

2026 年度 1 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. サービス方法の分類において、プレートサービスはハーフサービスに分類される。
2. ダイレクトスチームタイプのスチームケトルは、スチームジェネレーターを内蔵している。
3. 屋内に設置されたガス機器で給排気方式が密閉式である場合、燃焼用の空気は屋内から取り入れられる。
4. 冷媒 R-141b は 2020 年に製造することが禁止された。
5. SUS304 よりも SUS430 の方が熱膨張が大きい。
6. 二次配管とは厨房機器が定位置に据え付けられてから、あらかじめ一次配管されているパイプを延長して、各機器に接続することである。
7. 天井は明るい色ですき間がなく、平滑で清掃が容易に行える構造であり、床面から 2200mm 以上の高さであることが望ましい。
8. プロパン・エアー13A ガスの燃焼速度は、アセチレンと比較して早い方である。
9. 強化ポリエステル波板および平板、硬質塩化ビニールおよび網入り塩化ビニール波板・平板は準不燃材料に該当する。
10. 水道水の水質基準で大腸菌の基準値は、1mL の検水で形成される集落数が 10 以下である。
11. 換気回数を計算する際の厨房容積は、機器類の占める容積は除かない状態、すなわち、何も置かれていない状態の容積とする。
12. 地絡とは、故障や取扱いのミスなどによって電気回路の非接地側の電線が接触する一種の事故現象で、非常に大きな電流が流れ、火災または人畜の感電もしくは電路、機器の損傷などの事故を引き起こす恐れがある。
13. ボイラー及び圧力容器安全規則に定められている蒸気式煮炊釜の使用者はその責任において、1 年に 1 回以上、自主検査を行い、記録し、3 年間保管しなければならない。
14. フロン排出抑制法では第一種特定製品の管理者は、一定以上のフロン類を漏えいさせた場合、算定漏えい量等を国に報告しなければならない。
15. 学校給食施設で業者より納入される食材の検収作業は、床面より 500mm 以下の高さの置台で行うこと。

〔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. グレート、ラジアント等の部品を装備している機器はどれか。
イ. ハースグリラー
ロ. サラマNDER
ハ. デッキオープン
2. シャワーシンクに関する記述で、正しいものはどれか。
イ. 野菜の下処理を行うシンクである。
ロ. 残し処理と食器の浸漬処理を同時にできるように作られたシンクである。
ハ. 食器洗浄機の後処理用として洗浄された食器の仕上げを行うシンクである。

3. 次の機器に関する記述で、誤っているものはどれか。
- イ. 冷蔵庫は庫内温度を 90 分以内に 30℃から 10℃以下まで下げる能力が必要とされる。
 - ロ. 急速凍結庫は庫内温度を 3 時間以内に 30℃から -15℃以下まで下げる能力が必要とされる。
 - ハ. ブラストチラーは調理した食品の芯温を 90 分以内に 3～4℃まで下げる。
4. 自動かき上げシンク付き食器洗浄機で使用されるコンベアはどれか。
- イ. フライトコンベア
 - ロ. フラットコンベア
 - ハ. ラックコンベア
5. 粒体や粉体状のものを搬送するのに適さないものはどれか。
- イ. バケットコンベア
 - ロ. スクリューコンベア
 - ハ. ホイルコンベア
6. モルダーに関する記述で、正しいものはどれか。
- イ. 発酵・計量された生地ของガス抜き・ロール成形を行う。
 - ロ. 冷凍生地の解凍や生地の発酵を抑えるため、低温温度帯で保存する。
 - ハ. ペストリー・パイ・クッキーなどの食品生地を延ばす。
7. 真空調理は真空包装したうえ低温にて加熱調理後、急速に冷却または冷凍を行うが、加熱温度条件として正しいものはどれか。
- イ. 約 10～30℃
 - ロ. 約 30～60℃
 - ハ. 約 60～90℃
8. 液化石油ガスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. 大気圧下において、-42℃以下で液体になる。
 - ロ. 液体の比重は水の 1/3 である。
 - ハ. 気体の比重は空気の 1.5～2.0 倍である。
9. 建築資材に関する記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. アスファルト防水は、溶かしたアスファルトでアスファルトルーフィングを重ね張り(一般的には 3～4 層)するもので、耐用年数は 10 年ほどといわれている。
 - ロ. 不燃材料は、コンクリート、れんが、瓦、その他これらに類する建築材料(石材、人工石、タイルなど)である。
 - ハ. 花こう岩・大理石は圧縮強度があり、また吸水率が低く、耐久性・耐水性に優れている。
10. 厨房の換気に関する記述で、正しいものはどれか。
- イ. 厨房の換気には、一般に、自然換気方式が採用されている。
 - ロ. 地下の場合は、第二種換気法が多く採用されている。
 - ハ. 第三種換気法の場合、室内は負圧となる。
11. ガス配管の留意点に関する記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. ガス配管は配管の状況が容易に確認出来るよう、原則として露出配管とすることが望ましい。
 - ロ. 配管材料はガス事業者が認めたものを使用するが、一般に亜鉛メッキ鋼管(埋設部)、外面被覆鋼管(露出部)が用いられる。
 - ハ. ガス配管は水道管、排水管、電気配管と直接接触させてはならない。

12. 厨房機器の供給電気方式は単相 2 線式 100V、単相 3 線式 100V/200V、()が採用されている。()に入る語句はどれか。
- イ. 三相 3 線式 200V
 - ロ. 単相 2 線式 200V
 - ハ. 三相 2 線式 200V
13. 排煙設備に関する記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. 自然排煙方式では煙の流れを意図的に制御することができない。
 - ロ. 機械排煙方式では外部に面していない室の排煙ができない。
 - ハ. 加圧防煙方式は給気され新鮮な空気が火勢を助長するため、火を使う厨房には適していない。
14. フレンチレストランのクッキングセクションに関する記述で、誤っているものはどれか。
- イ. 両面式オーブントップレンジと両面式ヒートトップレンジは隣接設置させる。
 - ロ. オードブル・デザートなどの調理を行うセクションである。
 - ハ. ソースや温野菜の保温などは湯せんを利用する。
15. 学校給食施設の検食、検食保存食、給食従事者の記述で、誤っているものはどれか。
- イ. 検食は単独調理場および共同調理場の受配校においても、摂食開始時間の 30 分前までに行うこと。
 - ロ. 給食従事者は健康管理上、検便を毎月 2 回以上実施すること。
 - ハ. 検食用保存食は毎日、原材料、加工食品・調理済み食品を食品ごとに 20g 程度、 -5°C 以上で 1 週間以上保存すること。

〔3〕 計算問題

1. 厨房内に食器洗浄機が 1 台設置されている。食器洗浄機はブースター一体型で必要給湯量は 60°C のお湯が毎分 7.7L 必要な機器である。必要なガス瞬間湯沸器の号数を求めよ。なお、一次給水温度は 10°C とする(洗浄機は一体型のブースターで、仕上げ水温度を、 80°C 以上に上昇できるブースターとする)。計算式と答えおよび単位を解答欄に記入せよ。
※号数を求める場合は、小数点以下を切り上げし、仕様のある給湯器(号数)で答えること。
2. ガス消費量 32.0kW のガステーブルとガス消費量 14.0kW のスチームコンベクションオーブンに排気フード I 型($N=30$)を設けた場合の 1 時間あたりの有効換気量(m^3/h)を求めよ。なお、ガス単位燃焼量あたりの理論廃ガス量を $0.93\text{m}^3/\text{kWh}$ 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. ガス事業法では、ガス事業者の承諾を得ないでみだりにガス工作物の施設を変更した者は、50 万円以下の罰金が処される。
2. 防火区画を貫通する風道に防火設備を設ける場合、天井、壁等に 1 辺の長さが 45cm 以上の保守点検が容易に行える点検口ならびに防火設備の開閉および作動状態を確認できる検査口を設けること。
3. 学校給食衛生管理基準における学校給食従事者専用手洗い設備は、手首まで洗える大きさの洗面台を設置すること。
4. 廃棄物の処理及び清掃に関する法律では、産業廃棄物を生ずる事業者はその産業廃棄物の運搬又は処分を他人に委託する場合には、環境省令で定める事項を記載した産業廃棄物管理票を受託した者に交付しなければならない。
5. 第 2 種エネルギー管理指定工場等の指定に係るエネルギーの使用量は、年度ごとの原油換算エネルギー使用量の数値で 3000 キロリットルとする。

〔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. 「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 3 つ選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

(①)

(②)

(③)

イ) 一酸化炭素

ロ) 二酸化炭素

ハ) プロパン

ニ) 水素

ホ) 一酸化二窒素

ヘ) メタン

2. 「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」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) この法律において「食品関連事業者」とは、食品の製造、(①)、卸売又は小売を業として行う者をいう。

(2) この法律において「減量」とは、(②)、乾燥その他の主務省令で定める方法により食品廃棄物等の量を減少させることをいう。

イ) 輸入

ロ) 加工

ハ) 脱水

ニ) 熱回収

ホ) 再生利用

ヘ) 加熱