

2026年度1級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 細菌性食中毒の原因菌であるカンピロバクターの原因食品として、鶏肉（鶏レバーやささみなどの刺身、鶏のタタキ、鶏わさなどの半生製品、加熱不足の調理品など）、牛肉（牛レバー、加熱不足の調理品など）、その他不十分な殺菌による井戸水、湧水および簡易水道がある。
2. Brie de Meaux は、牛乳が原料の大型円盤状の白カビチーズで、Meaux とは地名を表している。
3. ブドウの房を圧搾した後に残った果皮、種、果梗を発酵、蒸留して得たオー・ドウ・ヴィをアルマニャックと呼ぶ。
4. 殺菌とは、微生物を死滅させることをいう。
5. フランス料理におけるデザートは、食事を締めくくる甘いお菓子や果物のことで、フランス語の *desservir* が語源であり、「食事を片付ける」という意味から来ている。
6. 事故対処は信用を得るための重要なきっかけの1つであり、積極的に早く処理しておくことが必要で、長引けば長引く程、責任は重くトラブルは複雑になっていく。
7. 自国と2カ国の外国国旗を掲揚する場合は、日本を左にして国連方式による国名アルファベット順で掲揚する。
8. 防火ダンパーは、防火上支障のない遮煙性能を有するので、閉鎖した場合は、火災時の延焼防止や熱い空気の噴出を防ぐことができる。
9. アレルギー物質表示で、かには、表示推奨食品である。
10. 事業場に付随する食堂の床面積は、食事の際1人について5㎡以上とする。
11. 席次を決める上で一番重要となる序列は、国家行事や公式の儀式などに参席する人びとの順位で、座席割りや紹介の順番などを決めるのに使われる。
12. 料理の歴史は、幾多の障害を乗り越えながら、美食家シャルル・モーリス・タレーランの「新しい料理の発見は、新しい星の発見よりも人類に貢献した」の言葉のごとく、人類において普遍的なものとなった。

13. フランス革命により誕生したレストランには、宮廷での美食文化を味わうことのできなかった「第3身分（平民）」の新興ブルジョアジーが競っておしかけるようになった。
14. homard は、アメリカンロブスターとヨーロッパロブスターの2種類がある。
15. 日本酒は、国際的な飲み物になっているが、シャンパン同様に必ず冷やして提供しなければならない。
16. 労働安全衛生法は、安全衛生関係法令に違反し、一定期間内に同様の重大な労働災害を複数の事業場で繰り返し発生させた企業に対し、改善計画の作成等の指示ができる仕組みを設けている。
17. 陶磁器で、ボーンチャイナとは、牛の骨粉を70～80%以上混ぜた磁器のことをいう。
18. メニュー記載の規則で、国、地方特有の調理法については、à la を国、地方名の前につける。
19. ポール・ボキューズは、フランスリヨン近郊にあるレストラン「ポール・ボキューズ」の3つ星シェフで、世界規模の料理コンクール「ボキューズ・ドール」の創設者である。
20. 料理、食器等の異常で、食の危害といわれる要因には、食中毒、異物混入、アレルギーなどがある。
21. 料理名とその特徴で、à l'Allemande はポーランド風の調理法やソースを意味する。
22. 腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素を産生することから病原性が強く、感染症新法で特定職種への就業制限のある三類感染症に分類されている。
23. 食品衛生の目的は、「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ること」が労働安全衛生法の根本趣旨である。
24. 安全に関する具体的な規定で、屋内作業場は、窓その他の開口部の直接外気に向かって開放できる部分の面積が、常時床面積の30分の1以上でなければならない。
25. カナディアンウイスキーのラベルにライウイスキーと表示が許されるのは、原料として45%以上のライ麦を使っていなければならない。
26. 避難設備における屋内直通階段は、対角方向に配置し、できるだけ近い位置のほうが良い。

27. 美食のための規則でやってはいけない例として、「同じ野菜のつけ合せを2つの異なった料理に使用する」などがある。
28. 安全に関する具体的な規定で、屋内作業場の気温が5度以下であるときは、換気に際し、労働者を毎秒1m以上の気流にさらしてはならない。
29. Muscadet sur lie の特徴は、醸造過程で発生したオリをオリ引きせずに底部で残したままで醸造し、上澄み（オリの上）だけを取り出して瓶詰めすることである。
30. カクテルパーティは、飲み物を主体としたパーティで、各種カナッペ、小さいサンドウィッチ、簡単なオードブルなどのフィンガーフードが持ちまわりでサービスされる。
31. 一般的な救護方法で、喉に物がつかえた場合、背中を強く叩く（背部叩打法）や上腹部を突き上げる（腹部突き上げ法）の対処で応急手当を行う。
32. 代表的な卵料理には、Oeufs durs(半熟卵)や、Oeufs frits(揚げ卵)などがある。
33. 魚介類から感染する寄生虫の事例として、クドア・セプテンブクタータというクドア属粘液胞子虫は、生食用ヒラメに寄生することがある。
34. 料飲サービスとは、お客が求める、人それぞれの異なるニーズを的確に把握し、その様々な人に合わせたサービスを「いつも通り普通に行う」ということも忘れてはならない。
35. 主な魚の仕込みの表現で、darne とは、切り身のことをいう。
36. パーティにおけるテーブルプランと配席において、長テーブルの配席には英米式とフランス式の2通りがあり、主催者と主賓がテーブルの中央で向かい合って座るスタイルを英米式と呼ぶ。
37. 室内通路設備でのホテル、レストラン等の片廊下の通路幅は、1. 2m以上、中廊下は、2. 0m以上と定められている。
38. 売上の管理で、客用伝票や会計伝票、領収証など会計処理に関わる帳票類を無効にする場合は「VOID」のスタンプを押し、保管しておかなければならない。
39. ユダヤ教では「お腹の中で乳製品と肉料理が一緒になってはいけない」というタブーがあるため、乳製品と肉料理を一緒に使った料理を食べること（肉入りクリームシチューなど）も忌避される。
40. スペインのカタルーニャ地方は、Cava の生産量の85%を生産している。

- 4 1. 身体障害者補助犬で、ハーネス（胴輪）をつけて目の見えない人、見えにくい人が街なかを安全に歩けるようにサポートする犬を介助犬という。
- 4 2. fourchette à entremet は、デザートナイフ、cuillère de table は、テーブルスプーンのことをいう。
- 4 3. anguille de mer は、ウナギによく似た細長い体型の淡水魚である。
- 4 4. レストランにおいて、調理場でプラッター（大皿）に盛り付けた料理を客席まで運び、お客の左側から差し出し、お客自身が自分の皿に取り分けるサービス方法を「ロシア式サービス」という。
- 4 5. 国家の敬称の国名については、新聞紙上等で用いられる「略式名称」と、国家間の交流における公式文書（国書、外交文書等）や国際会議や条約で用いられる「正式名称」と「一般名称」がある。
- 4 6. 陶器（ファヤンス）は、傷がつきにくく、ショックや温度の変化に強い利点があり、優しい肌ざわりも好まれている。
- 4 7. 西洋料理調理法の肉の焼き加減で、saignant とは、ほとんど生の赤い状態で表面だけ焼くことである。
- 4 8. mais は、食用としての他、デンプン（コーンスターチ）としても利用される。
- 4 9. プロトコールの歴史で、「ガラテオ」は初めて文字で書かれたマナー本として、イギリス各地からフランス、イタリアの王族や貴族の間に広まり、これが公式な外交の場でも共通の儀式用手本として認められるようになった。
- 5 0. ベジタリアンのタイプで、一切の動物性食品（肉類・魚介類・乳製品・卵など）のほか、ハチミツも食わず、革製品など動物から得られる製品も使用しないのは、ポーヨー・ベジタリアンである。
- 5 1. gnocchi とは、潰したジャガイモやカボチャに小麦粉などを混ぜて作る団子状のパスタである。
- 5 2. 日本酒の特徴と種類で、生貯蔵酒は、搾りたての日本酒をそのまま低温で貯蔵し、一切加熱をしない酒である。
- 5 3. 昼間の男性の正礼装で、国賓の歓迎会や園遊会などの式典に着用されるのは、ブラックタイ（タキシード）である。
- 5 4. スプリンクラーの散水ヘッドには、温度ヒューズが熱や煙を感知して放水する「閉鎖型」、開放弁を一斉に開けて放水する「開放型」、10mを超える天井の建物に設置し、一斉に放水する「放水型」の3種類がある。

55. ふぐの毒素はソラニンであり、神経の膜に作用する強力な麻痺毒である。
56. 避難誘導灯は、避難する方向や経路を案内する照明であり、避難口誘導灯や室内、廊下、階段等の通路誘導灯があり、これらは、消防法で停電時の点灯が10分間以上（大規模建築物などは60分間以上）と定められている。
57. figue は、食用とする部分は果肉ではなく花托（かたく）で、旬は8月～10月頃である。
58. メニューの歴史において、1498年、仏国のルイ12世がミラノ遠征を行った時、ユーゴー・ドゥ・モンフォール伯爵が催した晩餐会で、伯爵が羊皮に料理名が書かれたメモと出された料理を見比べながら食べたのが最初のメニューであるという説がある。
59. お客の中に「支払いは後で」といって、立ち去ろうとする者がいた場合、得意先や常連でない限り、支払いの意思なくして飲食する者は、スキッパー（無銭飲食者）と判断してよい。
60. 宴会の準備において、メインテーブルの椅子の配置では、向かい合うゲスト側とホスト側の席数を等しくするとともに、主客と主人は正しく向かい合うようにする（宴会の趣旨によっては同列になることもある）。
61. 昆布のうま味成分は、グアニル酸である。
62. 遺失物の取扱いの法的な義務と管理で、お客（拾得者）が施設内で落とし物や忘れ物を拾った場合、拾得者は、拾得の時から1週間以内に施設占有者に届けなければ拾得物件に関する権利を失う。
63. サングリアの名前の由来は、スペイン語で「赤い花」を意味する「sangre」が語源となっている。
64. 領収書発行のポイントで、分割発行する場合、利用金額内であれば、何枚に分割してもよい。
65. 乳のみで育った若い豚（仔豚）を cochon de lait と呼ぶ。
66. HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとって並べられたもので「危害分析重要管理点」と訳される。
67. 労働安全衛生法に基づく安全衛生管理体制のため、労働者数100人以上の事業所は、産業医を選任する義務がある。
68. 農林水産省のミネラルウォーターの品質表示ガイドラインによる分類で、原水は特定水源より採水した地下水でなければならないのは、ボトルウォーターである。

69. spaghetti は、イタリア語の紐を意味する spago が語源である。
70. 障害者差別解消法の規定で、不当な差別的取扱いとは、障害を理由として、正当な理由なく、サービスの提供を拒否したり、制限したり、条件を付けたりするような行為をいう。
71. ビールの酵母の性質による分類で、ペールエールやIPAは、下面発酵ビールである。
72. 朝食には、パンやシリアル、飲み物に卵料理とハムやソーセージなどを付け合わせた American breakfast と、さらに豊富な品数で構成される Continental breakfast がある。
73. まぐろ、かつおなどの赤身魚は血合肉が多く、血合肉にはヘモグロビン、グリコーゲンといった血液成分が多く含まれる。
74. 食品および添加物に関する表示義務は、食品衛生法で定められている。
75. フランスにおけるレストランの職階と職務で maître d'hôtel de carré は、レストラン運営・経営責任者である。
76. コーヒー豆の種類と特徴で、風味が良く、酸味は中くらい、苦味は弱い、いわゆるマイルドコーヒーの代表的な品種は、キリマンジャロである。
77. 地域保健法によれば、保健所は地方における食品衛生の向上および増進を図るために設置されたものであり、定められた事項について指導およびこれに必要な事業を行う機関である。
78. Bresse はフランス中東部のジュラ山地に近い地方で、鶏や鳩の飼育で有名である。
79. ビュッフェは、通常立食の形式でフォーク、スプーンや箸を使って食べるが、ときには着席形式でナイフフォークを使うこともある。
80. 料理名とその特徴で、à la Boulangère はパン屋風の意味である。
81. verre à eau は、ゴブレットのことである。
82. 乾燥等による食品貯蔵方法で、常圧乾燥とは、加熱空気を送り、常圧で乾燥させることをいう。
83. piment de Jamaïque は、シナモン、クローブ、ナツメグの3つの香りがある。
84. sauce bigarade とは、オレンジとレモンの汁と皮で香りと酸味をつけ、砂糖を加えて甘みを増し、仔牛の出し汁を加えたソースである。

85. 西洋料理調理法の主な肉の切り分け方で、paupiette とは、薄切りの肉を叩いてのばし、詰め物を包み込んで巻いたものをいう。
86. 銀食器の名で統合されるものは、レストランで使用するナイフ・フォーク類の食事用器具、銀盆、レシヨールなどのめっきをしたもの、またはめっきをせずに使用する銀色の金属材料を使用した食器具をいう。
87. 香りが高いことから「紅茶のシャンパン」とも言われている茶葉は、アッサムである。
88. 保健所には、食品衛生監視員、環境衛生監視員などが配置されており、衛生行政の第一線機関としての役割を果たしている。
89. 色付きワイングラスは、実用に向かないが、例外としてドイツのライン（緑色）とモーゼルワイン（茶色）のワイングラスがある。
90. 一般的な救護方法で、緊急時に、近くにお客として医師がいる場合、必ず医師本人の了解を得た上で診断を依頼する。
91. 外国大公使ら内外の地位の高い人々が催すカクテルパーティがレセプションであり、私的に催す場合には、カクテルパーティの名で行わなければならない。
92. 我々の家庭でお客様を迎える時、室内を掃除し、整理整頓し、食卓にはご馳走を並べ、精一杯のもてなしの心で歓待するが、この一連の行為をホスピタリティという。
93. Neufchâtel は、トゥーレーヌ地方で最も歴史のあるチーズの1つといわれている。
94. プロトコルの5原則の1つである Reciprocation/Reciprocity とは、招待や接待などを受けた場合、相手の儀礼に対しては相応の儀礼をお返しすることであるが、このことは、個人はもとより、互いに尊重し合い友好的な交流を図る上で国同士の関係にも通じる基本原則である。
95. 感染症予防対策の感受性者対策として最も重要なものは予防接種であるが、予防接種は人工的に、活動免疫（能動免疫）を与えようとするものであるため、感染症に対する予防接種は、食品衛生法によって定められている。
96. Colvert とは、真鴨の雄のことで、日本では通称「青首」と呼ばれている。
97. メニューの価格設定に影響を与える一般的条件の1つに、施設・店舗の建築設備、什器備品等の初期投資金額、事業資金の回収計画ということがある。

98. ブルゴーニュ地方のコート・ド・ボーン地区では、1/2が白ワインの生産であり、モンラッシェをはじめとする世界に知れた銘醸白ワインが多く造られている。
99. Tomme de Savoie は、サヴォワ地方の円盤状のチーズで、トムとは「ひとかたまり」を意味する。
100. えん麦は、加工されオートミールの原料となり消化もよく、たんぱく質、脂質は小麦と比較すると少ない。

2026年度 学科試験正答表

1 級					
	正	誤		正	誤
1	●		51	●	
2	●		52		●
3		●	53		●
4	●		54	●	
5	●		55		●
6	●		56		●
7		●	57	●	
8	●		58	●	
9		●	59	●	
10		●	60	●	
11	●		61		●
12		●	62		●
13	●		63		●
14	●		64	●	
15		●	65	●	
16	●		66	●	
17		●	67		●
18	●		68		●
19	●		69	●	
20	●		70	●	
21		●	71		●
22	●		72		●
23		●	73		●
24		●	74		●
25		●	75		●
26		●	76		●
27	●		77		●
28		●	78	●	
29	●		79	●	
30	●		80	●	
31	●		81		●
32		●	82	●	
33	●		83	●	
34	●		84	●	
35		●	85	●	
36		●	86	●	
37		●	87		●
38	●		88	●	
39	●		89		●
40		●	90	●	
41		●	91	●	
42		●	92	●	
43		●	93		●
44		●	94	●	
45		●	95		●
46		●	96	●	
47		●	97	●	
48	●		98		●
49		●	99	●	
50		●	100		●