

そうざいせいぞうぎょう 惣菜製造業 ぎのうひょうかしけん 技能評価試験	じょうきゅう じつぎしけん 上級 実技試験 せいさくとうさぎょうしけん 製作等作業試験	ひかねつ 非加熱 あ 9 和える
--	--	---

首都圏試験センター・関西試験センター用 準備リスト

とうじつじさん じゆけんしゃめい
 当日持参するもの(受検者1名につき)

※食材の温度管理をして持ち込むこと(保冷、解凍など)

準備するもの	数量	備考
せんぎ 千切りキャベツ	200g以上(予備100g含む)	サラダ用にカットされたもの
マヨネーズ	70g以上	メーカー・種類問わない
しお 塩	20g以上	〃
さとう 砂糖	30g以上	〃
す 酢	30g以上	〃 / 米酢または穀物酢
ボウル	3個	首都圏または関西試験センターで用意
ザル	1個	首都圏または関西試験センターで用意
さいばし 菜箸	1膳	首都圏または関西試験センターで用意
けいりょう だいしやう 計量スプーン大・小	1本ずつ	首都圏または関西試験センターで用意
けいりょう 計量カップ	1個	首都圏または関西試験センターで用意
ラップ	適宜	首都圏または関西試験センターで用意
ようりやう いじやうつか す か プラスチックカップ(容量200ml以上・使い捨て可)	6個以上	首都圏または関西試験センターで用意
ゆせい ねんちやく し 油性マジック・粘着ふせん紙(ポストイットなど)	適宜	首都圏または関西試験センターで用意
ちゆうさんしやう シールなど ([注1]参照)	適宜	(プラスチックカップへ調味料 名 記入用)
ふかざら つか す か かた 深皿 (使い捨て可・硬めのもの)	2枚 以上	首都圏または関西試験センターで用意
デジタルはかり	1台	首都圏または関西試験センターで用意
ペーパータオル	100枚 以上	首都圏または関西試験センターで用意
タイマー	2個	首都圏または関西試験センターで用意
さぎやうぎ 作業着	1式	ぼうし しぶく かみしけん 帽子、ネット、マスクを含む(鏡は試験センターで用意)
てぶくろ ニトリル手袋	適宜	よび しぶく おお じさん 予備も含め、多めに持参すること
つめ てあら せんざい 爪ブラシ・手洗い洗剤	1式	首都圏または関西試験センターで用意
きぐやう きぐやうちゆうせいせんざい 器具用スポンジ・器具用中性洗剤	1式	首都圏または関西試験センターで用意
ひつきやうぐ でんたく 筆記用具・電卓	1式	首都圏または関西試験センターで用意
ぶくろ ゴミ袋	適宜	首都圏または関西試験センターで用意

※上記リストにないもので、作業する上で必要と思ったものを持参することは可能だが、試験開始前に

試験監督者へ報告し、承認を得ること。

※次亜塩素酸試験紙・pH試験紙・次亜塩素酸ナトリウム殺菌剤は試験実施機関が準備するため、持参不要。

参考資料

【注1】

調味料の小分け(記入例)



調味料を小分けする場合は油性マジック・粘着ふせん紙(ポストイットなど)・シールなどで、調味料名がわかるようにすること。
 (当日、試験会場で調味料名を書いて小分けしてもよい)

試験実施機関が準備するもの

次亜塩素酸試験紙

- (株)共立 理化学研究所 WAP-CIO(C) 高濃度
- (株)共立 理化学研究所 WAP-CIO(D) 低濃度

pH試験紙

ADVANTEC pH試験紙ブックタイプ UNIVERSAL pH1.0~11.0

次亜塩素酸ナトリウム殺菌剤

