

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】

初版(4月15日)

いっばんしゃだんほうじん にほん きょうかい
一般社団法人 日本フードサービス協会

< 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 つか にほんご がいしょくぎょうぶんや いんしょく
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
ぎょうむ ひつよう きほんてき ちしき しょうかい ないよう じっさい
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
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
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) 肉類にくるいについて
- (2) 魚介類ぎょかいりいについて
- (3) 野菜・果実類やさい かじつるいについて

2. 下処理に関する知識

- (1) 下処理したしよりの目的もくてき
- (2) 野菜やさいの下処理したしよりについて
- (3) 魚介類ぎょかいりいの下処理したしよりについて

3. 各調理方法に関する知識

- (1) 加熱調理かねつちようり
- (2) 非加熱調理ひかねつちようり

4. 調理機器、調理器具・備品などに関する知識

- (1) 調理機器ちようりききについて
- (2) 調理器具・備品ちようりきぐ びひんについて
- (3) 計測機器類けいそくききるいについて

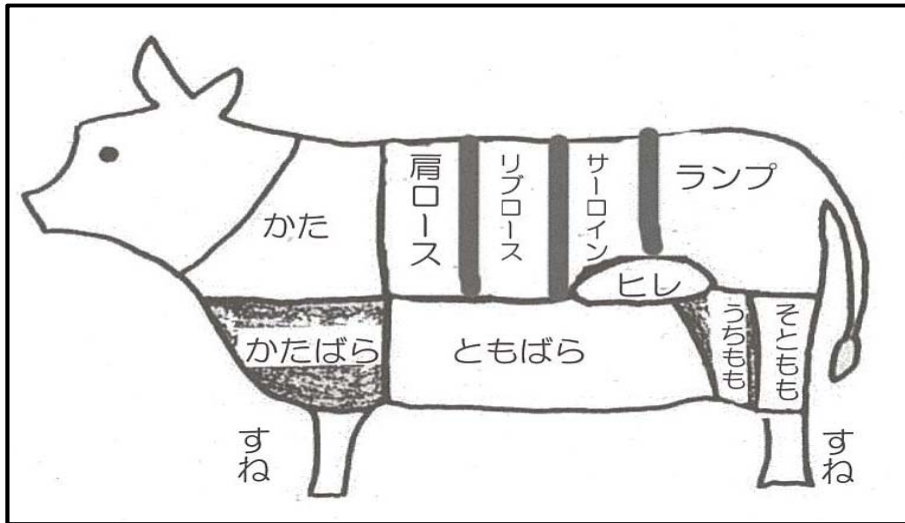
5. 労働安全衛生に関する知識

- (1) 調理場ちようりばにおける労働安全衛生ろうどうあんぜんえいせい
- (2) 調理機器、調理器具・備品ちようりきき ちようりきぐ びひんの取扱いとりあつかについて
- (3) その他器具・備品たきぐ びひんの取扱いとりあつかについて
- (4) 火災防止対応かさいぼうしたいおう

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

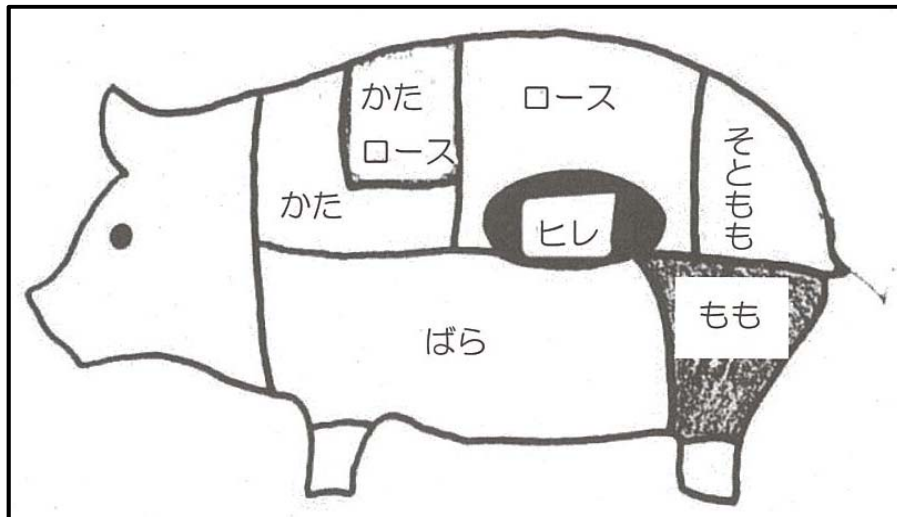


部位	特徴	主な適した料理
かた	ややかたく脂肪分が少ない赤身肉。エキス分やコラーゲンが多くなっています	煮込み料理、スープの原料 など
かたばら	赤身と脂肪が層になっている。かためです	煮込み料理 など
肩ロース	やや筋が多いが、脂肪分が適度にある。風味がよい	しゃぶしゃぶ、スキヤキ、焼肉 など
リブロース	きめが細かい。肉そのものを味わう料理に適しています	しゃぶしゃぶ、スキヤキ、ステーキ など
サーロイン	きめが細かい。肉質は最高です	ステーキ、ローストビーフ など
ヒレ	きめの細かいやわらかな部位。脂肪分がすくないため、揚げ物に適しています	ビーフカツ、ステーキ など
ランプ	味に深みがあり、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 筋が多くてかたい。長時間煮ることによってコラーゲンがとけだし、やわらかくなります。	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

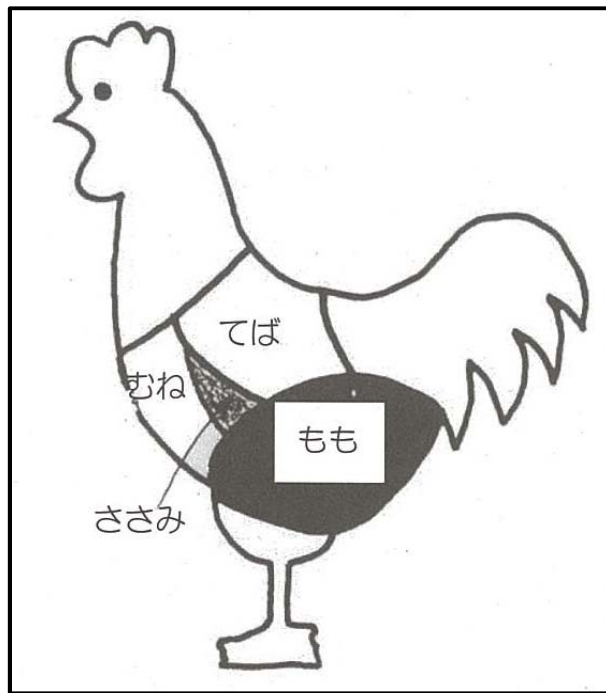
② 豚肉の部位の特徴と主な適した料理



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
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、しょうが焼き 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	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 とりにく ぶ い とくちょう おも てき りょうり
鶏肉の部位の特徴と主な適した料理

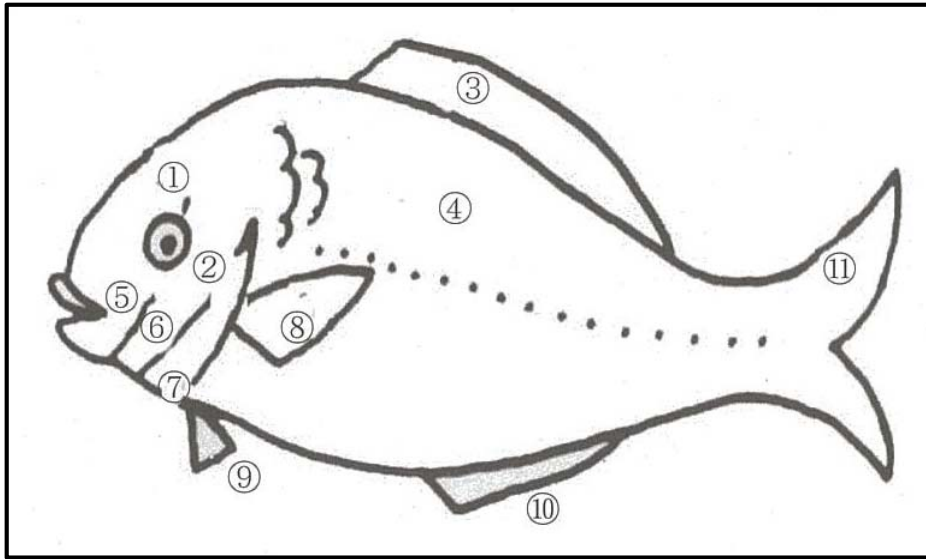


ぶ い 部位	とくちょう 特徴	おも てき りょうり 主な適した料理
もも	にく なか しぼう はい 肉の中に脂肪が入っている。そしてよくしまっているため、味にコクがあります。むねに比べるとややかため	て や 照り焼き、チキンカツ、からあげ など
むね	やわらかく、あじ 味もたんぱくであっさりしています。しぼう 脂肪 がすく ぶ い 少ない部位です	みず に む とり 水煮、蒸し鶏 など
ささみ	もつとも しぼう すく あじ 脂肪が少なく、味もたんぱくであっさりしています	フリッター、ちや む 茶わん蒸し など
てば	コラーゲンが ほうふ ぶく 豊富に含まれています	からあげ、に こ や とり 煮込み、焼き鳥 など

※ しゅってん ぜんこくしょくにくこうせいとりひききょうぎかい にく ひょうじ
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) ぎよかいらい 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	うぐいす ^{ほね} 骨	③	せびれ
④	そくせん	⑤	ほほ ^{ほね} 骨	⑥	えらふた
⑦	かま	⑧	むね ^{ほね} 胸ひれ	⑨	はら ^{ほね} 腹ひれ
⑩	しりひれ	⑪	おひれ		

② だいいょうてき ぎよかいらい しゆん 代表的な魚介類と旬













しゆん ぎよかいらい やさい かじつ しょくざい しんせん いちばん た じき にほん だ
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。

しゆん きせつ 旬の季節	だいいょうてき ぎよかいらい 代表的な魚介類
はる 春	サワラ、フナ、マダイ、アサリ、ワカメ
なつ 夏	アユ、スルメイカ、マイワシ、マアジ、ホタテ
あき 秋	カツオ、サケ類、サンマ、マサバ
ふゆ 冬	たら類、ハタハタ、ホッケ、フグ、ブリ、マグロ類、車えび、ズワイガニ、カキ

※ ちいき きこう えいきょう 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
<p>こんさいるい 根菜類</p>	<p>だいこん、にんじん、さといも、かぶ、ごぼう、れんこん、じゃがいも</p> <p>(イメージ写真)</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>
<p>ようけいさいるい 葉茎菜類</p>	<p>はくさい、キャベツ、ほうれんそう、ねぎ、たまねぎ、レタス、ふき、しゅんぎく、<small>みずな</small>水菜</p> <p>(イメージ写真)</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>
<p>かさいるい 果菜類</p>	<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> <p>(イメージ写真)</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>
<p>かじつてきやさい 果実的野菜</p>	<p>いちご、メロン、すいか</p> <p>(イメージ写真)</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

日本にほんで代表的な野菜・果実だいひょうてき やさい かじつ しゆん しょうかいの旬しゆんを紹介します。

旬 <small>しゆん</small> の季節 <small>きせつ</small>	代表的な野菜・果実 <small>だいひょうてき やさい かじつ</small>
春 <small>はる</small>	たけのこ、菜 <small>な</small> の花 <small>はな</small> 、アスパラガス、そらまめ、いちご
夏 <small>なつ</small>	きゅうり、トマト、ゴーヤー、ピーマン、すいか、もも
秋 <small>あき</small>	さつまいも、くり、シメジ、ギンナン、かき、なし
冬 <small>ふゆ</small>	だいこん、はくさい、ブロッコリー、ねぎ

※ 地域ちいきや気候きこうの影響えいきょうによって、旬しゆんとなる季節きせつがかわる場合ばあいもあります。

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、調味料を漬け込んだりします。

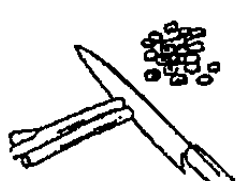

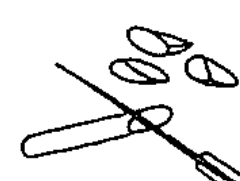




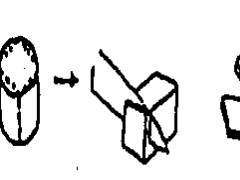
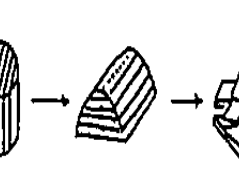


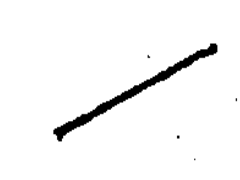
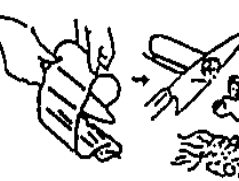



② 注意事項

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 わぎ 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 ふとくてい 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 は 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 はんぶん き 半月切りをさらに半分^にに切 ります</p>	<p>しきしぎ 色紙切り</p>  <p>ざいりよう せんご しかく 材料を3cm前後の四角^にに 切ります</p>
<p>たんざくき 短冊切り</p>  <p>ざいりよう なが 材料を4~5cmの長さ、1 cmの厚さ^でで切ります</p>	<p>ひょうしぎき 拍子木切り</p>  <p>ざいりよう なが 材料を4~5cmの長さ、1 cm角の棒状^にに切ります</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 かわ 大根などの皮をうすくむく ことです</p>	<p>みじんきり 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 き 1cmの立方体に切ること です</p>	<p>あられきり 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^{ぼうし}

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

- ア. 水^{みず}につける(酸素^{さんそ}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^{しょくえんすい}につける : りんご、なし など
- ウ. 酢水^{すみず}につける : ごぼう、れんこん など

(3) ぎょかいりい したしより 魚介類の下処理について

① さかな だいひょうてき かなた さんまい 魚の代表的なさばき方(三枚おろし)

さかな のさばきかたの 1 しゆ 種です。さいしよ さかな あたま ないぞう と のぞ 魚の頭と内蔵を取り除きます。そのあとに、ほうちよう なかほね 包丁を中骨にそって、みぎみ ひだりみ なかほね 左身と中骨の3つに切りわけるとをいいます。さしみ 刺身をつくるときによく利用されます。

② かこう さかな めいしやう 加工された魚の名称

いんしょくてん 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)。おも すいさんかこ 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 : かこう 加工されていない状態(まるさかな 丸魚ともいいます)
- イ. セミドレス : ないぞう と のぞ じやうたい 内蔵のみを取り除いた状態
- ウ. ドレス : あたま ないぞう と のぞ じやうたい 頭、エラ、内蔵を取り除いた状態
- エ. フィーレ : なかほね と のぞ じやうたい ドレスから、中骨、ヒレ、尾ひれを取り除いた状態

※ すいさんか こうかいしゃ 水産加工会社によって、めいしやう 名称とそのていぎ ちが ばあい 定義が違います

3. かくちようりほうほう各調理方法かんに関する知識ちしき

(1) 加熱調理

火、蒸気、電気などによって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分間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 あぶら こうおん かねつ つか しょくざい こうおん ま かねつ ちょうり ほうほう
少しの油と高温に加熱したフライパンなどを使って、食材を高温でかき混ぜながら加熱調理する方法です。

しょくざい ひょうめん みじか じかん かねつ かお ふうみ しょくざい ないぶ
食材の表面が短い時間で加熱されるため、こげた香りで風味がよくなり、食材の内部がジューシーになります。ただし、フライパンの加熱が十分でなかったり、フライパンに多くの食材を一度に入れてしまうと、十分に加熱することができません。そして、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、長時間加熱すると、煮物のようになってしまう、炒め調理の特徴が失われます。

<調理例>

やさしいた ちゅうかいた
野菜炒め、中華炒め、スクランブルエッグ など

⑤ 煮る

しょくざい さとう つか する ちょうり ほうほう
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。

に おんど つうじょう ちょうみえき ふつとう しょくざい そしき
煮るときの温度は、通常、調味液が沸騰する100℃とします。ただし、食材によっては、組織をかたくしまらないようにするために、約70～80℃くらいの温度で長い時間煮る場合もあります。

に ちょうり とくちょう しょくざい ちょうり さかな ほね
煮る調理の特徴は、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、魚の骨がはがれやすくなったり、食材の臭いをおさえることもできます。

<調理例>

にく ごもくに ぶた かくに
肉じゃが、五目煮、きんぴら、豚の角煮 など

⑥ 焼く

しょくざい ひ つか たか おんど ちょうり ほうほう
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。

や ちょうり や かた しゆるい りょうり
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。

や りょうり しょくざい ちよくせつひ ねつ た しょくざい にお じょうはつ
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、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。

しょくざい ちよくせつひ や じかび や てっぽん や かんせつや
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>

さいきょうや て や
ステーキ、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

いくつもの食材を1つにま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、カットしたものをまぜれば、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まぜれば、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まぜて料理にします。

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。酢の物は、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、ま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。特に手で作るときは、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>ガスレンジ</p>  <p>ねつげん いっぱんてき かねつ まき 熱源はガス。一般的な加熱機器</p>	<p>IHレンジ</p>  <p>ねつげん でんき いっぱんてき かねつ まき 熱源は電気。一般的な加熱機器</p>	<p>ちゅうか 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>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>む き 蒸し器</p>  <p>む ちょうり 蒸し調理をおこなう機器</p>	<p>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>ゆでめんき 麺器</p>  <p>めんい 麺類をゆでる機器</p>	<p>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>りったいきすいほんき 立体式炊飯器</p>  <p>おおがた 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
卓上のごはんを炊く機器

ライスウォーマー



炊いたごはんを温かく保温する機器

やきものき
焼物器



焼き調理をおこなう機器

ブレイジングパン



たいりょうちょうり
大量調理で使用する機器。主に焼く、
いた炒める、に ちょうり しょう
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



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

かわむき器



じどう かわむき器 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 てゆひしょうどくき 自動手指消毒器



てをかざすとじどう てゆひしょうどくき 手をかざすと自動で消毒ができる機器

※ 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

(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^{なべ}鍋</p> 	<p>りょうり^{なべ} 料理鍋</p> 	<p>ずんどう 寸胴</p> 
<p>あ^{なべ} 揚げ鍋(てんぷら鍋)</p> 	<p>ゆきひら^{なべ} 雪平鍋</p> 	<p>かたて^{なべ} 片手鍋</p> 
<p>む^き 蒸し器(鍋)</p> 	<p>やかん(ケトル)</p> 	

※ 出典: しゅってん ^{さんぎょかぶしきかいしゃ} 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 きんとくほうちよう 包丁(三徳包丁)</p>  <p>※ いっぽんてき 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 ④ た おも びひん 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><small>ちゅうかよう</small> 中華用おたま</p> 	<p>レードル</p> 
<p><small>あわ</small> 泡だて</p> 	<p><small>あみ</small> すくい網</p> 	<p><small>わめん ちゅうかめん</small> てぼ(和麺、中華麺)</p> 
<p><small>みやじま</small> しゃもじ(宮島)</p> 	<p><small>けいりょう</small> 計量カップ</p> 	<p><small>けいりょう</small> 計量スプーン</p> 

※ しゅってん 出典: 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

(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いま</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、必ず押して使しましょう。

ただし、坂を下るときや段差がある場合は、台車やワゴンを引いて慎重に動かします。また、荷物を高く積みすぎてはいけません。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」など包丁をも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

かさい はっせい ばあい すみ しょうかかつどう おこな ひごろ しょうかき ばしょ かくにん
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。

ひ てんじょう ひ いきお つよ ばあい ひなん
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。

しょうかき つか かた
＜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	ちょうりきき 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	ちょうり 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)	ちょうりきき 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	ちょうり 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	ちょうり かん 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
あわたて	あわ 泡だて	ちょうりきき 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	ちょうりきき せつび かん 調理機器・設備に関するもの	26P～
いためもの	いためもの 炒め物	りょうり かん 料理に関するもの	1P～
いためる	いた 炒める	ちょうり 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	ちょうり 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	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(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	ちょうりきき 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	りょうり 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	ちょうりきき 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)	ちょうりきき 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	ちょうりきき 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	ちょうりきき 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	ちょうり 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	ちょうり 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	けいまい 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(ぎゅうにく) 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(ぶたにく) 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(ぎゅうにく) 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)	かたろーす(ぎゅうにく) 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)	かたろーす(ぶたにく) 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	かわむきき 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	た 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	くるまえび 車えび	しょくひん かん 食品に関するもの(魚介類)	4P～
けいりょうかつぶ	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(かくぼん) ケーキバット(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	けいまい 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	コロッケ	りょうり かん 調理に関するもの	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	コンベアタイプ洗淨機	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 調理に関するもの	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～
さっきんこ	さっきんこ 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～
じえっとおーぶん	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	けいまい 掲載ページ
しゃーれんなべ	しゃーれん ^{なべ} 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 ^{みやじま} (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 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 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 ^{あみ} 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 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 ^{ぎゅうにく} (牛肉)	しょくひん かん 食品に関するもの(肉の部位)	2P～
すぱてら	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 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	けいまい 掲載ページ
せびれ	せびれ	しょくひん かん せびれ 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 せみどれす 食品に関するもの(魚の加工状態)	10P～
せんぎり	せんぎり 干切り	ちようり かん せんぎり 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 せきせん 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(牛肉)	しょくひん かん ぎゅうにく 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(豚肉)	しょくひん かん ぶたにく 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 せらまめ 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 せきこん 食品に関するもの(野菜・果実類)	5P～
だいしゃ	だいしゃ 台車	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	25P～
たく	たく 炊く	ちようり かん 調理に関するもの	11P～
たくじようすいはんき	たくじようすいはんき 卓上炊飯器	ちようり きぐ 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 せきこん 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 せきこん 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 ぎょかいり 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	ちようり かん せんぎり 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	りようり 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	りようり かん 料理に関するもの	13P～
ちゆうかいため	ちゆうかいため 中華炒め	りようり かん 料理に関するもの	12P～
ちゆうかなべ(かんとんなべ)	ちゆうかなべ(広東鍋)	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
ちゆうかなべ(ぺきんなべ)	ちゆうかなべ(北京鍋)	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	20P～
ちゆうかほうちよう	ちゆうかほうちよう 中華包丁	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	21P～
ちゆうかようおたま	ちゆうかよう 中華用おたま	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	22P～
ちゆうかれんじ	ちゆうか 中華レンジ	ちようり きぐ せつび かん 調理機器・設備に関するもの	15P～
ちゆうしんおんどけい	ちゆうしんおんどけい 中心温度計	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	23P～
ちようりきき	ちようりきき 調理機器	ちようり きぐ 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	ちようり きぐ 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	でじたるはかり	ちようり きぐ びひん かん 調理器具・備品に関するもの	23P～
でじたるはかりちゆうしんおんどけい	でじたるちゆうしんおんどけい デジタル中心温度計	ちようり きぐ 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(鶏肉)	しょくひん かん せきこん 食品に関するもの(肉の部位)	3P～
てば(わめん、ちゆうかめん)	てば(和麺、中華麺)	ちようり きぐ 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	りようり かん 料理に関するもの	12P～
でんげん	でんげん 電源	ちようり きぐ 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	ちようり きぐ 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	りようり かん 料理に関するもの	11P～
どあたいぶせんじようき	ドアタイプ洗淨機	ちようり きぐ 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	けいまい 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) ともばら(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 にくるい 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 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～
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～
なきりほうちょう	なきりほうちょう 菜切包丁	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～
ななめぎり	ななめぎり 斜め切り	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～
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 にくるい 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 さかな ぶい 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) ばら(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 さかな 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～
はんげつぎり	はんげつぎり 半月切り	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～
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～
ひょうしぎり	ひょうしぎり 拍子切り	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～

ひらがな	たんご かんじふく 単語(漢字含む)	びこう 備考	けいまい 掲載ページ
ひれ(ぎゅうにく)	ヒレ(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～
ひれ(ぎゅうにく)	ヒレ(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～
ひれ(ぶたにく)	ヒレ(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～
ひれ(ぶたにく)	ヒレ(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～
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 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～
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 やまい かじつるい 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 ぎょかいりい 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	ぶたにく 豚肉	しょくひん かん にくるい 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 ぎょかいりい 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～
ふらすちっくざる	プラスチックざる	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	ブラストチラー	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 ぎょかいりい 食品に関するもの(魚介類)	4P～
ぶりったー	フリッター	りようり かん 料理に関するもの	3P～
ぶれーじんぐぱん	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 やまい かじつるい 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～
ほうちよう(さんとくほうちよう)	ほうちよう さんとくほうちよう 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 やまい かじつるい 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	ボール	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 ぎょかいりい 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 ぎょかいりい 食品に関するもの(魚介類)	4P～
ぽてとさらだ	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 さかな ぶい 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 ぎょかいりい 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	けいまい 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	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) 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) 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) 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 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	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	ライスウオーマー	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	けいまい 掲載ページ
らうんど	ラウンド	しょくひん かん きかな 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	ちょうり かん やまい き かつ 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～
らんぷ(ぎゅうにく)	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	ちょうり 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(ぎゅうにく)	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～
りゅうすいかいとう	りゅうすいかいとう 流水解凍	ちょうり 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	ちょうり きぐ 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	ちょうり 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	ちょうり 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	ちょうり 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	ちょうり きぐ 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 やまい 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 やまい 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)	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)	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 ぎょかいりい 食品に関するもの(魚介類)	4P～
わぎり	わぎ 輪切り	ちょうり かん やまい き かつ 調理に関するもの(野菜の切り方)	8P～

< おわりに >

本「^{ほん} ^{いんしょくぶつちょうり} 飲食物調理」のテキスト作成にあたっては、^{がいしょぎょう} 外食企業や、^{がくしきけいけんしゃ} 外食関係団体、^{がくしきけいけんしゃ} 学識経験者の^{ごきょうりょく} 御協力を得て、^{いっばん} 一般
^{しゃだんほうじん} 社団法人日本フードサービス^{きょうかい} 協会がとりまとめました。

このテキスト作成に^{ごきょうりょく} 御協力いただきました^{かんけいしゃ} 関係者に、^{あらた} 改めて^{おんれいもう} 御礼申し上げます。

2019^{ねん}年 3^{がつ}月

^{いっばんしゃだんほうじん} 一般社団法人 ^{にほん} 日本フードサービス^{きょうかい} 協会

< 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。**