

2021 年度 1 級厨房設備士資格認定試験問題

一般知識

〔1〕 次の文章で正しいものには○、誤っているものには×を解答用紙に記入せよ。

1. 機内食は健康増進法における特定給食に該当する。
2. 加熱パイプ内に誘導加熱コイルを有するフライヤは高周波誘導加熱機器である。
3. キューブアイスの製氷方式において、セル方式の方がプレート方式よりも透明度の高い氷を作ることができる。
4. ドイツ DIN 規格では、食器洗浄機において食器が洗剤液と触れている時間は 2 分以上が望ましいとされている。
5. インフラレッドウォーマはサービング前の料理などを簡易的に保温しながら一時待機しておくためのものである。
6. ドライシステムとは、ドライな環境を実現するための建築や設備の内容、および作業手順や管理手法などを含む、ハードとソフトの両面を備えた総合的なシステムを指す。
7. 真空調理とは、食材を下処理し、調味料と共に真空包装（脱気充填）したうえ、低温（約 60～90℃）にて加熱調理後、急速に冷却または冷凍して、運搬、保管し、提供時に再加熱してサービスすることを前提としている。
8. 給湯配管に銅管を用いる場合は潰食防止の上から管内流速を 1.2m/s 以下にする必要がある。
9. 水道水の水質基準で大腸菌の基準値は、1mL の検水で形成される集落数が 10 以下である。
10. 防水工事はアスファルト防水が多く使われ、耐用年数は 25 年ほどと言われている。
11. 都市ガス（12A、13A）の着火温度はプロパンガスより高い。
12. 水封式トラップの封水深さは、通常 50mm 未満としている。
13. 圧力容器とは、労働安全衛生法施行令で定義されているものである。ゲージ圧・内容積等の要件により区分されており、第一種圧力容器、第二種圧力容器、第三種圧力容器がある。
14. フロン排出抑制法は平成 28 年 4 月 1 日より施行された。
15. 国内の業務用厨房機器規格の食品加工機器、厨房サービス機器は「公共建築工事標準仕様書（官公庁納品）」に採用されている。

〔2〕 次の設問に該当する記号を選び解答用紙に記入せよ。

1. フレンチサービスに関する記述で、正しいものはどれか。
 - イ. シルバープレート等にまとまった人数分の料理を載せて運び、客の取り皿に分けて供食する。
 - ロ. 盛り付けられた皿をトレイに載せて運び、客に供食する。
 - ハ. 盛り付けられた皿を直接持ち回って、多数の客に一度に迅速に供食する。
2. 「涼厨」の基準に関する記述で、誤っているものはどれか。
 - イ. つまみの温度が 35℃以下であること。
 - ロ. 機器前面の表面温度が 65℃以下であること。
 - ハ. 機器側面、後面の表面温度が 75℃以下であること。
3. 自動制御機器でサーマル・リレーが組み込まれたものはどれか。
 - イ. 電磁継電器
 - ロ. 電磁接触器
 - ハ. 電磁開閉器

4. 2020年以降も製造することが認められている冷媒はどれか。
- イ. R-22
 - ロ. R-134a
 - ハ. R-502
5. フライトコンベアタイプ洗浄機に関する記述で、正しいものはどれか。
- イ. 皿状のものの洗浄に適し、コンベアの長さの割に洗浄能力が大きい。
 - ロ. 平面効率は悪いが、食器の大小や形状を問わず、多目的に自由可以使用できる。
 - ハ. 食器を入れた洗浄ラックを洗浄室内に送り、洗浄ラックに入れたまま食器を洗浄する。
6. エコキュートに関する記述で、正しいものはどれか。
- イ. タンクに貯めた水をバーナやヒータで沸かしている。
 - ロ. ヒートポンプ給湯機の種類で、自然冷媒を使用している。
 - ハ. 従来型給湯器では排気ロスとなっていた潜熱を回収できる。
7. 白米の糊化に必要な温度と時間は、98℃の場合（ ）分である。（ ）に入る語句はどれか。
- イ. 20
 - ロ. 30
 - ハ. 40
8. 厨房機器の供給電気方式は単相2線式100V、単相3線式100V/200V、（ ）が採用されている。（ ）に入る語句はどれか。
- イ. 三相3線式200V
 - ロ. 単相2線式200V
 - ハ. 三相2線式200V
9. 厨房の環境を考えると漏電遮断器は30mAの漏電電流で（ ）以内に電路を遮断する高感度高速型が望ましい。（ ）に入る語句はどれか。
- イ. 0.1秒
 - ロ. 0.15秒
 - ハ. 0.5秒
10. 国際単位系に統一された熱量を表す単位は（ ）である。（ ）に入る語句はどれか。
- イ. kcal
 - ロ. MJ
 - ハ. J/(g・K)
11. 一般的に業務用厨房の換気回数を目安は（ ）とされている。（ ）に入る語句はどれか。
- イ. 20回/時以上
 - ロ. 30回/時以上
 - ハ. 40回/時以上
12. 「不燃材料で有効に仕上げた建築物の部分」とは、ガス機器を設置した箇所の下地の表面が室温35℃としたときに（ ）℃を超えないように仕上げられた建築物等の部分をいう。（ ）に入る語句はどれか。
- イ. 95
 - ロ. 100
 - ハ. 120
13. 蒸気式煮炊釜の始業点検を行う際、次の記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. 釜の亀裂の有無
 - ロ. 軸部のボルト・ナットの緩みの有無
 - ハ. 圧力計の針が「1」を指していること。

14. 事業所給食施設のカフェテリアサービスに関する記述で、誤っているものはどれか。
- イ. カフェテリアサービスは、中規模事業所向きな方法であり、料理を対面にてサービスすることである。
 - ロ. ラインカフェテリアはラインに沿って、トレイをすべらせて料理を受け取っていく。
 - ハ. カフェテリア方式は対面・適温でサービスを行うため、少ない人手で小規模施設に向くシステムである。
15. シャワーシンクに関する記述で、正しいものはどれか。
- イ. 野菜の下処理を行うシンクである。
 - ロ. 残滓処理と食器の浸漬処理を同時にできるように作られたシンクである。
 - ハ. 食器洗浄機の後処理用として洗浄された食器の仕上げを行うシンクである。

〔3〕 計算問題

1. 厨房内に食器洗浄機が1台設置されている。食器洗浄機はブースター一体型で必要給湯量は8.0L/分で必要給湯温度は60℃とする。必要なガス瞬間湯沸器の号数を求めよ。なお、一次給水温度は10℃とする（洗浄機は一体型のブースターで、仕上げ水温度を、80℃以上に上昇できるブースターとする）。計算式と答えを解答用紙に記入せよ。
※解答は小数点第1位を切り上げし、給湯器の号数で答えること。
2. 次の条件の厨房に必要なグリストラップの容量を求めよ。答えは小数点第1位を切り上げ、解答欄に計算式と答えおよび単位を記入せよ。
- ・業種：レストラン
 - ・一日当たりの食数：400食
 - ・使用時間：8時間
 - ・槽数：3槽式
 - ・レストランの1食当たり使用水量の目安は30L
 - ・3槽式の標準貯留時間：2分
 - ・補正係数：3.0

関係法規

〔1〕 次の文章で正しいものには○、誤っているものには×を解答用紙に記入せよ。

1. ガス事業法では、ガス事業者の承諾を得ないで、みだりにガス工作物の施設を変更した者は、50万円以下の罰金が科せられる。
2. 製造物責任法において「製造業者等」とは、当該製造物を業として製造、加工した者とし、輸入した者は含まない。
3. 「電気需要の平準化」とは、電気の需要量の季節又は時間帯による変動を拡大させることをいう。
4. エネルギー使用の合理化に関する法律施行令では、法に基づき対象となる工場・事業所ではエネルギー管理統括者の選任などを義務付けている。
5. 第2種エネルギー管理指定工場等の指定に係るエネルギーの使用量は年度ごとの原油換算エネルギー使用量の数値で1,500キロリットルとする。

〔2〕 次の設問に該当する記号を選び解答用紙に記入せよ。

1. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の抜粋で、次の文章の（ ）内に入る数値を選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

1. 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から（ ① ） cm 以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、（ ② ） cm 以上の台に乗せて行うこと。
2. 調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、（ ③ ）℃以下又は 65℃以上で管理することが必要である。
3. 検食は原材料及び調理済み食品を食品ごとに（ ④ ） g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－（ ⑤ ）℃以下で2週間以上保存すること。

イ). 10 ロ). 20 ハ). 30 ニ). 40 ホ). 50
へ). 60 ト). 70 チ). 80 リ). 90