

そうざいせいぞうぎょう <b>惣菜製造業</b> ぎのうひょうかしけん <b>技能評価試験</b>	じょうきゅう じつぎしけん <b>上級 実技試験</b> せいさくとうさぎょうしけん <b>製作等作業試験</b>	かねつ <b>加熱</b> に <b>3 煮る</b>
------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

首都圏試験センター・関西試験センター用

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 かいとう  
 ※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 大根	16個 (予備8個含む)	ちゅうさんしやう 【注1】参照 皮をむき、1個あたり直径6cm以上・厚さ2cmを四等分にカットしたもの
にんじん 人参	8個 (予備4個含む)	ちゅうさんしやう 【注1】参照 皮をむき、1個あたり直径3cm以上・厚さ2cmを半分にカットしたもの
こんにやく	8個 (予備4個含む)	ちゅうさんしやう 【注1】参照 やく 約4cm×4cm・厚さ2.5cm以上にカットしたもの
めんつゆ	200g以上	【注1】参照 メーカー・種類問わない / (3倍濃縮のもの)
さとう 砂糖	50g以上	〃
かたてなべ 片手鍋	1個	しゅとけん かんさいしけん 首都圏または関西試験センターで用意
ポウル	2個	しゅとけん かんさいしけん 首都圏または関西試験センターで用意
ザル	1個	しゅとけん かんさいしけん 首都圏または関西試験センターで用意
さいぼし 菜箸	1膳	しゅとけん かんさいしけん 首都圏または関西試験センターで用意
すくい網 (【注2】参照)	1個	しゅとけん かんさいしけん 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 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 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(容量200ml程度・使い捨て可)	5個以上	しゅとけん かんさいしけん 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 首都圏または関西試験センターで用意
シールなど (【注3】参照)		プラスチックカップへ調味料名記入用・色問わない
けいりやう だいしやう 計量スプーン大・小	1本ずつ	しゅとけん かんさいしけん 首都圏または関西試験センターで用意
けいりやう 計量カップ	1個	しゅとけん かんさいしけん 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 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 首都圏または関西試験センターで用意
ちゅうしんおんどけい 中心温度計	1個	しゅとけん かんさいしけん 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 首都圏または関西試験センターで用意
さぎやうぎ 作業着	1式	ぼうし ぶく かがみしゅとけんしけん 帽子、ネット、マスクを含む(鏡は首都圏試験センターで用意)
てぶくろ ニトリル手袋	適宜	よび ぶく おお じきん 予備も含め、多めに持参すること
てあら せんざい 手洗い洗剤	1個	しゅとけん かんさいしけん 首都圏または関西試験センターで用意
きぐやう きぐやうちゅうせいせんざい 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 首都圏または関西試験センターで用意
ひつきやうぐ でんたく 筆記用具・電卓	1式	しゅとけん かんさいしけん 首都圏または関西試験センターで用意
ぶくろ ごみ袋	適宜	しゅとけん かんさいしけん 首都圏または関西試験センターで用意

じょうき きぎやう うえ ひつやう おも じきん かろう しけんかいしませ  
 ※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

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

とうどけい しけんじつしきかん じゅんび じきんふやう ちゅうさんしやう  
 ※糖度計は試験実施機関が準備するため、持参不要。【注4】参照

# 参考資料

【注1】

食材の見本

①こんにやく

やく 約4cm  
あつ いじょう 厚さ2.5cm以上



だいこん  
②大根

ちよっけい いじょう あつ 直径6cm以上・厚さ2cmを  
よんとうぶん 四等分にカットしたもの

めんつゆ (3倍濃縮)



【注2】

調理器具の見本



すくい網

③人参

ちよっけい いじょう あつ 直径3cm以上・厚さ2cmを  
はんぶん 半分にカットしたもの

【注3】

調味料の小分け(記入例)



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、調味料名がわかるようにすること。

(当日、試験会場で調味料名を書いて小分けしてもよい)

【注4】

試験実施機関が準備するもの

糖度計

[ATAGO MASTER-53T]



使用方を



事前に確認しておくこと