2022 年度

公益社団法人日本メディカル給食協会

２０２２年度　技能評価試験
医療福祉施設給食製造作業【専門級】

学科試験問題

事前説明

受検番号	名前

１．始めに受験番号と名前を書きなさい。
２．試験時間は６０分です。
３．注意事項
（１）試験監督者の指示があるまでこの表紙を開けてはいけません。
（２）試験問題の読上げは行いません。また、試験中に試験問題に関する質問もお答えできません。
（３）答えは正しいまたは誤りのどちらかです。
答え方は解答例のように書きなさい。

[解答例]

① 問題文が正しいと思う場合は解答の欄に○を書きなさい。

解答
○

② 問題文が誤りと思う場合は解答の欄に×を書きなさい。

解答
×

試験問題を受験票などに書き取った場合は不正とみなし失格とします。

学科試験問題
がっかしけんもんだい

1. 医療・福祉給食では、献立表の調味料を自由に調整しておいしく調理する。

解答
×

2. 食札に書かれた内容を、自分の家族に話してはいけない。

解答
○

3. 温かい料理は、適切に保温して、温かいまま配膳する。

解答
○

4. 食数表には、食材料の量が書いてある。

解答
×

5. サルモネラ菌は、食中毒菌である。

解答
○

6. 指輪・ピアスをしたまま、調理してもよい。

解答
×

7. トイレから出て手を洗えば、調理室に入る前の手洗いは必要ない。

解答
×

8. 衛生区域とは、汚れている区域のことである。

解答
×

9. 加熱調理では、食品の中心温度が75℃以上になってから1分間以上加熱する。

解答
○

10. 使用水の塩素濃度を確認し、記録する。

解答
○

11. 消費期限が1日だけ過ぎた食材料は使用してもよい。

解答
×

12. 蒸し料理は、蒸気で加熱調理する。

解答
○

13. 食品除去の指示がある場合は、その食品を除いて調理する。

解答
○

14. 野菜炒めに使う野菜は、加熱するので洗わなくてもよい。

解答
×

15. 米飯とみそ汁を盛り付ける食器は、決まっている。

解答
○

16. 野菜は、食器洗浄機で洗う。

解答
×

17. 表面温度測定器では、食品の中心温度は測れない。

解答
○

18. 残留塩素濃度測定器は、消毒に使用する塩素濃度を測定できる。

解答
○

19. 常食の主食は、重湯である。

解答
×

20. 軟食は、常食より軟らかい。

解答
○

21. 流動食には、揚げ物を使う。

解答
×

22. ラーメンは、流動食である。

解答
×

23. 腎臓疾患の食事は、食塩制限をする。

解答
○

24. 肥満症の食事は、エネルギー制限をする。

解答
○

25. 調理機械を洗浄するときは、電源を切らずに行う。

解答
×

26. 調理器具は、清潔であることを確認して使用する。

解答
○

27. 調理室の通路には、物を置かないようにする。

解答
○

28. 調理室の壁は、掃除しなくてもよい。

解答
×

29. 調理中におなかが痛くなっても、上司に報告する必要はない。

解答
×

30. 冷凍冷蔵庫、食品庫に保管する食品は、先入れ先出しをする。

解答
○

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(20問以上／30問)