

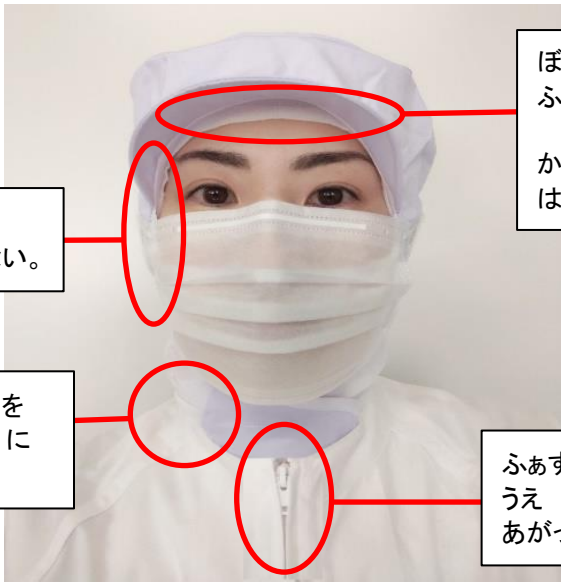
そうざいせいぞうぎょう 惣菜製造業 ぎのうひょうかしけん 技能評価試験	しよきゅう じつぎ しけん 初級 実技試験 せいさくとうさぎょうしけん 製作等作業試験	ひかねつ 非加熱
--	--	--------------------

1 こじんえいせい(みだしなみ) Kojin-eisei(midashinami)

1. ぼうし と ますく と さぎょうぎ の ちやくよう

Bōshi to masuku to sagyōgi no chakuyō

ぼうし bōshi



ぼうしを
ふかくかぶる。

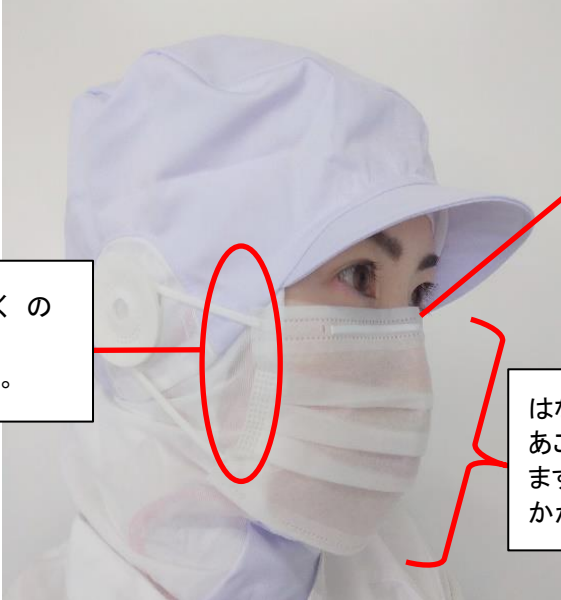
かみのけが
はみだして
いない。

かみのけが
はみだして
いない。

ぼうしのすそを
うわぎのなか
に
いれている。

ふあすなーが
うへまで
あがっている。

ますく masuku



ますくのはりがねを
おり、
はなとますくの
あいだに
すきまがない。

ほほとますくの
あいだに
すきまがない。

はなから
あごまで
ますくが
かかっている。

※かみのけがでていると **げんてん** になります。

※さぎょうぎがよごれていたり、やぶれやあながあると **げんてん** になります。

① ぼうし と ますく と さぎょうぎ を ちやくよう する。

Bōshi to masuku to sagyōgi o chakuyō suru.

② 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 age te **hōkoku** suru.



2. てあらい と てぶくろ の ちやくよう

Tearai to tebukuro no chakuyō

①てあらい の てじゆん Tearai no tejun

 <p>みずで てをぬらし せっけんを てにつける</p>	 <p>せっけんを ひろげる</p>	 <p>てのひら てのこう ゆびのあいだ をあらう</p>	 <p>ゆびさきをあらう</p>
 <p>おやゆびをあらう</p>	 <p>てくびをあらう</p>	 <p>みずで せっけんをながし ペーパーたおるで ふく</p>	

※ゆびわ や まにきゅあ をしていると げんてん になります。

※てゆびにけがをしているばあいはばんそうこうをしてもよいです。

②てぶくろ の ちやくよう Tebukuro no chakuyō

○ **ただしい
つけかた**



てのおおきさにあっている

✕ **まちがっている
つけかた**



てのおおきさにあっていない やぶれ・よごれがある

※まちがったてぶくろのつけかたをすると げんてん になります。

① てをあらう。

Te o arau.

② てぶくろをちやくようする。

Tebukuro o chakuyō suru.

③ 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 age te **hōkoku** suru.



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

しょきゅう じつぎしけん
初級 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

2 ちょうりしけん

Chōri shiken

さぎょうてじゅんしよ

Sagyō tejunshyo

だいこん と にんじんの みっくす さらだ を つくる

Daikon to ninjin no mikkusu sarada o tsukuru

1 したしより Shitashori

- ① にんじん を みず で あらい、ペーパーたおる で ふく。

Ninjin o mizu de arai, pe-pa-taoru de fuku.

①かわむき Kawamuki



- ② ピーラー 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.

- ③ たいまー を 1ぶんかん に せつとして、

しけんかんとくしゃ に ほうこく する。

Taima- o 1punkan ni setto shite, shikenkantokusha ni houkoku suru.

④ささがき Sasagaki



- ④ たいまー を すたーとして、

さら に ピーラー で にんじんの ささがき を つくる。

Taima- o suta-to shite, sara ni pi-ra- de ninjin no sasagaki o tsukuru.

- ⑤ 1ぶんかん たったら、さぎょう を やめて、たいまー を とめる。

1punkan tattara, sagyō o yamete, taima- o tomeru.

- ⑥ ざる 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。

Zaru o hakari ni nose, sasagakininjin o 10g to

sengiridaikon o 40g hakari, shikenkantokusha ni houkoku suru.

2 さっきん Sakkin

- ① けいりょうかっぷ で みず を 500ml はかり、ぼうる に 入れる。
Keiryokappu de mizu o 500ml hakari, bouru ni ireru.
- ② ぼうる に さっきんざい を おおさじ1 入れて、さいばし で まぜる。
Bouru ni sakkinzai o ōsaji1 irete, saibashi de mazeru.
- ③ たいまー を 30びょうかん に せつと して、
しけんかんとくしゃ に ほうこく する。
Taima- o 30byōkan ni setto shite, shikenkantokusha ni houkoku suru.
- ④ ささがきにんじん と せんぎりだいこん が はいった ざる を ぼうる に 入れる。
Sasagakininjin to sengiridaikon ga haitta zaru o bouru ni ireru.
- ⑤ たいまー を すたーと して、30びょうかん さいばし で まぜて さっきんする。
Taima- o suta-to shite, 30byōkan saibashi de mazete sakkin suru.
- ⑥ 30びょうかん 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。
30byōkan tattara, sagyou o yamete, taima- o tomeru. Shikenkantokusha ni houkoku suru.

3 せんじょう Senjō

- ① ながしだい で ぼうる の さっきんざい を すてる。
Nagashidai de bouru no sakkinzai o suteru.
- ② ぼうる に みず を 入れ、ざる ごと 2かい すすぎ、みず を きる。
Bouru ni mizu o ire, zaru goto 2kai susugi, mizu o kiru.
- ③ さぎょうだい に ぼうる を おき、てぶくろ を こうかん して、
しけんかんとくしゃ に ほうこく する。
Sagyoudai ni bouru o oki, tebukuro o koukan shite, shikenkantokusha ni houkoku suru.

4 もりつけ Moritsuke

- ① みっくすさらだ を さら に もりつける。
Mikkususarada o sara ni moritsukeru.
- ② ちゅうしんおんどけい の さき を
じょきんうえつとていっしゅ で ふく。
Chūshinondokei no saki o jokinuettoisshu de fuku.
- ③ みっくすさらだ 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。
Mikkususarada o saibashi de atsumeru.
Chūshin no ondo o hakari, shikenkantokusha ni hōkoku suru.

