

②判断試験の学習 教材(調理機械の部)



【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



Từ gọi ý:

種類 : Loại máy, 名称例 : Ví dụ tên máy, 簡単な説明 :

Giải thích khái quát, 特徴 : Đặc trưng, đặc điểm

炊く : nấu

自動 : Tự động

充填 : Đổ đầy

連続式 : Dạng máy liên tiếp theo chuyền (máy A)

固定式 : Dạng máy đứng cố định (máy 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

Từ gọi ý:

ゆでる : luộc

ボイル機 : Máy luộc

しよくざい : thực phẩm

ためれば : Nếu đọng, tích nước

にる : Ninh

いためる : Xào



(A)



【種類】揚げ<sup>あ</sup>げる<sup>きかい</sup>機械

【名称 例】フライヤー

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

【特徴】

- ①油<sup>あぶら</sup>の中<sup>なか</sup>を通<sup>とお</sup>るコンベア上<sup>じょう</sup>を移動<sup>いどう</sup>する連続<sup>れんじゆく</sup>式<sup>しき</sup>(A)と固定<sup>こてい</sup>式<sup>しき</sup>(B)の機械<sup>きかい</sup>がある

(B)



Từ gọi ý:

あげる : Rán

通るコンベア上 : Trên chuyền chạy qua

(A)



【種類】炒<sup>しゆり</sup>める<sup>いた</sup>機械<sup>きかい</sup>

【名称 例】炒<sup>めい</sup>め<sup>れい</sup>機<sup>いた</sup>

【簡単な説明】食材<sup>かんたん</sup>を炒<sup>せつめい</sup>める<sup>しよくざい</sup>機械<sup>いた</sup>

【特徴】

- ①水分<sup>すいぶん</sup>を早<sup>はや</sup>く飛<sup>と</sup>ばすために底<sup>てい</sup>部<sup>ぶ</sup>を広<sup>ひろ</sup>くした大<sup>おお</sup>きなフライ<sup>おお</sup>パンの  
よう<sup>きかい</sup>な機械<sup>きかい</sup>がある(A)  
②全<sup>ぜん</sup>体<sup>たい</sup>に熱<sup>ねつ</sup>が伝<sup>つた</sup>わるように回<sup>かいてん</sup>転<sup>てん</sup>する機械<sup>きかい</sup>がある(B)

(B)



Từ gọi ý:

炒める : xào

水分 : Thành phần nước

飛ばす : làm bay đi

底部 : tâm

回転 : xoay

(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。

Từ gọi ý:

焼く : Nướng

Tên máy: オーブン

バッチ : Là dạng máy chia ra từng lượng nhất định rồi sản xuất được gọi là bacchi.

(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

スチームコンベクションオーブン : tên máy nướng

蒸す : hấp

Máy dạng cố định có thể nướng và hấp.



(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

②スチームコンベクションオーブンも蒸す機械である

(B)



Máy hấp có 2 loại dạng liên tục chạy trong chuyên (A) và dạng hấp cố định bacchi.



【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

煮る : Ninh





【種類】和<sup>あ</sup>える<sup>きかい</sup>機械

【名称 例】攪<sup>めいしやう</sup>拌<sup>れい</sup>機<sup>かくはんき</sup>

【簡単な説明】食<sup>かんたん</sup>材<sup>せつめい</sup>を均<sup>しよくざい</sup>一<sup>きんいつ</sup>に混<sup>ま</sup>ぜ<sup>あ</sup>る(和<sup>あ</sup>える)機<sup>きかい</sup>械

【特徴】

①復<sup>ふくすう</sup>数<sup>しよくざい</sup>の食<sup>きんいつ</sup>材<sup>ま</sup>を均<sup>あ</sup>一<sup>きかい</sup>に混<sup>ま</sup>ぜ<sup>あ</sup>る

②茹<sup>ゆ</sup>で<sup>きかい</sup>る機<sup>に</sup>械<sup>きかい</sup>や煮<sup>きんいつ</sup>る機<sup>ま</sup>械<sup>あ</sup>も均<sup>あ</sup>一<sup>きかい</sup>に混<sup>ま</sup>ぜ<sup>あ</sup>るこ<sup>あ</sup>とが<sup>あ</sup>で<sup>あ</sup>き<sup>あ</sup>るた<sup>あ</sup>め<sup>あ</sup>和<sup>あ</sup>え<sup>あ</sup>る<sup>あ</sup>作<sup>あ</sup>業<sup>あ</sup>に<sup>あ</sup>も<sup>あ</sup>使<sup>あ</sup>う<sup>あ</sup>こ<sup>あ</sup>とが<sup>あ</sup>で<sup>あ</sup>き<sup>あ</sup>る

和える : trộn

均一 : giống nhau, đồng nhất



【種類】切<sup>しゆるい</sup>る<sup>き</sup>機<sup>きかい</sup>械

【名称 例】カ<sup>めいしやう</sup>ッタ<sup>れい</sup>ー、ス<sup>めいしやう</sup>ライ<sup>れい</sup>サー

【簡単な説明】食<sup>かんたん</sup>材<sup>せつめい</sup>を切<sup>しよくざい</sup>る(カ<sup>き</sup>ット<sup>きかい</sup>す<sup>きかい</sup>る)機<sup>きかい</sup>械

【特徴】

①食<sup>しよくざい</sup>材<sup>の</sup>をコ<sup>かいてん</sup>ンベ<sup>き</sup>ア<sup>は</sup>に乗<sup>き</sup>せて回<sup>は</sup>転<sup>とお</sup>する切<sup>き</sup>り<sup>は</sup>刃<sup>とお</sup>に通<sup>き</sup>してカ<sup>は</sup>ット<sup>とお</sup>す<sup>き</sup>る

②様<sup>さま</sup>々<sup>さま</sup>な形<sup>かたち</sup>や大<sup>おお</sup>き<sup>おお</sup>さ<sup>おお</sup>にカ<sup>おお</sup>ット<sup>おお</sup>で<sup>おお</sup>き<sup>おお</sup>る

切る, カット : cắt



(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)

水槽 : bể nước, thùng chứa nước

(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

脱水 : vắt nước

取り除く : loại bỏ

高速 : cấp tốc, nhanh chóng





【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

成型 : Tạo khuôn



## 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

