

初級学科試験問題の学習用語例（2025年度版）

計量 けいりょう Keiryō	献立表 こんだてひょう kondatehyō	患者情報 かんじゃじょうほう Kanjajōhō	食札* しょくさつ Shokusatsu
～してもよい ～してもよい ～Shitemoyoi	～しなければいけない ～しなければいけない ～Shinakerebaikenai	～しなくてもよい ～しなくてもよい ～Shinakutemoyoi	～してはいけない ～してはいけない ～Shitehaikenai
ゆでる ゆでる Yuderu	ハカリ はかり Hakari	ミキサー みきさー Mikisa	保菅 ほかん Hokan
水分 すいぶん Suibun	調理作業 ちょうりさぎょう Chorisagyo	加熱調理 かねつちょうり kanetsuchori	煮魚 にざかな Nizakana
半袖 はんそで Hansode	ふきん ふきん Fukin	履物 はきもの Hakimono	常食 じょうしょく Joshoku
全粥 ぜんがゆ Zengayu	軟食 なんしょく Nanshoku	流動食 りゅうどうしょく Ryudoshoku	重湯 おもゆ Omoyu

食札* ～ 食札に記載している名前、病名、治療食名、コメント内容は【患者情報】です。

初級学科試験問題の学習用語例（2024年度版）

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
汚染区域 おせんくいき osenkuiki	衛生区域 えいせいくいき eiseikuiki	消費期限 しょうひきげん shohikigen	賞味期限 しょうみきげん shomikigen
安全衛生 あんぜんえいせい anzeneisei	報告 ほうこく hokoku	整理整頓 せいりせいとん seiriseiton	保管 ほかん hokan
調理室 ちょうりしつ chorishitsu	調理器具 ちょうりきぐ chorikigu	加熱調理 かねつちょうり kanetsuchori	調理 ちょうり chori
食材 しょくざい shokuzai	生野菜 なまやさい namayasai	主食 しゅしょく syusyoku	主菜 しゅさい syusai
全粥 ぜんがゆ zengayu	軟食 なんしょく nanshoku	流動食 りゅうどうしょく ryudoshoku	嘔吐 おうと oto

食札* ~ 食札に記載している名前、病名、治療食名、コメント内容は【患者情報】です。