

とくていぎのうごう  
特定技能1号

がいしょくぎょうぎのうそくていしけんがくしゅうよう  
外食業技能測定試験 学習用テキスト

いんしょくぶつちょうり  
【飲食物調理】

令和3年4月15日改訂版

## < はじめに >

がいしょくぎょうぎのうそくていしけん がくしゅうよう とくていぎのう ごう がいしょくぎょうぶんや いんしょくてん はたら ひつよう  
外食業技能測定試験 学習用テキストは、特定技能1号として外食業分野(飲食店など)で働くために必要となる  
きほんてき ちしき ぎのう しょうかい  
基本的な知識、技能を紹介するものです。また、このテキストで使われている日本語についても、外食業分野(飲食  
てん はたら ひつよう きほんてき  
店など)で働くうえで必要となる基本的なものとなっています。

とくていぎのう ごう ざいりゅうえ かく え ぎのうしけん かもく こうせい  
特定技能1号の在留資格を得るための技能試験は、3つの科目から構成されています。

- |                     |     |         |
|---------------------|-----|---------|
| ア. 衛生管理に関するもの       | ... | 「衛生管理」  |
| イ. 主に調理業務に関するもの     | ... | 「飲食物調理」 |
| ウ. 主に接客サービス業務に関するもの | ... | 「接客全般」  |

がくしゅうよう かもく こうせい  
そして、学習用テキストもこの3つの科目で構成されています。

がいしょくぎょうぶんや いんしょくてん はたら ひつよう おも ちょうりぎょうむ かん いんしょくぶつちょうり  
このテキストは、外食業分野(飲食店など)で働くうえで必要とされる主に調理業務に関するもの「飲食物調理」を  
しょうかい  
紹介しています。テキストでは、業務に必要なとされる基本的な知識などを紹介していますが、内容によっては、実際  
はたらきんむさき ちが ばあい きほんてき かんが かつ おな きんむさき かつ ちが  
に働く勤務先のルールなどとは違う場合があります。基本的な考え方は同じでも、勤務先によってやり方が違うこと  
があるためです。その場合は、勤務先のルールに従ってください。

# もくじ 目次

## 1. 食材(原材料)に関する知識

- (1) 肉類について
- (2) 魚介類について
- (3) 野菜・果実類について

## 2. 下処理に関する知識

- (1) 下処理の目的
- (2) 野菜の下処理について
- (3) 魚介類の下処理について

## 3. 各調理方法に関する知識

- (1) 加熱調理
- (2) 非加熱調理

## 4. 調理機器、調理器具・備品などに関する知識

- (1) 調理機器について
- (2) 調理器具・備品について
- (3) 計測機器類について

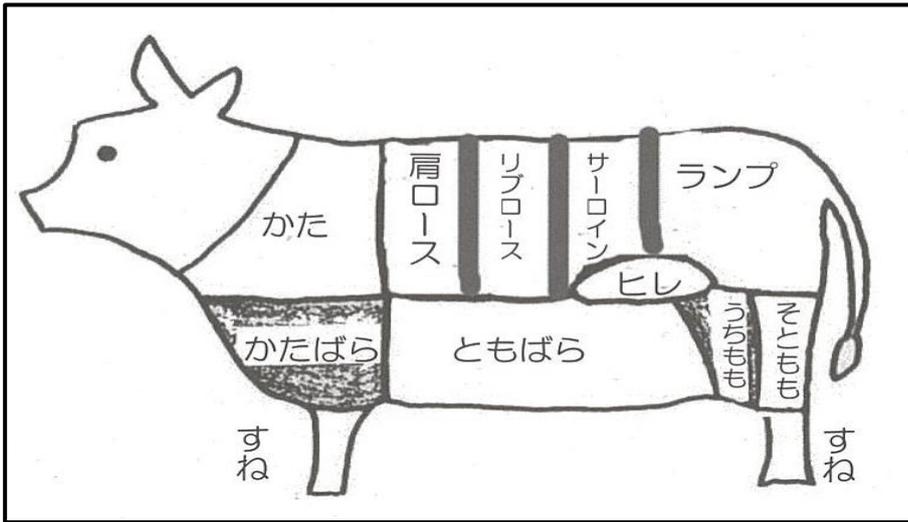
## 5. 労働安全衛生に関する知識

- (1) 調理場における労働安全衛生
- (2) 調理機器、調理器具・備品の取扱いについて
- (3) その他器具・備品の取扱いについて
- (4) 火災防止対応

# 1. 食材(原材料)に関する知識

(1) 肉類について

① 牛肉の部位の特徴と主な適した料理



煮込み料理



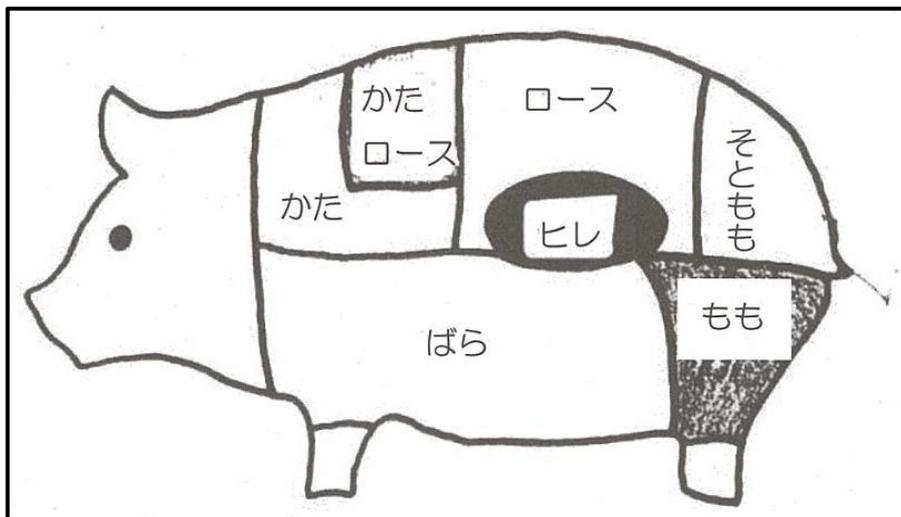
しゃぶしゃぶ

部位	特徴	主な適した料理
かた	ややかたく脂肪分が少ない赤身肉。エキス分やコラーゲンが多くなっています	煮込み料理、スープの原料など
かたばら	赤身と脂肪が層になっている。かためです	煮込み料理 など
肩ロース	やや筋が多いが、脂肪分が適度にある。風味がよい	しゃぶしゃぶ、スキヤキ、焼肉など
リブロース	きめが細かい。肉そのものを味わう料理に適しています	しゃぶしゃぶ、スキヤキ、ステーキ など
サーロイン	きめが細かい。肉質は最高です	ステーキ、ローストビーフ など
ヒレ	きめの細かいやわらかな部位。脂肪分がすくないため、揚げ物に適しています	ビーフカツ、ステーキ など
ランプ	味に深みがあり、やわらかい赤身肉。あらゆるメニューに利用できます	ステーキ、ローストビーフ など
ともばら	赤身と脂肪が層になっている。きめは粗いが霜降りになりやすい。濃厚な味です	シチュー、カルビ焼き など
うちもも	牛肉の部位の中でもっとも脂肪分が少ない	ステーキ、ローストビーフ、焼肉、煮込み料理 など
そともも	きめがやや粗く、脂肪の少ないかための肉。うす切り、こま切れにして炒め物に適しています	煮込み料理、炒め物 など

すね	すじ おお ちようじかん に 筋が多くてかたい。長時間煮ることでコラーゲンがとけだし、やわらかくなります。	に こ りようり シチュー、カレー、煮込み料理 など
----	--	----------------------------------

※ 出典: 全国食肉公正取引協議会「お肉の表示ハンドブック2015」より

② 豚肉の部位の特徴と主な適した料理



しょうがやき

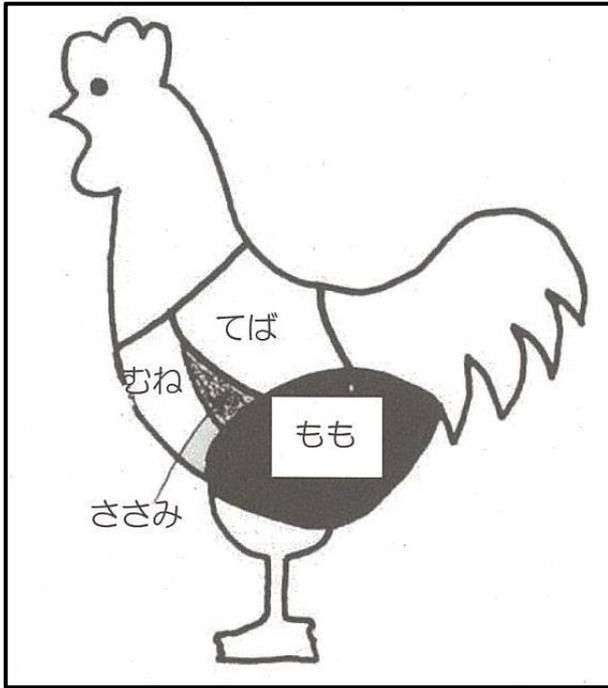


とんかつ

部位	特徴	主な適した料理
かた	きめが粗くかため。脂肪分が多少あるため、角切りにして煮込むとよい味がでます	シチュー、ポークビーンズ など
かた 肩ロース	きめはやや粗くかため。コクのある濃厚な味。筋を切ってから調理する必要があります	カレー、焼豚、しょうがやき など
ロース	きめが細かい。適度な脂肪でヒレとならんで最高部位。外側の脂肪にうまみがあります	とんかつ、豚しゃぶ、ロースハム など
ヒレ	きめが細かくてやわらかい部位。脂肪分が少なく、ビタミンB1が豊富。油を使う料理に最適。	とんかつ、ソテー など
そともも	あかみにく あじ 赤身肉で味はあっさりしてる。ももと同様、幅広い料理に使用できます	ソテー、焼肉、ボンレスハム など
もも	しぼう すく 脂肪が少なくきめが細かい。ヒレに次いでビタミンB1が多くなっています	ソテー、焼肉、ボンレスハム など
ばら	あかみ しぼう そう 赤身と脂肪が層になっています。骨付きのものは、スペアリブと呼ばれます	カレー、トンポーロー、 煮込み料理 など

※ 出典: 全国食肉公正取引協議会「お肉の表示ハンドブック2015」より

③ 鶏肉の部位の特徴と主な適した料理



からあげ



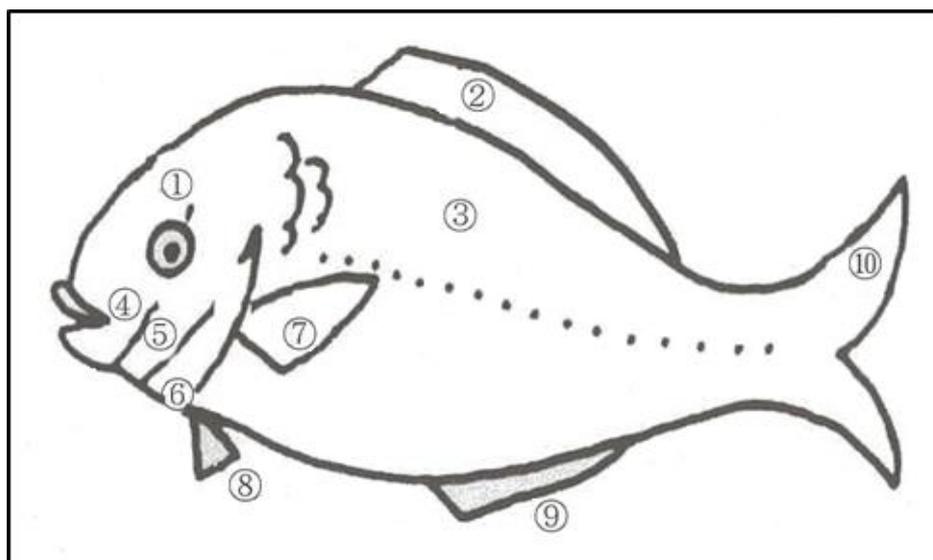
焼き鳥

部位	特徴	主な適した料理
もも	肉の中に脂肪が入っている。そしてよくしまっているため、味にコクがあります。むねに比べるとややかため	照り焼き、チキンカツ、からあげなど
むね	やわらかく、味もたんぱくであっさりしています。脂肪が少ない部位です	みず煮、蒸し鶏 など
ささみ	もっとも脂肪が少なく、味もたんぱくであっさりしています	フリッター、茶わん蒸し など
てば	コラーゲンが豊富に含まれています	からあげ、煮込み、焼き鳥 など

※ 出典: 全国食肉公正取引協議会「お肉の表示ハンドブック2015」より

(2) ぎょかいるい 魚介類について

① さかな きほんてき ぶ い 魚の基本的な部位



①	め	②	せびれ	③	そくせん
④	ほほ <small>ほね</small> 骨	⑤	えらふた	⑥	かま
⑦	むね <small>むね</small> 胸ひれ	⑧	はら <small>はら</small> 腹ひれ	⑨	しりひれ
⑩	おひれ				

② 代表的な魚介類と旬

旬とは、魚介類や野菜・果実などの食材が、新鮮で一番おいしく食べられる時期のことをいいます。日本で代表的な魚の旬を紹介します。

しゅん きせつ 旬の季節	だいひょうてき ぎよかいりい 代表的な魚介類		
はる 春	<p>サワラ、アサリ、ワカメ、フナ、マダイ</p> 		
なつ 夏	<p>アユ、スルメイカ、ホタテ、マイワシ、マアジ</p> 		
あき 秋	<p>カツオ、サケ類、サンマ、マサバ</p> 		
ふゆ 冬	<p>ズワイガニ、カキ、フグ、タラ類、ハタハタ、ホッケ、ブリ、マグロ類、車えび</p> 		

※ 地域や気候の影響によって、旬となる季節がかわる場合もあります。

(3) 野菜・果実類について

① 主な野菜の種類

しゅるい 種類	やさいれい 野菜例
こんさいるい 根菜類	<p>にんじん、れんこん、じゃがいも、だいこん、さといも、かぶ、ごぼう</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>にんじん</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>れんこん</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>じゃがいも</p> </div> </div>
ようけいさいるい 葉茎菜類	<p>はくさい、キャベツ、たまねぎ、ほうれんそう、ねぎ、レタス、ふき、しゅんぎく、みずな 水菜</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>はくさい</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>キャベツ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>たまねぎ</p> </div> </div>
かさいるい 果菜類	<p>なす、トマト、きゅうり、ピーマン、とうがらし、かぼちゃ、さやいんげん、えだまめ、そらまめ</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>なす</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>トマト</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>きゅうり</p> </div> </div>
かじつてきやさい 果実的野菜	<p>いちご、メロン、すいか</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>いちご</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>メロン</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>すいか</p> </div> </div>

② 主な野菜・果実の旬

日本で代表的な野菜・果実の旬を紹介します。

旬の季節	代表的な野菜・果実
はる 春	<p>たけのこ、菜の花、アスパラガス、そらまめ、いちご</p> 
なつ 夏	<p>ゴーヤー、ピーマン、もも、きゅうり、トマト、すいか</p> 
あき 秋	<p>さつまいも、くり、かき、なし、シメジ、ギンナン</p> 
ふゆ 冬	<p>だいこん、はくさい、ブロッコリー、ねぎ</p> 

※ 地域や気候の影響によって、旬となる季節が変わる場合もあります。

## 2. 下処理に関する知識

## (1) 下処理の目的

### ① 主な作業

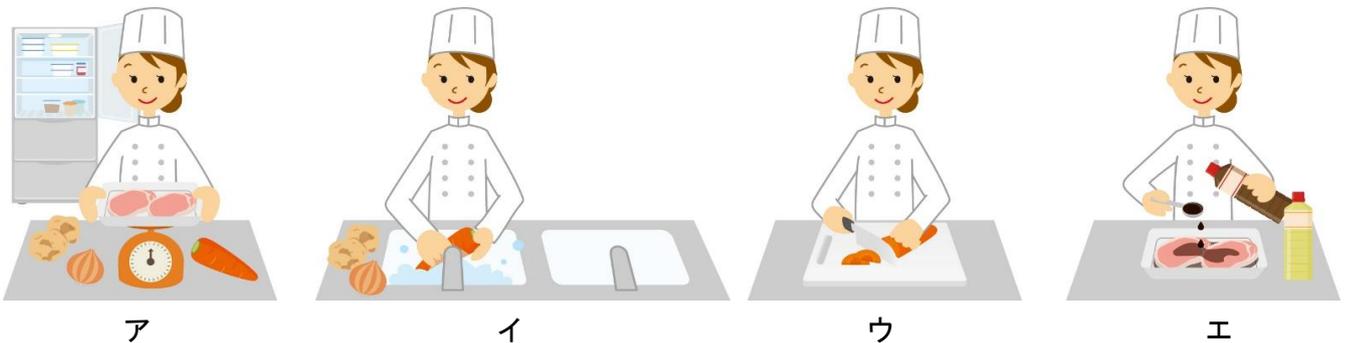
下処理とは、調理をするための準備作業のことをいいます。主な作業は次のとおりです。

ア. 調理をするのに必要となる分量を計算します。そして必要な分量だけの原材料を冷蔵庫などから取り出します。

イ. 原材料についているドロ、汚れ、人に害をおよぼす細菌、異物などを取り除くために、洗浄します。また、必要に応じて殺菌します。

ウ. 原材料を調理するために必要となるカタチに切ります(食べられない部分を取り除く、食べやすい大きさに切るなど)。また、皮をむいたりします。

エ. 原材料に下味をつけるために、調味料に漬け込んだりします。



### ② 注意事項

原材料には、人に害をおよぼす細菌などが付着している可能性があります。そのため、そのような細菌などを下処理の作業中に増やさないことが大切です。また、手指や調理器具、作業台を介して、食品に汚染(二次汚染)させないことも大切です。特に、加熱調理したあとの食品や殺菌したあとの食品に汚染させないことに注意します。

ア. 冷蔵庫、冷凍庫から出した原材料は、速やかに下処理を行います。

イ. 冷凍品の解凍で細菌を増やさないようにします。例えば、冷蔵庫解凍、流水解凍が望ましい解凍方法です。

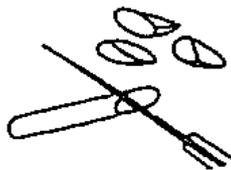
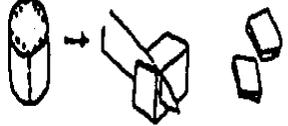
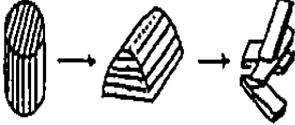
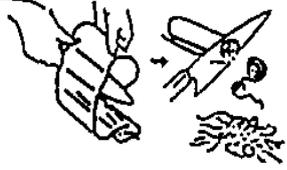
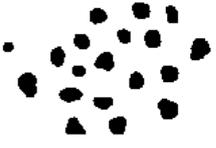
ウ. 下処理は決められた作業台で行います。また用途別に決められた調理器具(まな板、包丁など)で行います。用途別に決めることがむずかしい場合は、使用した作業台、調理器具を十分に洗浄し、殺菌します。それから次の用途で使用します。

エ. 下処理と盛り付け作業は、同時に同じ場所で行ってはいけません。

オ. 同じ人が下処理と調理、盛り付け作業を同時に行ってはいけません。

(2) 野菜の下処理について

① 野菜の代表的な切り方

<p>こぐちぎ 小口切り</p>  <p>ほそなが やさい 細長い野菜をうすい輪切 りします</p>	<p>なな き 斜め切り</p>  <p>ほそなが やさい なな 細長い野菜を斜めにして 切ります。切り口を大きくし ます</p>	<p>らんぎ 乱切り</p>  <p>いってい おお 一定の大きさで、不特定 の形にして切ります</p>	<p>ささがき ささがき</p>  <p>ささき は 笹の葉のようにうすく切り ます</p>
<p>わぎ 輪切り</p>  <p>き くち えんけい 切り口が円形になるよう に、一定の大きさで切りま す</p>	<p>はんげつき 半月切り</p>  <p>わぎ 輪切りしたものをさらに半 分にします</p>	<p>いちようき いちよう切り</p>  <p>はんげつき 半月切りをさらに半分 に切ります</p>	<p>しきしぎ 色紙切り</p>  <p>ざいりよう 材料を3cm前後の四角に 切ります</p>
<p>たんざくき 短冊切り</p>  <p>ざいりよう 材料を4~5cmの長さ、1 cmの厚さで切ります</p>	<p>ひょうしぎき 拍子木切り</p>  <p>ざいりよう 材料を4~5cmの長さ、1 cm角の棒状に切ります</p>	<p>せんぎ 千切り</p>  <p>ざいりよう たて ほそ き 材料を縦に細く切ります</p>	<p>しらが しらが</p>  <p>ほそ せんぎ ごく細い千切りのことです</p>
<p>かつらむき かつらむき</p>  <p>だいこん 大根などの皮をうすくむく ことです</p>	<p>みじん切り みじん切り</p>  <p>こま 細かくきざむことです</p>	<p>サイの目切り サイの目切り</p>  <p>りっぽうたい 1cmの立方体に切ること です</p>	<p>あられ切り あられ切り</p>  <p>サイの目より小さく、みじ ん切りより大きく切ること です</p>

## ② かつぺん防止<sup>ぼうし</sup>

かつぺんとは、主に<sup>おも</sup>野菜<sup>やさい</sup>を切った<sup>き</sup>あとに、その切り口<sup>き</sup>が<sup>くち</sup>変色<sup>へんしよく</sup>することをいいます。これは、野菜<sup>やさい</sup>に含まれてい<sup>ふく</sup>る物質<sup>ぶつしつ</sup>と酸素<sup>さんそ</sup>が<sup>はんのう</sup>反応<sup>へんしよく</sup>して変色<sup>へんしよく</sup>します。かつぺんを防止<sup>ぼうし</sup>するためには、次<sup>つぎ</sup>のような方法<sup>ほうほう</sup>で対応<sup>たいおう</sup>します。野菜<sup>やさい</sup>によって<sup>たいおうほうほう</sup>対応方法<sup>こと</sup>が異なります。

- ア. 水<sup>みず</sup>につける(酸素<sup>さんそ</sup>にふれないようにする) : さつまいも、じゃがいも、なす など
- イ. 食塩水<sup>しょくえんすい</sup>につける : りんご、なし など
- ウ. 酢水<sup>すみず</sup>につける : ごぼう、れんこん など

(3) 魚介類の下処理について

① 魚の代表的なさばき方(三枚おろし)

魚のさばきかたの1種です。最初に魚の頭と内臓を取り除きます。そのあとに、包丁を中骨にそって、右身と左身と中骨の3つに切りわけるといいです。刺身をつくるときによく利用されます。



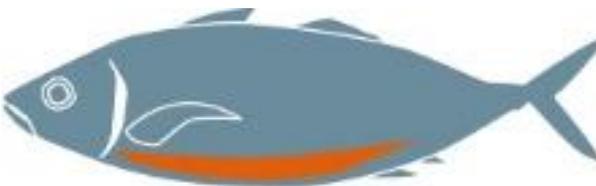
② 加工された魚の名称

飲食店ではあらかじめ加工された魚を使用する機会が多くなります(特に大きな魚になるほど)。主に水産加工会社で加工されますが、加工された状態によって名称が変わります。

ア. ラウンド :加工されていない状態(丸魚ともいいます)



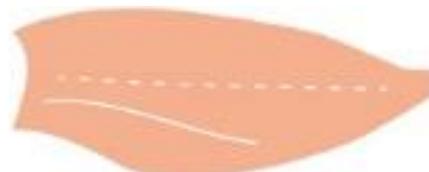
イ. セミドレス :内臓のみを取り除いた状態



ウ. ドレス :頭、エラ、内臓を取り除いた状態



エ. フィール :ドレスから、中骨、ヒレ、尾ひれを取り除いた状態



※ 水産加工会社によって、名称とその定義が異なる場合もあります

### 3. かく ちようり ほう ほう かん ち し き 各調理方法に関する知識

## (1) 加熱調理

火、蒸気、電気などによる熱を使って調理することを「加熱調理」といいます。加熱調理は、料理の目的に合わせてさまざまな方法があります。

### ① 炊く

ごはんをつくることです。米に水を加えてからしばらくおき、米に水をすわしてから加熱することで、ごはんを作る調理方法です。

米のデンプンをアルファー化するためには、98℃以上の温度で20分以上加熱することが必要となります。炊くときの米と水の量によって、できあがるごはんのかたさ(食感)が変わります。水を多くすればやわらかくなり、水をすくなくするとかためのごはんになります。そのため、ごはんを炊くときは、米と水の量のバランスが大切です。

#### <調理例>

ごはん、赤飯 など



### ② 茹でる

材料を熱いお湯の中に入れて、やわらかくする調理方法です。

茹でるときのお湯(茹で湯)の中に塩を入れると、食材の形がくずれにくくなります。また、茹で湯にお酢を入れると、白い食材の色がより鮮明になります。茹で湯にじゅうそうをいれると、緑色の野菜の色がより鮮明になります。

#### <調理例>

茹で枝豆、茹でじゃがいも など



### ③ 揚げる

加熱した油の中に食材を入れて調理する方法です。

180℃くらいに加熱した油を使うため、やけどに注意する必要があります。

油は、時間がたつと品質が悪くなります。品質が悪くなった油を使うと、食中毒になる可能性があります。そのため、油の品質を使用するたびに確認する必要があります。品質が悪くなった油は、加熱するとあわが目立つようになります。

#### <調理例>

コロッケ、てんぷら、フライ、からあげ など



#### ④ 炒める

すこ <sup>あぶら</sup>と <sup>こうおん</sup>に <sup>かねつ</sup>加熱したフライパンなどを使って、<sup>しょくざい</sup> <sup>こうおん</sup> <sup>ま</sup>食材を高温でかき混ぜながら <sup>かねつ</sup> <sup>ちようり</sup> <sup>ほうほう</sup>加熱調理する方法です。

<sup>しょくざい</sup> <sup>ひようめん</sup> <sup>みじか</sup> <sup>じかん</sup> <sup>かねつ</sup>食材の表面が短い時間で加熱されるため、<sup>かお</sup> <sup>ふうみ</sup> <sup>しょくざい</sup>こげた香りで風味がよくなり、食材の <sup>ないぶ</sup>内部がジューシーになります。ただし、<sup>かねつ</sup> <sup>じゆうぶん</sup>フライパンの加熱が十分でなかったり、<sup>かねつ</sup> <sup>じゆうぶん</sup>フライパンに多くの <sup>しょくざい</sup> <sup>いちど</sup> <sup>い</sup>食材を一度に入れてしまうと、<sup>じゆうぶん</sup> <sup>かねつ</sup>十分に加熱することができません。そして、<sup>しょくざい</sup> <sup>しょつかん</sup> <sup>おい</sup> <sup>りようり</sup>食材の食感がばらつき、美味しい料理とはなりません。また、<sup>ちようじかん</sup> <sup>かねつ</sup>長時間加熱すると、<sup>もの</sup>煮物のようになってしまう、<sup>いた</sup> <sup>ちようり</sup> <sup>とくちよう</sup> <sup>うしな</sup>炒め調理の特徴が失われます。

#### <調理例>

<sup>やしさい</sup> <sup>いた</sup> <sup>ちゆうかいた</sup>野菜炒め、中華炒め、スクランブルエッグ など



#### ⑤ 煮る

<sup>しょくざい</sup> <sup>さとう</sup> <sup>つか</sup> <sup>しる</sup> <sup>ちようり</sup> <sup>ほうほう</sup>食材を砂糖やしょうゆなどを使った汁で調理する方法です。

<sup>に</sup>煮るときの <sup>おんど</sup>温度は、<sup>つうじよう</sup> <sup>ちようみえき</sup> <sup>ふつどう</sup>通常、調味液が沸騰する100℃とします。ただし、<sup>しょくざい</sup> <sup>よつ</sup>食材によっては、<sup>そしき</sup> <sup>やく</sup>組織をかたくしまらないようにするために、<sup>おんど</sup> <sup>なが</sup>約70～80℃くらいの温度で長い <sup>じかん</sup> <sup>に</sup> <sup>ばあい</sup>時間煮る場合もあります。

<sup>に</sup>煮る調理の特徴は、<sup>しょくざい</sup> <sup>ちようり</sup>食材をやわらかくしたり、ソフトにかためながら調理できることです。また、<sup>さかな</sup> <sup>ほね</sup> <sup>い</sup>魚の骨がはがれやすくなったり、<sup>しょくざい</sup> <sup>にお</sup>食材の臭いをおさえることもできます。

#### <調理例>

<sup>にく</sup> <sup>ごもくに</sup> <sup>ぶた</sup> <sup>かくに</sup>肉じゃが、五目煮、きんぴら、豚の角煮 など



#### ⑥ 焼く

<sup>しょくざい</sup> <sup>ひ</sup> <sup>つか</sup> <sup>たか</sup> <sup>おんど</sup> <sup>ちようり</sup> <sup>ほうほう</sup>食材を火やオーブンなどを使って、高い温度で調理する方法です。

<sup>や</sup> <sup>ちようり</sup> <sup>や</sup> <sup>かた</sup> <sup>しゆるい</sup> <sup>りようり</sup>焼き調理の焼き方にはいくつかの種類があります。あぶる料理もその1つです。

<sup>や</sup> <sup>りようり</sup> <sup>しょくざい</sup> <sup>ちよくせつひ</sup> <sup>ねつ</sup> <sup>た</sup>焼き料理は、食材に直接火や熱をあてることで食べやすくすることができます。また、<sup>しょくざい</sup> <sup>にお</sup> <sup>じようはつ</sup> <sup>や</sup> <sup>かおり</sup>食材のもつ臭いも蒸発させ、焼いたにおい(香)もつくることができます。

<sup>しょくざい</sup> <sup>ちよくせつひ</sup> <sup>や</sup> <sup>じかひ</sup> <sup>や</sup> <sup>てっぽん</sup> <sup>や</sup>食材に直接火をあてて焼くことを「直火焼き」といい、鉄板やフライパンなどで焼くことを「間接焼き」といいます。

#### <調理例>

ステーキ、<sup>さいきようや</sup> <sup>て</sup> <sup>や</sup>西京焼き、照り焼き など



## ⑦ 蒸す

お湯をわかした蒸気(水蒸気)を使う料理の方法です。

食材の形をくずさず、やわらかさとウェット感をもたせて食べやすくできる調理法です。また、茶わん蒸しのような液体の食材でも、容器に入れて加熱することができます。

<調理例>

茶わん蒸し、しゅうまい など



## (2) 非加熱調理

洗浄や殺菌をして食べることができる状態にすることを「非加熱調理」といいます。  
火や熱を使わない調理方法であるため、「非加熱調理」といいます。

### ① 和える

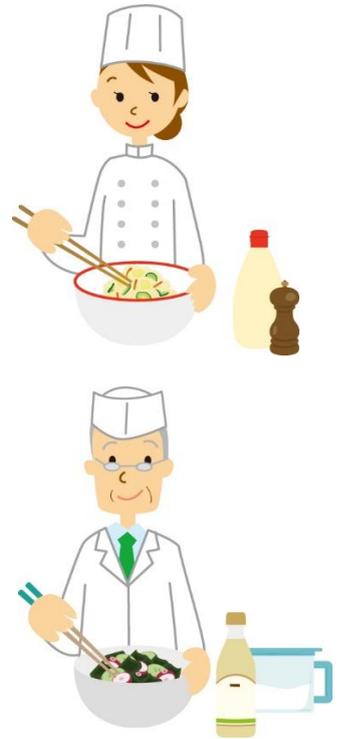
いくつかの食材を1つに混ぜる調理の方法です。

例えば、さまざまな野菜を洗浄、殺菌し、カットしたものを混ぜれば、野菜サラダになります。また、蒸してつぶしたじゃがいもとドレッシングを混ぜれば、ポテトサラダとなります。このように、何かしらの下処理をおこなった食材に、ドレッシングや調味料などを混ぜて料理にします。

和える調理をしたものは、品質が低下しやすい傾向があります。酢のものは、お酢を使って細菌などをふえることをおさえます。ただし、混ぜた食材から水がでてお酢の濃度が低くなると細菌がふえやすくなり、味もうすくなるため、注意が必要です。

#### <調理例>

野菜サラダ、ポテトサラダ、マリネ など



### ② 成形、整え

加熱調理をする、加熱調理をしないを問わず、食材を手や調理機器、調理器具を使って食べやすい形にすることをいいます。

代表的な料理は、おにぎり、すし、巻き物などです。手で作るには、一定の技術が必要となりますが、調理機器や調理器具を使って簡単に作ることができます。また、大量に作る場合は、専用の調理機器や調理器具を使います。

おにぎりやすしなどを成形したものは、その後、加熱や殺菌をしないで食べるため、手や調理機器、調理器具の衛生管理が大切になります。特に手で作る時は、手洗いを十分に行い、使い捨て手袋などを使用することが望まれます。

#### <調理例>

おにぎり、すし、巻き物 など



## 4. 調理機器、器具・備品等に関する知識

(1) 調理機器について

① 主な熱機器

<p style="text-align: center;">ガスレンジ</p>  <p>ねつげん いっぱんてき かねつき き 熱源はガス。一般的な加熱機器</p>	<p style="text-align: center;">IHレンジ</p>  <p>ねつげん でんき いっぱんてき かねつき き 熱源は電気。一般的な加熱機器</p>	<p style="text-align: center;">中華ガスレンジ</p>  <p>ねつげん ちゅうごくりょうりょう 熱源はガス。中国料理用のレンジ</p>
<p style="text-align: center;">スチームコンベクションオーブン</p>  <p>ばんのうちょうりき や む に ゆ 万能調理器。焼く、蒸す、煮る、茹で るなど幅広く対応</p>	<p style="text-align: center;">蒸し器</p>  <p>む ちょうり 蒸し調理をおこなう機器</p>	<p style="text-align: center;">フライヤー</p>  <p>あ ものちょうり 揚げ物調理をおこなう機器</p>
<p style="text-align: center;">ゆで麺器</p>  <p>めんい 麺類をゆでる機器</p>	<p style="text-align: center;">グリドル</p>  <p>おも や いた ちょうり 主に焼き、炒め調理をおこなう機器</p>	<p style="text-align: center;">立体式炊飯器</p>  <p>おおがた た きき 大型のご飯を炊く機器</p>

※ 出典: タニコー株式会社総合カタログより

たくじょうすいはんき  
卓上炊飯器



たくじょう たく き き  
卓上のごはんを炊く機器

ライスウォーマー



た たき た ごはんを あたた ほおん き き  
炊いたごはんを温かく保温する機器

やきもの き  
焼物器



や ちようり やき き  
焼き調理をおこなう機器

ブレージングパン



たいりようちようり しよう き き おも や  
大量調理で使用する機器。主に焼く、  
いために ちようり しよう  
炒める、煮る調理で使用

ジェットオーブン



ベルトコンベア式しきのオーブン

かいてんがま  
回転釜



たいりようちようり しよう き き おも いた  
大量調理で使用する機器。主に炒め  
る、煮る調理で使用

※ 出典: 株式会社フジマックHPより

② おも れいき き  
主な冷機器

れいぞうれいとうこ  
冷蔵冷凍庫



しょくひん れいぞうれいとうこ ほかん き き  
食品を冷蔵、冷凍で保管する機器

がたれいぞうれいとうこ  
テーブル型冷蔵冷凍庫



さぎょうだい れいぞうれいとうこ  
作業台をかねた冷蔵冷凍庫

れいぞうれいとうこ  
冷蔵ショーケース



れいぞうれいとうこ  
ショーケースをかねた冷蔵庫

れいぞうれいとうこ  
プレハブ冷蔵冷凍庫



おおがた れいぞうれいとうこ しつないぜんたい れ  
大型の冷蔵冷凍庫。室内全体が冷  
蔵庫・冷凍庫となっている

せいひょうき  
製氷機



こおり き き  
氷をつくる機器

ブラストチラー



かねつ しょくひん きゅうそくれいきやく き き  
加熱された食品を急速冷却する機器

しんくうれいきやくき  
真空冷却器



かねつ しょくひん きゅうそくれいきやく き き  
加熱された食品を急速冷却する機  
器。ブラストチラーより強力

※ しゅってん かぶしきかいしゃ  
出典:株式会社フジマックHPより

③ おも せんじょう しょうどく き き  
**主な洗浄・消毒機器**

<p>こがた せんじょう き  <b>小型洗浄機</b></p>  <p>こがた しょうき じどう あら き き  <b>小型の食器を自動で洗う機器</b></p>	<p>せんじょう き  <b>ドアタイプ洗浄機</b></p>  <p>ちゅうがた しょうき ちょうり き ぐ じどう あら  <b>中型の食器や調理器具を自動で洗う</b>  <b>機器</b></p>	<p>せんじょう き  <b>コンベアタイプ洗浄機</b></p>  <p>おおがた たいりょう しょうき ちょうり き ぐ じど  <b>大型で大量の食器や調理器具を自</b>  <b>動で洗う機器</b></p>
<p>さつ きん こ  <b>殺菌庫</b></p>  <p>しがいせん ねっふう ちょうり き ぐ びひん さつ  <b>紫外線や熱風で調理器具・備品を殺</b>  <b>菌する機器</b></p>		

※ しゅってん かぶしきがいしゃ  
 出典:株式会社フジマックHPより

④ その他機器

フードスライサー



しよくざい 食材をスライス(カット)する機器

こがたちょうりき 小型調理器



こがた しよくざい 小型の食材をスライス(カット)する機器

カッターミキサー



しよくざい 食材をきざんでまぜる機器

かわき器 皮むき器



じどう かわき器 自動で皮をむく機器

しんくうほうそうき 真空包装機



しよくざい しんくう ほうそうき 食材を真空で包装する機器

じどう て ゆびしょうどくき 自動手指消毒器



て をかざすとじどう てしょうどくがでる機器

※ 出典: 株式会社フジマックHPより

(2) 調理器具・備品について

① 主なフライパン、鍋

<p>フライパン</p> 	<p>ちゅうかなべ べきんなべ 中華鍋(北京鍋)</p> 	<p>ちゅうかなべ かんどんなべ 中華鍋(広東鍋)</p> 
<p>シャーレン<sup>なべ</sup>鍋</p> 	<p>りょうり<sup>なべ</sup> 料理鍋</p> 	<p>ずんどう 寸胴</p> 
<p>あ<sup>なべ</sup> 揚げ鍋(てんぷら鍋)</p> 	<p>ゆきひら<sup>なべ</sup> 雪平鍋</p> 	<p>かたて<sup>なべ</sup> 片手鍋</p> 
<p>む<sup>き</sup> 蒸し器(鍋)</p> 	<p>やかん(ケトル)</p> 	

※ 出典: しゅってん さんぎょうかぶしきかいしゃ スギコ産業株式会社カタログより

② おも ほうちよう いた  
 ② 主な包丁、まな板

<p>ほうちよう さんとくほうちよう                  包丁(三徳包丁)</p>  <p>※ いっぱんてき ほうちよう                  ※ 一般的な包丁</p>	<p>なきりほうちよう                  菜切包丁</p>  <p>※ やさい き ほうちよう                  ※ 野菜を切る包丁</p>	<p>さしみほうちよう                  刺身包丁</p>  <p>※ さしみ き ほうちよう                  ※ 刺身を切る包丁</p>
<p>ちゅうかほうちよう                  中華包丁</p>  <p>※ ちゅうごくりょうり しょう ほうちよう                  ※ 中国料理で使用する包丁</p>	<p>き                  パン切りナイフ</p>  <p>※ パン き ほうちよう                  ※ パンを切る包丁</p>	<p>いた                  まな板</p> 

③ おも ようきかんけい  
 ③ 主な容器関係

<p>キッチンポット</p> 	<p>ホテルパン(フードパン)</p> 	<p>ケーキバット(角盆)</p> 
<p>ボール</p> 	<p>ステンレスざる</p> 	<p>プラスチックざる</p> 

※ しゅってん さんぎょうかぶしきがいしゃ  
 ※ 出典:スギコ産業株式会社カタログより

④ その他の主な備品

<p>スパテラ</p> 	<p>へら</p> 	<p>さいばし</p> 
<p>おたま</p> 	<p>ちゅうかよう 中華用おたま</p> 	<p>レードル</p> 
<p>あわ 泡だて</p> 	<p>すくい 網</p> 	<p>てぼ(和麺、中華麺)</p> 
<p>みやじま しゃもじ(宮島)</p> 	<p>けいりょう 計量カップ</p> 	<p>けいりょう 計量スプーン</p> 

※ 出典: しゅってん さんぎょうかぶしきがいしゃ スギコ産業株式会社カタログより

(3) 計測機器類について

① 主な機器

<p>デジタルはかり</p> 	<p>はかり</p> 	<p>デジタル中心温度計</p>  <p>※ 食品の中心温度をはかります</p>
<p>中心温度計</p>  <p>※ 食品の中心温度をはかります</p>	<p>温度計</p> 	<p>温度計(冷蔵・冷凍庫用)</p> 
<p>湿度計</p> 	<p>赤外線放射温度計</p>  <p>※ 赤外線で原材料や食品などの表面温度をはかります</p>	<p>キッチンタイマー</p>  <p>※ 正しく時間をはかるときに使用</p>

※ 出典: スギコ産業株式会社カタログより

## 5. 労働安全衛生に関する知識

(1) 調理場における労働安全衛生

調理場は、常に火(もしくは非常に熱いもの)や刃物などを取扱います。また大きな調理機器や重たいものを持ち上げる可能性もあります。そのため、決められた作業方法(ルール)や注意事項を守らないと、大きなけがや事故につながる危険性があります。

<けが・事故の例>

けが・事故	原因
指を切る	よそ見をしながら包丁で野菜をきっていた
手をやけど	鍋をもったとき、思ったよりも鍋が重かったので、バランスをくずして熱いスープが手にかかった
足をやけど	あわてていたので、熱い揚げ油を足にこぼした
足をねんざ	濡れている床の上を走ってころんだ
指を切断	スライサーを洗浄するとき、電源を入れっぱなしにした。そして、洗浄中に機器が動いた
火災	ガスレンジの火をつけっぱなしにして、調理場を離れた

このようなけがや事故をおこさないために、次のようなことが大切です。

① 安全な作業を徹底

- ア. 安全を保つためには、全員が正しい作業をおこなう必要があります。
- イ. 急いでいるから、面倒だからといって作業を省いてはいけません。
- ウ. 大丈夫だろう、できるだろうと臆測で行動してもいけません。
- エ. いつもやっているからといって、安全確認を怠ってはいけません。

② ユニフォームの正しい着用

- ア. ユニフォームは、さまざまな危険から身を守るように作られています。
- イ. コックコートは、簡単に火が燃え移らないような仕様となっている場合があります。勝手に違う服を着てはいけません。
- ウ. 体格にあったものを正しく着用しましょう
- エ. 靴のかかとをふみつけてはいけません。転倒する可能性があります。

### ③ 重たいものの運び方

重たいものをもつと腰に負担がかかります。一般的には、自分の体重の35～40%が目安をいわれています。それ以上の重たいものを持つ場合は、2人で運ぶようにしましょう。分けて運べるものは無理をせず、何度かに分けて運びます。

液体(スープなど)を寸胴、鍋などの容器に入れる場合は、まんぱいにしないで8分目程度にとどめます。そうしないと、液体がこぼれたり、また液体が熱い場合は、とびはねによるやけどの原因になります。

#### <重たい荷物の持ち上げ方の例>

- ア. 荷物の近くにかがみ、しっかりと荷物を持つ
- イ. 背中をまっすぐにする
- ウ. 足を伸ばしながら、徐々に持ち上げる  
(荷物をおろすときは、逆の順序でおこないます)



### ④ 台車、ワゴンの取扱い

台車、ワゴンなどで重いものを移動する場合、それらを引いて動かすとコントロールしにくくなります。後ろの障害物にも気がつかなくなる場合がありますので、台車やワゴンは、必ず押して使いましょう。

ただし、坂を下るときや段差がある場合は、台車やワゴンを引きいて慎重に動かします。また、荷物を高く積みすぎたはけません。高く積みすぎると、少しの振動でも荷物が落下する危険性があります。



### ⑤ ドライキッチン

ドライキッチンとは、調理場の床を常に乾いた状態にすることをいいます。

床がぬれていると、滑って転ぶ危険性があります。また、細菌やかびは、水分があると増える可能性があります。調理場で増えた細菌やかびが食品を汚染する可能性もあるため、衛生的な状態とはいえません。

このようなことから、ドライキッチンは、作業者の安全性を確保するだけでなく、衛生的な環境づくりにも貢献します。

## (2) 調理機器、調理器具・備品の取扱いについて

### ① スライサーの取扱い

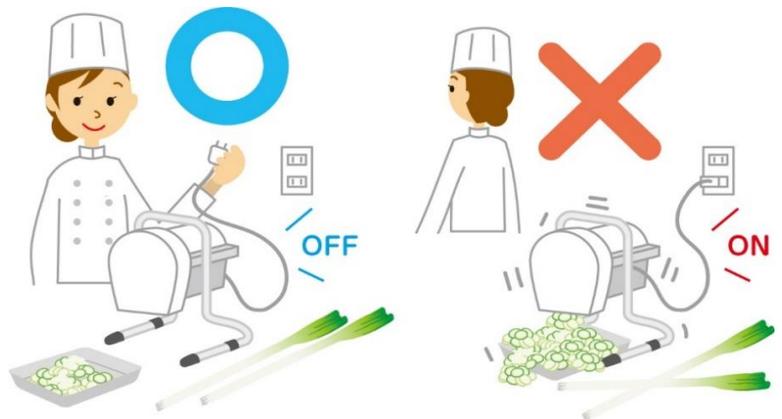
スライサーやカッターミキサーなどの回転動力機は、取扱い方をまちがえると大事故につながります。事故を防止するため、指差し呼称など正しい作業方法を徹底することが大切です。また、それら機器を使用する場合は、事前に教育、訓練された人が使いましょう。

#### <使用するときの主な注意事項>

- ア. 作業をしているときは、機器を使用している場所からはなれてはいけません。
- イ. 機器からはなれるときは、必ず電源を切り、電源プラグをぬきます。
- ウ. 機器が動いているときは、どんな場合でも機器の中に手をいれてはいけません。 など

#### <洗浄するときの主な注意事項>

- ア. 電源を切ります。
  - イ. 電源プラグをぬきます。
  - ウ. 刃の回転が完全に停止してから作業をします。
  - エ. 安全装置があれば、それを使用してから刃を取り外し、洗浄します。
- など



### ② 包丁の取扱い

包丁を使用する場合は、作業に集中し、よそ見や考えごとをしないようにしましょう。また、包丁をもって移動する場合は、「包丁がとおります」など包丁を持っていることを周りの人が認識するように声をかけましょう。

包丁を使用したあと、作業台などにそのまま放置すると大変危険です。使用が終わったら、必ず、洗浄して専用保管庫に入れましょう。

### ③ その他機器、器具の取扱い

決められた作業手順、方法に従って、使用しましょう。取扱い説明書がある機器については、必ず、説明書を読んでから使用しましょう。

### (3) その他器具・備品の取扱い

#### ① 食器の取扱い

食器は高く積み上げると不安定になります。そして、ひっくり返りやすくなります。

いろいろな材質の食器がありますが、陶器やガラスなどそれぞれの強度が異なります。そのため、一緒に洗うと割れたり、ひびが入ったりしますので、別々に洗いましょう。食器の一部が欠けていたり、ひびが入っているものは、使用してはいけません。

食器のそばで食器が割れたときは、割れていない食器に食器の破片がついていないか、十分に確認します。もし、確認が十分にできないときは、その食器を使用してはいけません。

#### ② 洗剤、殺菌剤の取扱い

多くの洗剤、殺菌剤は、それぞれに水をたして適切な濃度にする必要があります。誰もが適切な濃度にするこ  
とができるように、そのやり方をわかりやすいところに掲示しましょう。濃度をまちがえると、手荒れの原因に  
なったり、必要な殺菌ができない場合がありますので、注意が必要です。

また、殺菌用のアルコールスプレーは、水がついていると効果がありません。水分をとってから使用しまし  
う。そして、火のそばでアルコールスプレーを使用してはいけません。アルコールに火が引火する可能性があ  
ります。

## (4) 火災防止対応

調理場の仕事は、通常、火を使います(電気厨房では火は使いません)。火の取扱い方をまちがえると火事をおこします。また、お店にいるお客様や従業員が危険な状況になります。

火事は、ちょっとした気のゆるみや、作業の不手際からおきますので、火の取扱いの重要性を認識しましょう。また、火を扱っているときには、そばを絶対にはなれてはいけません。

### ① 具体的な対策

#### <タバコ>

- ア. 調理場以外の定められた場所で喫煙します。喫煙スペースの整理整頓は大切です。
- イ. 吸い殻やマッチは水の入った専用の吸い殻缶(ふたつき)にいれ、水をかけて毎日すてます(クロージングチェックでも確認します)。

#### <火を使う機器>

- ア. 揚げ物をしているときは、その場をはなれてはいけません。
- イ. ガスレンジのまわりを整理し、火の近くに燃えるものをおいてはいけません。
- ウ. 「可燃性スプレー缶」は直射日光のあたるところや、火の近くなど、温度が高くなる場所に保管してはいけません。
- エ. 廃油はふたつきの容器にいれ、火の近くからはなします。

#### <電気機器>

- ア. ぬれた手でさわってはいけません。
- イ. 電源プラグを抜くときは、コードをひっぱらず、プラグをもって抜きます。
- ウ. 作業後は、電源を切ります。
- エ. コードがすり切れていたら、使用してはいけません。
- オ. 電源プラグとコンセントをつないだ部分に、ほこりがたまらないようにします。

## ② 消火の対応

火災が発生した場合、速やかに消火活動を行います。日頃から、消火器がある場所を確認しましょう。

ただし、火が天井にもえうつるなど、火の勢いが強い場合は、すぐに避難してください。

### <消火器の使い方>

- ア. 安全ピンをぬきます。
- イ. ノズルを火元に向けます。
- ウ. レバーを強く握ります。

< さくいん >

ひらがな	たんご かんじふく 単語(漢字含む)	びこう 備考	けいさい 掲載ページ
あいえいちれんじ	IHレンジ	ちようり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	15P～
あえる	あ 和える	ちようり かん 調理に関するもの	14P～
あかみにく	あかみにく 赤身肉	しょくひん かん 食品に関するもの(肉類)	1P～
あげなべ(てんぷらなべ)	あ げなべ 揚げ鍋(てんぷら鍋)	ちようり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
あげる	あ 揚げる	ちようり かん 調理に関するもの	11P～
あさり	アサリ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
あすぱらがす	アスパラガス	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	6P～
あぶら	あぶら 油	しょくひん かん 食品に関するもの	11P～
あゆ	アユ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
あられぎり	あられぎり	ちようり かん 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
あわだて	あわだて	ちようり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
あんぜんそうち	あんぜんそうち 安全装置	ちようり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	26P～
いためもの	いた もの 炒め物	りようり かん 料理に関するもの	1P～
いためる	いた 炒める	ちようり かん 調理に関するもの	12P～
いちご	いちご	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
いちようぎり	いちようぎり	ちようり かん 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
うぐいすぼね	うぐいすぼね うぐいす骨	しょくひん かん 食品に関するもの(魚の部位)	4P～
うちも(ぎゅうにく)	うちも(ぎゅうにく) うちも(牛肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	1P～
えだまめ	えだまめ	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
えらふた	えらふた	しょくひん かん 食品に関するもの(魚の部位)	4P～
おたま	おたま	ちようり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
おにぎり	おにぎり	りようり かん 料理に関するもの	14P～
おひれ	おひれ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚の部位)	4P～
おんどけい	おんどけい 温度計	ちようり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	23P～
おんどけい(れいぞう・れいとうこよう)	おんどけい(れいぞう・れいとうこよう) 温度計(冷蔵・冷凍庫用)	ちようり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	23P～
かいてんがま	かいてんがま 回転釜	ちようり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	16P～
かいてんどうりよくき	かいてんどうりよくき 回転動力機	ちようり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	26P～
かいとう	かいとう 解凍	ちようり かん 調理に関するもの	7P～
かいとうほうほう	かいとうほうほう 解凍方法	ちようり かん 調理に関するもの	7P～
かき	カキ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
かき	かき	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	6P～
かさい	かさい 火災	その他	29P～
かじ	かじ 火事	その他	28P～

ひらがな	たんご かんじふく 単語(漢字含む)	びこう 備考	けいさい 掲載ページ
がすれんじ	ガスレンジ	ちょうりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	15P～
かた(ぎゅうにく)	かた(牛肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	1P～
かた(ぶたにく)	かた(豚肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	2P～
かたてなべ	かたてなべ 片手鍋	ちょうりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
かたばら(ぎゅうにく)	かたばら(牛肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	1P～
かたろーす(ぎゅうにく)	かた 肩ロース(牛肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	1P～
かたろーす(ぶたにく)	かた 肩ロース(豚肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	2P～
かつお	カツオ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
かったーみきさー	カッターミキサー	ちょうりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	19P～
かっぺん	かっぺん	ちょうり かん 調理に関するもの	9P～
かつらむき	かつらむき	ちょうり かん 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
かぶ	かぶ	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
かぼちゃ	かぼちゃ	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
かま	かま	しょくひん かん 食品に関するもの(魚の部位)	4P～
からあげ	からあげ	りょうり かん 料理に関するもの	3P～
がらす	ガラス	ちょうりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	27P～
かるびやき	カルビ焼き	りょうり かん 料理に関するもの	1P～
かれー	カレー	りょうり かん 料理に関するもの	2P～
かわむきき	かわ 皮むき器	ちょうりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	19P～
きつえん	きつえん 喫煙	その他	28P～
きっちんたいまー	キッチンタイマー	ちょうりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	23P～
きっちんぽつと	キッチンポット	ちょうりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
きゃべつ	キャベツ	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
ぎゅうにく	ぎゅうにく 牛肉	しょくひん かん 食品に関するもの(肉類)	1P～
きゅうり	きゅうり	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
ぎんなん	ギンナン	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	6P～
きんぴら	きんぴら	りょうり かん 料理に関するもの	12P～
くり	くり	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	6P～
ぐりどる	グリドル	ちょうりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	15P～
くるまえび	くるま 車えび	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
けいりょうかつぷ	けいりょう 計量カップ	ちょうりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
けいりょうすぷーん	けいりょう 計量スプーン	ちょうりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
けーきぱつと(かくぼん)	けーきぱつと(角盆)	ちょうりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
ごーやー	ゴーヤー	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	6P～
こがたせんじょうき	こがたせんじょうき 小型洗浄機	ちょうりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	18P～

ひらがな	たんご かんじふく 単語(漢字含む)	びこう 備考	けいさい 掲載ページ
こがたちょうりき	こがたちょうりき 小型調理器	ちょうりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	19P～
こぐちぎり	こぐちぎ 小口切り	ちょうり かん 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
ごはん	ごはん	りょうり かん 料理に関するもの	11P～
ごぼう	ごぼう	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
ごもくに	ごもくに 五目煮	りょうり かん 料理に関するもの	12P～
ころっけ	コロツケ	りょうり かん 料理に関するもの	11P～
こんせんと	コンセント	ちょうりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	28P～
こんべあたいぶせんじょうき	コンベアタイプ洗浄機	ちょうりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	18P～
さーろいん	サーロイン	りょうり かん 料理に関するもの	1P～
さーろいん(ぎゅうにく)	サーロイン(牛肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	1P～
さいきょうやき	さいきょうや 西京焼き	りょうり かん 料理に関するもの	12P～
さいのめぎり	サイのめぎり	ちょうり かん 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
さいばし	さいばし	ちょうりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
さけ	サケ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
さけ	サケ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
ささがき	ささがき	ちょうり かん 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
ささみ(とりにく)	ささみ(鶏肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	3P～
さしみ	さしみ 刺身	りょうり かん 料理に関するもの	10P～
さしみほうちょう	さしみほうちょう 刺身包丁	ちょうりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
さつきんこ	さつきんこ 殺菌庫	ちょうりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	18P～
さつまいも	さつまいも	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	6P～
さといも	さといも	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
さやいんげん	さやいんげん	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
さわら	サワラ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
さんま	サンマ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
さんまいおろし	さんまい 三枚おろし	ちょうり かん 調理に関するもの	10P～
じえつとおーぶん	ジェットオーブン	ちょうりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	16P～
しきしぎり	しきしぎ 色紙切り	ちょうり かん 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
したあじ	したあじ 下味	ちょうり かん 調理に関するもの	7P～
したしより	したしより 下処理	ちょうり かん 調理に関するもの	7P～
しちゅー	シチュー	りょうり かん 料理に関するもの	1P～
しつどけい	しつどけい 湿度計	ちょうりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	23P～
じどうてゆびしょうどくき	じどうてゆびしょうどくき 自動手指消毒器	ちょうりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	19P～
しぼう	しぼう 脂肪	しょくひん かん 食品に関するもの	1P～
しめじ	シメジ	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	6P～

ひらがな	たんご かんじふく 単語(漢字含む)	びこう 備考	けいさい 掲載ページ
しゃーれんなべ	しゃーれん <sup>なべ</sup> 鍋	ちょうりきぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
じゃがいも	じゃがいも	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
しゃぶしゃぶ	しゃぶしゃぶ	りょうり かん 料理に関するもの	1P～
しゃもじ(みやじま)	しゃもじ <sup>みやじま</sup> (宮島)	ちょうりきぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
しゅうまい	しゅうまい	りょうり かん 料理に関するもの	13P～
しゆん	しゆん 旬	しょくひん かん 食品に関するもの	4P～
しゆんぎく	しゆんぎく	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
しょうかかつどう	しょうかかつどう 消火活動	その他	29P～
しょうかき	しょうかき 消火器	その他	29P～
しょうがやき	しょうがやき	りょうり かん 料理に関するもの	2P～
しょくえんすい	しょくえんすい 食塩水	しょくひん りょうり かん 食品・料理に関するもの	9P～
しょっかん	しょっかん 食感	しょくひん かん 食品に関するもの	11P～
しょつき	しょつき 食器	ちょうりきぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	27P～
しらが	しらが	ちょうり かん 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
しりひれ	しりひれ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚の部位)	4P～
しんくうほうそうき	しんくうほうそうき 真空包装機	ちょうりき ぎ せつび かん 調理機器・設備に関するもの	19P～
しんくうれいきやくき	しんくうれいきやくき 真空冷却機	ちょうりき ぎ せつび かん 調理機器・設備に関するもの	17P～
すいか	すいか	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
すきやき	スキヤキ	りょうり かん 料理に関するもの	1P～
すくいあみ	すくい <sup>あみ</sup> 網	ちょうりきぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
すくらんぶるえつぐ	スクランブルエッグ	りょうり かん 料理に関するもの	12P～
すし	すし	りょうり かん 料理に関するもの	14P～
すちーむこんべくしょんおーぶん	スチームコンベクションオーブン	ちょうりき ぎ せつび かん 調理機器・設備に関するもの	15P～
ステーキ	ステーキ	りょうり かん 料理に関するもの	1P～
すてんれすざる	ステンレスざる	ちょうりきぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
すね(ぎゅうにく)	すね <sup>ぎゅうにく</sup> (牛肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	2P～
すばてら	スパテラ	ちょうりきぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
すみず	すみず 酢水	しょくひん りょうり かん 食品・料理に関するもの	9P～
するめいか	スルメイカ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
ずわいがに	ズワイガニ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
ずんどう	ずんどう 寸胴	ちょうりきぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
せいけい	せいけい 成形	ちょうり かん 調理に関するもの	14P～
せいひょうき	せいひょうき 製氷機	ちょうりき ぎ せつび かん 調理機器・設備に関するもの	17P～
せきがいせんほうしゃおんどけい	せきがいせんほうしゃおんどけい 赤外線放射温度計	ちょうりきぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	23P～
せきはん	せきはん 赤飯	りょうり かん 料理に関するもの	1P～

ひらがな	たんご かんじふく 単語(漢字含む)	びこう 備考	けいさい 掲載ページ
せびれ	せびれ	しょくひん かん さかな ぶい 食品に関するもの(魚の部位)	4P～
せみどれす	セミドレス	しょくひん かん さかな かこうじょうたい 食品に関するもの(魚の加工状態)	10P～
せんぎり	せんぎ 千切り	ちょうり かん やさい き かつ 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
そくせん	そくせん	しょくひん かん さかな ぶい 食品に関するもの(魚の部位)	4P～
そともも(ぎゅうにく)	そともも(ぎゅうにく) 牛肉	しょくひん かん にく ぶい 食品に関するもの(肉の部位)	1P～
そともも(ぶたにく)	そともも(ぶたにく) 豚肉	しょくひん かん にく ぶい 食品に関するもの(肉の部位)	2P～
そらまめ	そらまめ	しょくひん かん やさい かじつうい 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
だいこん	だいこん	しょくひん かん やさい かじつうい 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
だいしゃ	だいしゃ 台車	ちょうり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	25P～
たく	たく 炊く	ちょうり かん 調理に関するもの	11P～
たくじょうすいはんき	たくじょうすいはんき 卓上炊飯器	ちょうり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	16P～
たけのこ	たけのこ	しょくひん かん やさい かじつうい 食品に関するもの(野菜・果実類)	6P～
たまねぎ	たまねぎ	しょくひん かん やさい かじつうい 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
たら	たら	しょくひん かん さかな ぶい 食品に関するもの(魚介類)	4P～
たんざくぎり	たんざくぎり 短冊切り	ちょうり かん やさい き かつ 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
ちきんかつ	チキンカツ	りょうり かん 料理に関するもの	3P～
ちやわんむし	ちやわんむし 茶碗蒸し	りょうり かん 料理に関するもの	13P～
ちゅうかいため	ちゅうかいため 中華炒め	りょうり かん 料理に関するもの	12P～
ちゅうかなべ(かんとんなべ)	ちゅうかなべ かんとなべ 中華鍋(広東鍋)	ちょうり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
ちゅうかなべ(ぺきんなべ)	ちゅうかなべ ぺきんなべ 中華鍋(北京鍋)	ちょうり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
ちゅうかほうちょう	ちゅうかほうちょう 中華包丁	ちょうり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
ちゅうかようおたま	ちゅうかよう 中華用おたま	ちょうり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
ちゅうかれんじ	ちゅうか 中華レンジ	ちょうり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	15P～
ちゅうしんおんどけい	ちゅうしんおんどけい 中心温度計	ちょうり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	23P～
ちょうりきき	ちょうりきき 調理機器	ちょうり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	24P～
てーぶるがたれいぞうれいとうこ	てーぶるがたれいぞうれいとうこ テーブル型冷蔵冷凍庫	ちょうり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	17P～
でじたるはかり	デジタルはかり	ちょうり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	23P～
でじたるはかりちゅうしんおんどけい	デジタル中心温度計	ちょうり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	23P～
てば(とりにく)	てば(とりにく) 鶏肉	しょくひん かん にく ぶい 食品に関するもの(肉の部位)	3P～
てば(わめん、ちゅうかめん)	てば(わめん、ちゅうかめん) 和麺、中華麺	ちょうり きく びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
てりやき	てりやき 照り焼き	りょうり かん 料理に関するもの	12P～
でんげん	でんげん 電源	ちょうり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	26P～
でんげんぷらぐ	でんげん 電源プラグ	ちょうり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	26P～
てんぷら	てんぷら	りょうり かん 料理に関するもの	11P～
どあたいぶせんじょうき	ドアタイプ洗浄機	ちょうり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	18P～

ひらがな	たんご かんじふく 単語(漢字含む)	びこう 備考	けいさい 掲載ページ
とうがらし	とうがらし	しょくひん かん やさい かじつるい 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
とうき	とうき 陶器	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	27P～
ととのえ	ととのえ 整え	ちようり かん 調理に関するもの	14P～
とまと	とまと	しょくひん かん やさい かじつるい 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
ともばら(ぎゅうにく)	ともばら(ぎゅうにく) 牛肉	しょくひん かん にく ぶい 食品に関するもの(肉の部位)	1P～
どらいきっちん	どらいきっちん ドライキッチン	ちようり せつめい しよう 調理の説明で使用されているもの	25P～
とりにく	とりにく 鶏肉	しょくひん かん にく 食品に関するもの(肉類)	3P～
どれす	どれす ドレス	しょくひん かん かな かこうじょうたい 食品に関するもの(魚の加工状態)	10P～
とんかつ	とんかつ	りようり かん 料理に関するもの	2P～
とんぽーろー	とんぽーろー トンポーロー	りようり かん 料理に関するもの	2P～
なきりほうちよう	なきりほうちよう 葉切包丁	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
なし	なし	しょくひん かん やさい かじつるい 食品に関するもの(野菜・果実類)	6P～
なす	なす	しょくひん かん やさい かじつるい 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
ななめざり	ななめざり 斜め切り	ちようり かん やさい き かつ 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
なのはな	なのはな 菜の花	しょくひん かん やさい かじつるい 食品に関するもの(野菜・果実類)	6P～
にくじゃが	にくじゃが 肉じゃが	りようり かん 料理に関するもの	12P～
にくるい	にくるい 肉類	しょくひん かん にく 食品に関するもの(肉類)	1P～
にこみりようり	にこみりようり 煮込み料理	りようり かん 料理に関するもの	1P～
にる	にる 煮る	ちようり かん 調理に関するもの	12P～
にんじん	にんじん	しょくひん かん やさい かじつるい 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
ねぎ	ねぎ	しょくひん かん やさい かじつるい 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
のうど	のうど 濃度	ちようり せつめい しよう 調理の説明で使用されているもの	27P～
は	は 刃	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	26P～
はかり	はかり	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	23P～
はくさい	はくさい	しょくひん かん やさい かじつるい 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
はたはた	はたはた ハタハタ	しょくひん かん ぎょかいるい 食品に関するもの(魚介類)	4P～
はもの	はもの 刃物	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	24P～
ばら(ぶたにく)	ばら(ぶたにく) 豚肉	しょくひん かん にく ぶい 食品に関するもの(肉の部位)	2P～
はらひれ	はらひれ 腹ひれ	しょくひん かん かな ぶい 食品に関するもの(魚の部位)	4P～
ぱんきりないふ	ぱんきりないふ パン切りナイフ	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
はんげつざり	はんげつざり 半月切り	ちようり かん やさい き かつ 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
ビーふかつ	ビーふかつ ビーフカツ	りようり かん 料理に関するもの	1P～
ピーまん	ピーまん ピーマン	しょくひん かん やさい かじつるい 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
ひかねつちようり	ひかねつちようり 非加熱調理	ちようり かん 調理に関するもの	14P～
ひょうしざり	ひょうしざり 拍子切り	ちようり かん やさい き かつ 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～

ひらがな	たんご かんじふく 単語(漢字含む)	びこう 備考	けいさい 掲載ページ
ひれ(ぎゅうにく)	ヒレ(牛肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	1P～
ひれ(ぎゅうにく)	ヒレ(牛肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	1P～
ひれ(ぶたにく)	ヒレ(豚肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	2P～
ひれ(ぶたにく)	ヒレ(豚肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	2P～
ぶい	ぶい 部位	しょくひん かん 食品に関するもの	1P～
ふいーれ	フィーレ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚の加工状態)	10P～
ふーどすらいさー	フードスライサー	ちようりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	19P～
ふき	ふき	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
ふぐ	フグ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
ぶたしゃぶ	ぶた 豚しゃぶ	りようり かん 料理に関するもの	2P～
ぶたにく	ぶた 豚肉	しょくひん かん 食品に関するもの(肉類)	2P～
ぶたのかくに	ぶた かくに 豚の角煮	りようり かん 料理に関するもの	12P～
ふな	フナ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
ふらい	フライ	りようり かん 料理に関するもの	11P～
ふらいぱん	フライパン	ちようりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
ふらいやー	フライヤー	ちようりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	15P～
ふらすちくぎる	プラスチックぎる	ちようりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
ふらすとちらー	プラストチラー	ちようりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	17P～
ぶり	ブリ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
ふりったー	フリッター	りようり かん 料理に関するもの	3P～
ぶれーじんぐばん	ブレージングパン	ちようりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	16P～
ふれはぶれいぞうれいとうこ	プレハブ冷蔵冷凍庫	ちようりき き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	17P～
ぶろっこりー	ブロッコリー	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	6P～
へら	へら	ちようりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
ほうちょう(さんとくほうちょう)	ほうちょう さんとくほうちょう 包丁(三徳包丁)	ちようりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
ほうれんそう	ほうれんそう	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
ぽーくびーんず	ポークビーンズ	りようり かん 料理に関するもの	2P～
ぽーる	ポール	ちようりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
ほたて	ホタテ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
ほっけ	ホッケ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
ぼてとさらだ	ポテトサラダ	りようり かん 料理に関するもの	14P～
ほてるぱん(ふーどぱん)	ホテルパン(フードパン)	ちようりき ぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
ほほぼね	ほほ骨	しょくひん かん 食品に関するもの(魚の部位)	4P～
ぼんれすはむ	ボンレスハム	りようり かん 料理に関するもの	2P～
まあじ	マアジ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～

ひらがな	たんご かんじふく 単語(漢字含む)	びこう 備考	けいさい 掲載ページ
まいわし	マイワシ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
まきもの	まきもの 巻き物	りょうり かん 料理に関するもの	14P～
まぐろ	マグロ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
まさば	マサバ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
まだい	マダイ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
まないた	まな板	ちょうり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
まりね	マリネ	りょうり かん 料理に関するもの	14P～
みじんぎり	みじん切り	ちょうり かん 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
みずな	みずな 水菜	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
むしき	むしき 蒸し器	ちょうり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	15P～
むしき(なべ)	むしき(なべ) 蒸し器(鍋)	ちょうり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
むしどり	むしどり 蒸し鶏	りょうり かん 料理に関するもの	3P～
むす	むす 蒸す	ちょうり かん 調理に関するもの	13P～
むね(とりにく)	むね(とりにく) むね(鶏肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	3P～
むねひれ	むねひれ 胸ひれ	しょくひん かん 食品に関するもの(魚の部位)	4P～
めろん	メロン	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
もも	もも	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	6P～
もも(とりにく)	もも(とりにく) もも(鶏肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	3P～
もも(ぶたにく)	もも(ぶたにく) もも(豚肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	2P～
もりつけ	もりつけ 盛り付け	ちょうり かん 調理に関するもの	7P～
やかん(けとる)	やかん(ケトル)	ちょうり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
やきとり	やきとり 焼き鳥	りょうり かん 料理に関するもの	3P～
やきにく	やきにく 焼肉	りょうり かん 料理に関するもの	1P～
やきぶた	やきぶた 焼豚	りょうり かん 料理に関するもの	2P～
やきものき	やきものき 焼物器	ちょうり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	16P～
やく	やく 焼く	ちょうり かん 調理に関するもの	12P～
やさい・かじつるい	やさい・かじつるい 野菜・果実類	しょくひん かん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
やさしいため	やさしいため 野菜炒め	りょうり かん 料理に関するもの	12P～
やさいさらだ	やさいさらだ 野菜サラダ	りょうり かん 料理に関するもの	14P～
ゆきひらなべ	ゆきひらなべ 雪平鍋	ちょうり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
ゆでえだまめ	ゆでえだまめ 茹で枝豆	りょうり かん 料理に関するもの	11P～
ゆでじゃがいも	ゆでじゃがいも 茹でじゃがいも	りょうり かん 料理に関するもの	11P～
ゆでめんき	ゆでめんき ゆで麺器	ちょうり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	15P～
ゆでる	ゆでる 茹でる	ちょうり かん 調理に関するもの	11P～
らいすうおーまー	ライスウォーマー	ちょうり きき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	16P～

ひらがな	たんご かんじふく 単語(漢字含む)	びこう 備考	けいさい 掲載ページ
らうんど	ラウンド	しょくひん かん さかな か こうじょうたい 食品に関するもの(魚の加工状態)	10P～
らんぎり	らんぎ 乱切り	ちようり かん やさい き かた 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
らんぷ(ぎゆうにく)	らんぷ(ぎゆうにく) ランプ(牛肉)	しょくひん かん にく ぶい 食品に関するもの(肉の部位)	1P～
りったいしきすいはんき	りったいしきすいはんき 立体式炊飯器	ちようり き き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	15P～
りぶろーす(ぎゆうにく)	りぶろーす(ぎゆうにく) リブリース(牛肉)	しょくひん かん にく ぶい 食品に関するもの(肉の部位)	1P～
りゆうすいかいとう	りゆうすいかいとう 流水解凍	ちようり かん 調理に関するもの	7P～
りょうりなべ	りょうりなべ 料理鍋	ちようり き く びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
れいぞうかいとう	れいぞうかいとう 冷蔵解凍	ちようり かん 調理に関するもの	7P～
れいぞうしょーけーす	れいぞう 冷蔵ショーケース	ちようり き き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	17P～
れいぞうれいとうこ	れいぞうれいとうこ 冷蔵冷凍庫	ちようり き き せつび かん 調理機器・設備に関するもの	17P～
れーどる	レードル	ちようり き く びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
れたす	レタス	しょくひん かん やさい かじつるい 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
れんこん	れんこん	しょくひん かん やさい かじつるい 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
ろーす(ぶたにく)	ろーす(ぶたにく) ロース(豚肉)	しょくひん かん にく ぶい 食品に関するもの(肉の部位)	2P～
ろーす(ぶたにく)	ろーす(ぶたにく) ロース(豚肉)	しょくひん かん にく ぶい 食品に関するもの(肉の部位)	2P～
ろーすはむ	ロースハム	りょうり かん 料理に関するもの	2P～
ろすとびーふ	ローストビーフ	りょうり かん 料理に関するもの	1P～
わかめ	ワカメ	しょくひん かん ぎよかいり 食品に関するもの(魚介類)	4P～
わぎり	わぎ 輪切り	ちようり かん やさい き かた 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～

## < おわりに >

本「<sup>ほん</sup> <sup>いんしょく</sup> <sup>つちやうり</sup> 飲食物調理」のテキスト作成にあたっては、<sup>がいしょぎやう</sup> 外食企業や、<sup>がくしきけいけんしや</sup> 外食関係団体、<sup>がくしきけいけんしや</sup> 学識経験者の御協力を得て、<sup>いっばん</sup> 一般  
<sup>しゃだんほうじん</sup> 社団法人日本フードサービス協会がとりまとめました。

このテキスト作成に<sup>さくせい</sup> <sup>ごきやうりよく</sup> 御協力いただきました<sup>かんけいしや</sup> 関係者に、<sup>あらた</sup> <sup>おんれいもう</sup> <sup>あ</sup> 改めて御礼申し上げます。

2019<sup>ねん</sup>年 3<sup>がつ</sup>月

<sup>いっばんしゃだんほうじん</sup> 一般社団法人 <sup>にほん</sup> 日本フードサービス協会<sup>きやうかい</sup>

## < 注意事項 >

### ■ 著作権について

・「**外食業技能測定試験学習用テキスト**」の著作権は、一般社団法人日本フードサービス協会（以下、「**当協会**」という。）に帰属します。

・本テキストの内容のうち、第三者が権利を有しているものについては、当該第三者の了解の上、出典の表記等によって第三者が権利を有していることを直接的または間接的に表示・示唆しているものがありますので、利用する場合は利用者の責任において確認してください。

### ■ リンクについて

・リンクを行う場合の許可や連絡は必要ありませんが、リンクの設定をされる際は、「一般社団法人日本フードサービス協会ホームページ」へのリンクである旨を明示してください。

### ■ 出典の記載について

・本テキストの内容を利用する場合には、出典を記載してください。

・本テキストの内容を編集・加工等して利用する場合には、上記出典とは別に、編集・加工等を行ったことを記載してください。また、編集・加工した情報をあたかも当協会が作成したかのような態様で公表・利用してはいけません。

### ■ 免責について

・当協会は、利用者が本テキストの内容を用いて行う一切の行為（本テキストの内容を編集・加工等した情報を利用することを含む。）について何ら責任を負いません。

・本テキストの内容は、予告なく変更、移転、削除等が行われることがあります。