

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

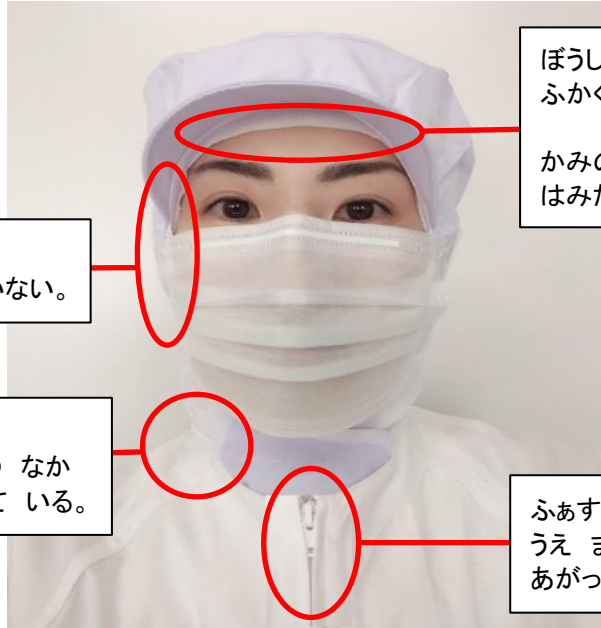
ひかねつ
非加熱

1 こじんえいせい(みだしなみ) Kojineisei(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。

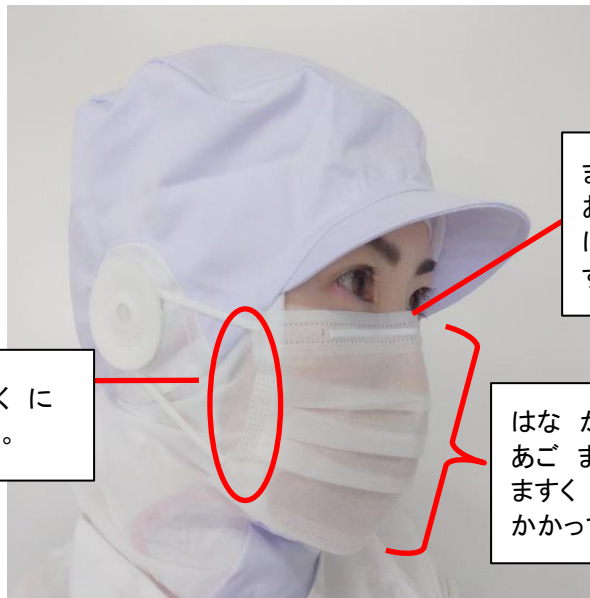
かみのけが
はみだして
いない。

かみのけが
はみだして
いない。

ぼうしを
うわぎの
なか
に
いれている。

ふあすな
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
に
すきま
がない。

ほほと
ますく
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、やぶれやあなあきがあると **げんてん** になります。


(2)てあらい の てじゆん Tearai no tejun

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
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。

(3)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。

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 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.

- ③ たいまー を 1ぶんかん 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 houkoku suru.

- ④ たいまー を すたーと して、

さら に ぴーらー 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.

