

2020 ねんど ぎのうひょうかしけん  
 2020 nendo ginohyokashiken  
 2020年度 技能評価試験

いりょう ふくししせつきゅうしょくせいぞう さぎょう 【しょきゅう】  
 iryo fukushishisetsukyushokuseizo sagyo 【shokyu】  
 医療福祉施設給食製造作業【初級】

【じぜん せつめい】  
 Jizen setsumei  
 事前説明

じゅけん ばんごう Juken bango	な ま え Na ma e

- はじめ に じゅけんばんごう と なまえ を かきなさい。  
Hajime ni jukenbango to namae o kakinasai.
- しけん じかん は 60 ぷん です  
Shiken jikan wa 60 pun desu.
- ちゅうい じこう  
Chui jiko
  - しけんかんの しじ が あるまで この ひょうし を あけて は いけません。  
Shikenkan no shiji ga arumade kono hyoshi o akete wa ikemasen.
  - もんだい は しけんかん が 2かい よみあげます。  
Mondai wa shikenkan ga 2 kai yomiagemasu.
  - こたえ は ただしい または あやまり の どちらか です。  
Kotae wa tadashii matawa ayamari no dochiraka desu.

こたえかた は かいとうれい の ように かきなさい。  
Kotae kata wa kaitorei no yoni kakinasai.

【かいとうれい】  
Kaitorei

- ① こたえ が ただしい と おもう ばあい は かいとう  
Kotae ga tadashii to omou baai wa kaito

の らん に ○ を かきなさい。  
no ran ni maru o kakinasai.

かいとう KAITO
○

- ② こたえ が あやまり と おもう ばあい は かいとう  
Kotae ga ayamari to omou baai wa kaito

の らん に × を かきなさい。  
no ran ni batsu o kakinasai.

かいとう KAITO
×

4. わからない こと が あれば て を あげて しけんかん に ききなさい。  
Wakaranai koto ga areba te o agete shikenkan ni kikinasai.

しけん もんだい を じゅけんひょう など に かきとった ばあい は ふせい  
Shiken mondai o jukenhyo nado ni kakitotta baai wa fusei

と みなし しっかく と します。  
to minashi shikkaku to shimasu.

がっかしけん もんだい

Gakkashiken mondai

学科試験問題

1. えいよう かんり されている きゅうしょく が いらいよう ふくし きゅうしょく です。

Eiyo kanri sareteiru kyushoku ga iryō fukushi kyushoku desu.  
栄養管理されている給食が医療福祉給食です。

かいとう KAITO
○

2. しょくさつ に かいてある なまえ を しょくば いがい の ひと に はなして は いけません。

Shokusatsu ni kaitearu namae o shokuba igai no hito ni hanashite wa ikemasen.

食札に書いている名前を職場以外の人に話してはいけません。

かいとう KAITO
○

3. こんだてひょう を みて じぶん が おいしい と おもう あじ に かえても よい です。

Kondatehyō o mite jibun ga oishii to omou aji ni kaetemo yoi desu.  
献立表を見て、自分がおいしいと思う味に変えてもよいです。

かいとう KAITO
×

4. といれ を つかった あと で てあらい を 30 びょう いじょう 2 かい おこな い ました。

Toire wo tsukatta ato de tearai o 30 byō ijo 2 kai okonai mashita.

トイレを使った後で、手洗いを30秒以上、2回行いました。

かいとう KAITO
○

5. のろういるす は あるこーる で やっつける こ と は できま せん。

Norouirusu wa arukoru de yattsukeru koto wa dekimasen.

ノロウイルスはアルコールでやっつけることはできません。

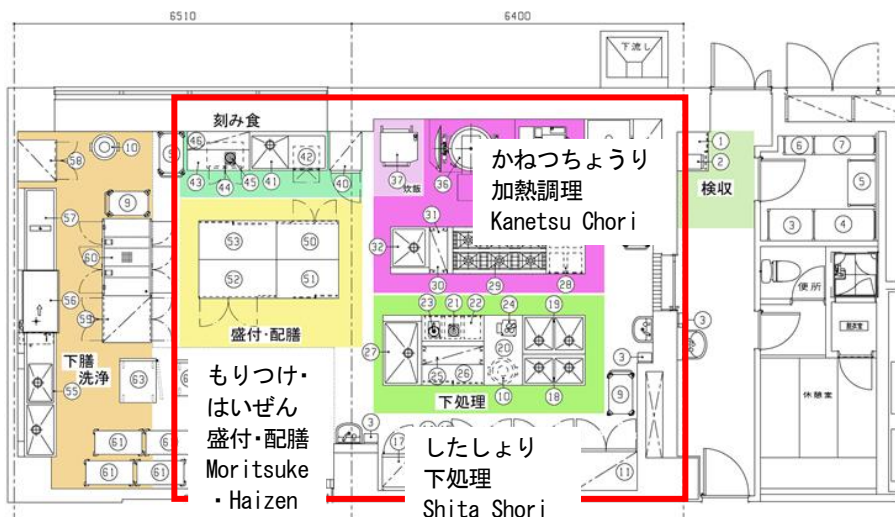
かいとう KAITO
○

6. した の え の あかいせん の なか は、すべ て おせん くい き です。

Shita no e no akaisen no naka wa subete osen kuiki desu.

下の絵の赤い線の中は、全て汚染区域です。

かいとう KAITO
×



7. れいぞうこ に ほぞん して ある しょくざい は きげん  
(しょうみ・しょうひ) を すぎ ても つかって よい です。  
Reizoko ni hozon shite aru shokuzai wa kigen  
(shomi・shohi) o sugi temo tsukatte yoi desu.  
冷蔵庫に保存している食材は期限(賞味・消費)を過ぎても使ってよいです。
- |               |
|---------------|
| かいとう<br>KAITO |
| ×             |
8. にく は れいぞうこ で ほぞん する ひつよう は ありません。  
Niku wa reizoko de hozon suru hitsuyo wa arimasen.  
肉は冷蔵庫で保存する必要はありません。
- |               |
|---------------|
| かいとう<br>KAITO |
| ×             |
9. やさい の したしより は みず で 3かい あらいます。  
Yasai no shitashori wa mizu de 3 kai araimasu.  
野菜の下処理は水で3回洗います。
- |               |
|---------------|
| かいとう<br>KAITO |
| ○             |
10. いりょう ふくし きゅうしょく は つくりかた と しょくざい  
を じぶん で かんがえ て ちょうり します。  
Iryo fukushi kyushoku wa tsukurikata to shokuzai o  
jibun de kangae te chori shimasu.  
医療福祉給食は、作り方と食材を自分で考えて調理します。
- |               |
|---------------|
| かいとう<br>KAITO |
| ×             |
11. しょっき や ちょうりきぐ を あらう きかい は  
すちーむこんべくしょんおーぶん です。  
Shokki ya chorikigu o arau kikai wa suchimukombekushonobun desu.  
食器や調理器具を洗う機械は、スチームコンベクションオープンです。
- |               |
|---------------|
| かいとう<br>KAITO |
| ×             |
12. にく と さかな を きった ほうちょう は やさい には つかいません。  
Niku to sakana o kitta hocho wa yasai niha tsukaimasen.  
肉と魚を切った包丁は、野菜には使いません。
- |               |
|---------------|
| かいとう<br>KAITO |
| ○             |
13. ぜんがゆ は りゅうどうしょく です。  
Zengayu wa ryudoshoku desu.  
全粥は流動食です。
- |               |
|---------------|
| かいとう<br>KAITO |
| ×             |
14. やわらかい りょうり を たべて いる かんじゃ には むした  
りょうり は つかい ません。  
Yawarakai ryori o tabete iru kanja niwa mushita ryori  
wa tsukai masen.  
柔らかい料理を食べている患者には、蒸した料理は使いません。
- |               |
|---------------|
| かいとう<br>KAITO |
| ×             |

15. せいり せいとん は けが や じこ を おこさない ため の  
あんぜん えいせい に ひつような さぎょう です。

Seiri seiton wa kega ya jiko o okosanai tame no  
anzen eisei ni hitsuyona sagyo desu.

整理整頓は、けがや事故をおこさないための安全衛生に必要な作業です。

かいとう KAITO
○

16. おうと ・ げり に なったら やすみ ます。

Oto ・ geri ni nattara yasumi masu.

嘔吐・下痢になったら休みます。

かいとう KAITO
○

17. けが を した ばあい すぐ に せきにんしゃ に ほうこく します。

Kega o shita baai sugu ni sekininsha ni hokoku shimasu.

ケガをした場合、すぐに責任者に報告します。

かいとう KAITO
○

18. ちょうりしつ では はしり ません。

Chorishitsu dewa hashiri masen.

調理室では走りません。

かいとう KAITO
○

19. ちょうりしつ は まいにち そうじ する ひつよう は ありません。

Chorishitsu wa mainichi soji suru hitsuyo wa arimasen.

調理室は毎日掃除する必要はありません。

かいとう KAITO
×

20. ちょうりしつ の ゆか に おちた しょくざい を そのまま  
つかっても よい です。

Chorishitsu no yuka ni ochita shokuzai o sonomama tsukattemo yoidesu.

調理室の床に落ちた食材をそのまま使ってもよいです。

かいとう KAITO
×

試験会場		得点	合否確認欄	
試験日	年 月 日		合格	不合格
監督者自署				

\* 65点以上合格(13問以上/20問)

2022 ねんど ぎのうひょうかしけん  
2022 nendo ginohyokashiken  
2022年度 技能評価試験

いりょう ふくししせつきゅうしょくせいぞう さぎょう 【しょきゅう】  
iryo fukushishisetsukyushokuseizo sagyo 【shokyu】  
医療福祉施設給食製造作業【初級】

がっかしけんもんだい  
gakkashikemmondai  
学科試験問題

【じぜん せつめい】  
Jizen setsumeii  
事前説明

じゅけん ばんごう Juken bango	な ま え Na ma e

- はじめ に じゅけんばんごう と なまえ を かきなさい。  
Hajime ni jukenbango to namae o kkinasai.
- しけん じかん は 60 ぶん です  
Shiken jikan wa 60 pun desu.
- ちゅうい じこう  
Chui jiko
  - しけんかんの しじがあるまでこのひょうしをあけてはいけません。  
Shikenkan no shiji ga arumade kono hyoshi o akete wa ikemasen.
  - もんだいはしけんかんが2かいよみあげます。  
Mondai wa shikenkan ga 2 kai yomiagemasu.
  - こたえはただしいまたはあやまりのどちらかです。【かいとうれい】  
Kotae wa tadashii matawa ayamari no dochiraka desu. Kaitorei  
こたえかたはかいとうれいのようにかきなさい。  
Kotakata wa kaitorei no yoni kkinasai.
  - ③ もんだいぶんがただしいとおもうばあいはかいとう  
mondaibun ga tadashii to omou baai wa kaito  
のらんには○をかきなさい。  
no ran ni maru o kkinasai.
  - ④ もんだいぶんがあやまりとおもうばあいはかいとう  
mondaibune ga ayamari to omou baai wa kaito  
のらんには×をかきなさい。  
no ran ni batsu o kkinasai.
- わからないことがあればてをあげてしけんかんにききなさい。  
Wakaranai koto ga areba te o agete shikenkan ni kkinasai.

かいとう KAITO
○

かいとう KAITO
×

しけん もんだい を じゅけんひょう などにかきとったばあいはふせい  
Shiken mondai o jukenhyo nado ni kakitotta baai wa fusei

とみなししっかくとします。  
to minashi shikkaku to shimasu.

がっかしけん もんだい

Gakkashiken mondai

学科試験問題

1. いりょう ふくし きゅうしょく に いし の しじ は ひつよう ない。  
iryō fukushi kyūshoku ni ishi no shiji wa hitsuyō nai.  
医療・福祉給食に、医師の指示は必要ない。

かいとう KAITO
×

2. しょくさつ に かかれた なまえ を じぶん の かぞく に はなして は  
いけなひ。  
shokusatsu ni kakareta namae o jibun no kazoku ni hanashite wa  
ikenai.  
食札に書かれた名前を、自分の家族に話してはいけなひ。

かいとう KAITO
○

3. こんだてひょう の ちょうみりょう の りょう かって に ふやして は いけな  
ひ。  
Kondatehyō no chōmiryō no ryo o katte ni fuyashite wa  
ikenai.  
献立表の調味料の量を、勝手に増やしてはいけなひ。

かいとう KAITO
○

4. げり を して いても ちょうり は して よひ。  
geri o shite itemo chori wa shite yoi.  
下痢をしても、調理はしてよひ。

かいとう KAITO
×

5. ゆびわ を つけた まま ちょうり しても よひ。  
yubiwa o tsuketa mama chori shitemo yoi.  
指輪を付けたまま調理してもよひ。

かいとう KAITO
×

6. かみのけ が りょうり に はいらなひ よう ぼうし を かぶる。  
kaminoke ga ryōri ni hairanai yō bōshi o kaburu.  
髪のが料理に入らなひよう、帽子をかぶる。

かいとう KAITO
○

7. ちょうりしつ に はいる まえ は て を しっかり あらう。  
chorishitsu ni hairu mae wa te o shikkari arau.  
調理室に入る前は、手をしっかり洗う。

かいとう KAITO
○

8. しょくざいりょう を ゆか に ちよくせつ おいて は いけなひ。  
shokuzairyo o yuka ni chokusetsu oite wa ikenai.  
食材料を、床に直接置いてはいけなひ。

かいとう KAITO
○



9. なま の さかな を れいぞうこ に ほかん する ひつよう は ない。  
 nama no sakana o reizoko ni hokan suru hitsuyo wa nai。  
 生の魚を、冷蔵庫に保管する必要はない。
10. さらだ の もりつけ では てぶくろ を つかう ひつよう は ない。  
 sarada no moritsuke dewa tebukuro o tsukau hitsuyo wa nai。  
 サラダの盛付では、手袋を使う必要はない。
11. しょくひん を あたためる には ふーどぷろせっさー を つかう。  
 shokuhin o atatameru niwa fudopurosessa o tsukau。  
 食品を温めるには、フードプロセッサーを使う。
12. にく を きった まないた で やさい は きらない。  
 niku o kitta manaita de yasai wa kiranai。  
 肉を切ったまな板で、野菜は切らない。
13. べいはん は じょうしょく の しゅしょく である。  
 beihan wa joshoku no shushoku dearu。  
 米飯は、常食の主食である。
14. なんしょく は じょうしょく より かたい。  
 nanshoku wa joshoku yori katai。  
 軟食は、常食より硬い。
15. おもゆ は りゅうどうしょく である。  
 omyu wa ryudoshoku dearu。  
 重湯は、流動食である。
16. りゅうどうしょく は しょうか が わるい。  
 ryudoshoku wa shoka ga warui。  
 流動食は、消化が悪い。
17. しょう した ちょうりきぐ は あらわなくても よい。  
 shiyo shita chorikigu wa arawanakutemo yoi。  
 使用した調理器具は、洗わなくてもよい。

かいとう KAITO
×

かいとう KAITO
×

かいとう KAITO
×

かいとう KAITO
○

かいとう KAITO
○

かいとう KAITO
×

かいとう KAITO
○

かいとう KAITO
×

かいとう KAITO
×

かいとう KAITO
---------------

18. ちょうりしつ は せいりせいとん する。  
 chorishitsu wa seiriseiton suru。  
 調理室は、整理整頓する。

○
---

19. ちょうりしつ の ゆか が ぬれて いると すべり やすい。  
 chorishitsu no yuka ga nurete iruto suberi yasui  
 調理室の床が濡れていると、滑りやすい。

かいたう KAITO
○

20. ちょうりちゆう に けが を しても じょうし に ほうこく する  
 ひつよう は ない。  
 chorichu ni kega o shitemo joshi ni hokoku suru  
 hitsuyo wa nai。  
 調理中に怪我をしても、上司に報告する必要はない。

かいたう KAITO
×

試験会場		得点	合否確認欄	
試験日	年 月 日		合格	不合格
監督者自署				

\* 65点以上合格(13問以上/20問)