

そぞいせいぞうよう 惣菜製造業 ぎのうひょうかしほん 技能評価試験	じょうきゅう じつけん <b>上級 実技試験</b> せいさくとうさぎょうしほん 製作等作業試験	かねつ 加熱 や 4 焼く
--	---	------------------------

**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)

しょくざい 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)

じゅんび 準備するもの	すうりょう 数量	び 備考
こんにゃく	こ 4個 (予備2個含む)	ちゅうさんしょう 【注1】参照 やくたで よこ あつ いじょう 約縦4cm・横7cm・厚さ2.5cm以上にカットしたもの
サラダ油	いじょう 20g以上	しゅるいと メーカー・種類問わない
濃口醤油	いじょう 40g以上	〃
みりん	いじょう 40g以上	〃
チューブ入りおろししょうが	ばん 1本(20g以上)	〃
フライパン	こ 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
トング	ぼん 1本	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
さいばし 菜箸	ぜん 1膳	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	こ 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
ザル	こ 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
プラスチックカップ(容量200ml以上・使い捨て可)	こいじょう 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
ゆせいい 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(【注2】参照)	てきぎ 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 ちゅうみりょうめいきにゅうよう (プラスチックカップへ調味料名記入用)
けいりょう 計量スプーン大・小	ぼん 1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
さらつかすかかた 皿(使い捨て可・硬めのもの)	まいいじょう 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
デジタルはかり	だい 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	まいいじょう 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
ちゅうしんおんどけい 中心温度計	こ 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	こ 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
さぎょうぎ 作業着	しき 1式	ぼうし 帽子、ネット、マスクを含む(鏡は試験センターで用意) ふく かがみしけん ようい
てぶくろ ニトリル手袋	てきぎ 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 爪ブラシ・手洗い洗剤	しき 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 器具用スポンジ・器具用中性洗剤	しき 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
ひっきようぐ 筆記用具・電卓	しき 1式	しゅとけん かんさいしほん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意
ごみ袋	てきぎ 適宜	しゅとけん かんさいしほん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意

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

しけんかんとくしゃ 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。

とうどけい しけんじっしきかん じゅんび  
じさんふよう  
※糖度計は試験実施機関が準備するため、持参不要。

# 参考資料

【注 1】

## 食材の見本

やく  
約4cm  
あつ  
いじょう  
厚さ2.5cm以上



【注 2】

## 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(ホストイットなど)・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)

試験実施機関が準備するもの

・糖度計

[ATAGO MASTER-53T]

