

2025 年度 2 級厨房設備士資格認定試験問題

一般知識

〔1〕 次の文章で正しいものには○、誤っているものには×を解答用紙に記入せよ。

1. 舟形シンクは主に和食料理の厨房で使用される。
2. ベイクオーブンは肉や魚介類を焼くためのものである。
3. 蒸し器には圧力を加えない無圧式のものと、圧力を加える加圧式のものがある。
4. 立ち消え安全装置をフレームロッド方式にする場合は交流電源が必要である。
5. 抵抗加熱は電源と接続することにより導体に発生するジュール熱を利用したものである。
6. 食器消毒保管庫は紫外線により収納物の消毒を行うためのものである。
7. ホイロは冷凍生地 of 解凍や生地の発酵を抑えるため、低温温度帯で保存するためのものである。
8. 低温蔵配膳車を使用することにより、温食については配膳時間に合わせた再加熱が可能となる。
9. ステンレス鋼 SUS304 には磁性があり、SUS430 には磁性がない。
10. ドライキッチンの定義として厨房のドライ化とは、床のドライ化のみを意味する。
11. 厨房機器の単品図は特記のない場合、第三角法で書かれている。
12. 共同請負(JV : Joint Venture)方式とは、2 業者以上が共同して一つのプロジェクトを請け負い完工する方式をいい、比較的大規模な工事や、技術的に困難な工事に採用すると効果があるといわれる。
13. ブラストバーナーとは、ガスの燃焼に必要な空気を、送風機で強制的に送り込む方式のバーナーのことをいう。
14. プロパンガスの着火温度は都市ガス(13A、12A)よりも高い。
15. 厨房電気設備として用いられる電気方式としては、小型機器には単相 3 線式が広く利用され、容量の大きい機器になると三相 3 線式が利用されている。
16. 給湯方式は大別して「中央式」と「局所式」に分けることができる。
17. 飲料水系の受水タンクは床下に設置しなければならない。
18. 衛生管理が重要な食品工場の厨房では正圧とするため第一種換気が採用される。
19. 「有効換気量」は「建築基準法施行令」の内容を規定した「排気設備の構造方法を定める件」で表記されている。
20. コンセント設備は、大別して「差し込み型」と「防水型」がある。
21. 不完全燃焼とはガスが酸素と完全に反応せず、中間生成物である炭素(C)粒・一酸化炭素(CO)・水素(H)および水酸基(OH)を持ったアルデヒドやアルコールなどが含まれる燃焼状態をいう。
22. 逆火(フラッシュバック)とはバーナー内部に炎が入り込む現象をいい、燃焼速度が遅いほど、また、バーナー温度が高いほど起こりやすい。
23. ドアタイプ食器洗浄機における湯温は、前処理として浸漬湯の温度 40℃前後・洗浄湯の温度 60～65℃・仕上湯の温度 80～90℃が望ましいとされている。
24. シティホテルのバンケットキッチンとは、宴会場に提供する料理や飲物などの最終調理、盛付けを行う厨房である。
25. 国土交通省の厨房機器仕様で安全装置の過熱防止装置は、内部圧力の過上昇により停止する装置である。

〔2〕 次の設問に該当する記号を選び解答用紙に記入せよ。

1. シルバープレートなどにまとめた人数分の料理を載せて運び、客席でそれぞれの客の取り皿に取り分けて供食する方法はどれか。
イ. フレンチサービス
ロ. トレーサービス
ハ. プレートサービス
2. トップ面に五徳がとりつけられている機器はどれか。
イ. オープントップレンジ
ロ. ヒートトップレンジ
ハ. フライトップレンジ
3. プレパレーションセクションに設置する機器として適切なものはどれか。
イ. ポテトピーラー
ロ. 炊飯器
ハ. 食器洗浄機
4. L 型にレイアウトされた洗浄エリアで、コーナー部に設置するのに適した食器洗浄機はどれか。
イ. ドアタイプ
ロ. アンダーカウンタータイプ
ハ. フードタイプ
5. ウォーマーテーブルに関する記述で、正しいものはどれか。
イ. 1 段から 3 段程度の引出し構造となっている。
ロ. 庫内温度を一定に保ち、料理や食器類を保温する。
ハ. ポットや容器に入れた食品を湯せんにより保温する。
6. 白米のこ化(α 化)に必要な温度と時間で、正しいものはどれか。
イ. 温度 98℃、時間 20 分
ロ. 温度 90℃、時間 1 時間
ハ. 温度 75℃、時間 1.5 時間
7. 一般的な調理工程セクションにおいて、食材保管の作業区域で正しいものはどれか。
イ. 汚染作業区域
ロ. 非汚染作業区域
ハ. 一般区域
8. 一般の作業者に対する就業制限での業務の区分で、免許を必要とするものはどれか。
イ. 可燃性のガスおよび酸素を用いて行う金属の溶接・溶断または加熱の業務
ロ. つり上げ荷重が 1 トン以上のクレーン、移動式クレーンもしくはデリックの玉掛の業務
ハ. ボイラー(小型ボイラーを除く)の取扱いの業務
9. 厨房機器で一般的に用いられるブンゼンバーナーの炎の温度はどれか。
イ. 900℃
ロ. 1000℃
ハ. 1300℃
10. 防火材料のうち、不燃材料はどれか。
イ. 石こうボード(厚さ 12 mm)
ロ. 硬質塩化ビニール
ハ. 強化ポリエステル波板

11. 機器および配管の損傷、摩耗、振動、騒音の原因となるウォーターハンマー(水撃現象)が発生する原因として考えられるのはどれか。
- イ. 給水圧力が低すぎる場合
 - ロ. 給水圧力が高すぎる場合
 - ハ. 流速が遅い場合
12. 単相 100V や単相 200V 回路の負荷は、一般に()A の配線用遮断器による分岐回路で電源を供給する。()に入る数値はどれか。
- イ. 15
 - ロ. 20
 - ハ. 30
13. 感電防止の観点から、厨房電気設備のような湿気の多い環境下で特に重要な保護装置はどれか。
- イ. 過電流遮断器
 - ロ. 漏電遮断器
 - ハ. 変圧器
14. 厨房排水の処理設備としての除害施設は、一般的に()が多く採用されている。()に入る語句はどれか。
- イ. グリスセパレーター
 - ロ. グリストラップ
 - ハ. 排水トラップ
15. 建物からの排水のうち、厨房からの排水は()に分類される。()に入る語句はどれか。
- イ. 雑排水
 - ロ. 汚水
 - ハ. 特殊排水
16. 立ち消え安全装置に関する記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. フレームロッドは炎の整流作用を利用する炎検出型の安全装置である。
 - ロ. サーモカップルは熱起電力を利用して電磁弁を作動させる安全装置である。
 - ハ. イグナイターは感熱部の耐熱加工により耐久性が高く高温酸化の少ない安全装置である。
17. 冷凍冷蔵機器の日常の手入れについての記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. 内装の清掃では、菌の繁殖を防ぐためにクレンザ・石油系溶剤・熱湯などを使用すること。
 - ロ. 外装の清掃では、特にドアの取っ手は手指により細菌に汚染されるので次亜塩素酸ソーダ溶液などで消毒をすること。
 - ハ. 庫内の表面・棚板・網・ドアパッキンは 1 か月に 4 回以上、清掃・消毒すること。
18. 排気設備に関する記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. グリスフィルターの点検は 1 回／日、清掃は 1 ヶ月に 1 回以上が望ましい。
 - ロ. 排気ダクトの清掃は使用頻度の高い厨房では、年に 1～2 度が望ましい。
 - ハ. フード内自動消火装置は、レンジやフライヤーなどから発生する火災を瞬時に感知し消火する自動消火システムであるため、清掃は 1 年に 1 回以上行うこと。
19. 学校給食施設の基本的な留意点についての記述で、誤っているものはどれか。
- イ. 調理した食品を調理後 3 時間以内に給食すること。
 - ロ. 食品および器具の洗浄シンクは三槽式構造とすること。
 - ハ. 使用水は、調理開始前に十分流水した後および調理終了後に遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であること。

20. リゾートホテルの厨房設備設計においてのチェックポイントに関する記述で、誤っているものはどれか。

- イ. 収容人員とサービス方法をチェックする。
- ロ. メイン厨房、食堂ホール、宴会場などの動線関係をチェックする。
- ハ. アイドルタイムの効率化のチェックをする。

〔3〕 計算問題

1. 社員数 300 名の社員食堂で、喫食時間が 12:00～13:30 の場合、下記条件のもとで喫食者全員が食事を済ませるためには最小何席必要か。計算式と答えおよび単位を解答欄に記入せよ。
 - ・ 喫食率は 60%とする。
 - ・ 座席効率(着席率)は 80%とする。
 - ・ 1 回の喫食時間は 30 分とする。(1 回転ごとに全員入退とする。)
2. 消費電力 13.6kW の電気グリドル 1 台に排気フードを設けた場合の 1 時間あたりの有効換気量を面風速を用いて求めよ。ただし排気フードの開口部は 1050mm×750mm、面風速は 0.3m/s とする。計算式と答えおよび単位を解答欄に記入せよ。答えは小数点以下を切り上げること。

関係法規

〔1〕 次の文章で正しいものには○、誤っているものには×を解答用紙に記入せよ。

1. 食品衛生法で食品衛生とは、食品、添加物を対象とする飲食に関する衛生をいい、器具及び容器包装は対象とはならない。
2. アーク溶接機を用いて行う金属の溶接、溶断等の業務には、特別教育が必要である。
3. ガス事業法では、「特定ガス用品」とは構造、使用条件、使用状況等からみて特にガスによる災害発生のおそれが多いと認められるガス用品であって政令で定めるものをいう。
4. 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において検品を行い、下処理室にて受け渡しを行う。
5. 学校給食衛生管理基準では、学校給食調理場および、共同調理場の受配校で検食する際は、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の 30 分前までに行うこと。

〔2〕 次の設問に該当する記号を選び解答用紙に記入せよ。

1. 大量調理施設衛生管理マニュアルについて、次の文章の（ ）内に入る数値を選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

- (1) 加熱調理食品は中心部温度計を用いるなどにより、中心部が（ ① ）℃で（ ② ）分間以上、二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合、（ ③ ）℃～90℃で 90 秒間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、温度と時間の記録を行うこと。
- (2) 器具、容器等の使用後は全面を流水で洗浄し、さらに（ ④ ）℃で（ ⑤ ）分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

イ) 1	ロ) 3	ハ) 5	ニ) 60	ホ) 65
ヘ) 70	ト) 75	チ) 80	リ) 85	ヌ) 90

2. 「グリス除去装置の構造等の基準」グリスエクストラクターの構造について、次の文章の（ ）内に入る語句を選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

- (1) 通常の油を使用する調理において発生する排気の気流を縮流加速し、その遠心力で排気中に含まれる油脂分等を排気ダクトに入る前に天蓋内部で（ ① ）%以上分離除去するものであること。
- (2) 除去した油脂分等を自動的に（ ② ）できる機能を有すること。
- (3) ステンレス鋼板又はこれと同等以上の耐熱性、耐食性及び強度を有する（ ③ ）で造られたものであること。

イ) 75	ロ) 80	ハ) 90	ニ) 洗浄	ホ) 分解
ヘ) 回収	ト) 難燃材料	チ) 準不燃材料	リ) 不燃材料	

3. 「地球温暖化対策の推進に関する法律」において、温室効果ガスを 2 つ選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

（ ① ）
（ ② ）

イ) 一酸化炭素	ロ) 二酸化炭素	ハ) プロパン
ニ) 水素	ホ) メタン	

設 計 実 技

〔1〕 ある厨房の平面図と展開図について、設問に従い解答用紙に記入せよ。

（問題・解答用紙 その 2 へ）

〔2〕 200 食の社員食堂の厨房平面図について、設問に従い解答用紙に記入せよ。

（問題・解答用紙 その 3、その 4 へ）