

第1章 食材（原材料）に関する注意点（1）

	よみ	漢字		よみ	漢字	
1	おいしいしょくじ	美味しい食事	16	じゅくせい	熟成	
2	たんのうする	堪能する	17	しゅせいぶん	主成分	
3	しょうかいする	紹介する	18	にくじゅう	肉汁	
4	せいぶんひょう	成分表	19	すじ	筋	
5	かこうひん	加工品	20	かねつする	加熱する	
6	かいそうるい	海藻類	21	ぶんかいする	分解する	
7	にくるい	肉類	22	せんど	鮮度	
8	かくづけする	格付する	23	みわけかた	見分け方	
9	のうこうだ	濃厚だ	24	つやがある	艶がある	
10	あじわい	味わい	25	おうとつ	凹凸	
11	しゅっかする	出荷する	26	きょうつうする	共通する	
12	しばうぶん	脂肪分	27	うみ	海	
13	のぞく	除く	28	たんぱくしつ	タンパク質	
14	のうりんすいさんし ょう	農林水産省	29	よわび	弱火	
15	うまみ	旨味	30	なまぐさい	生臭い	

第1章 食材（原材料）に関する注意点（2）

	よみ	漢字		よみ	漢字	
1	きりみ	切り身	16	あじがおちる	味が落ちる	
2	いたむ	傷む	17	しんせんだ	新鮮だ	
3	おんどへんか	温度変化	18	そとば	外葉	
4	さゆう	左右	19	ひょうめん	表面	
5	ほね	骨	20	れいあんしょ	冷暗所	
6	どく	毒	21	じょうおん	常温	
7	てまえにおく	手前に置く	22	わぎゅう	和牛	
8	もりつける	盛り付ける	23	4ひんしゅ	4品種	
9	ししつ	脂質	24	こうはいする	交配する	
10	むきしつ	無機質	25	でんとうやさい	伝統野菜	
11	なまでたべる	生で食べる	26	むかしのすがた	昔の姿	
12	へる	減る	27	つくりつづける	作り続ける	
13	あおな	青菜	28	さいばいする	栽培する	
14	さます	冷ます	29	ちいき	地域	
15	こうたくがある	光沢がある	30	やくわりをはたす	役割を果たす	

第2章 下処理に関する注意点

	よみ	漢字		よみ	漢字	
1	よごれ	汚れ	16	かたちをととのえる	形を整える	
2	かこうしょり	加工処理	17	あぶらみ	脂身	
3	ふはいする	腐敗する	18	お	尾	
4	かねつしょうりずみ しょくひん	加熱調理済食品	19	あたま	頭	
5	にじおせん	二次汚染	20	かんたんだ	簡単だ	
6	すみず	酢水	21	ないぞう	内臓	
7	あくぬき	あく抜き	22	さかなのはら	魚の腹	
8	あらう	洗う	23	ほうこう	方向	
9	そりかえる	反り返る	24	はさき	刃先	
10	ねもと	根元	25	むなびれ	胸びれ	
11	りゅうすい	流水	26	ななめ	斜め	
12	かいする	介する	27	なかぼね	中骨	
13	てあらい	手洗い	28	どうように	同様に	
14	ていねいだ	丁寧だ	29	うらがえす	裏返す	
15	しんとうあつ	浸透圧	30	おとす	落とす	