

受験地	
受験番号	

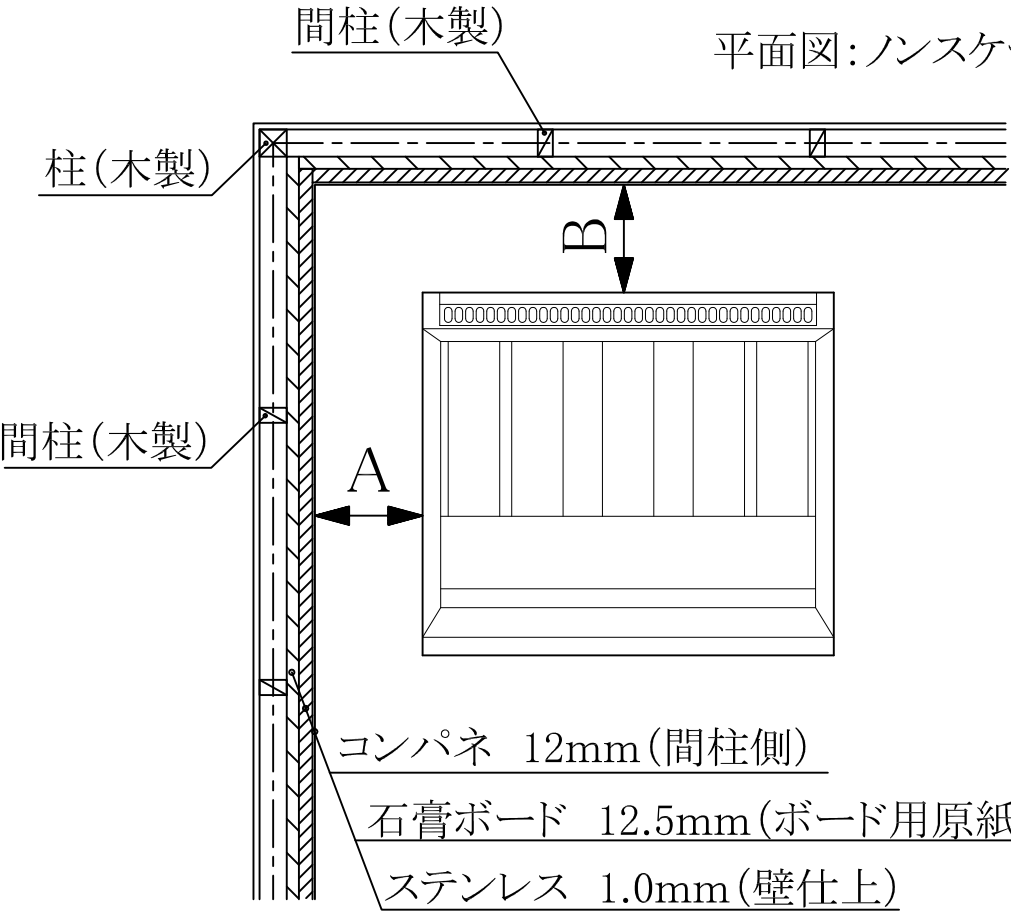
問題

下記の図はある厨房室にガスフライヤー(680×600×800ガス消費量14.5kw)を設置した平面図である。
下記の条件の場合、壁とガスフライヤーの離隔距離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)フライヤーが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)フライヤーがJIA認証機器で無い場合。
- (3)フライヤーが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	ア) 0mm	イ) 124.5mm	ウ) 136.5mm	エ) 149mm	オ) 150mm
	カ) 174.5mm	キ) 186.5mm	ク) 199mm	ケ) 200mm	コ) 474.5mm
	サ) 486.5mm	シ) 499mm	ス) 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以下のものに限り)
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以下のものに限り)
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以下のものに限り)

(解答欄)

番号	A	B
(1)		
(2)		
(3)		

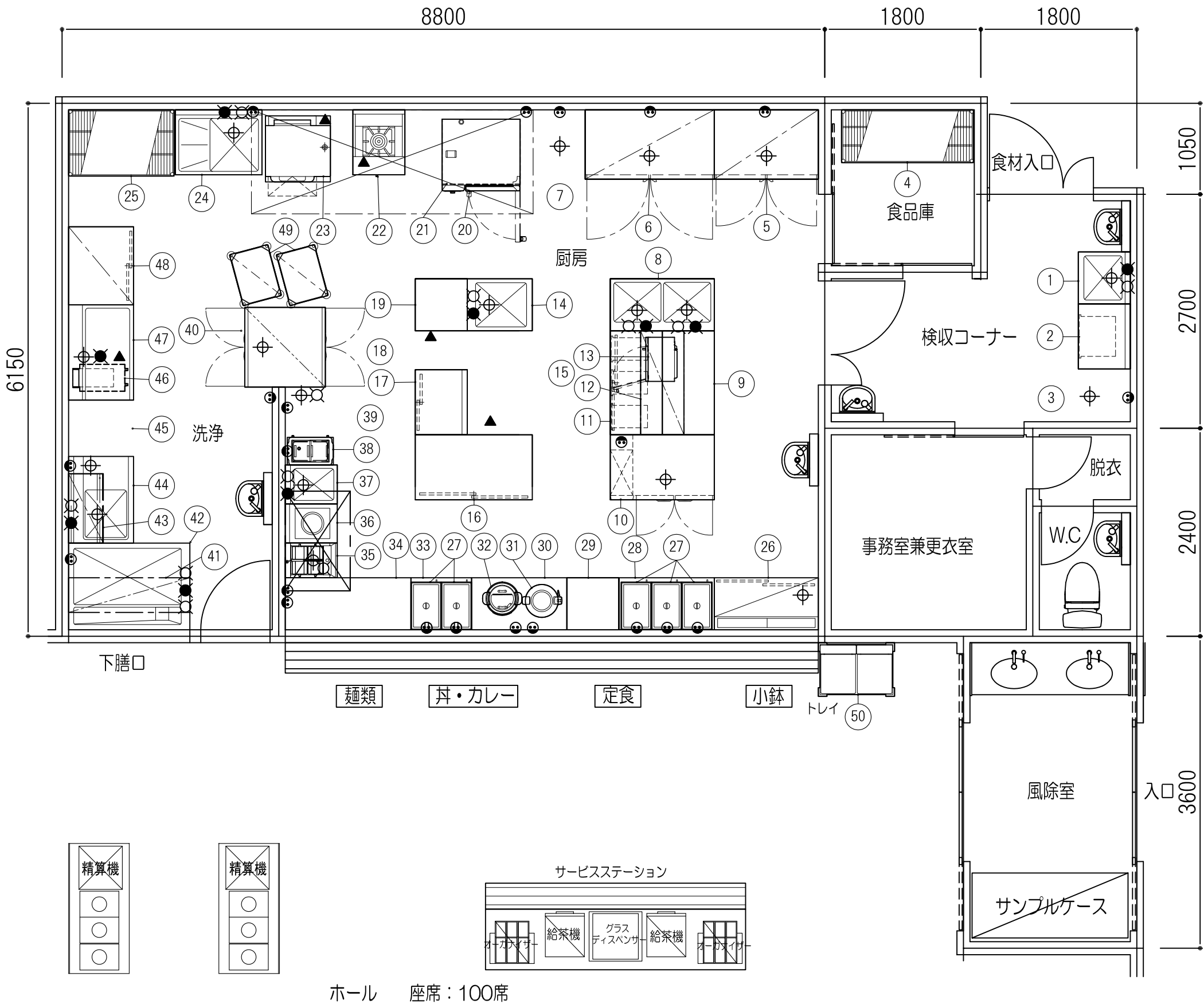
受験地	
受験番号	

問題

【1】右記の平面図は、昼150食の社員食堂の厨房である。(縮尺1/50)

- 1) 機器表に合わせ、又は別表より機器を選んで、平面図の空欄箇所に作図せよ。
- 2) 機器表の空欄箇所を記入し、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。
- 4) フードも必要箇所に作図せよ。
- 5) 平面図と厨房機器表の整合性をとれ。

※セントラル給湯とする。
※手洗器のシンボル記入は不要。



平成28年度 2級厨房設備士資格認定試験問題・用紙(その4)

受験地	
受験番号	

厨房機器表

N0	品名	台数	寸法（規格）mm			配管接続口径（A）			ガス ▲♂	電気 ⦿	フード
			間口	奥行	高さ	給水 ⌵	給湯 ⬤	排水 ⊕⦿			
1	一槽シンク	1	600	600	850	○	○	○			
2	検収台	1	750	600	850						
3											
4	シェルフ	1	1520	610	1900						
5	冷凍庫	1	1200	800	1900			○		○	
6	冷蔵庫	1	1500	800	1900			○		○	
7											
8	二槽シンク	1	1200	600	850	○	○	○			
9	作業台	1	1200	600	850						
10	冷蔵コールドテーブル	1	1200	750	850			○		○	
11	調理台（引出引戸付）	1	1200	600	850						
12	上棚（２段）	1	1200	500	800						
13	電子レンジ	1	510	360	310					○	
14	一槽シンク	1	600	750	850	○	○	○			
15											
16	盛付台（引戸付）	1	1350	750	850						
17	作業台（引戸付）	1	750	600	850						
18											
19	作業台	1	600	600	850						
20	電気スチーム コンベクションオープン	1	900	850	820	○		○			Ⓔ
21	同上架台	1	900	750	700						
22	ガスローレンジ	1	600	750	450	○			○		Ⓔ
23	ガス立体炊飯器	1	750	700	1100						
24	一槽水切付シンク	1	1000	750	850	○	○	○			
25	シェルフ	1	1220	760	1900						

厨房機器表

N0	品名	台数	寸法（規格）mm			配管接続口径（A）			ガス ▲♂	電気 ⦿	フード
			間口	奥行	高さ	給水 ⌵	給湯 ⬤	排水 ⊕⦿			
26	コールドフードユニット	1	1200	600	1700			○		○	
27	卓上ウォーマー	5	350	550	260					○	
28	置台	1	1100	600	600						
29	提供台	1	600	600	600						
30	ライススーブユニット	1	1100	600	600						
31	電子ジャー	1	480	395	340					○	
32	スーブジャー	1	460	395	405					○	
33	置台	1	700	600	600						
34	提供台	1	1450	600	850						
35	電気冷凍麺釜	1	450	600	850	○		○		○	
36	IHローレンジ	1	450	600	450					○	Ⓔ
37	一槽シンク	1	450	600	850	○	○	○			
38	冷凍ストッカー	1	530	320	865					○	
39											
40	食器消毒保管庫	1	920	930	1850			○		○	
41	上棚（１段）	1	1400	400	400						
42	シャワーシンク（センサー付）	1	1400	1000	850	○	○	○		○	
43	ラックシェルフ	1	800	400	420						
44	ソイルドテーブル	1	1000	750	850	○	○	○			
45											
46	同上用ガスブースター	1	310	520	720		○	○	○	○	○
47	クリーンテーブル	1	1100	750	850						
48	ステンレス戸棚	1	900	750	1800						
49	移動台	1	900	500	850						
50	トレイディスペンサー	1	840	600	900						

別 表	包丁まな板殺菌庫	600×600×1760	検食用冷凍庫	600×650×1900	スパゲティーボイラー	600×600× 800
	電磁調理器（１口）	450×600× 850	ガス蒸し器	600×600×1750	ガステーブル	1200×750× 850
	ガスフライヤー	430×600× 850	超音波洗浄機	600×600× 800	作業台	1200×600× 850
	二槽シンク	1200×750× 850	製氷機	450×400× 800	ディッシュウォーマーテーブル	1200×750× 850
	ガスグリドル（架台付）	750×600× 850	立型冷蔵ショーケース	510×550×1500	ドアタイプ食器洗浄機	650×650×1450