

じゅけんしゃ    じゅんぴ    じさん

## 受検者が準備・持参するもの

じゅけんしゃ    ぎのうじっしゅ    ぶんこう    しかけん    じゅけん    い    か    じぜん    じゅんぴ    とうじつ    じさん    くだ  
受検者は、技能実習 評価試験の受検にあたり以下のものを事前に準備し、当日持参して下さい。

わす    もの    じゅけん    かのうせい    じゅんぴ    らん    かつよう    わす    もの  
※忘れ物があると受検できない可能性がありますので、準備チェック欄を活用し忘れ物の  
な    よう    じゅんぴ    くだ  
無い様にご準備下さい。

かねつ    ひ    かね    つきょう    つう    も    もの  
【加熱・非加熱共通の持ち物】

じゅんぴ 準備するもの	びこう 備考	らん ✓欄
① 受検票	かなら    しゃしん    ちょうふ 必ず写真を貼付すること	
② HBかBの鉛筆又はシャープペンシル	じゅけん    ふ    か ボールペンでの受検不可	
③ 消しゴム		
④ 作業着一式 ※注1	うわぎ    ぼうし 上着・ズボン・帽子・ネット	
⑤ 手袋とマスク ※注2	てぶくろ    すいしょう ニトリル手袋推奨	
⑥ 手鏡	み    かくにんよう 身だしなみ確認用	
⑦ 爪ブラシ		
⑧ 手洗い用洗剤	えきたい    せんざい    すいしょう 液体洗剤推奨	
⑨ ペーパータオル	めい    まいていど 1名1パック (100枚程度)	
⑩ 除菌ウェットティッシュ(アルコールタイプ)	めい    まいじょう    さんこうりょう    さんしょう 1名1パック(10枚以上) ※参考資料①参照	

ちゅう  
※注1    さぎょうぎ    した    はだ    など    ちゃくよう    くだ  
作業着の下には、肌が見えないようにTシャツ等を着用して下さい。

せいさくとうさぎょうしけん    くつ    おこな    いちぶかいじょう    のぞ    しけんよう    ながぐつ    たんぐつ    ふよう    かいじょう    こ  
製作等作業試験は靴のまま行うため(一部会場を除く)試験用の長靴や短靴は不要です。会場へお越しの  
さい    かなら    など    くつ    は    くつした    ちゃくよう    じゅけん    ふ    か  
際は必ずスニーカー等ヒールのない靴を履き、靴下を着用して下さい。サンダルは受検不可となりま  
しけんかいじょう    しけんかんとく    きけん    ほんだん    ばあい    しけん    う    じつぎしけんふごうかく  
す。試験会場で試験監督が危険と判断した場合は、試験が受けられず実技試験不合格となりますので  
ちゅうい    くだ  
ご注意下さい。

じょうき    せいさくとうさぎょうしけん    おこな    ちょうりしつ    あんぜん    しけん    おこな    もくてき    てんとう  
(上記は製作等作業試験を行う調理室で、安全に試験が行えることを目的としています。転倒、やけど、  
け    が    みぜん    ふせ    ため    じゅけんせい    じぜん    しゅうちてい    ねが    いた  
怪我を未然に防ぐ為、受検生へ事前の周知徹底をお願い致します。)

ちゅう  
※注2    てぶくろ    こと    しゅるいいじょう    ようい    くだ    じぶん    て  
手袋はサイズの異なる2種類以上を用意して下さい。自分の手にあったサイズの  
てぶくろ    せんたく    かくにん    まいすう    よゆう    おお    じゅんぴ    くだ  
手袋を選択できるか確認します。(枚数は余裕をもって多めに準備して下さい。)

か ね つ ち ょ う り し け ん    あ と か た づ    ひ つ よ う    じ ゅ け ん し ゃ    め い ぶ ん  
**■ 加熱調理試験と後片付けに必要なもの ■ (受検者1名分)**

準備する物	数量	備考	らん ✓欄
① 針状デジタル温度計	1個	※参考資料①参照	
② タイマー	1個	※参考資料①参照	
③ はかり (1~500gはかれる物)	1台	デジタルはかり推奨 ※参考資料①参照	
④ 直径20cm程度のボウル	1個	水切りザルが入る大きさ	
⑤ ④に入る水切りザル	1個		
⑥ フライパン	1個	直径20~25cm程度 (テフロン加工推奨) ※新品は引火しないようにラベルを剥がす ※参考資料①参照	
⑦ トング	1本	こんにゃくをつかめる大きさ(シリコン製推奨)	
⑧ スプーン (大)	1本	計量用 (計量スプーンでも良い)	
⑨ 皿(厚手のもの・使い捨て可)	3枚以上	水分、油が染みない素材(18cm程度)	
⑩ プラスチックカップ (使い捨て可)	2個以上	調味料 小分け用・計量用	
⑪ こんにゃく	カットしたものを 2個	縦横6cmにカットして厚さ2.5cm以上のもの ※参考資料②参照	
⑫ 焼肉のタレ	80g以上	メーカー・種類問わない(試験会場にて小分け可能)	

**正しく使える事が前提ですので、日頃使い慣れたものを持参して下さい。**  
**試験日直前に動作確認をしてから持参して下さい。電池切れの場合受検出来ません。**  
**正しく操作できない場合は減点、忘れた場合は受検出来なくなる可能性もありますのでご注意下さい。**

あ と か た づ    よ う び ひ ん  
**\* 後片付け用備品 \***

⑬ ゴミ袋	2~3枚	ゴミは分別し各自お持ち帰り頂きます。 ※複数名で共有可	
⑭ スポンジ	1個		
⑮ 食器用洗剤	1個	2名につき1個でも可	

さんこうしりょう

# 参考資料

## ① 備品の見本 (同じ物でなくても受検可能です)



おんどけい  
温度計



タイマー



はかり



ちよっけい ていど  
直径 20~25cm程度

フライパン



じよぎん  
除菌ウェットティッシュ

## ② 食材の見本



やくたて  
約縦6cm

あつ いじょう  
厚さ2.5cm以上

やくよこ  
約横6cm

こんにやく