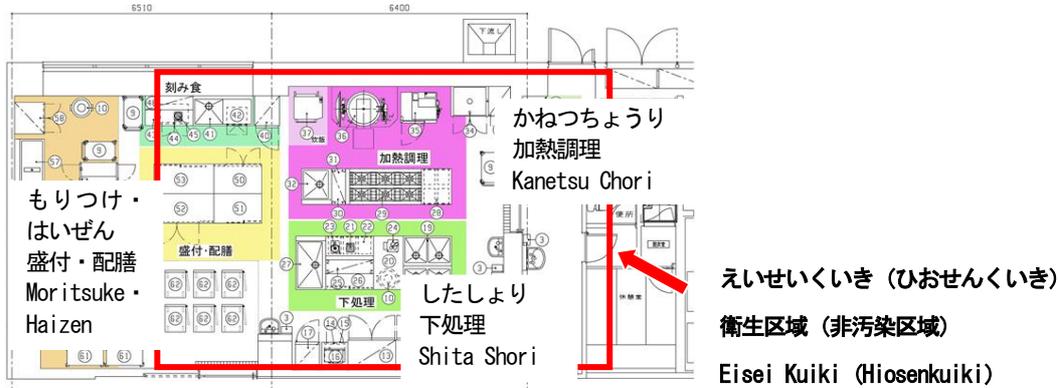


初級学科試験問題の例題と用語

〔例題〕

1. ずにしめしたちょうりしつのもーにんぐはただしい。
 Zu ni shimesi ta chouri sitsu no zohningu wa tadasii.

✕



2. しょくちゅうどくになるとおなかがいたくなる。

○

Shokuchudoku 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。

○

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。

○

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よりという。

○

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 eiyoukanri | 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 | ノロウイルス のろういるす norovirusu |
| 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 したしより 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 えいせいいくいき eiseikuiki | 全粥 ぜんがゆ Zengayu | 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プン すちーむこんべくしょんおーぶん suchimukombekushonobun | | | | |