

|  |  |   |
|--|--|---|
| そうざいせいぞうぎょう<br><b>惣菜製造業</b><br>ぎのうひょうかしけん<br><b>技能評価試験</b> | じょうきゅう じつぎしけん<br><b>上級 実技試験</b><br>せいさくとうさぎょうしけん<br><b>製作等作業試験</b> | ひかねつ<br><b>非加熱</b><br>あ<br><b>9 和える</b> |
|--|--|---|

じゅんび  
準備リスト

とうじつじさん じゅけんしゃめい  
 当日持参するもの(受検者1名につき)

しよくざい おんどかんり も こ ほれい かいどう  
 ※食材の温度管理をして持ち込むこと(保冷、解凍など)

| じゅんび<br>準備するもの                         | すうりょう<br>数量                   | びこう<br>備考                                     |
|--|-------------------------------|---|
| せんぎ<br>千切りキャベツ                         | いじょうよび ふく<br>200g以上(予備100g含む) | サラダ用にカットされたもの                                 |
| マヨネーズ                                  | いじょう<br>70g以上                 | メーカー・種類問わない                                   |
| しお<br>塩                                | いじょう<br>20g以上                 | "   |
| さとう<br>砂糖                              | いじょう<br>30g以上                 | "   |
| す<br>酢                                 | いじょう<br>30g以上                 | " / よねず こくもつす<br>米酢または穀物酢                     |
| ボウル                                    | こ<br>3個                       | ちよっけい ていど<br>直径20cm程度のもの                      |
| ザル                                     | こ<br>1個                       | ない はい あ おお<br>ボウル内に入り、ボウルに合う大きさ               |
| さいばし<br>菜箸                             | ぜん<br>1膳                      |   |
| けいりょう だいしょう<br>計量スプーン大・小               | ぼん<br>1本ずつ                    | けいりょう おお ぼん こ ぼん<br>計量スプーン 大さじ1本、小さじ1本        |
| けいりょう<br>計量カップ                         | こ<br>1個                       | いじょう<br>500ml以上はかれるもの                         |
| ラップ                                    | てきぎ<br>適宜                     |   |
| プラスチックカップ(容量200ml以上・使い捨て可)             | こいじょう<br>6個以上                 | ちようみりようこわけよう ・けいりょうよう<br>調味料小分け用 ・計量用         |
| ゆせい ねんちやく し<br>油性マジック・粘着ふせん紙(ポストイットなど) | てきぎ<br>適宜                     | 【注1】参照  |
| シールなど                                  |                               | ちようみりようめいきにゆういういと<br>プラスチックカップへ調味料 名記入用・色問わない |
| ふかざら つか す か かた<br>深皿 (使い捨て可・硬めのもの)     | まいいじょう<br>2枚 以上               | すいぶん あぶら し そざい ていど<br>水分、油が染みない素材(18cm程度)     |
| デジタルはかり                                | だい<br>1台                      |   |
| ペーパータオル                                | まいいじょう<br>100枚 以上             |   |
| タイマー                                   | こ<br>2個                       |   |
| さぎょうぎ てかがみ<br>作業着・手鏡                   | しき<br>1式                      | ぼうし ふく<br>帽子、ネット、マスクを含む                       |
| てぶくろ<br>ニトリル手袋                         | てきぎ<br>適宜                     | よび ふく おお じさん<br>予備も含め、多めに持参すること               |
| つめ てあら せんざい<br>爪ブラシ・手洗い洗剤              | しき<br>1式                      | えきたいせんざいすいししょう<br>液体 洗剤 推奨                    |
| きぐよう きぐようちゆうせいせんざい<br>器具用スポンジ・器具用中性 洗剤 | しき<br>1式                      |   |
| ひっきようぐ でんたく<br>筆記用具・電卓                 | しき<br>1式                      |   |
| ぶくろ<br>ゴミ袋                             | てきぎ<br>適宜                     |   |

じょうき さぎょう うえ ひつよう おも じさん かのう しけんかいしまえ  
 ※上記リストにないもので、作業する上で必要と思ったものを持参することは可能だが、試験開始前に

しけんかんたくしゃ ほうこく しょうにんえ  
 試験監督者へ報告し、承認を得ること。

じあえんそさんしけんし しけんし じあえんそさん さつきんざい しけんじっしきかん じゅんび じさんふよう  
 ※次亜塩素酸試験紙・pH試験紙・次亜塩素酸ナトリウム殺菌剤は試験実施機関が準備するため、持参不要。

さんこうしりょう  
参考資料

ちゅう  
【注1】

ちょうみりょう こわ きにゅうれい  
調味料の小分け(記入例)



ちょうみりょうこわ ばあい ゆせい ねんちやく し  
調味料を小分けする場合は油性マジック・粘着ふせん紙(ポストイットなど)・シールなどで、  
ちょうみ りょうめい  
調味料名がわかるようにすること。  
とうじつ しけんかいじょうちょうみ りょうめい か こわ  
(当日、試験会場で調味料名を書いて小分けしてもよい)

しけんじっしきかん じゅんび  
試験実施機関が準備するもの

じゃえんそさんしけんし  
・次亜塩素酸試験紙

きょうりつ りかがくけんきゅうじょ こうのうど  
(株)共立 理化学研究所 WAP-CIO(C) 高濃度

きょうりつ りかがくけんきゅうじょ ていのうど  
(株)共立 理化学研究所 WAP-CIO(D) 低濃度

しけんし  
・pH試験紙

しけんし  
ADVANTEC pH試験紙ブックタイプ UNIVERSAL pH1.0~11.0

じゃえんそさん さっきんざい  
・次亜塩素酸ナトリウム殺菌剤

