**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。



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 |  |  |  |