

2026 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. 業務用厨房機器は、主として作業の目的別に使用され、生産性を重視した機器である。
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. 圧力を加えないフライヤーよりも、プレッシャーフライヤーの方が食材の内部まで熱が通りやすい。
4. シーズヒーターは、液体に投入して加熱できるものである。
5. 特定電気用品には PSTG マークを表示することができる。
6. ブラストチラーは加熱調理された食品を強力な冷風で衛生的に急速冷却するための機器である。
7. たんぱく質汚れは、60℃以上の温水で洗浄することで落ちやすくなる。
8. ベンマリーは、1 段から 3 段程度の引出し構造となっている。
9. ロックウールは、グラスウールよりも高い温度で使用できる。
10. 実施設計図書とは、厨房設計者が目的の諸条件を把握、整理して、施主側に提出して承認を得るための書類をいう。
11. 厨房の床荷重は、3920N/m² 以上が望ましい。
12. 現場にて寸法を取る場合、壁は垂直で、コーナーは必ず直角であるという前提で行う。
13. 都市ガス(13A、12A)の着火温度は、プロパンガスよりも高い。
14. ブンゼンバーナーは自然給気方式のガスバーナーであり、風呂や湯沸器に使用される。
15. 防水工事において、シート防水の耐用年数は、通常 10 年ほどと言われている。
16. コンクリート、れんが、ガラスは不燃材料である。
17. 排水系統は、排水の逆流が生ずるものであってはならない。また、特定の器具・装置・施設からの排水は、間接排水としなければならない。
18. 水を加熱する給湯設備においても、安全措置等の留意点は給水設備におけるものと同じである。
19. 第一種換気とは、機械給気と自然排気の組み合わせである。
20. ガス配管は原則として埋設配管とすることが望ましい。
21. ガス厨房機器に設けられる安全装置の主なものには、立ち消え安全装置と過熱防止装置がある。
22. 配線用遮断器とは、ブレーカーまたはアンペアブレーカーと呼ばれるもので、一定以上の電圧で自動的に電気を遮断するものである。
23. 震災時復旧を考慮して、厨房の熱源を多様化しておくことが望ましい。
24. フレンチレストランのプレパレーションは、オードブル・デザート調理・盛付を行うセクションである。
25. 再加熱カートは、加熱調理済みのチルド保管された食材をチルド状態で配膳用トレイに盛付けを行い、提供前に加熱を行うことができる配膳車である。

〔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. トップ面の加熱が直火式ではない機器はどれか。
イ. オープントップレンジ
ロ. ローレンジ
ハ. フライトップレンジ
2. サーマル・リレーが組み込まれているものはどれか。
イ. 電磁接触器
ロ. 電磁開閉器
ハ. ソリッドステートコンタクター
3. 冷凍サイクルにおける凝縮器の役割として、正しいものはどれか。
イ. 冷媒の汚れや水分の除去
ロ. 冷媒の減圧
ハ. 冷媒の放熱
4. 食器消毒保管庫に用いられる消毒方法はどれか。
イ. 熱による消毒
ロ. 紫外線による消毒
ハ. オゾンによる消毒
5. ステンレス鋼の表面仕上げである HL に関する記述で、正しいものはどれか。
イ. 銀白色で光沢がない。
ロ. 長い連続した研磨目がある。
ハ. 最も反射率が高い鏡面である。
6. クック・チルにおいて、食材を加熱調理後、急速冷却を行うときの条件で正しいものはどれか。
イ. 90 分以内、中心温度 10℃以下
ロ. 90 分以内、中心温度 5℃以下
ハ. 90 分以内、中心温度 3℃以下
7. 熱い料理のし好温度で正しいものはどれか。
イ. 50～60℃
ロ. 60～70℃
ハ. 70～80℃
8. 免許を必要とする業務の区分はどれか。
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. 最大荷重が 1 トン以上のフォークリフトの運転の業務
ハ. つり上げ荷重が 5 トン以上の移動式クレーンの運転の業務
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. 800℃
ロ. 1000℃
ハ. 1300℃
10. ガスの比重が 1.0 より大きいガスが漏れた場合、ガスは()する。()に入る語句はどれか。
イ. 空気中に拡散
ロ. 底部に滞留
ハ. 中層部に滞留

11. 厨房機器への供給電力方法は、単相 3 線式()、三相 3 線式 200V が採用されている。
()に入る語句はどれか。
イ. 200V
ロ. 100V
ハ. 100V/200V
12. 給排水設備の基本原則において、「飲用に供する給水や人の口に入る恐れのある給水・給湯系統の配管は、他の用途の配管と接続してはならない」と述べているが、最も関連のある語句はどれか。
イ. クロスコネクション
ロ. 逆サイフォン作用
ハ. キャビテーション
13. 給水圧力が高すぎる場合、水跳ねや()が発生し、機器および配管の損傷、磨耗、振動、騒音の原因となる。()に入る語句はどれか。
イ. ウォーターロック
ロ. ウォーターハンマー
ハ. ウォーターナット
14. 天井など脱落するおそれがある場所にコンセントを設置する場合に使用するのはどれか。
イ. 差し込み型
ロ. 防水型
ハ. 引っかけ型
15. グリストラップは厨房排水の処理設備として多く採用されており、油の比重が水()ことを利用した方式である。()に入る語句はどれか。
イ. よりも大きい
ロ. よりも小さい
ハ. と同じ
16. ステンレスは酸および()に侵されやすい。()に入る語句はどれか。
イ. 酸素
ロ. 窒素
ハ. 塩素
17. 不完全燃焼で発生するイエローチップの原因で、誤っているものはどれか。
イ. 一次空気が十分でない。
ロ. 内炎の拡散が十分でない。
ハ. ガスの圧力が十分でない。
18. 人にかかわる衛生管理の項目について、誤っているものはどれか。
イ. 調理方法マニュアル
ロ. 入室管理マニュアル
ハ. 手洗いマニュアル

19. 事業所給食施設のカフェテリアサービスに関する記述で、誤っているものはどれか。
- イ. ラインカフェテリアは、カフェテリアラインに沿って、トレーをすべらせて料理を受け取っていく。
 - ロ. スクランブルカフェテリアは、ラインカフェテリアに比べてレーンが短くて済み、料理の種類を増やすことができる。
 - ハ. 食数が少ないときはスクランブルカフェテリアが便利であり、食数が増えるとラインカフェテリアの方が効率があがるのが一般的実績である。
20. 国土交通省の厨房機器仕様の安全装置の機能に関する記述で、誤っているものはどれか。
- イ. 不完全燃焼防止装置は内部圧力の過上昇により作動する装置。
 - ロ. 空だき防止装置は水・油などが無い場合、自動的に停止する装置。
 - ハ. 過熱防止装置は温度の過上昇により、自動的に停止する装置。

〔3〕 計算問題

1. 寸胴鍋に 30L の水を張り、この水を 100℃まで上昇させるために必要な熱量(MJ)はいくらか。水の初期温度は 15℃とし、表面放熱はないものとする。また水の比熱は $4.186\text{J}/(\text{g} \cdot \text{K})$ とする。計算式と答えおよび単位を解答用紙に記入せよ。答えは小数点以下を切り上げること。
2. ガス消費量 32.0kW のガステーブル 1 台とガス消費量 10.0kW のグリドル 1 台に排気フード 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. 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、器具及び容器包装も対象となる。
- 2. 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、加熱調理食品について、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウィルス含む)を著しく減少させることと記されている。
- 3. 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、二次汚染防止の観点からフードカッター、野菜切り機等の調理機械は最低 1 週間に 1 回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させることと記されている。
- 4. 製造物責任法において「製造業者等」とは、当該製造物を業として製造、加工した者とし、輸入した者は含まない。
- 5. エネルギーの使用の合理化及び非化石エネルギーへの転換等に関する法律において、「電気の需要の最適化」とは、季節又は時間帯による電気の需給の状況の変動に応じて、電気の需要量の増加又は減少をさせることをいう。

〔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. 「ボイラー及び圧力容器安全規則」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。

「ボイラー及び圧力容器安全規則」によれば、事業者は小型ボイラー又は小型圧力容器について、その使用を開始後、(①) 年以内ごとに 1 回、定期的に、定められた事項に関して自主検査を行わなければならない。

また、この結果の記録は、(②) 年間保存しなければならない。

イ) 1 ロ) 2 ハ) 3 ニ) 4 ホ) 5

2. 「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) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から(①) cm 以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、(②) cm 以上の台に乗せて行うこと。

(2) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は食中毒菌の増殖を抑制するために、(③) °C 以下又は(④) °C 以上で管理することが必要である。

(3) 検食は原材料及び調理済み食品を食品ごとに(⑤) g 程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20°C 以下で 2 週間以上保存すること。

イ) 10 ロ) 20 ハ) 30 ニ) 40 ホ) 50
ヘ) 55 ト) 60 チ) 65 リ) 70 ヌ) 75

3. 「グリス除去装置の構造等の基準」におけるグリスエクストラクターの構造について、次の文章の()内に入る語句または数値を選び、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) 除去した油脂分等が厨房設備に滴下しない構造であること。

(3) 除去した油脂分等を自動的に (②) できる機能を有する構造であること。

(4) 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) 90 ハ) 難燃材料 ニ) 洗浄
ホ) 不燃材料 ヘ) 分解 ト) 準不燃材料

設計実技

- 〔1〕 ある厨房にガス立体炊飯器を設置した平面図について、設問に従い解答用紙に記入せよ。
（問題・解答用紙 その2へ）
- 〔2〕 80席のイタリア料理店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）