■【初級】加熱調理試験 新問題の試験実施フロー

個人衛生

①帽子・マスク・作業着の着用

②手洗い

③手袋の着用

調理（試技）

④下処理

調理（試技）

⑤計量

調理（筆記）

⑥加熱調理

調理室にて
筆記試験を行う。（問題数は4問）

調理（試技）

⑦温度をはかる

※これまでは「⑥加熱調理」を
試技で行っていたところ、
新問題では、筆記形式
（問題数は4問）となります。

惣菜製造業 技能評価試験
初級 実技試験 製作等作業試験
加熱

※ さぎょうぎ に よごれ、やぶれ、あなあき が あると げんてん に なります。
Sagyōgi ni yogore, yabure, anaaki ga aruto genten ni narimasu.

※ ゆびわ・つけづめ・まにきゅあ を している と げんてん に なります。(ばんそうこう は しても よい です。)
Yubiwa・tsukezume・manikyua o shiteiru to genten ni narimasu. (Bansōkō wa shitemo yoi desu.)

※ てぶくろ は さいず が 2つ いじょう ない と げんてん に なります。
Tebukuro wa Saizu ga 2tsu ijō nai to genten ni narimasu.

1 こじんえいせい Kojin-eisei

① ぼうし と ますく と さぎょうぎ を ちゃくよう する。
Bōshi to masuku to sagyōgi o chakuyō suru.

ぼうし bōshi

・ただしく ちゃくよう する。(みみ を ださない。すそ を いれる。)
Tadashiku chakuyō suru. (Mimi o dasanai. Suso o ireru.)
・かみのけ が でて いないか かくにん する。
Kaminoke ga dete inaika kakunin suru.

ますく masuku

・はな から あご まで、でない よう に ちゃくよう する。
Hana kara ago made, denai yō ni chakuyō suru.
・はりがね を おり、すきま が できない よう に ちゃくよう する。
Harigane o ori, sukima ga dekinai yō ni chakuyō suru.

さぎょうぎ sagyōgi

・ふぁすなー や ぼたん を うえ まで しめる。
Fasunā ya botan o ue made shimeru.

② て を あらう。Te o arau.

① みず で て を ぬらし せっけん を て に つける

② せっけん を ひろげる

③ てのひら てのこう ゆび の あいだ を あらう

④ ゆびさき を あらう

⑤ おやゆび を あらう

⑥ てくび を あらう

⑦ みず で せっけん を ながし ぺーぱーたおる で ふく

③ てぶくろ を ちゃくよう する。 Tebukuro o chakuyō suru.

・て の おおきさ に あう てぶくろ を 4まい えらぶ。
Te no ōkisa ni au tebukuro o 4mai erabu.
・じぶん の せき で ちゃくよう する。
Jibun no seki de chakuyō suru.
・やぶれ、よごれ が ないか かくにん する。
Yabure, yogore ga naika kakunin suru.

④ しけんかんとくしゃ に、て を あげて ほうこく する。
Shikenkantokusya ni, te o agete hōkoku suru.

「ほうこく する」の方法

リンク、また は QRコード から じぜん に かくにん しておくこと。

2　ちょうりしけん Chōri shiken

さ ぎょう て じゅん しょ
Sagyō tejunsyo

だいこん と にんじん の きんぴら を つくる
Daikon to ninjin no kinpira o tsukuru

1 したしょり　Shitashori

① ぴーらー で にんじん の かわ を むく。

にんじん を さら に おく。
Pi-ra- de ninjin no kawa o muku. Ninjin o sara ni oku.

かわ を むく
Kawa o muku

② たいまー を 1ぷんかん に せっと して、

しけんかんとくしゃ に ほうこく する。
Taima- o 1punkan ni setto shite, shikenkantokusha ni hōkoku suru.

③ たいまー を すたーと して、

ぼうる に ぴーらー で にんじん の ささがき を つくる。
Taima- o suta-to shite, bōru ni pi-ra- de ninjin no sasagaki o tsukuru.

ささがき
Sasagaki

④ 1ぷんかん たったら、さぎょう を やめて たいまー を とめる。

しけんかんとくしゃ に ほうこく する。
1punkan tattara, sagyō o yamete, taima- o tomeru.
Shikenkantokusha ni hōkoku suru.

---

2 けいりょう　Keiryō

① さら を はかり に のせ、ささがきにんじん を 10g と

せんぎりだいこん を 40g はかり、しけんかんとくしゃ に ほうこく する。
Sara o hakari ni nose, sasagakininjin o 10g to sengiridaikon o 40g hakari, shikenkantokusha ni hōkoku suru.

---

3 かねつちょうり　Kanetsuchōri

ひっきしけん を おこないます。 Hikkishiken o okonaimasu.

---

4 おんど を はかる　Ondo o hakaru

① あたらしい てぶくろ を ちゃくよう する。
Atarashii tebukuro o chakuyō suru.

② ちゅうしんおんどけい の さき を じょきんうぇっとていっしゅ で ふく。
Chūshinondokei no saki o jokinuettotisshu de fuku.

③ 2－① で けいりょう した しょくざい を さいばし で あつめる。

ちゅうしん の おんど を はかり、しけんかんとくしゃ に ほうこく する。
2－① de keiryō shita syokuzai o saibashi de atsumeru.
Chūshin no ondo o hakari, shikenkantokusha ni hōkoku suru.

おんど を はかる
Ondo o hakaru