

惣菜製造業技能評価試験(学科) 練習問題

Sōzaiseizōgyōginōhyōkashiken(Gakka) Rennsyūmondai

定義や種類		解答	
		○	×
1	あぶらであげたころっけや、ごまあえは、そうざいである。	✓	
	Abura de ageta korokke ya, gomaae wa, sōzai de aru.		
2	むしたしゅうまいや、すのものは、そうざいである。	✓	
	Mushita shūmai ya, sunomono wa, sōzai 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, sōzai 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 o mazeta mono wa, sōzai 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 o ageta toki wa, chūshin no ondo o 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 o ageta toki wa, hyōmen no ondo o hakaru.		
7	ころっけをあげるときは、じかんをはからない。		✓
	Korokke o ageru toki wa, jikan o 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 o yaita toki wa, hyōmen no ondo o 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 o 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。		✓
	Jōki de chōri suru koto o, 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 tairyō no shokuzai o 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, tairyō no shokuzai o 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 o taku toki wa, mizu no ryō 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 o kaeru toki wa, ichido suraisa- o 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。	✓	
	Reitōniku o kaitō 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。		✓
	Reitōebi o kaitō 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	✓	
	Hukuro ni haitta shokuzai o, mizu no naka de kaitō suru toki wa, hukuro ni		
	あながあいていないかかくにんする。		
	ana ga aite inai ka kakunin suru.		

食品衛生		解答	
		○	×
20	さっきんざいののうどは、きじゆんよりこくする。		✓
	Sakkinzai no nōdo wa, kijun yori koku suru.		
21	さっきんざいののうどは、きじゆんよりうすくする。		✓
	Sakkinzai no nōdo 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 o 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 o reizōko ni hokan suru toki wa, yōki ni huta o 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- o 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, sōji 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, kōjō no naka o hashitta.		
27	つめを、ながくのばしている。		✓
	Tsume o, 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 o nutta mama shigoto o shita.		
30	はいすいこうは、すぐによごれるので、そうじしない。		✓
	Haisuikō wa, sugu ni yogoreru node, sōji 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 o 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 o 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 o kiru toki wa, onaji manaita o 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。	✓	
	Chūshinondokei o tsukatta ato wa, sensa- bubun o 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。 Hōchō 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 sagyō o okonau, seiketsu na sagyōshitsu ni wa, danbo-rubako o irenai.	✓	
37	さぎょうばがあつかったので、まどをあけた。 Sagyōba ga atsukatta node, mado o 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。 Sagyōchū ni atsuku natta node, sode o 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。 Sagyōchū ni atsuku natta node, bōshi o 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 natta burashi o 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 o moritsuke ni tsukau toki wa, hukuro no hyōmen o しょうどくしてからかいふうする。 shōdoku shite kara kaihū 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。 Sōji yō no burashi ga todokanai tokoro wa, sōji 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 hō 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 chōri o suru toki wa, yakedo ni chūi 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 o tsukau toki wa, me ni hairanai yō ni chūi 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 o suraisu shite iru toki ni, suraisa- no kaba- o 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- o 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 o 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 Chōri chū ni gasu no hi ga kiete itara, gasu ga morete iru kanōsei ga あるため、ひをつけてはいけない。 aru tame, hi o tsukete wa ikenai.	✓	