

ねんど ぎのう ひょうかしけん  
**2022年度 技能評価試験**  
 いりょうふくししせつきゅうしよくせいぞうさぎょう (せんもんきゅう)  
**医療福祉施設給食製造作業【専門級】**

がつかしけんもんだい  
**学科試験問題**

じぜんせつめい  
**事前説明**

じゅけんばんごう 受験番号	なまえ 名前

1. はじめに じゅけんばんごう と なまえ を か 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。

かいとう 解答
まる ○

- ② 問題文が誤りと思う場合は解答の欄に×を書きなさい。

かいとう 解答
ばつ ×

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。

がっかしけんもんだい  
**学科試験問題**

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。

かいとう  
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。

かいとう  
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。

かいとう  
解答

○

4. 食数表には、食材料の量が書いてある。

かいとう  
解答

×

5. サルモネラ菌は、食中毒菌である。

かいとう  
解答

○

6. 指輪・ピアスをしたまま、調理してもよい。

かいとう  
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。

かいとう  
解答

×

8. 衛生区域とは、汚れている区域のことである。

かいとう  
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。

かいとう  
解答

○

10. 使用水の塩素濃度を確認し、記録する。

かいとう  
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。

かいとう  
解答

×

12. 蒸し料理は、蒸気で加熱調理する。

かいとう  
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。

かいとう  
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。

かいとう  
解答

×

15. 米飯とみそ汁を盛り付ける食器は、決まっている。

かいとう  
解答

○

16. 野菜は、食器洗浄機で洗う。

かいとう  
解答

×

17. 表面温度測定器では、食品の中心温度は測れない。

かいとう  
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。

かいとう  
解答

○

19. 常食の主食は、重湯である。

かいとう  
解答

×

20. 軟食は、常食より軟らかい。

かいとう  
解答

○

21. 流動食には、揚げ物を使う。

かいとう  
解答

×

22. ラーメンは、流動食である。

かいとう  
解答

×

23. 腎臓疾患の食事は、食塩制限をする。

かいとう  
解答

○

24. 肥満症の食事は、エネルギー制限をする。

かいとう  
解答

○

25. 調理機械を洗浄するときは、電源を切らずに行う。

かいとう  
解答

×

26. 調理器具は、清潔であることを確認して使用する。

かいとう  
解答

○

27. 調理室の通路には、物を置かないようにする。

かいとう  
解答

○

28. 調理室の壁は、掃除しなくてもよい。

かいとう  
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。

かいとう 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。

かいとう 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)

2023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. 始めに受検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。

① 解答
まる ○

② 問題文が誤りと思う場合は解答の欄に×を書きなさい。

② 解答
ばつ ×

試験問題を受検票などに書き取った場合は不正とみなし失格とします。

がっかしけんもんだい  
**学科試験問題**

1. 調理作業<sup>ちようりさぎよう</sup> は 配膳時間<sup>はいぜんじかん</sup> を 考え<sup>かんが</sup>なくても よい。

① かいとう  
解答

×

2. 患者<sup>かんじゃ</sup> の 食種<sup>しょくしゆ</sup> を 他人<sup>たにん</sup> に 教<sup>おし</sup>えて よい。

② かいとう  
解答

×

3. 冷たい<sup>つめ</sup> 料理<sup>りようり</sup> は 冷たい<sup>つめ</sup>まま 配膳<sup>はいぜん</sup> する。

③ かいとう  
解答

○

4. 献立表<sup>こんだてひよう</sup> は 食材料<sup>しょくざいりよう</sup> の 分量<sup>ぶんりよう</sup> が 書<sup>か</sup>かれて いない。

④ かいとう  
解答

×

5. 手洗<sup>てあら</sup>い時<sup>じ</sup> は 爪<sup>つめ</sup> を 洗<sup>あら</sup>わなくても よい。

⑤ かいとう  
解答

×

6. 使い捨<sup>つか</sup>て手袋<sup>すてぶくろ</sup> は 食品<sup>しょくひん</sup> を 汚染<sup>おせん</sup> させない ために 使<sup>つか</sup>う。

⑥ かいとう  
解答

○

7. まな板<sup>いた</sup> を 使<sup>つか</sup>ったら 洗淨<sup>せんじよう</sup> して 消毒<sup>しょうどく</sup> する。

⑦ かいとう  
解答

○

8. ノロウィルス は アルコール で すべて 殺菌<sup>さつきん</sup> できる。

⑧ かいとう  
解答

×

9. 嘔吐がある時も調理作業をしてよい。

⑨ かいとう  
解答

×

10. 加熱調理は中心温度を確認する。

⑩ かいとう  
解答

○

11. 冷凍食品はとけてももう一度冷凍すればよい。

⑪ かいとう  
解答

×

12. 食品は床においてよい。

⑫ かいとう  
解答

×

13. 加熱調理の開始時間も記録する。

⑬ かいとう  
解答

○

14. 炒め煮の調理では温度を記録する。

⑭ かいとう  
解答

○

15. 調味料は計量しなくてよい。

⑮ かいとう  
解答

×

16. 器具を洗うときは洗剤を使って洗う。

⑯ かいとう  
解答

○

17. 器具は洗って消毒する。

①7 かいとう 解答
○

18. 殺菌剤の濃度を確認する必要はない。

①8 かいとう 解答
×

19. 卵除去食は鶏肉を使ってはいけない。

①9 かいとう 解答
×

20. 乳製品除去食はヨーグルトをつけてはいけない。

②0 かいとう 解答
○

21. 胃潰瘍食は酢を使う。

②1 かいとう 解答
×

22. 高血圧食は塩分制限する。

②2 かいとう 解答
○

23. 糖尿病食はエネルギー制限する。

②3 かいとう 解答
○

24. 腎臓病食はたんぱく質を制限しない。

②4 かいとう 解答
×

25. 調理場は明るくなくても良い。

かいとう 25 解答
×

26. 床にこぼれた水や油はすぐに掃除する。

かいとう 26 解答
○

27. 地震が発生した時も作業を続ける。

かいとう 27 解答
×

28. 調理場は整理整頓しなくてよい。

かいとう 28 解答
×

29. 災害時エレベータを使わない。

かいとう 29 解答
○

30. 検便の目的は食中毒を防ぐことである。

かいとう 30 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)