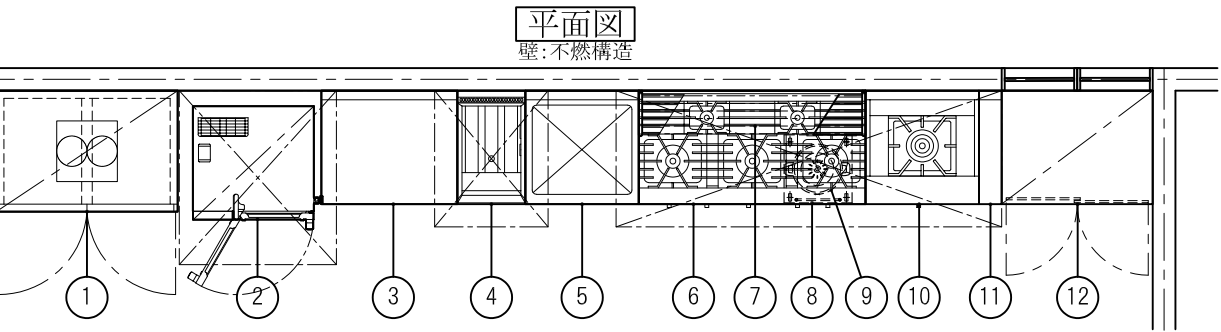
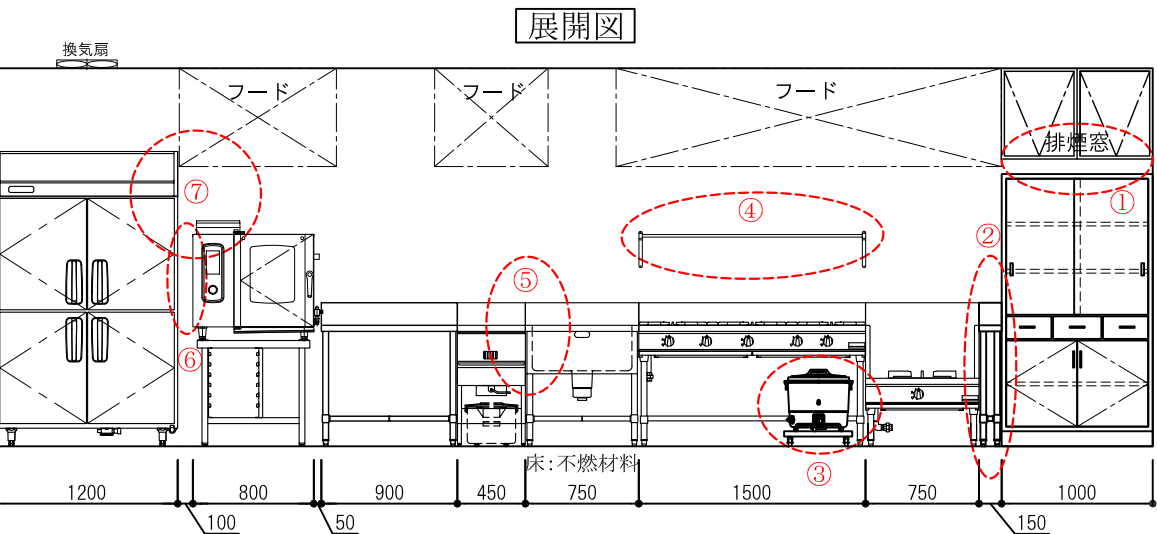


2025年度 2級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙(その2)

問題

- 下記はある厨房の平面図と展開図の一部である。(縮尺1/50)
- (1) 機器の設置が不適切と思われる箇所6項目を解答欄に記入せよ。
- (2) 不適切な理由、及び改善策を解答欄に記入せよ。



NO	品 名	外形寸法			台数
		間口	奥行	高さ	
1	冷凍冷蔵庫	1200	800	1950	1
2	ガススチームコンベクションオープン(架台付)	800	750	1450	1
3	調理台	900	750	800	1
4	ガスフライヤー	450	750	800	1
5	一槽シンク	750	750	800	1
6	ガステーブル	1500	750	800	1

NO	品 名	外形寸法			台数
		間口	奥行	高さ	
7	パイプ棚	1500	350	250	1
8	炊飯器カート	450	450	100	1
9	ガス炊飯器	450	420	425	1
10	ガスローレンジ	750	750	450	1
11	脇 台	150	750	800	1
12	木製戸棚	1000	750	1800	1

解答

受験地	
受験番号	

- 【出題意図】
- 厨房で発生する事故、故障等トラブルを未然に防止する為、厨房設計者、機器設置施工者等への機器の知識、設置時の法的な禁止事項、設置の際のルールを習得する。
- 1.「業務用ガス機器の設置基準及び実務指針」の把握
 - 2.燃焼機器の設置方法と注意事項(消防の指導)
 - 3.フライヤーの設置に係る注意事項
 - 4.建築、設備との取り合い
 - 5.機器のメンテナンススペースの確保

※機器の並びによる作業上の使い勝手は不適切としない。

※ガス機器には、それぞれ下記の離隔距離の表示銘板が貼られているものとする。

②ガススチームコンベクションオープン	④ガスフライヤー	⑥ガステーブル	⑨ガス炊飯器	⑩ガスローレンジ
ガス機器防火性能評定品	ガス機器防火性能評定品	ガス機器防火性能評定品	ガス機器防火性能評定品	ガス機器防火性能評定品
可燃物からの離隔距離(cm)	可燃物からの離隔距離(cm)	可燃物からの離隔距離(cm)	可燃物からの離隔距離(cm)	可燃物からの離隔距離(cm)
上方 側方 前方 後方	上方 側方 前方 後方	上方 側方 前方 後方	上方 側方 前方 後方	上方 側方 前方 後方
フード 20以上 15以上	フード 20以上 15以上	フード 30以上 15以上	75以上 30以上 30以上	フード 20以上 15以上
一般財団法人 日本ガス機器検査協会	一般財団法人 日本ガス機器検査協会	一般財団法人 日本ガス機器検査協会	一般財団法人 日本ガス機器検査協会	一般財団法人 日本ガス機器検査協会

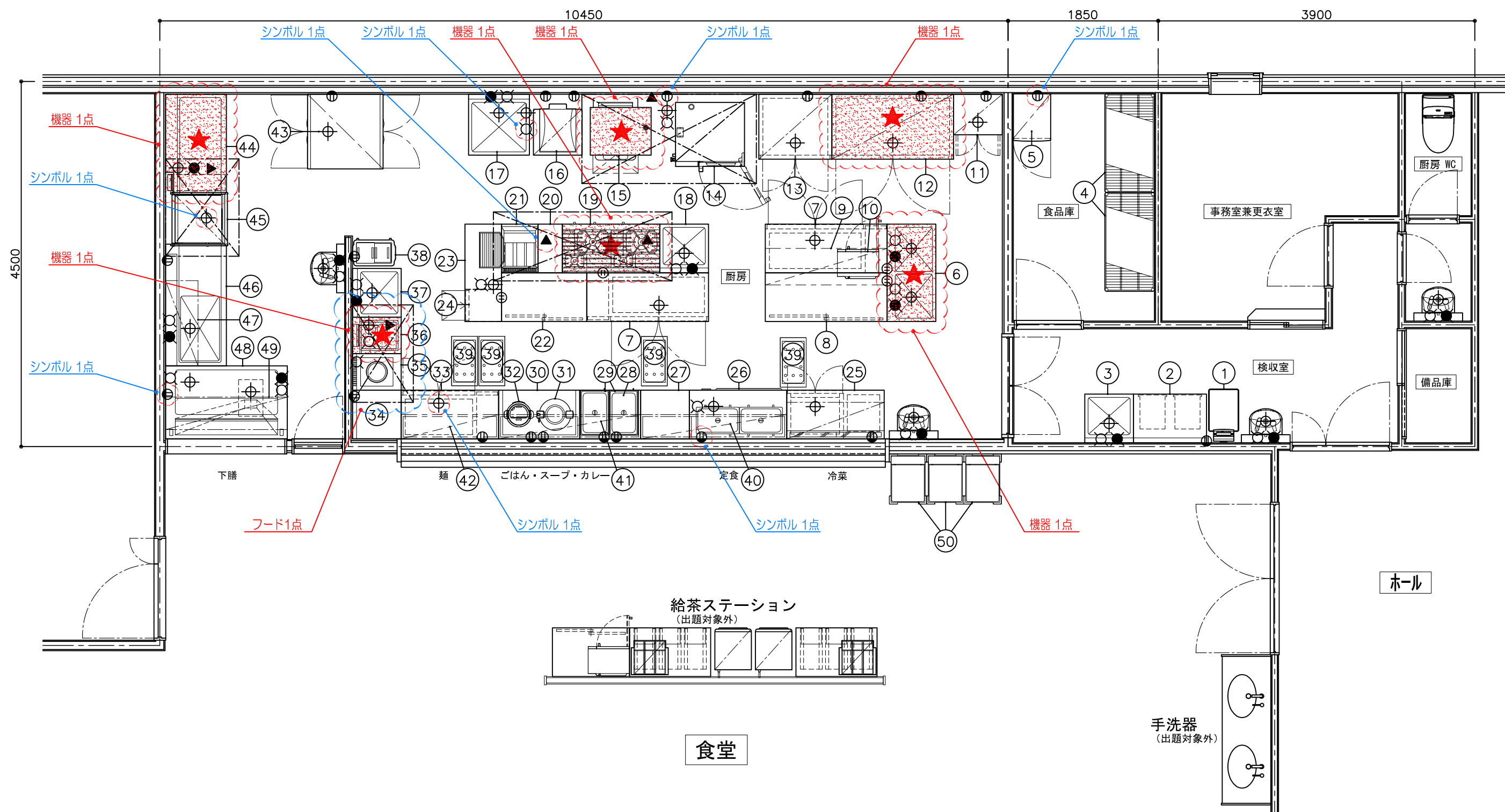
	不適切箇所	理由、改善策
①	排煙窓の下に背の高い木製戸棚を設置している	戸棚の上に物を置いた場合、排煙の障害になる可能性大。 <u>排煙窓の下には背の高い機器は設置しない。</u>
②	ガスローレンジと木製戸棚(可燃物)の隣接設置	ガスローレンジの表示銘板で側方の可燃物(木製戸棚)までの距離は20cm以上とある為、火災の危険性がある。 <u>脇台の間口を20cm以上にする。</u>
③	ガステーブルの下に炊飯器を設置している	燃焼器具の上に燃焼機器の設置は禁止(消防指導) 火災の恐れ、排気障害、上部機器の燃焼障害。 <u>作業台の下に移動し燃焼排気の対処をする。</u>
④	ガステーブルの上にパイプ棚を取り付けている	燃焼器具の上に棚類の設置は禁止(消防指導) 火災の恐れ、排気障害、フード内消火の障害。 <u>取外し又は移動等を行う。</u>
⑤	ガスフライヤーと一槽シンクの隣接設置	シンクからの水(湯)がフライヤー油槽に入り水蒸気爆発の恐れ。 <u>サイドパネルの取り付け、又は間に台の設置。</u>
⑥	スチームコンベクションの操作パネル側に冷凍冷蔵庫を設置	メンテナンススペースが無い。メンテナンス時に機器を移動せずに作業できるように、 <u>スペースの確保。</u> <u>又は簡単に移動できる機器を設置。</u>
⑦	冷凍冷蔵庫とガススチームコンベクションの隣接設置	環境不良による冷却不良や冷凍機故障の原因。 結露による水滴垂れの恐れ。 <u>断熱パネルの設置、又は間に台の設置。</u>

解答

受験地	
受験番号	

【1】下記の平面図は、200食の社員食堂厨房である。(縮尺1/50)

- 1) 機器表に合わせ、又は別表より機器を選んで、平面図の空欄箇所には作図せよ。
- 2) 機器表の空欄箇所を記入し、給水・給湯・排水・ガス・電気・フードが抜けていると思うものには、○印を記入、フードにグリスフィルターが必要な所には◎印を記入せよ。
- 3) 平面図で設備シンボルの抜けている部分を作図せよ。
- 4) フードも必要箇所に作図せよ。
- 5) 平面図と厨房機器表の整合性をとること。
- ※給湯器は屋外に設置して有るものとする。



解答

受験地	
受験番号	

厨房機器表

NO	品 名	台数	寸法(mm)			給水	給湯	排水	ガス	電気	フード
			間口	奥行	高さ	⌕	●	⊕ ⊖ (床排水)	▲ ♀ (壁付)	Ⓜ ⑩	
1	デジタル台秤	1	370	520	780					○	
2	作業台	1	900	600	850						
3	一槽シンク	1	600	600	850	○	○	○			
4	シェルフ	2	1220	610	1900						
5	検食用冷凍庫	1	460	580	1150					○	
1点→	6 二槽シンク	1	1200	600	850	○	○	○			
7	冷蔵コールドテーブル	2	1500	600	850			○		○	
8	調理台(引戸付)	1	1500	600	850						
9	上棚	1	1500	450	900						
10	電子レンジ	1	500	360	320					○	
11	包丁まな板殺菌庫	1	600	500	1150			○		○	
1点→	12 冷蔵庫	1	1500	800	1950			○		○	
13	冷凍庫	1	900	800	1950			○		○	
14	電気スチーム コンベクションオープン	1	850	780	1600	○		○		○	Ⓔ
1点→	15 ガス立体炊飯器	1	750	700	1350				○	○	○
16	自動計量洗米機	1	600	620	1800	○		○		○	
17	一槽シンク	1	750	750	850	○	○	○			
18	パンシンク	1	600	600	850	○	○	○			
1点→	19 ガステーブル(4口)	1	1200	600	850				○		Ⓔ
20	脇台	1	300	600	850						
1点→	21 ガスフライヤー	1	450	600	850				○		Ⓔ
22	盛付台(引戸付)	1	1050	600	850						
23	作業台	1	1200	450	850						
24	製氷機	1	400	450	800	○		○		○	
25	冷蔵ショーケース	1	1200	600	1800			○		○	

厨房機器表

NO	品 名	台数	寸法(mm)			給水	給湯	排水	ガス	電気	フード
			間口	奥行	高さ	⌕	●	⊕ ⊖ (床排水)	▲ ♀ (壁付)	Ⓜ ⑩	
26	電気ウォーマーテーブル	1	1200	600	850	○		○		○	
27	配膳台	1	600	600	850						
28	ウォーマー置台	1	750	600	590						
29	卓上ウォーマー	2	350	550	260					○	
30	ジャー置台	1	1000	600	550						
31	電子ジャー	1	460	380	390					○	
32	スープジャー	1	360	320	380					○	
33	冷蔵コールドテーブル	1	1200	600	850			○		○	
34	コーナー台	1	600	600	850						
35	IHスープレンジ	1	450	600	450	○				○	Ⓔ
1点→	36 ガスゆで麺器	1	450	600	850	○		○	○		○
37	一槽シンク	1	600	600	850	○	○	○			
38	冷凍ストッカー	1	340	530	870					○	
39	食器ディスペンサー	4	610	320	800						
40	スニーズガード	1	1800	300	300						
41	スニーズガード	1	1750	300	300						
42	スニーズガード	1	1200	300	300						
43	電気式食器消毒保管庫	1	920	930	1800			○		○	
1点→	44 クリーンテーブル	1	1200	750	850						
45	ドアタイプ食器洗浄機 (ガスブースター/一体型)	1	650 +280	700	1450		○	○	○	○	○
46	ソイルドテーブル	1	1500	750	850	○	○	○			
47	ラックシェルフ	1	1050	400	430						
1点→	48 シャワーシンク (光電センサー付)	1	1500	900	850	○	○	○		○	
49	上棚	1	1500	400	400						
50	トレーディスペンサー	3	420	580	900						

別 表	ガスレンジ(5口)	1500×600×850	電気ディッシュウォーマー	1200×600×850	電気式食器消毒 保管庫(片面式)	1300×950×1800
	一槽水切付シンク	1200×750×850	ガスゆで麺器	450×600×850	二槽シンク	1200×600×850
	ガス立体炊飯器	750×700×1350	電磁調理器(3口)	1200×600×850	電気ゆで麺器	450×600×850
	冷蔵コールドテーブル	1800×750×850	ガススチーム コンベクションオープン	850×780×1600	電気コンベクションオープン	780×700×1600
	二槽電気フライヤー	900×600×850	クリーンテーブル	1200×750×850	冷凍庫	1500×800×1950
	冷蔵庫	1500×800×1950	舟形シンク	1200×600×850	ガステーブル(4口)	1200×600×850