

かねつ
加熱しよきゆう じぜん じゆんぴ
初級・事前に準備するものかねつ ひかねつ きやうつう も もの すうりようらん じゆけんしゃ めい たい すうりよう
加熱・非加熱 共通の持ち物 (数量欄は受検者1名に対する数量)

じゆんぴ 準備するもの	すうりよう 数量	びこう 備考	✓
じゆけんひよう 受検票		かなら かおじゃん は 必ず顔写真を貼ること	
ひつきようく 筆記用具	しき 1式	えんぴつ け 鉛筆かシャープペンシル・消しゴム ※ボールペンでの受検不可	
さぎようぎいっしき 作業着一式	しき 1式	うわぎ ぼうし ふしよくふ 上着・ズボン・帽子・ネット・不織布マスク うんどうくつ ちゃくよう ※運動靴やローファーを着用してください。 ※怪我をする危険性があるため ヒールのある靴やサンダルは着用しないでください。	
てぶくろ ニトリル手袋	てきぎ 適宜	こと しゆるいいじよう サイズの異なるものを2種類以上 しよきゆう じぶん て あ おお てぶくろ せんたく ※初級は「自分の手に合う大きさの手袋を選択できるか」を かくにん こと てぶくろ しゆるいいじようじゆんぴ 確認するため、異なるサイズの手袋を2種類以上準備してください。 まいすう よゆう おお じゆんぴ 枚数は余裕をもって多めに準備してください。	
てかがみ 手鏡	こ 1個	み かくにんよう 身だしなみ確認用	
てあら ようせんざい 手洗い用洗剤	ほん 1本	えきたいせんざいすいしよう 液体洗剤推奨	
ペーパータオル	1パック	まいていど すいしよう 100枚程度を推奨	
ぶくろ ゴミ袋	てきぎ 適宜	も かえ よう ごみ持ち帰り用	

かねつ ちょうりしけん も もの すうりようらん じゆけんしゃ めい たい すうりよう
加熱 調理試験の持ち物 (数量欄は受検者1名に対する数量) 食材は温度管理をして持参すること(保冷など)

じゆんぴ 準備するもの	すうりよう 数量	びこう 備考	✓
ちゆうしんおんどけい 中心温度計	こ 1個	しゃしんさんしよう 写真参照 ①	
デジタルはかり	だい 1台	しゃしんさんしよう 写真参照 ② 1~500gをはかれるもの	
タイマー	こ 1個	しゃしんさんしよう 写真参照 ③	
ピーラー	こ 1個	しゃしんさんしよう 写真参照 ④	
さいばし 菜箸	くみ 1組		
ボウル	こ 1個	ちよつけい ていど 直径20cm程度のもの	
ふかざら 深皿	まいいじよう 3枚以上	しゃしんさんしよう ふか ちよつけい いじようつか す か 写真参照 ⑤ 深さがあり直径15cm以上・使い捨て可	
じよきん 除菌ウェットティッシュ	1パック	しゃしんさんしよう 写真参照 ⑥ アルコールタイプ	
にんじん 人参	ほん 1本	しゃしんさんしよう かわつ じょうげ ていど 写真参照 ⑦ 皮付きで上下をカットし15cm程度のもの	
せんぎ だいこん 千切り大根	ていど 50g程度	しゃしんさんしよう かわ せんぎ 写真参照 ⑧ 皮をむいて千切りにしたもの	

かねつ
加熱

しよきゆう じぜん じゅんぴ みほん
初級・事前に準備するもの(見本)

おな じゅけんかのう
※同じものでなくても受検可能です

ちゅうしんおんどけい
①中心温度計



②はかり



③タイマー



④ピーラー



ふかざら
⑤深皿



じよきん
⑥除菌ウェットティッシュ
(アルコールタイプ)



にんじん
⑦人参

かわ
※皮付き
ていど
15cm程度



せんぎ だいこん
⑧千切り大根



①～③について、動作確認をしてから持参してください。
ただ、そうさ ばあい でんち ぎ ばあい げんてん じゅけん かのうせい
正しく操作できない場合や、電池切れの場合、減点や受検できない可能性があります。

リストにないもので、作業するうえで必要だと思ったものを持参することは可能ですが、
しけんかいしまえ かんとくしゃ ほうこく しょうにん え
試験開始前に監督者へ報告し、承認を得てください。