

②判断試験の学習 教材(調理機械の部)

(A)



【種類】炊く機械

【名称 例】炊飯機

【簡単な説明】お米(ご飯)を炊く機械

【特徴】

①自動で米を洗い、自動で水を計量して充填する

②コンベア上を移動する連続式(A)と固定式(B)の機械がある

(B)



【種類】茹でる機械

【名称 例】ボイル機

【簡単な説明】食材をボイルする(茹でる)機械

【特徴】

①食材や麺などをボイルするときに使う

②水を溜めれば茹でることができるため、煮る機械や炒める機械と同じものを使うこともできる



(A)



【種類】揚げ^あげる^{きかい}機械

【名称 例】フライヤー

【簡単な説明】食材^{かんたん}を油^{せつめい}で揚げ^{しよくざい}る(フライ^{あぶら}をする)機械^{きかい}

【特徴】

- ①油^{あぶら}の中^{なか}を通^{とお}るコンベア上^{あぶら}を移動^{あぶら}する連続^{あぶら}式^{あぶら}(A)と固定^{あぶら}式^{あぶら}(B)の機械^{あぶら}がある

(B)



(A)



【種類】炒^{しゆり}める^{いた}機械^{きかい}

【名称 例】炒^{めい}め^{れい}機^{いた}

【簡単な説明】食材^{かんたん}を炒^{せつめい}める^{しよくざい}機械^{いた}

【特徴】

- ①水^{すい}分^{ぶん}を早^{はや}く飛^とばすた^{ていぶ}めに底^{ひろ}部^{おお}を広^{きかい}くした大^{きかい}きなフライ^{きかい}パン^{きかい}のよう^{きかい}な機^{きかい}械^{きかい}がある(A)
- ②全^{ぜん}体^{たい}に熱^{ねつ}が伝^{つた}わるよう^{かいてん}に回^{きかい}転^{きかい}する機^{きかい}械^{きかい}がある(B)

(B)



(A)



【種類】焼く機械①

【名称 例】オーブン

【簡単な説明】食材を焼く機械

【特徴】

①コンベア上を移動する連続式(A)と固定式(B)の機械がある

②固定式の場合は連続式と違い、一定量ごとに分けて生産する。その一定量のことをバッチという。

(B)



【種類】焼く機械②

【名称 例】スチームコンベクションオーブン

【簡単な説明】食材を焼く、蒸す機械

【特徴】

①焼く作業と蒸す作業が1台でできる固定式の機械



(A)



【種類】蒸す機械

【名称 例】スチーマー、オーブン

【簡単な説明】食材を蒸す機械

【特徴】

①コンベア上を移動する連続式(A)とバッチで蒸す固定式(B)の機械がある

(B)



②スチームコンベクションオーブンも蒸す機械である



【種類】煮る機械

【名称 例】ニーダー

【簡単な説明】食材を煮る機械

【特徴】

①機械の形状から煮る作業以外に茹でる作業に使うこともできる





【種類】和^あえる^{きかい}機械

【名称 例】攪^{めいしやう}拌^{れい}機^{かくはんき}

【簡単な説明】食^{かんたん}材^{せつめい}を均^{しよくざい}一^{きんいつ}に混^まぜ^ある(和^あえる)機^{きかい}械

【特徴】

① 復^{ふくすう}数^{しよくざい}の食^{きんいつ}材^まを均^ま一^まに混^まぜ^まる

② 茹^ゆで^{きかい}る機^に械^{きかい}や煮^{きんいつ}る機^ま械^あも均^ま一^まに混^まぜ^あるこ^あとが^あで^あきるため^あ和^あえ^ある作^あ業^あにも使^あうこ^あとが^あで^あきる



【種類】切^{しゆるい}る^き機^{きかい}械

【名称 例】カ^{めいしやう}ッタ^{れい}ー、ス^{めいしやう}ライ^{れい}サー

【簡単な説明】食^{かんたん}材^{せつめい}を切^{しよくざい}る(カ^きット^{きかい}する)機^{きかい}械

【特徴】

① 食^{しよくざい}材^のをコ^{かいてん}ンベ^きア^はに乗^きせて回^は転^{とお}する切^きり^は刃^{とお}に通^きしてカ^きット^はする

② 様^{さま}々^{さま}な形^{かたち}や大^{おお}きさ^{おお}にカ^きット^はで^ききる



(A)



【種類】洗う機械

【名称 例】洗浄機

【簡単な説明】食材を洗う機械

【特徴】

①水槽に水流を作り、その中を通して洗浄する連続式の機械

がある(A)

②水槽を自動的に入れ替えて洗浄する連続式の機械がある

(B)

(B)



【種類】脱水する機械

【名称 例】脱水機

【簡単な説明】食材の水分を取り除く機械

【特徴】

①食材を高速で回転させることにより水分を取り除く





【種類】(ご飯を)成型する機械

【名称 例】成型機

【簡単な説明】ご飯をある形にする機械

【特徴】

①おにぎりやいなり寿司を作るときに使う

②手を使わず、機械でご飯の形を整える



②判断試験の学習 教材（安全標識の部）

安全標識についての解説

安全標識は、作業者が仕事中にけがや事故を起こさないよう『注意すること』を、作業者に知らせるために工場の危険な場所に掲示（置いてある）してあるものである。

けがや事故の危険がある場所で仕事をする場合には、この標識の意味を理解して、けがや事故を起こさないように注意しなければならない。

① 危険な場所への立ち入りを禁止する標識



② 走ることを禁止する標識



③ 扉を開けっ放しにすることを禁止する標識



④ 手を触れてはいけない（触ってはいけない）標識



⑤ はさまれる危険を注意する標識



⑥ 切断する危険を注意する標識



⑦ やけどする危険を注意する標識



⑧ 感電する危険を注意する標識



⑨ 転倒する危険を注意する標識



⑩ 転落する危険を注意する標識



⑪ 機械に巻き込まれる危険を注意する標識



⑫ 頭をぶつける危険を注意する標識



⑬ 目を保護する必要がある標識



⑭ 避難する場合の非常口の場所を表す標識



⑮ 消火器の場所を表す標識

