

かねつ  
**加熱**

しょきゅう じぜん じゅんぴ  
**初級・事前に準備するもの**

首都圏試験センター・関西試験センター 用

かねつ ひかねつ きょうつう も もの すうりょうらん じゅけんしゃ めい たい すうりょう  
**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)

| 準備するもの  | 数量        | 備考   | ✓ |
|---------|-----------|--|---|
| 受検票     |           | かなら かのじゃしん は<br>必ず顔写真を貼ること   |   |
| 筆記用具    | しき<br>1式  | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意   |   |
| 作業着一式   | しき<br>1式  | うわぎ ぼうし ふしよくふ<br>上着・ズボン・帽子・ネット・不織布マスク<br>うんどうくつ ちゃくよう<br>※運動靴やローファーを着用してください。<br>※怪我をする危険性があるため<br>ヒールのある靴やサンダルは着用しないでください。  |   |
| ニトリル手袋  | てきぎ<br>適宜 | こと しゆるいいじょう<br>サイズの異なるものを2種類以上<br>しょきゅう じぶん て あ おお てがくろ せんたく<br>※初級は「自分の手に合う大きさの手袋を選択できるか」を<br>かくにん こと てがくろ しゆるいいじょうじゅんぴ<br>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。<br>まいすう よゆう おお じゅんぴ<br>枚数は余裕をもって多めに準備してください。 |   |
| 手鏡      | こ<br>1個   | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意   |   |
| 手洗い用洗剤  | ほん<br>1本  | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意   |   |
| ペーパータオル | 1パック      | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意   |   |
| ゴミ袋     | てきぎ<br>適宜 | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意   |   |

かねつ ちょうりしけん も もの すうりょうらん じゅけんしゃ めい たい すうりょう しょくざい おんど かんり じさん ほれい  
**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)

| 準備するもの      | 数量             | 備考   | ✓ |
|-------------|----------------|--|---|
| 中心温度計       | こ<br>1個        | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意                       |   |
| デジタルはかり     | だい<br>1台       | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意                       |   |
| タイマー        | こ<br>1個        | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意                       |   |
| ピーラー        | こ<br>1個        | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意                       |   |
| 菜箸          | くみ<br>1組       | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意                       |   |
| ボウル         | こ<br>1個        | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意                       |   |
| 深皿          | まいいじょう<br>3枚以上 | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意                       |   |
| 除菌ウェットティッシュ | 1パック           | しゅとけん かんさいしけん ようい<br>首都圏または関西試験センターで用意                       |   |
| 人参          | ほん<br>1本       | しゃんさんしょう かわつ じょうげ ていど<br>写真参照 ⑦ <b>皮付き</b> で上下をカットし15cm程度のもの |   |
| 千切り大根       | ていど<br>50g程度   | しゃんさんしょう かわ せんぎ<br>写真参照 ⑧ 皮をむいて千切りにしたもの                      |   |

かねつ  
**加熱**

しょきゅう じぜん じゅんび  
**初級・事前に準備するもの**

首都圏試験センター・関西試験センター 用

※①～⑥は貸し出しいたします。

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

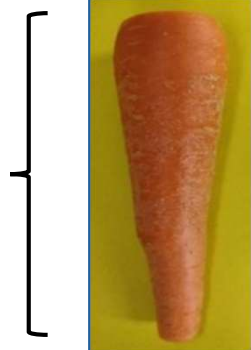


じょきん  
⑥除菌ウェットティッシュ  
(アルコールタイプ)



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



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。