

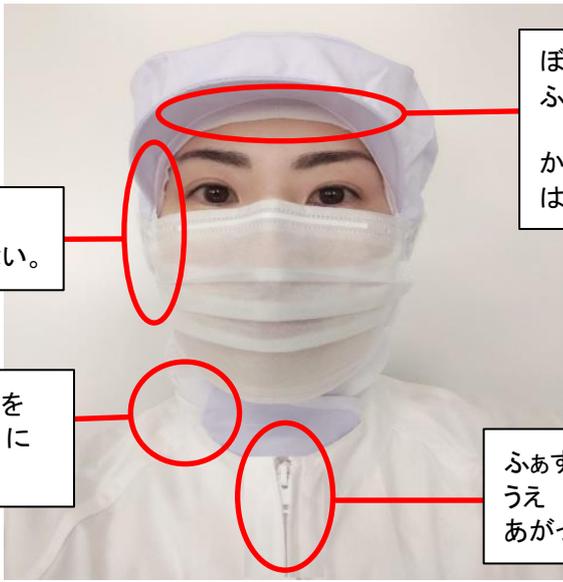
そうざいせいぞうぎょう <b>惣菜製造業</b> ぎのうひょうかしけん <b>技能評価試験</b>	しょきゅう じつぎ しけん <b>初級 実技試験</b> せいさくとうさぎょうしけん <b>製作等作業試験</b>	ひか ねつ <b>非加熱</b>
--	--	---------------------

**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



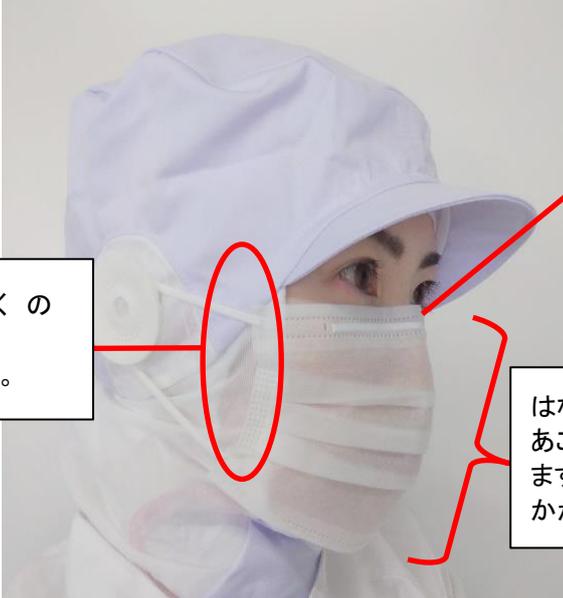
ぼうしを  
ふかくかぶる。  
  
かみのけが  
はみだして  
いない。

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



みずで  
てをぬらし  
せっけんを  
てにつける



せっけんを  
ひろげる



てのひら  
てのこう  
ゆびのあいだ  
をあらう



ゆびさきをあらう



おやゆびをあらう



てくびをあらう



みずで  
せっけんをながし  
ペーパーたおるで  
ふく

※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.

- 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 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.

#### ①かわむき Kawamuki



#### ④ささがき Sasagaki



## 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.

