が働くため、使用しない。
- 2 殺菌力は、有機物や汚れの影響を受ける。
- 3 有効塩素濃度が6%の次亜塩素酸ナトリウム原液を用いて、有効塩素濃度200 ppm (0.02%) の次亜塩素酸ナトリウム希釈液を3L調整する際に必要となる原液量は10 mLである。
- 4 若干の毒性があり、食品添加物に指定されていないため、食品に直接使用することはできない。

問 2 9 次の食品衛生法に基づくHACCPに沿った衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 HACCPによる衛生管理は「プロセスチェック方式」である。
- 2 HACCPシステムを効果的に機能させるためには、設備等の衛生管理やねずみ及び昆虫対策などの、一般的衛生管理プログラムの確実な実行が重要となる。
- 3 定められた手順どおりに衛生管理をしていれば、記録の作成は不要である。
- 4 HACCPにおける危害要因分析は、主に、生物学的危害・化学的危険・物理的危険の3種類の危険について分析・評価する。

問 3 0 次のヒスタミンによる食中毒に関する記述について、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

この食中毒は、(A) の魚肉に多く含まれるアミノ酸の一種の (B) が、細菌によりヒスタミンに変化し、そのヒスタミンが増加した魚肉やその加工品を食することで生じる。主な症状は、顔面の紅潮やじん麻疹等である。予防には (C) が重要である。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|-----|-------|----------|
| 1 | 赤身 | ヒスチジン | 十分な加熱 |
| 2 | 白身 | ヒスチン | 一貫した低温管理 |
| 3 | 赤身 | ヒスチジン | 一貫した低温管理 |
| 4 | 白身 | ヒスチン | 十分な加熱 |

V 栄養学（6問）

問3 1 次の栄養素の機能についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生命活動の営みに際して、体外から食物を取り入れ、これを利用する過程を「栄養」という。
- 2 食事より摂取した栄養素から生体成分は合成できない。
- 3 エネルギーを供給する栄養素には、炭水化物（糖質）、たんぱく質、脂質が属する。
- 4 摂取する栄養素の過不足は、身体機能の障害や疾病の原因となる。

問3 2 次の栄養素の消化・吸収に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 でんぷんの消化は、食道から始まる。
- 2 乳糖は、小腸粘膜上皮細胞微絨毛に存在するラクターゼの作用によりグルコースとフルクトースに分解される。
- 3 キモトリプシンは、たんぱく質分解酵素の1つである。
- 4 脂肪は水に溶けないため、酵素的消化は行われない。

問3 3 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 血糖値とは、血液中のショ糖の濃度である。
- 2 フルクトースの甘味は、温度による影響を受け、40℃以下で砂糖より甘くなる。
- 3 自然界に存在する単糖類は、ほとんどがL型である。
- 4 3大栄養素のうち、生体内に最も多く存在するのは炭水化物（糖質）である。

問 3 4 次の脂質についての記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 脂質とはグリセロールと脂肪酸がペプチド結合したものである。
- 2 α -リノレン酸は、必須脂肪酸には含まれない。
- 3 小腸から吸収された長鎖脂肪酸は、毛細血管に取り込まれ、門脈を経て肝臓へと送られる。
- 4 肝臓や組織に運ばれた脂肪酸は、 β 酸化によりエネルギー (ATP) を生成する。

問 3 5 次の無機質に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 鉄は、多量 (主要) 無機質に分類されている。
- 2 成人の体内にあるカルシウム量の 99% が骨と歯に存在している。
- 3 カリウムは、細胞内液に多く含まれ、体液の浸透圧を調節する働きがある。
- 4 カゼインホスホペプチド (CPP) は、カルシウムの吸収率をあげる作用がある。

問 3 6 次の年代別栄養に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 乳児の発育評価には「カウプ指数」や「パーセンタイル曲線」が用いられる。
- 2 幼児期の間食の内容は、胃内滞留時間の長い食物繊維や脂質などが良いとされる。
- 3 日本人の食事摂取基準 (2025 年版) では、成人 1 人 1 日当たりの食塩摂取目標量は、男性 7.5 g 未満、女性 6.5 g 未満である。
- 4 老化に伴う身体機能の低下を基盤とし、種々の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。

VI 製菓理論（１８問）

問３７ 次のうち、小麦粉の記述として、正しいものを１つ選びなさい。

- 1 小麦粉に最も多く含まれる成分は、たんぱく質である。
- 2 小麦粉の性質を左右するのは、でんぷんの質と量である。
- 3 小麦粉のたんぱく質の主成分はグルテニン及びグリアジンであり、これらの混合物をグルテンと呼ぶ。
- 4 薄力粉は強力粉に比べてグルテンの量が多い。

問３８ 次の記述の米粉の種類として、正しいものを１つ選びなさい。

もち精白米を水洗い乾燥して水分を１０～１５％にして製粉し、粒度を８０～９０メッシュ程度にしたもの。

- 1 上新粉
- 2 道明寺粉
- 3 白玉粉
- 4 求肥粉

問３９ 次のでんぷんに関する記述について、正しいものを１つ選びなさい。

- 1 もち米のでんぷんは、アミロースが１００％である。
- 2 糊化したでんぷんは消化吸収されにくい。
- 3 でんぷんを糊化して急激に加熱すると膨れる性質がある。
- 4 一般的に粒子の小さいでんぷんは吸湿性が大きい。

問 4 0 次の油脂に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 油脂は、グリセリンと脂肪酸の結合したエステルである。
- 2 固形脂のかたさが温度の変化によって変わる性質を油脂の可塑性という。
- 3 光は油脂の変敗を促進する。
- 4 炭素数が同じ脂肪酸であれば、二重結合の数が増えるほど融点は高くなる。

問 4 1 次のうち蒸留酒として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ワイン
- 2 ミード
- 3 キルシュワッサー
- 4 日本酒

問 4 2 次の鶏卵に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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す。
- 2 卵黄には、強い乳化作用がある。
- 3 鶏卵は加熱すると凝固するが、卵黄と卵白では異なる温度で凝固する。
- 4 卵白は70%が水分で起泡性があるので、メレンゲをつくるときに使用する。

問 4 3 次のチョコレートに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 純チョコレートは異種脂肪が入っていないので、風味は良好である。
- 2 ブルームは、湿度の低いところで作業した場合に起こりやすい。
- 3 カカオバターは、温度に対する物性変化が顕著である。
- 4 テオブロミンは、カカオバターにはほとんど含まれていない。

問 4 4 次のうち、種実類に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 白ゴマは、黒ゴマの皮をむいたものである。
- 2 アーモンドと砂糖をペースト状に加工したものをマジパンという。
- 3 チェスナッツ（クリ）の主成分は、たんぱく質と脂質である。
- 4 ナッツ類の脂質は、飽和脂肪酸が多く、変敗しにくい。

問 4 5 次のうち、牛乳に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳とは、生乳をろ過、均質化、殺菌、冷却したものである。
- 2 主要成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。
- 3 牛乳に含まれるたんぱく質のうち、最も多いものはラクトアルブミンである。
- 4 カゼインは酸によりゲル化する。

問 4 6 次のうち、構成成分に占める灰分の割合が最も高いものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 黒砂糖
- 2 上白糖
- 3 白双糖
- 4 グラニュー糖

問 4 7 次のうち、凝固材料に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ゼラチンは、テングサやヒラクサなどの紅藻類の海藻からつくられる。
- 2 カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。
- 3 ゼラチンは、冷水には溶けないが、温水に溶けて粘性を持った溶液となる。
- 4 ペクチンは、その分子内の状態により HMP、LMP の2つに分けられる。

問 4 8 次のうち、砂糖が転化したときに生じる成分として、次の組み合わせで正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ブドウ糖とショ糖
- 2 果糖とブドウ糖
- 3 乳糖とブドウ糖
- 4 ショ糖と乳糖

問 4 9 次のうち小麦粉の種類とその用途に関する組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

	種類		用途
1	薄力粉	—	フランスパン
2	中力粉	—	バターロール
3	強力粉	—	食パン
4	強力粉	—	カステラ

問 5 0 次の油脂の加工適性とその利用される菓子に関する組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|----------|---|--------|
| 1 | 可塑性 | — | チョコレート |
| 2 | フライング性 | — | ドーナツ |
| 3 | クリーミング性 | — | ビスケット |
| 4 | ショートニング性 | — | クッキー |

問 5 1 次の乳製品に関する文章で、誤っているものはどれか 1 つ選びなさい。

- 1 脱脂粉乳は、全脂粉乳に比べて品質は安定しているが、風味の点で劣っている。
- 2 加糖練乳は、砂糖（ショ糖）が 4 0 % 以上含まれているために、保存性が高い。
- 3 バターは、クリームから脂肪球を集め、脂肪分を約 6 5 % まで高めたものである。
- 4 バターミルクは、バター製造時の残液で、組成は脱脂乳と似ている。

問 5 2 次のうちペクチン含有量をもっとも多い果実はどれか、1 つ選びなさい。

- 1 レモン
- 2 いちご
- 3 あんず
- 4 梨

問 5 3 次のイーストに関する文章で、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 イーストの発酵に関する酵素は、主にインベルターゼやマルターゼである。
- 2 イーストの活動する温度は、3 5 ～ 3 8 ℃で pH は 8 ～ 9 がもっとも適している。
- 3 ドライイーストは、生酵母の水分を 1 0 分の 1 に乾燥したものである。
- 4 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。

問 5 4 次の文章で、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 食塩は、製パンにおける生地グルテンを弱め、すだちが細くなる。
- 2 製パンでは、水は大切な材料である。
- 3 モルトエキスは、濃厚なシロップ状の糖化液である。
- 4 製パン改良剤は、少量でも効果が大きいので、正確に計量して生地に均一に分散させなければならない。

Ⅵ 製菓実技【和菓子】（6問）

問 5 5 次のうち、和菓子とその分類の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

	(和菓子)		(分類)
1	外郎	—	蒸し物
2	きんつば	—	練り物
3	どら焼き	—	平鍋物
4	錦玉	—	流し物

問 5 6 次の製餡に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 豆は一晩水に漬けると、重量が約2倍、容積が原形の約2.5倍になる。
- 2 含糖率とは、練り上がった餡に含まれる糖類の割合のことである。
- 3 練り上げた餡は、鍋から取り出しできるだけ速く冷ます。
- 4 粉碎した豆に水を加えて練って餡にする。

問 5 7 次のうち、原料として上新粉を使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 すあま
- 2 草餅
- 3 雪平
- 4 浮島

問 5 8 次の生菓子に分類されるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 揚げ饅頭
- 2 むらさめ
- 3 練切
- 4 水羊羹

問 5 9 次のうち、長崎かすてらの一般的な材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 卵
- 2 上白糖
- 3 強力粉
- 4 ハチミツ

問 6 0 次の餡のうち、一般的に最も糖度が高いものを1つ選びなさい。

- 1 もなか餡
- 2 粒餡
- 3 どら焼き餡
- 4 小豆並餡

Ⅵ 製菓実技【洋菓子】（6問）

問55 次のうち、ザッハトルテが代表的な菓子の国として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ドイツ
- 2 オーストリア
- 3 ベルギー
- 4 フランス

問56 次の配合でつくられる洋菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

・ 卵黄：120g	・ グラニュー糖：80g	・ 砂糖：60g
・ 薄力粉：140g	・ 卵白：210g	

- 1 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール
- 2 ケーク・オ・フリユイ
- 3 クレーム・パティシエール・オ・カフェ
- 4 パート・シュクレ

問57 次のムラング（メレンゲ）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ムラング（メレンゲ）に使用する砂糖は、一般的に粉糖、グラニュー糖であるが、つくるメレンゲの用途によって使い分けることも必要である。
- 2 ムラング・シュイスは、湯せんを当てながら泡立ててつくるもので、後から火を通す菓子に用いることが多く、また、いろいろな形に絞って、カラッと焼き、冷菓に添えたりする。
- 3 ムラング・オルディネールは、卵白と砂糖の割合が1:1から1:2であり、飾りにも使われる。
- 4 ムラング・イタリアンヌは、砂糖を少しずつ加えながら泡立ててつくるもので、仕上がりはつやがよくコシも強いのが特徴である。

問 5 8 次のクッキー生地 of 仕込みに関する記述で、() に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを 1 つ選ぴなさい。

生地を必要以上にこね合わせると、生地が強靱になり、生地温度も (A) ので脂っぽいものになる。

ミキサーで仕込む場合もこねすぎると、グルテンの (B) が促され、脂が出てしまい生地が縮んで (C) 食感となってしまう。

- 1 (A) 上がる — (B) 収縮 — (C) かたい
- 2 (A) 上がる — (B) 膨化 — (C) やわらかい
- 3 (A) 下がる — (B) 収縮 — (C) やわらかい
- 4 (A) 上がる — (B) 膨化 — (C) かたい

問 5 9 次の洋菓子製造に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選ぴなさい。

- 1 パート・ブリゼを仕込むときのバターは冷たいバターを使わず、やわらかくしたバターを使う。
- 2 ビスキュイ・ジョコンドはアーモンドパウダーを使用した生地で、小麦粉はつなぎ程度の量を使用する。
- 3 パータ・シューの生地を仕込む際、バターを溶解した熱水中に小麦粉を入れるが、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。
- 4 生クリーム of 泡立ちは乳脂肪の被膜が崩れ、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。

問 6 0 次のうち、チョコレート of テンパリング方法として、誤っているものを 1 つ選ぴなさい。

- 1 フレーク法
- 2 ストレート法
- 3 タブリール法
- 4 水冷法

Ⅵ 製菓実技【製パン】（6問）

問 5 5 次の小麦粉の最適な保存方法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 貯蔵温度は－10℃以下にする。
- 2 湿度は65％を保つ。
- 3 空気の通気性をよくする。
- 4 直射日光を避ける。

問 5 6 次の製品のうち生地生成の過程で冷蔵庫を利用して冷却する必要があるものを1つ選びなさい。

- 1 フランスパン
- 2 バターロール
- 3 ブリオッシュ
- 4 ハードロール

問 5 7 次のうち、製パン法でないものを1つ選びなさい。

- 1 サワ一種法
- 2 液種法
- 3 冷蔵冷凍法
- 4 麩切り法

問 5 8 次のうち、菓子パンの焼き色の艶をよくするために焼成前に表面に塗るものとして最も一般的なものを1つ選びなさい。

- 1 卵
- 2 シロップ
- 3 洋酒
- 4 ブドウ糖

問59 次のイーストドーナツの捏上げ温度と揚げ温度に関する組み合わせで正しいものを1つ選びなさい。

	(捏上げ温度)		(揚げ温度)
1	17℃	—	180℃～190℃
2	22℃	—	210℃～220℃
3	28℃	—	170℃～190℃
4	37℃	—	210℃～220℃

問60 次のうちフランスパンを焼成する際に、蒸気（スチーム）を入れる効果として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ボリュームが出る（切り込みが大きく盛り上がる）。
- 2 内相の気泡が食パンのように細やかで均一になる。
- 3 表皮の艶がよくなる。
- 4 クラストがパリッとした状態になる。

令和8年度香川県製菓衛生師試験 正答

I 衛生法規（3問）

問 1	問 2	問 3
3	4	4

II 公衆衛生学（9問）

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

III 食品学（6問）

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

IV 食品衛生学（12問）

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

V 栄養学（6問）

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

VI 製菓理論及び実技（製菓理論）（18問）

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

VI 製菓理論及び実技（製菓実技：選択科目）（6問）

選択分野	問 55	問 56	問 57	問 58	問 59	問 60
和菓子	3	4	3	2	3	1
選択分野	問 55	問 56	問 57	問 58	問 59	問 60
洋菓子	2	1	4	4	1	2
選択分野	問 55	問 56	問 57	問 58	問 59	問 60
製パン	1	3	4	1	3	2