

設計実技

次の設計条件に基づき改善プラン図及び機器表を作成し、厨房計画の意図を記入せよ。

別紙の平面図は、接道した飲食ビル 1F にある 50～60 席を持つフルサービスの并ぶり専門店の店舗全体図である。

1. 検討プランで不適切な箇所を箇条書きで解答せよ。

(解答用紙・その 3)

2. 厨房の位置、機器・客席のレイアウト、その他につき検討プランにとらわれることなく、最適な厨房・客席を計画せよ。

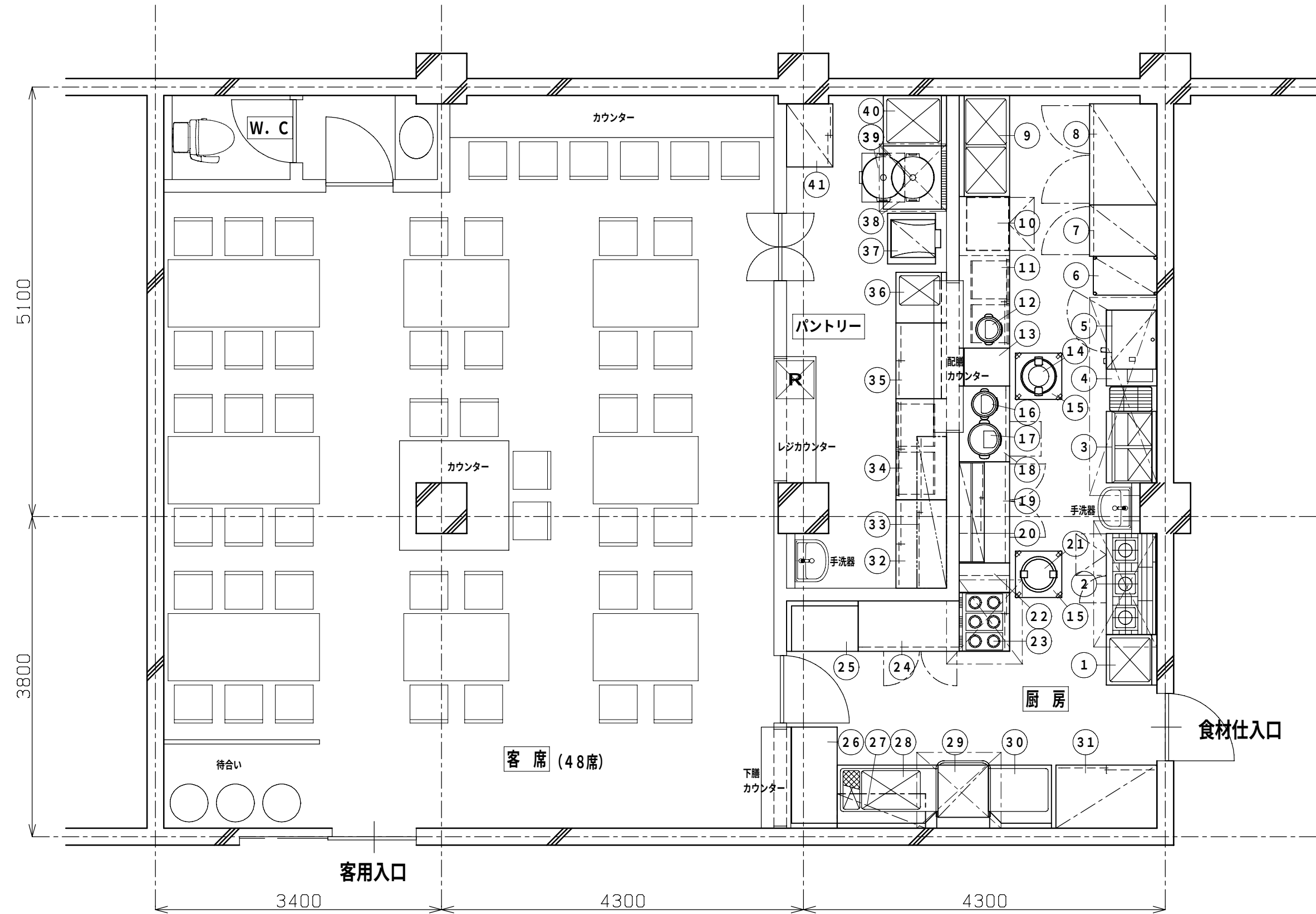
(解答用紙・その 2、2-1、その 3、3-1)

なお、以下の要件に留意すること。

- ① 作図の縮尺は 1/50 とする。
- ② 食材仕入口及び客用出入口を、図中に指定した範囲内に設定すること(範囲内であれば自由に設定可)。
- ③ 事務室・更衣休憩室は別にあるものとする。但し図示しても構わない。
- ④ 間仕切壁、カウンター、ドアは自由に追加してよい(材質は不燃材とみなす)。
- ⑤ 給湯はセントラル方式とする。
- ⑥ 衛生対策を考慮すること。
- ⑦ 飲食用の客席(テーブル・椅子等)を記入すること。
- ⑧ 平面図にはフード以外のシンボルマークは不要とする。
- ⑨ 機器表のフード欄には、フードを使用するものには○印、グリスフィルターの必要な箇所には◎印を記入すること。
- ⑩ ガス種は 13A とする。
- ⑪ 排水溝及びグリストラップの位置表示は不要とする。
- ⑫ トイレを厨房エリアに隣接した箇所に設置すること。
- ⑬ 人気 11 種(親子・天ぷら・鰻・海鮮・カツ・牛・豚・中華・麻婆・ネギトロ・カレー)を基本メニューとして提供すること。

下記の検討プランで不適切な個所を改善し、改善プランを解答用紙（その2）に、機器表及び不適切箇所、厨房計画の意図を解答用紙（その3）に記入せよ。

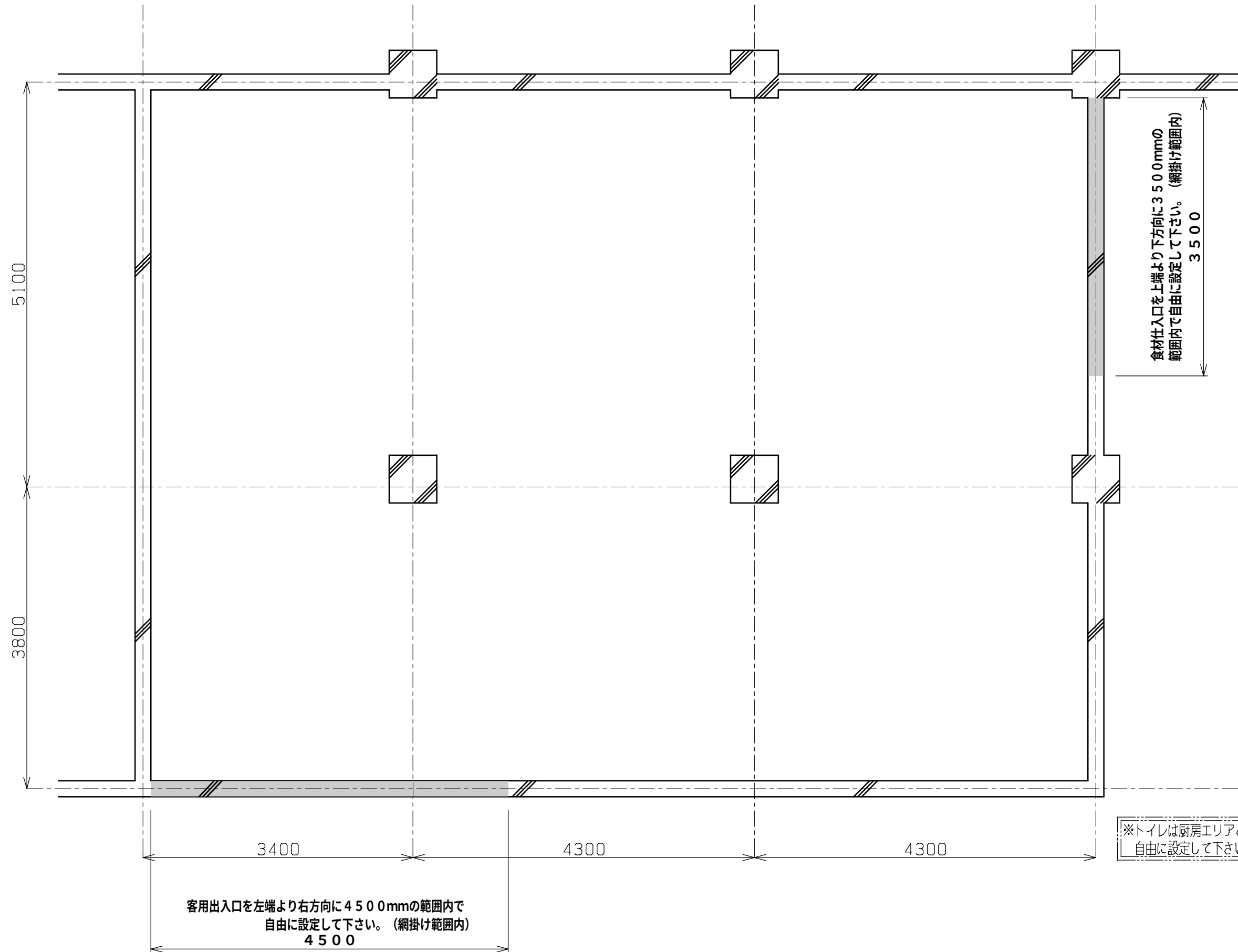
S = 1 : 50



＜検討プラン＞

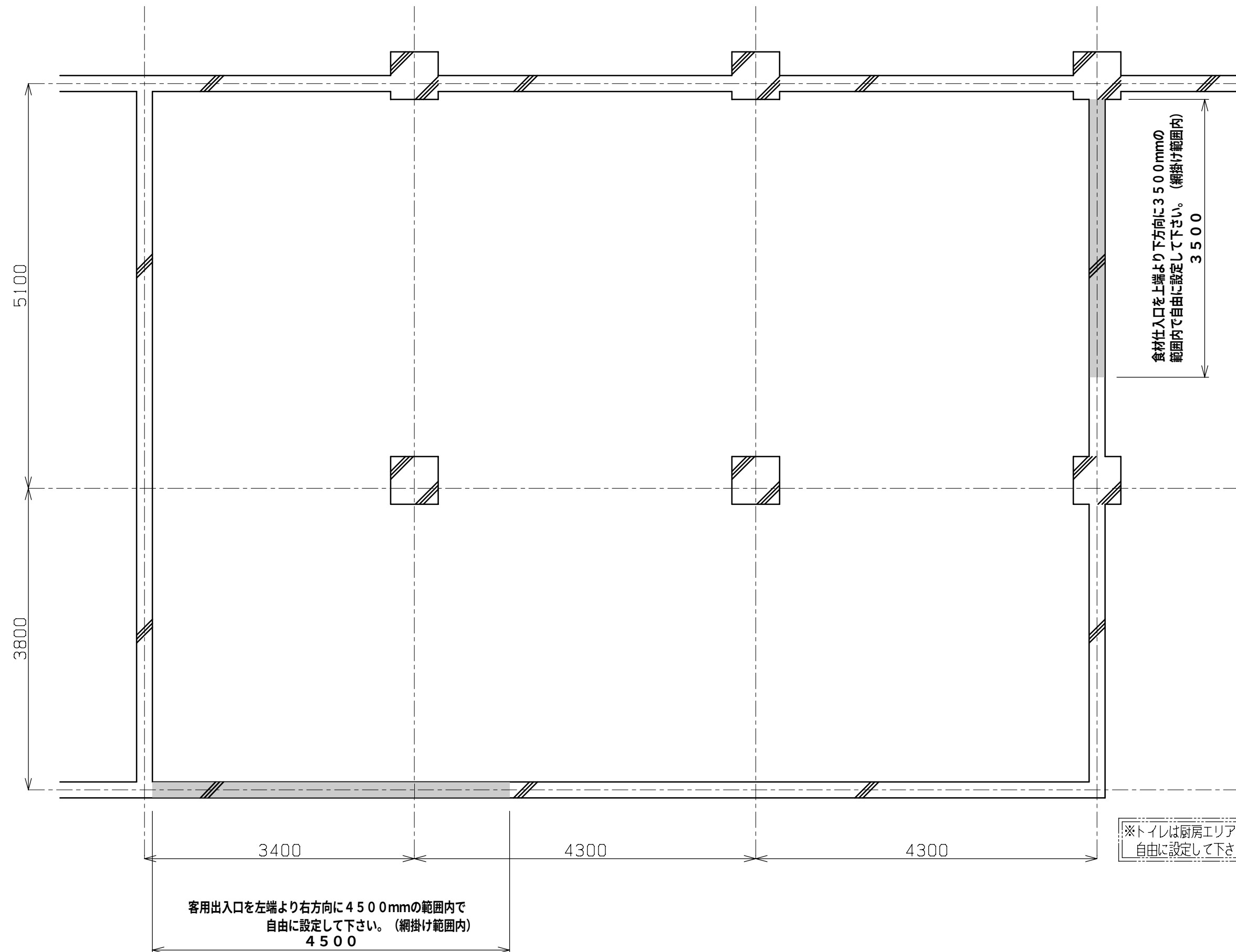
No.	品名	台数	寸法 (mm)			配 管 接 続 口 径 (A)			ガ ス		電 気 (kW)			フイード	備 考
			間口	奥行	高さ	給 水	給 湯	排 水	口径 (A)	消費量 (kW)	1φ100V	1φ200V	3φ200V		
1	一槽シンク	1	600	600	850	15	15	50							
2	ガスコンベクションレンジ	1	1200	600	850				20	50.0	0.11			Ⓔ	
3	ガスフライヤー	1	850	600	850				15×2	20.0				Ⓔ	油量18リットル×2
4	スチコン架台	1	900	600	850										下部ホテルパン収納
5	スチームコンベクションオープン	1	700	590	660	15 G. V		40 銅管				5.60		Ⓔ	軟水器付、2／3ホテルパン5段
6	シェルフ	1	755	460	1930										棚4段
7	冷凍庫	1	610	800	1950			40			0.26				503リットル
8	冷蔵庫	1	1200	800	1950			40				0.31			1088リットル
9	二槽シンク	1	1200	600	850	15×2	15×2	50×2							
10	製氷機	1	630	500	800	15 G. V		40			0.42				65kgタイプ
11	作業台 (引出・戸棚付)	1	1800	600	850										引出2ヶ
12	スープジャー	1	364	315	378						0.21				8リットル、味噌汁用
13	作業台	1	450	600	850										
14	電子保温ジャー	1	461	390	392						0.08				8リットル
15	ジャーカート	2	550	550	850										落し込み
16	保温ジャー	1	364	315	378						0.21				8リットル、牛井用
17	保温ジャー	1	462	395	352						0.24				12リットル、カレー用
18	ドロワートーブル冷凍庫	1	900	600	600			40			0.27				65リットル 2段
19	コールドテーブル高湿度恒温庫	1	1200	600	850			40			0.26				214リットル
20	冷蔵ネタケース	1	1200	300	650			40			0.16				31リットル、架台付
21	保温ジャー	1	430	360	310										5.7リットル、酢飯用
22	コンロ台 (戸棚付)	1	1050	600	650 850										中棚1段
23	卓上IHコンロ	1	690	600	200				20	28.2		3.0×3		Ⓔ	
24	コールドテーブル冷蔵庫	1	1200	600	850			40			0.26				241リットル
25	作業台	1	850	600	850										
26	下膳台	1	1200	600	850										
27	ラックシェルフ	1	1050	410	410										
28	ソイルドテーブル	1	1200	750	850	15×2	15×2	50×2							
29	ドア型食器洗浄機	1	598	620	1420		15 G. V	40×2 耐熱管				4.70		○	72～120秒／ラック
30	クリーンテーブル	1	750	750	850										下部ラック収納
31	戸棚	1	1200	750	1850										中棚2段
32	作業台 (戸棚付)	1	1050	600	850										中棚1段
33	吊戸棚	1	1800	350	600										中棚1段
34	作業台 (引出・戸棚付)	1	1200	600	850										引出2ヶ
35	作業台 (戸棚付)	1	900	600	850										中棚1段
36	台付シンク	1	600	600	850	15	15	50							
37	全自動洗米機	1	600	630	1785	15 G. V		50			0.59				1.8～9リットル
38	炊飯台	1	750	750	850										
39	ガス炊飯器	2	566	506	442				ホース 13φ×2	11.0×2				○	3.6～9リットル
40	パンシンク	1	600	750	850	15	15	50							
41	冷蔵ショーケース	1	750	550	1395						0.17				275リットル
42															
43															
44															
45															

S = 1 : 50



受験地	
受験番号	

S = 1 : 50



食材仕入口を上端より下方向に350mmの範囲内で自由に設定して下さい。(網掛け範囲内)

※トイレは厨房エリアと隣接する箇所に自由に設定して下さい。

受験地

受験番号

2026年度

1級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙（その3）

[illegible]

1) 検討プランの厨房計画で不適切な個所

[illegible]

2) 新たな厨房計画の意図

[illegible]

受験地	
受験番号	

2026年度 1級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙（その3-1）

[illegible]
