

そうざいせいぞうぎょうぎのうひょうかしけんがっか かこもんだい  
**惣菜製造業技能評価試験(学科) 過去問題**  
 Sōzaiseizōgyōginōhyōkashiken(Gakka) Kakomondai

だいしょう そうざい きそちしき <b>第1章 惣菜の基礎知識</b>		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.		

だいしょう そうざいかこう えいせいかり <b>第2章 惣菜加工の衛生管理</b>		解答	
		○	×
5	すらいすするしよ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.		
6	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.		
7	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ぬ。		✓
	Reitō no ebi o kaitō suru toki wa, torē ya kontena ni iremasen.		
8	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。		
9	さっきんざいののうどは、きじゅんよりこくします。		✓
	Sakkin-zai no nōdo wa, kijun yori koku shimasu.		
10	さっきんざいののうどは、きじゅんよりうすくします。		✓
	Sakkin-zai no nōdo wa, kijun yori usuku shimasu.		
11	さっきんざいがないうときは、せんざいをつかいます。		✓
	Sakkin-zai ga nai toki wa, senzai o tsukaimasu.		
12	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.		
13	ゆかやかべは、そうじしませぬ。		✓
	Yuka ya kabe wa, sōji shimasen.		
14	つめを、ながくのばしています。		✓
	Tsume o, nagaku nobashite imasu.		
15	つめは、いつもみじかくきっておきます。	✓	
	Tsume wa, itsumo mijikaku kitte okimasu.		
16	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.		
17	はいすいこうは、すぐによごれるので、そうじしませぬ。		✓
	Haisuikō wa, sugu ni yogoreru node, sōji shimasen.		
18	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.		

だい しょう そうざいかこう えいせいかんり 第2章 惣菜加工の衛生管理		解答	
		○	×
19	といれ から できるときに、てをあらいませんでした。 Toire kara deru toki ni, te o araimasen deshita.		✓
20	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.		✓
21	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-ondoeki o tsukatta ato wa, sensā bubun o seiketsu ni shimasu.	✓	
22	ほうちょうは、はのぶぶんだけではなく、てもつぶぶんもあらいます。 Hōchō wa, ha no bubun dake dewa naku, te de motsu bubun mo araimasu.	✓	
23	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ませんか。 Moritsuke sagyō o okonau, seiketsu na sagyōshitsu ni wa, danbōrubako o iremasen.	✓	
24	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.		✓
25	さぎょうちゅうにあつかったので、そでをまくりました。 Sagyōchū ni atsuku natta node, sode o makurimashita.		✓
26	さぎょうちゅうにあつかったので、ぼうしをぬぎました。 Sagyōchū ni atsuku natta node, bōshi o nugimashita.		✓
27	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.		✓
28	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.	✓	
29	そうじょ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.		✓

だい しょう そうざいかこう じっさい 第3章 惣菜加工の実際		解答	
		○	×
30	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.	✓	
31	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.		✓
32	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.		✓
33	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.		✓
34	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.	✓	
35	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.		✓
36	ふらいやーのなかのあげかすは、とりません。 Furaiyā no naka no agekasu wa, torimasen.		✓

だい しょう そうざいかこう じっさい 第3章 惣菜加工の実際		解答	
		○	×
37	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。 Furaiyā e, ichido ni tairyō no shokuzai o iremashita.		✓
38	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、 Furaiyā ni, tairyō no shokuzai o ireru to, abura no ondo ga sagari, きんとうにかねつできません。 kintō ni kanetsu dekimasen.	✓	
39	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.	✓	
40	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.	✓	

だい しょう あんぜん さぎょう 第4章 安全な作業		解答	
		○	×
41	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.	✓	
42	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.	✓	
43	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.		✓
44	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.	✓	
45	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.		✓
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	しょ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.	✓	

だい しょう そうざいせいぞうこうじょう しょう せつび きかい きぐ 第5章 惣菜製造工場で使用する設備・機械・器具		解答	
		○	×
51	ちゅうしんおんどけいは、たべものひょうめんのおんどをはかるきぐです。 Chūshin-ondokeyi wa, tabemono no hyōmen no ondo wo hakaru kigu desu.		✓
52	けいりょうかっぷは、かっぷをかたむけてはかります。 Keiryō kappu wa, kappu wo katamukete hakarimasu.		✓

**\* 過去問題のほかにも「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](#)