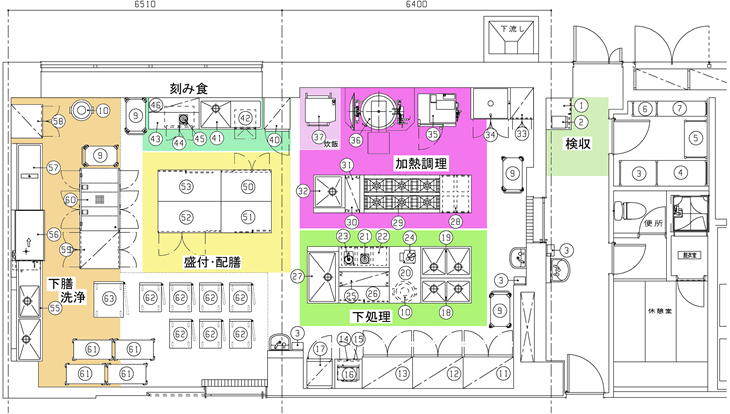
**初級学科試験問題の例題と用語**

**〔例題〕**

１．ず に しめした ちょうりしつ の ぞーにんぐ は ただしい。　　　　　　　　　　　　**×**

Zu ni shimesi ta chouri sitsu no zohningu wa tadasii。

[](https://www.google.co.jp/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiH4sGT-JPeAhWEbrwKHZN9Av0QjRx6BAgBEAU&url=https://search.yahoo.co.jp/image/search?ei=UTF-8&fr=lmd_poi&p=%E6%97%A5%E6%9C%AC%E5%8E%A8%E6%88%BF%E6%A0%AA%E5%BC%8F%E4%BC%9A%E7%A4%BE&psig=AOvVaw0zDHcSXNm091o6d4FCev9Q&ust=1540087712868797)

かねつちょうり

加熱調理

Kanetsu Chori

もりつけ・はいぜん

盛付・配膳

Moritsuke・Haizen

**えいせいくいき（ひおせんくいき）**

**衛生区域（非汚染区域）**

**Eisei Kuiki（Hiosenkuiki）**

したしょり

下処理

Shita Shori

２．しょくちゅうどく　に　なる　と　おなか　が　いたく　なる。　　　　　　　　　　　**〇**

Shokuchuudoku ni naru to、onaka ga itaku naru。

３．しょくざい は、つかう　まえに　かくにん　する　ことが　たいせつ　で　ある。　　**〇**

Shokuzai wa、tsukau　maeni　kakunin　suru　kotoga　taisetsu　de　aru。

４．せんじょう　さっきん　すれば　やさい　は　そのまま　たべる　こと　が　できる。　**〇**

senjo sakkin　sureba　yasai　wa　sonomama　taberu　koto　ga　dekiru。

５．やさい　の　かわ　を　むく、やさい　を　きる　こと　を　したしょり　という。　　**〇**

Yasai no kawa wo muku、yasai wo kiru koto wo shitashori toiu。

**〔用語〕**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 栄養管理  えいようかんり  eiyokanri | 献立表  こんだてひょう  kondatehyo | 食数表  しょくすうひょう  shokusuhyo | 食札  しょくさつ  shokusatsu | ノロウィルス  のろういるす  noroirusu | |
| 汚染区域  おせんくいき  osenkuiki | 賞味期限  しょうみきげん  shomikigen | 消費期限  しょうひきげん  shohikigen | 保存  ほぞん  hozon | 下処理  したしょり  shitashori | |
| 調理  ちょうり  chori | 軟食  なんしょく  nanshoku | 整理整頓  せいりせいとん  seiriseiton | 嘔吐  おうと  oto | 下痢  げり  geri | |
| 報告  ほうこく  hokoku | 調理器具  ちょうりきぐ  chorikigu | 流動食  りゅうどうしょく  ryudoshoku | 生野菜  なまやさい  namayasai | 事故  じこ  jiko | |
| 安全衛生  あんぜんえいせい  anzeneisei | 調理室  ちょうりしつ  chorishitsu | 食材  しょくざい  shokuzai | 盛付  もりつけ  moritsuke | | 配膳  はいぜん  haizen |
| 衛生区域  えいせいくいき  eiseikuiki | 全粥  ぜんかゆ  zenkayu | 加熱調理  かねつちょうり  kanetsuchori | 蒸した料理  むしたりょうり  mushitaryori | | 包丁  ほうちょう  hocho |
| スチームコンベクションオーブン  すちーむこんべくしょんおーぶん  suchimukombekushonobun | |  |  | |  |