

2022年度 2級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙(その2)

解答

受験地	
受験番号	

問題

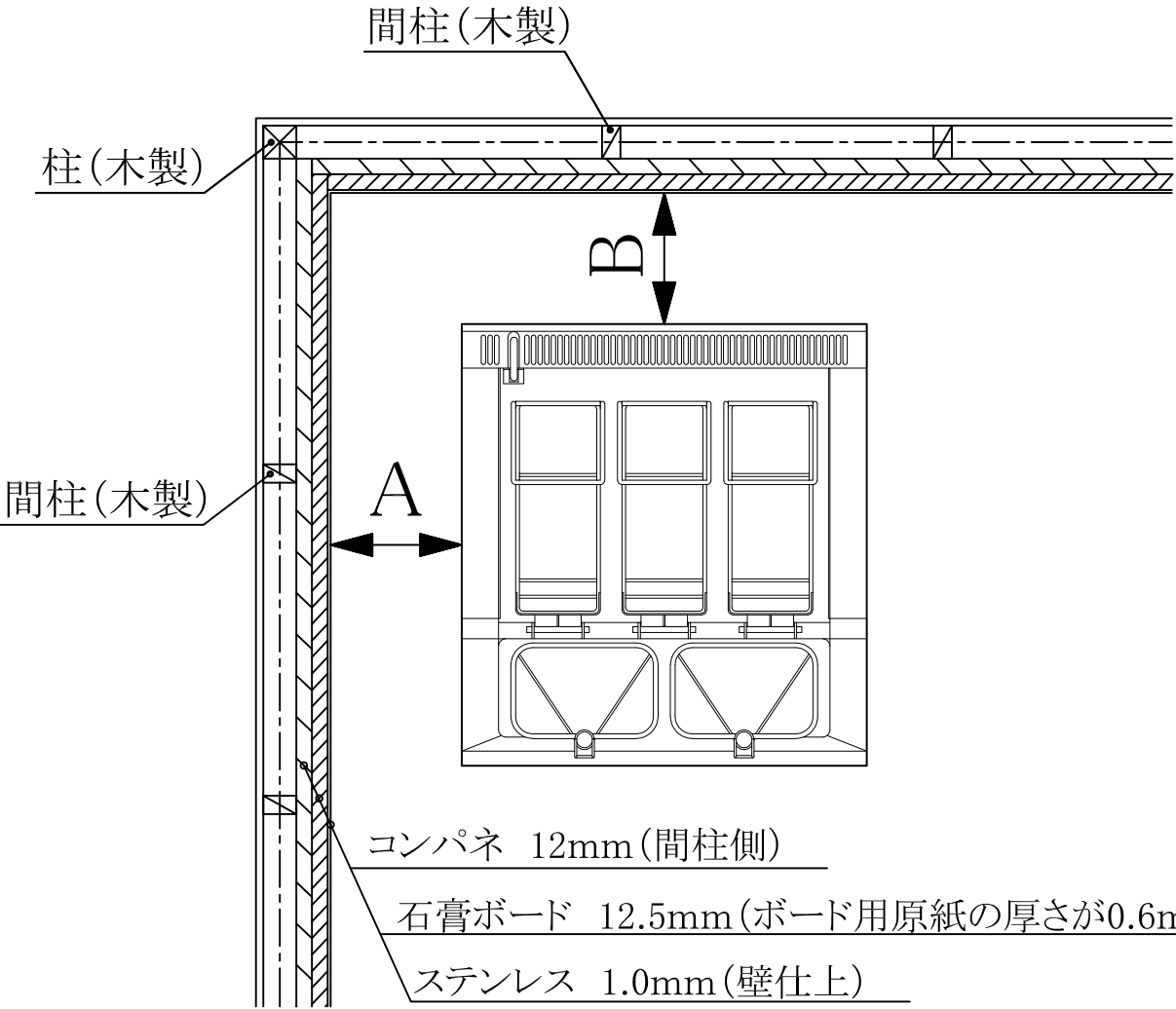
下記の図はある厨房室にパスタボイラ(550×600×800 ガス消費量13.4kW)を設置した平面図である。
下記の条件の場合、壁仕上げ面とパスタボイラの離隔距離A,Bの最小寸法はいくらか。該当する記号を別表より選び、解答欄に記入せよ。
尚、同じ記号を何度使用してもよい。

- (1)パスタボイラがJIA認証機器(ガス機器防火性能評定品)で、機器に右に示すシールが貼られている場合。
- (2)パスタボイラがJIA認証機器で無い場合。
- (3)パスタボイラがJIA認証機器、非JIA認証機器にかかわらず、図のコンパネ12mmを石膏ボード12.5mm(ボード用原紙の厚さが0.6mm以下)に変え、柱・間柱を含めて壁全体を不燃材料(不燃構造)にした場合。

(1)の機器に貼られているシール

ガス機器防火性能評定品			
可燃物からの離隔距離(cm)			
上方	側方	前方	後方
フード	20以上		15以上
一般財団法人 日本ガス機器検査協会			

別 表	イ) 0mm	ロ) 136.5mm	ハ) 137.5mm	ニ) 149mm	ホ) 150mm
	ヘ) 151mm	ト) 162.5mm	チ) 186.5mm	リ) 187.5mm	ヌ) 200mm
	ル) 300mm	オ) 486.5mm	ワ) 487.5mm	カ) 499mm	コ) 500mm



- 注1:各市町村条例は考慮に入れない(総務省令に基づく)
- 注2:消防庁長官が定めるところにより得られる距離は無し
- 注3:メーカー(製造者)が認める距離は無いものとする
- 注4:床は不燃構造とする
- 注5:上部はフードとする
- 注6:石膏ボードの厚さが12mm以上は不燃材料(ボード用原紙の厚さが0.6mm以下のものに限る)
石膏ボードの厚さが9mm以上は準不燃材料(ボード用原紙の厚さが0.6mm以下のものに限る)
石膏ボードの厚さが7mm以上は難燃材料(ボード用原紙の厚さが0.5mm以下のものに限る)

平面図:ノンスケール

(解答欄)

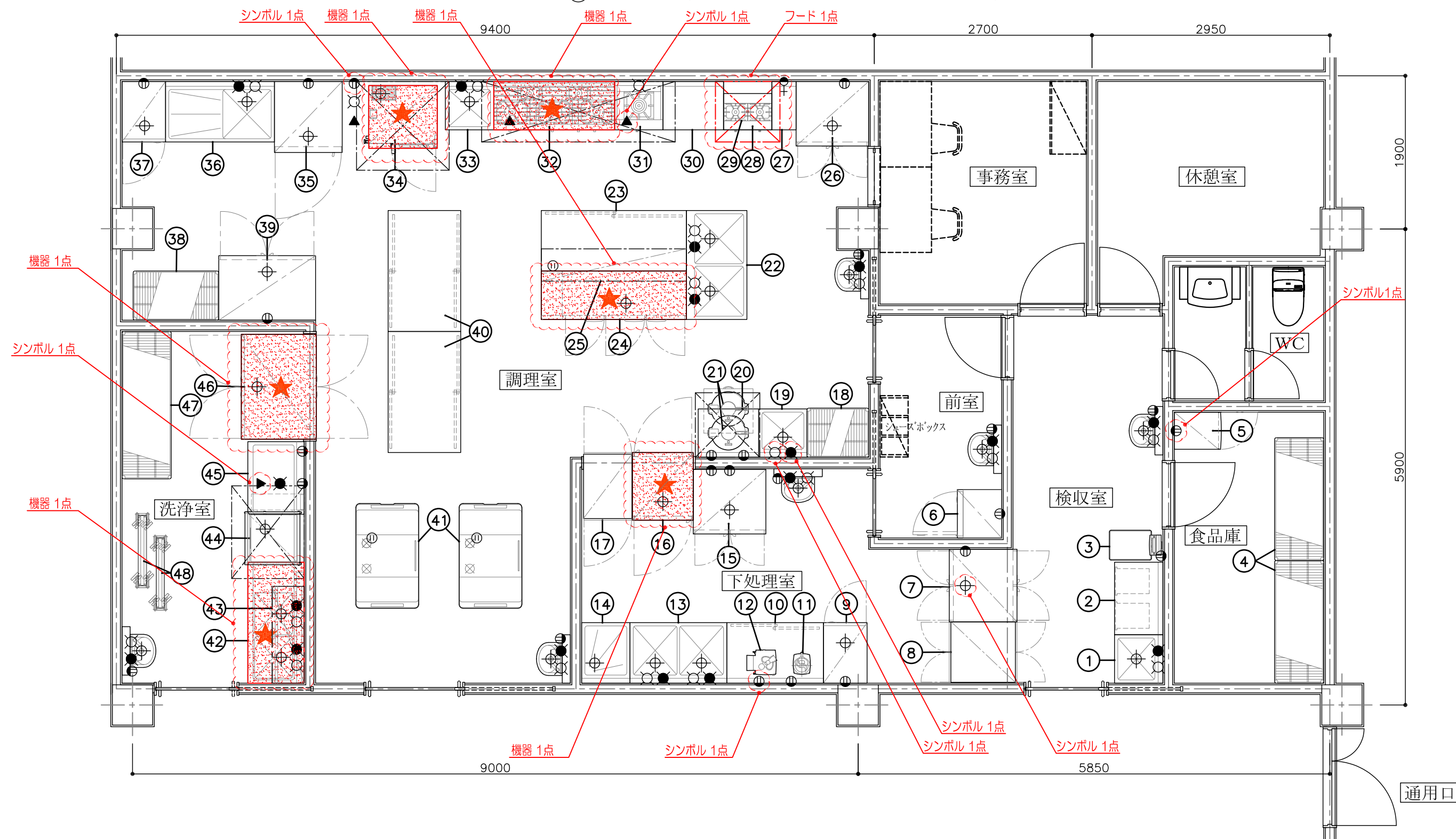
番号	A	B
(1)	チ	ロ
(2)	オ	オ
(3)	イ	イ

解答

受験地	
受験番号	

【1】下記の平面図は、50床の病院厨房である。(縮尺1/50)

- | | | | |
|--|---|---------------------------------|------------------------|
| 1) 機器表に合わせ、又は別表より機器を選んで、平面図の空欄箇所 ^① に作図せよ。 | 2) 機器表の空欄箇所 ^② を記入し、給水・給湯・排水・ガス・電気・フードが抜けていると思うものには、○印を記入、フードにグリスフィルタが必要な所には ⊙印を記入せよ。 | 3) 平面図で設備シンボルの抜けている部分を作図せよ。 | 5) 平面図と厨房機器表の整合性をとること。 |
| | | 4) フードも必要箇所 ^③ に作図せよ。 | ※給湯器は屋外に設置して有るものとする。 |



解答

受験地	
受験番号	

厨房機器表

NO	品名	台数	寸法(mm)			給水	給湯	排水	ガス	電気	フード
			間口	奥行	高さ	⌕	●	⊕ ⊖ (床排水)	▲ ♀ (壁付)	Ⓜ ⑪	
1	一槽シンク	1	600	600	850	○	○	○			
2	作業台	1	900	600	850						
3	デジタル台秤	1	370	450	780					○	
4	シェルフ	2	1520	610	1900						
5	検食用冷蔵庫	1	460	580	1150					○	
6	クリーンロッカ	1	600	550	1850					○	
7	パススルー冷蔵庫	1	900	800	1950			○		○	
8	パスボックス	1	750	800	1950						
9	器具消毒保管庫	1	550	750	1850			○		○	
10	作業台	1	1200	750	850						
11	フードプロセッサ	1	220	260	430					○	
12	野菜スライサ	1	380	310	600					○	
13	二槽シンク	1	1200	750	850	○	○	○			
14	水切台	1	600	750	850			○			
15	冷凍冷蔵庫	1	900	800	1950			○		○	
1点→	16 パススルー冷蔵庫	1	750	800	1950			○		○	
	17 パスボックス	1	600	800	1950						
	18 シェルフ	1	760	610	1590						
	19 一槽シンク	1	600	600	850	○	○	○			
	20 炊飯台(キャスター台付)	1	750	600	850						
1点→	21 IHジャー炊飯器	2	500	430	410					○	○
	22 二槽シンク	1	1350	750	850	○	○	○			
	23 盛付台(引戸付)	1	1800	750	850						
1点→	24 冷蔵コールドテーブル	1	1800	600	850			○		○	

厨房機器表

NO	品名	台数	寸法(mm)			給水	給湯	排水	ガス	電気	フード
			間口	奥行	高さ	⌕	●	⊕ ⊖ (床排水)	▲ ♀ (壁付)	Ⓜ ⑪	
25	上棚	1	1800	400	600						
26	冷凍冷蔵庫	1	900	800	1950			○		○	
27	脇台	1	300	600	850						
28	ガスコンロ台	1	600	600	650						
29	ガスコンロ(2口)	1	600	450	200				○		Ⓔ
30	作業台	1	750	600	850						
31	ガスローレンジ	1	600	600	450	○			○		Ⓔ
1点→	32 ガステーブル(5口)	1	1500	600	850				○		Ⓔ
	33 一槽シンク	1	600	600	850	○	○	○			
1点→	34 ガススチーム コンベクションオープン	1	850	780	1600	○		○	○	○	Ⓔ
	35 ブラストチラ	1	840	880	1880			○		○	
	36 水切付一槽シンク	1	1350	750	850	○	○	○			
	37 器具消毒保管庫	1	550	750	1850			○		○	
	38 シェルフ	1	1070	610	1590						
	39 恒温高湿庫	1	1200	800	1950			○		○	
	40 作業台(両面引戸)	2	1500	900	850						
1点→	41 温冷配膳車	2	1300	780	1470					○	
1点→	42 ソイルドテーブル	1	1500	700	850	○	○	○			
	43 ラックシェルフ	1	1200	400	430						
1点→	44 ドアタイプ食器洗浄機 (ガスブースター体型)	1	650 +280	700	1450		○	○	○	○	○
	45 クリーンテーブル	1	900	700	850						
1点→	46 電気式食器消毒 保管庫(両面式)	1	1300	950	1800			○		○	
	47 シェルフ	1	1820	610	1900						
	48 折り畳みワゴン	2	930	500	950						

別表	パススルー冷蔵庫	1200×800×1950	電気ディッシュウォーマ	1800×750×850	電気式食器消毒保管庫(両面式)	1300×950×1800
	二槽水切付シンク	1500×700×850	電磁調理器(3口)	1500×600×850	二槽シンク	1200×750×850
	冷蔵コールドテーブル	1800×600×850	ガススチーム コンベクションオープン	850×780×1600	冷凍コールドテーブル	1800×750×850
	ガス立体炊飯器	750×760×1350	電気式食器消毒保管庫(片面式)	1300×550×1800	電気コンベクションオープン	780×700×1600
	二槽電気フライヤ	900×600×850	ソイルドテーブル	1500×700×850	パススルー冷蔵庫	750×800×1950
	ガステーブル(5口)	1500×600×850	舟形シンク	1500×600×850	ガスレンジ(4口)	1200×600×850