

# 惣菜製造業技能評価試験(学科) 練習問題

## Sōzaiseizōgyōginōhyōkashiken(Gakka) Rennsyūmondai

第1章 惣菜の基礎知識		解答	
		○	×
1	あぶらであげたころっけや、ごまあえは、そうざい です。	✓	
	Abura de ageta korokke ya, gomaae wa, sōzai desu.		
2	むしたしゅうまいや、すのものは、そうざい です。	✓	
	Mushita shūmai ya, sunomono wa, sōzai desu.		
3	にたかぼちゃや、ぽてとさらだは、そうざい です。	✓	
	Nita kabocha ya, potetosarada wa, sōzai desu.		
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 です。	✓	
	Mushita jagaimo to, sakkin shita ninjin o mazeta mono wa, sōzai desu.		

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ります。	✓	
	Korokke o ageta toki wa, chūshin no ondo o hakarimasu.		
6	ころっけをあげたときは、ひょうめんのおんどをはかります。		✓
	Korokke o ageta toki wa, hyōmen no ondo o hakarimasu.		
7	ころっけをあげるときは、じかんをはかりません。		✓
	Korokke o ageru toki wa, jikan o hakarimasen.		
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ります。		✓
	Hanbāgu o yaita toki wa, hyōmen no ondo o hakarimasu.		
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ます。	✓	
	Kikai kara itsumo to chigau oto ga shitara, sugu ni kikai o tomemasu.		
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います。	✓	
	Konbekushon ōbun no naka wa, ichi ni yotte ondo ga chigaimasu.		
11	じょうきでちょうりすることを、あげるといいます。		✓
	Jōki de chōri suru koto o, ageru to iimasu.		
12	ふらいやーのなかのあげかすは、とりません。		✓
	Furuiyā no naka no agekasu wa, torimasen.		
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ました。		✓
	Furuiyā e, ichido ni tairyō no shokuzai o iremashita.		
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、	✓	
	きんとうにかねつできません。		
15	こめをたくときは、みずのりょうがたいせつです。	✓	
	Kome o taku toki wa, mizu no ryō ga taisetsu desu.		
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います。	✓	
	Suraisu suru shokuzai o kaeru toki wa, ichido suraisā o araimasu.		

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ます。	✓	
	Reitōniku o kaitō suru toki wa, torē ya kontena ni iremasu.		
18	れいとうのえびをかいとうするときは、とれーやこんてなにいれません。		✓
	Reitō no ebi o kaitō suru toki wa, torē ya kontena ni iremasen.		
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	✓	
	Fukuro ni haitta shokuzai o, mizu no naka de kaitō suru toki wa, fukuro ni		
	あながあいていないかかくにんします。		
	ana ga aite inai ka kakunin shimasu.		

食品衛生		解答	
		○	×
20	さっきんざいののうどは、きじゆんよりこくします。		✓
	Sakkin-zai no nōdo wa, kijun yori koku shimasu.		
21	さっきんざいののうどは、きじゆんよりうすくします。		✓
	Sakkin-zai no nōdo wa, kijun yori usuku shimasu.		
22	さっきんざいがないときは、せんざいをつかいます。		✓
	Sakkin-zai ga nai toki wa, senzai o tsukaimasu.		
23	しよくざいをれいぞうこにほかんするときは、ようきにふたをします。	✓	
	Shokuzai o reizōko ni hokan suru toki wa, yōki ni futa o shimasu.		
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します。	✓	
	Suraisā o tsukatta ato wa, suraisā no ha ga kakete inai ka kakunin shimasu.		
25	ゆかやかべは、そうじしません。		✓
	Yuka ya kabe wa, sōji shimasen.		
26	いそいでいたので、こうじょうのなかをはしりました。		✓
	Isoide ita node, kōjō no naka o hashirimashita.		
27	つめを、ながくのばしています。		✓
	Tsume o, nagaku nobashite imasu.		
28	つめは、いつもみじかくきっておきます。	✓	
	Tsume wa, itsumo mijikaku kitte okimasu.		
29	つめに、まにきゅあをぬったまましごとをしました。		✓
	Tsume ni, manikyua o nutta mama shigoto o shimashita.		
30	はいすいこうは、すぐによごれるので、そうじしません。		✓
	Haisuikō wa, sugu ni yogoreru node, sōji shimasen.		
31	ゆかにおちたしよくざいをそのままつかいました。		✓
	Yuka ni ochita shokuzai o sonomama tsukaimashita.		
32	といれからでるときに、てをあらいませんでした。		✓
	Toire kara deru toki ni, te o araimasen deshita.		
33	にくとやさいをきるときは、おなじまないとをつかいます。		✓
	Niku to yasai o kiru toki wa, onaji manaita o tsukaimasu.		
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します。	✓	
	Chūshin-ondokeyi o tsukatta ato wa, sensā bubun o seiketsu ni shimasu.		

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ります。 Hōchō wa, ha no bubun dake dewa naku, te de motsu bubun mo araimasu.	✓	
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、だんぼ一るばこをいれませんか。 Moritsuke sagyō o okonau, seiketsu na sagyōshitsu ni wa, danbōrubako o iremasen.	✓	
37	さぎょうばがあつかったので、まどをあけました。 Sagyōba ga atsukatta node, mado o akemashita.		✓
38	さぎょうちゅうにあつくなつたので、そでをまくりました。 Sagyōchū ni atsuku natta node, sode o makurimashita.		✓
39	さぎょうちゅうにあつくなつたので、ぼうしをぬぎました。 Sagyōchū ni atsuku natta node, bōshi o nugimashita.		✓
40	ながくつかってけがみじかくなつたぶらしをつかいました。 Nagaku tsukatte, ke ga mijikaku natta burashi o tsukaimashita.		✓
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 Fukuro ni haitta shokuzai o moritsuke ni tsukau toki wa, fukuro no hyōmen o しょうどくしてからかいふうします。 shōdoku shite kara kaifū shimasu.	✓	
42	そうじようのぶらしがとどかないところは、そうじしません。 Sōji yō no burashi ga todokanai tokoro wa, sōji shimasen.		✓

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す。 Yuka ga nurete iru to, suberu node kiken desu.	✓	
44	ゆかは、ぬれていたほうがすべりやすくてよいです。 Yuka wa, nurete ita hō ga suberi yasukute yoi desu.		✓
45	かねつちょうりをするときは、やけどにちゅういします。 Kanetsu chōri o suru toki wa, yakedo ni chūi shimasu.	✓	
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します。 Senzai o tsukau toki wa, me ni hairanai yō ni chūi shimasu.	✓	
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ません。 Shokuzai o suraisu shite iru toki ni, suraisā no kabā o hazushite wa ikemasen.	✓	
48	すらいさーがかんぜんにていしするまえに、かばーをあけました。 Suraisā ga kanzen ni teishi suru mae ni, kabā o akemashita.		✓
49	きかいがうごいているときは、きかいにてをふれてはいけません。 Kikai ga ugoite iru toki wa, kikai ni te o furete wa ikemasen.	✓	
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 Chōrichū ni gasu no hi ga kiete itara, gasu ga morete iru kanōsei ga あるため、ひをつけてはいけません。 aru tame, hi o tsukete wa ikemasen.	✓	

**\* 練習問題のほかにも「学習テキスト」各章に「確認問題」がありますので、事前学習にお役立てください。**

[リンク：学習テキスト](#)