

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> や <b>4 焼く</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
こんにやく	4個 (予備2個含む)	【注1】参照 やくたて 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	20g以上	メーカー・種類問わない
濃口 醤油	40g以上	〃
みりん	40g以上	〃
チューブ入りおろししょうが	1本(20g以上)	〃
フライパン	1個	首都圏または関西 試験センターで用意
トング	1本	首都圏または関西 試験センターで用意
箸	1膳	首都圏または関西 試験センターで用意
ボウル	1個	首都圏または関西 試験センターで用意
ザル	1個	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)	7個以上	首都圏または関西 試験センターで用意
油性マジック・粘着ふせん紙(ポストイットなど)	適宜	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)		プラスチックカップへ調味料名記入用・色問わない
計量スプーン大・小	1本ずつ	首都圏または関西 試験センターで用意
皿 (使い捨て可・硬めのもの)	5枚 以上	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	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	首都圏または関西 試験センターで用意
中心温度計	1個	首都圏または関西 試験センターで用意
タイマー	2個	首都圏または関西 試験センターで用意
作業着	1式	ぼうし ふく 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)
ニトリル手袋	適宜	予備も含め、多めに持参すること
手洗い洗剤	1個	首都圏または関西 試験センターで用意
器具用スポンジ・器具用中性洗剤	1式	首都圏または関西 試験センターで用意
筆記用具・電卓	1式	首都圏または関西 試験センターで用意
ゴミ袋	適宜	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。【注3】参照

さんこうしりょう  
参考資料

ちゅう  
【注1】

しょくざい みほん  
食材の見本

やく

約7cm

やく

約4cm

あつ

いじょう

厚さ2.5cm以上



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(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。

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)

ちゅう  
【注3】

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]



つか かた  
使い方を



じぜん かくにん  
事前に確認しておくこと