

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	じょうきゅう じつぎしけん 上級 実技試験 せいさくとうさぎょうしけん 製作等作業試験	か ねつ 加熱 ゆ 1 茹でる
--	--	--

首都圏試験センター・関西試験センター用

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)

※食材の温度管理をして持ち込むこと(保冷、解凍など)

準備するもの	数量	備 考
だいこん めんと き こ ふか 大根 (面取り、切れ込み不可)	4個(予備2個含む)	かわ ちよっけい いじょうあつ いじょう わぎ 皮をむき直径6cm以上・厚さ2.5cm以上の輪切り
ちょうりようにほんしゅ 調理用 日本酒	30g以上	メーカー・種類問わない
みりん	30g以上	〃
えきたいみ そ 液体 味噌	100g以上	〃
さとう 砂糖	30g以上	〃
ふんまつ 粉末だし	10g以上	〃
かたてなべ 片手鍋	1個	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
すくいあみ (ちゅうさんしやう) すくい網 ([注1]参照)	1個	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
ボウル	1個	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
さら つか す か かた 皿 (使い捨て可・硬めのもの)	5枚 以上	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
ふかざら つか す か かた 深皿 (使い捨て可・硬めのもの)	2枚 以上	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
プラスチックカップ (使い捨て可)	7個以上	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
ゆせい ねんちやく し 油性マジック・粘着ふせん紙(ポストイットなど)	適宜	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
シールなど ([注2]参照)		ちようみりようめいきにゆうよう (プラスチックカップへ調味料 名 記入用)
けいりょう だい しやう 計量スプーン大・小	2本ずつ	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
けいりょう 計量カップ	1個	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
デジタルはかり	1台	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
ペーパータオル	100枚 以上	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
ちゆうしんおんどけい 中心温度計	1個	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
タイマー	2個	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
さぎようぎ 作業着	1式	ぼうし ネット、マスクを含む(鏡は試験センターで用意)
ニトリル手袋	適宜	よび ふく おお じさん 予備も含め、多めに持参すること
つめ てあら せんざい 爪ブラシ・手洗い洗剤	1式	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
きぐよう ぎぐようちゆうせいせんざい 器具用スポンジ・器具用中性 洗剤	1式	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
ひつきようぐ でんたく 筆記用具・電卓	1式	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
ごみ袋	適宜	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意

※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

試験監督者へ報告し、承認を得ること。

※糖度計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】

ちょうりきぐ みほん
調理器具の見本



あみ
すくい網

ちゅう
【注2】

ちょうみりょう こわ きにゆうれい
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(ホストイトなど)・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

とうどけい
・糖度計

[ATAGO MASTER-53T]

