

## 惣菜製造業技能評価試験(学科) 練習問題

## Souzaiseizougyouginouhyoukashiken(Gakka) Rensyuumondai

定義や種類		解答	
		○	×
1	あぶらであげたころっけや、せんじょう・さっきんしたかつとやさいは、そうざいである。	✓	
	Abura de ageta korokke ya, senjou-sakkin shita kattoyasai wa, souzai de aru.		
2	むしたしゅうまいや、せんじょう・さっきんしたかつとやさいは、そうざいである。	✓	
	Mushita syuumai ya, senjou-sakkin shita kattoyasai wa, souzai de aru.		
3	にたかぼちゃや、ぽてとさらだは、そうざいである。	✓	
	Nita kabocha ya, potetosarada wa, souzai de aru.		
4	むしたじゃがいもと、さっきんしたにんじんをまぜたものは、そうざいである。	✓	
	Mushita jagaimo to, sakkin shita ninjin wo mazeta mono wa, souzai de aru.		

調理加工		解答	
		○	×
5	ころっけをあげたときは、ちゅうしんのおんどをはかる。	✓	
	Korokke wo ageta toki wa, chuushin no ondo wo hakaru.		
6	ころっけをあげたときは、ひょうめんのおんどをはかる。		✓
	Korokke wo ageta toki wa, hyoumen no ondo wo hakaru.		
7	ころっけをあげるときは、じかんをはからない。		✓
	Korokke wo ageru toki wa, jikan wo hakaranai.		
8	はんばーぐをやいたときは、ひょうめんのおんどをはかる。		✓
	Hanba-gu wo yaita toki wa, hyoumen no ondo wo hakaru.		
9	きかいからいつもとちがうおとがしたら、すぐにきかいをとめる。	✓	
	Kikai kara itsumo to chigau oto ga shitara, sugu ni kikai wo tomeru.		
10	こんべくしょんおーぶんのなかは、いちによっておんどがちがう。	✓	
	Konbekushon o-bun no naka wa, ichi ni yotte ondo ga chigau.		
11	じょうきでちょうりすることを、あげるという。		✓
	Jouki de chouri suru koto wo, ageru to iu.		
12	ふらいやーのなかのあげかすは、とらない。		✓
	Huraiya- no naka no agekasu wa, toranai.		
13	ふらいやーへ、いちどにたいりょうのしょくざいをいれた。		✓
	Huraiya- e, ichido ni tairyou no shokuzai wo ireta.		
14	ふらいやーに、たいりょうのしょくざいをいれると、あぶらのおんどがさがり、	✓	
	Huraiya- ni, tairyou no shokuzai wo ireru to, abura no ondo ga sagari,		
	きんとうにかねつできない。		
15	こめをたくときは、みずのりょうがたいせつである。	✓	
	Kome wo taku toki wa, mizu no ryou ga taisetsu de aru.		
16	すらいすするしょくざいをかえるときは、いちどすらいさーをあらう。	✓	
	Suraisu suru shokuzai wo kaeru toki wa, ichido suraisa- wo arau.		

調理加工		○	×
17	れいとうにくをかいとうするときは、とれーやこんてなにいれる。	✓	
	Reitouniku wo kaitou suru toki wa, tore- ya kontena ni ireru.		
18	れいとうえびをかいとうするときは、とれーやこんてなにいれない。		✓
	Reitouebi wo kaitou suru toki wa, tore- ya kontena ni irenai.		
19	ふくろにはいったしよくざいを、みずのなかでかいとうするときは、ふくろにあなが	✓	
	Hukuro ni haitta shokuzai wo, mizu no naka de kaitou suru toki wa, hukuro ni ana ga		
	あいていないかかくにんする。		
	aite inai ka kakunin suru.		

食品衛生		解答	
		○	×
20	さっきんざいののうどは、きじゅんよりこくする。		✓
	Sakkinzai no noudo wa, kijun yori koku suru.		
21	さっきんざいののうどは、きじゅんよりうすくする。		✓
	Sakkinzai no noudo wa, kijun yori usuku suru.		
22	さっきんざいがないときは、せんざいをつかう。		✓
	Sakkinzai ga nai toki wa, senzai wo tsukau.		
23	しよくざいをれいぞうこにほかんするときは、ようきにふたをする。	✓	
	Shokuzai wo reizouko ni hokan suru toki wa, youki ni huta wo suru.		
24	すらいさーをつかったあとは、すらいさーのはがかけていないかかくにんする。	✓	
	Suraisa- wo tsukatta ato wa, suraisa- no ha ga kakete inai ka kakunin suru.		
25	ゆかやかべは、そうじしない。		✓
	Yuka ya kabe wa, souji shinai.		
26	いそいでいたので、こうじょうのなかをはした。		✓
	Isoide ita node, koujou no naka wo hashitta.		
27	つめを、ながくのばしている。		✓
	Tsume wo, nagaku nobashite iru.		
28	つめは、いつもみじかくきっておく。	✓	
	Tsume wa, itsumo mijikaku kitte oku.		
29	つめに、まにきゅあをぬったまましごとをした。		✓
	Tsume ni, manikyua wo nutta mama shigoto wo shita.		
30	はいすいこうは、すぐによごれるので、そうじしない。		✓
	Haisuikou wa, sugu ni yogoreru node, souji shinai.		
31	ゆかにおちたしよくざいをそのままをつかった。		✓
	Yuka ni ochita shokuzai wo sonomama tsukatta.		
32	といれからでるときに、てをあらわなかった。		✓
	Toire kara deru toki ni, te wo arawanakatta.		
33	にくとやさいをきるときは、おなじまないとをつかう。		✓
	Niku to yasai wo kiru toki wa, onaji manaita wo tsukau.		
34	ちゅうしんおんどけいをつかったあとは、せんさーぶぶんをせいけつにする。	✓	
	Chuushinondoeki wo tsukatta ato wa, sensa- bubun wo seiketsu ni suru .		

食品衛生		○	×
35	ほうちょうは、はのぶぶんだけではなく、てでもつぶぶんもあらう。 Houchou wa, ha no bubun dake deha naku, te de motsu bubun mo arau.	✓	
36	もりつけさぎょうをおこなう、せいけつなさぎょうしつには、だんぼーるばこをいれない。 Moritsuke sagyou wo okonau, seiketsu na sagyoushitsu ni wa, danbo-rubako wo irenai.	✓	
37	さぎょうばがあつかったので、まどをあけた。 Sagyouba ga atsukatta node, mado wo aketa.		✓
38	さぎょうちゅうにあつくなつたので、そでをまくつた。 Sagyouchuu ni atsuku natta node, sode wo makutta.		✓
39	さぎょうちゅうにあつくなつたので、ぼうしをぬいだ。 Sagyouchuu ni atsuku natta node, boushi wo nuida.		✓
40	ながくつかってけがみじかくなっているぶらしをつかった。 Nagaku tsukatte ke ga mijikaku natteiru burashi wo tsukatta.		✓
41	ふくろにはいったしよくざいをもりつけにつかうときは、ふくろのひょうめんを Hukuro ni haitta shokuzai wo moritsuke ni tsukau toki wa, hukuro no hyoumen wo しょうどくしてからかいふうする。 shoudoku shite kara kaihuu suru.	✓	
42	そうじようのぶらしがとどかないところは、そうじしない。 Souji you no burashi ga todokanai tokoro wa, souji shinai.		✓

安全衛生		解答	
		○	×
43	ゆかがぬれていると、すべるのできけんである。 Yuka ga nurete iru to, suberu node kiken de aru.	✓	
44	ゆかは、ぬれていたほうがすべりやすくてよい。 Yuka wa, nurete ita hou ga suberi yasukute yoi.		✓
45	かねつちょうりをするときは、やけどにちゅういする。 Kanetsu chouri wo suru toki wa, yakedo ni chuui suru.	✓	
46	せんざいをつかうときは、めにはいらないようにちゅういする。 Senzai wo tsukau toki wa, me ni hairanai you ni chuui suru.	✓	
47	しよくざいをすらいすしているときに、すらいさーのかばーをはずしてはいけない。 Shokuzai wo suraisu shite iru toki ni, suraisa- no kaba- wo hazushite wa ikenai.	✓	
48	すらいさーがかんぜんにていしするまえに、かばーをあけた。 Suraisa- ga kanzen ni teishi suru mae ni, kaba- wo aketa.		✓
49	きかいがうごいているときは、きかいてをふれてはいけない。 Kikai ga ugoite iru toki wa, kikai ni te wo hurete wa ikenai.	✓	
50	ちょうりちゅうにがすのひがきえていたら、がすがもれているかのうせいが Chouri chuu ni gasu no hi ga kiete itara, gasu ga morete iru kanousei ga あるため、ひをつけてはいけない。 aru tame, hi wo tsukete wa ikenai.	✓	