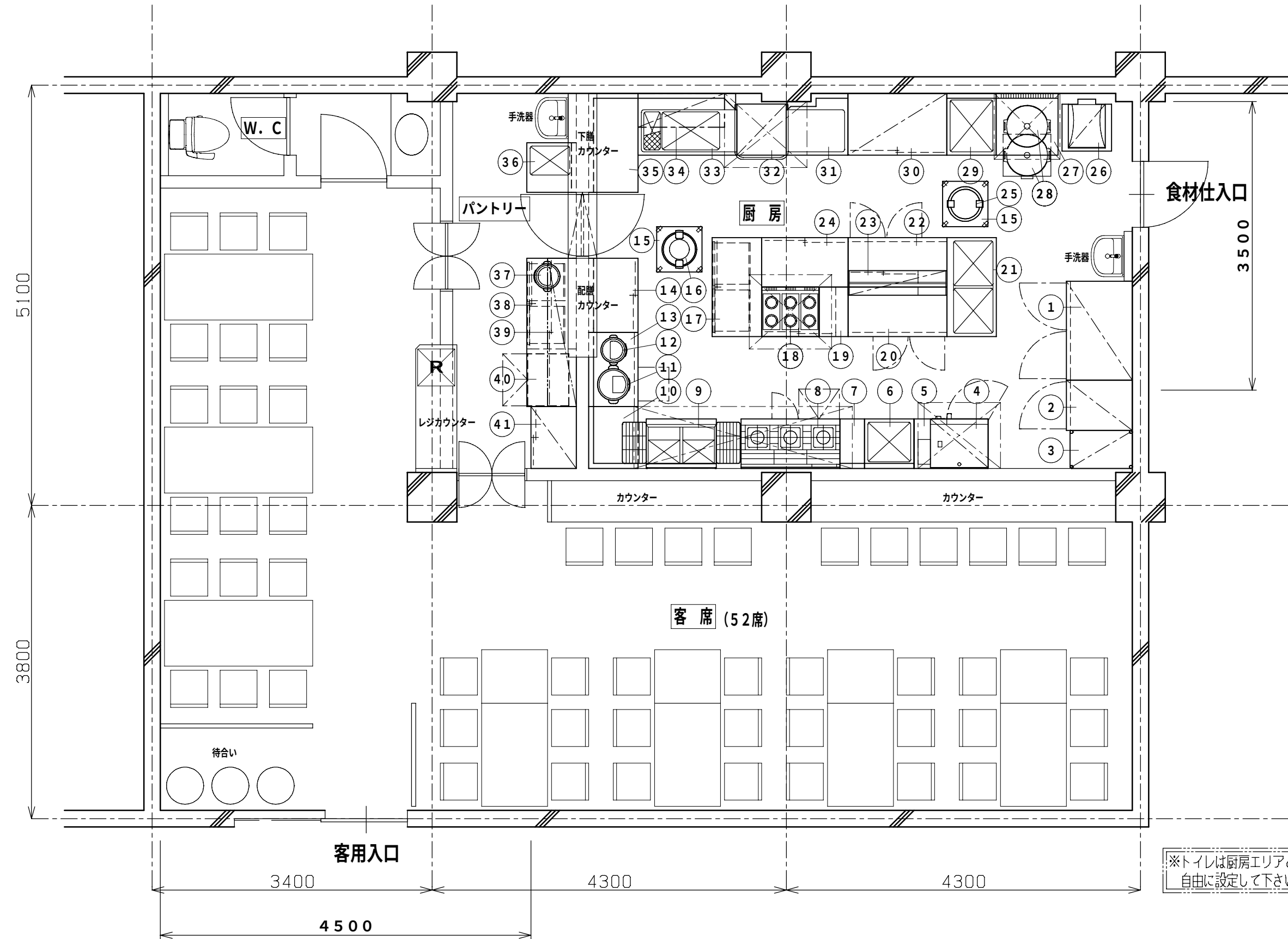




受験地	
受験番号	

2026年度 1級厨房設備士資格認定試験問題・解答例（その2）

No.	品名	台数	寸法 (mm)			配管接続口径 (A)			ガス		電気 (kW)			フィード	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	冷蔵庫	1	1200	800	1950			40					0.31		1088リットル
2	冷凍庫	1	610	800	1950			40			0.26				503リットル
3	シェルフ	1	755	460	1930										棚4段
4	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	㊄	軟水器付、2／3ホテルパン5段
5	スチコン架台	1	900	600	850										下部ホテルパン収納
6	一槽シンク	1	600	600	850	15	15	50							
7	作業台	1	300	600	850										
8	ガスコンベクションレンジ	1	1200	600	850				20	50.0	0.11			㊄	
9	ガスフライヤー	1	850	600	850				15×2	20.0				㊄	油量18リットル×2
10	作業台	1	750	600	850										
11	保温ジャー	1	462	395	352						0.24				12リットル、カレー用
12	保温ジャー	1	364	315	378						0.21				8リットル、牛丼用
13	ドロワーテーブル冷凍庫	1	900	600	600			40			0.27				65リットル 2段
14	作業台（戸棚付）	1	900	600	850										中棚1段
15	ジャーカート	2	550	550	850										落し込み
16	電子保温ジャー	1	461	390	392						0.08				8リットル
17	作業台（引出・戸棚付）	1	1200	600	850										引出2ヶ
18	卓上IHコンロ	1	690	600	200							3.0×3		㊄	
19	コンロ台（戸棚付）	1	1050	600	650 850										中棚1段
20	コールドテーブル冷蔵庫	1	1200	600	850			40			0.26				241リットル
21	二槽シンク	1	1200	600	850	15×2	15×2	50×2							
22	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
23	冷蔵ネタケース	1	1200	300	650			40			0.16				31リットル、架台付
24	作業台（戸棚付）	1	1050	600	850										中棚1段
25	保温ジャー	1	430	360	310										5.7リットル、酢飯用
26	全自動洗米機	1	600	630	1785	15 G.V		50			0.59				1.8～9リットル
27	炊飯台	1	750	750	850										
28	ガス炊飯器	2	566	506	442				ホース 13φ×2	11.0×2				○	3.6～9リットル
29	パンシンク	1	600	750	850	15	15	50							
30	戸棚	1	1200	750	1850										中棚2段
31	クリーンテーブル	1	750	750	850										下部ラック収納
32	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
33	ソイルドテーブル	1	1200	750	850	15×2	15×2	50×2							
34	ラックシェルフ	1	1050	410	410										
35	下膳台	1	1200	600	850										
36	台付シンク	1	600	600	850	15	15	50							
37	スープジャー	1	364	315	378						0.21				8リットル、味噌汁用
38	作業台（引出・戸棚付）	1	1800	600	850										引出2ヶ
39	吊戸棚	1	1800	350	600										中棚1段
40	製氷機	1	630	500	800	15 G.V		40			0.42				65kgタイプ
41	冷蔵ショーケース	1	750	550	1395						0.17				275リットル
42															
43															
44															
45															

1）検討プランの厨房計画で不適切な箇所

- ①食材仕入口が設計条件エリアから外れている。
- ②食材仕入口からストックエリアが離れており、作業動線が悪い。
- ③加熱調理エリアの間に鮮魚を取り扱うエリアが設置されており、衛生的でない。
- ④パントリーに炊飯設備が設置されている。
- ⑤パントリーの設備が厨房内に設置されている。
- ⑥下膳エリアがパントリー内ではなく客席に面しており、衛生的に好ましくない。
- ⑦トイレが厨房エリアと隣接していない。
- ⑧客席数が設計条件を満たしていない。

2）新たな厨房計画の意図

- ①食材ストックから調理・盛付・洗浄コーナーを作業の流れに沿った機器配置とした。
- ②パントリーコーナーにサービス機器をまとめ、厨房で使用する機器を厨房内に設置することで、目的別の明確な区分けとした。
- ③作業動線を考慮し、加熱調理エリアと鮮魚を取り扱うエリアを分けることで衛生的なエリア分けとした。
- ④食材仕入口を設計条件エリアに作り、近くにストックエリアを設けることで納品から検品、ストックまでの流れをスムーズにした。
- ⑤パントリー内に下膳エリアを設け客席から離すことで、衛生的な動線とした。
- ⑥パントリーに出入口を2箇所設けることで、ホール作業の動線をスムーズにした。
- ⑦トイレを厨房に隣接した箇所に設置し、水回りを纏めた。
- ⑧客席数を設計条件に則った形とした。

受験地	
受験番号	