

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 む 5 蒸す
--	--	---------------------------------------

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
とりにく 鶏ささみ肉	こよび こぶく 2個(予備1個含む)	こ やく ていど 1個あたり約40~60g程度のもの
ずしょうゆ ポン酢醤油	いじょう 60g以上	しゅるいど メーカー・種類問わない
さとう 砂糖	いじょう 30g以上	〃
い チューブ入りおろししょうが	ぼん いじょう 1本(20g以上)	〃
あぶら ごま油	いじょう 20g以上	〃
す 酢	いじょう 30g以上	〃 / よねず こくもつす 米酢または穀物酢
なべ ふた 鍋(ガラス蓋つき)	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
む めざら ちゅうさんしょう 蒸し目皿 (注1参照)	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
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
けいりょう だいしりょう 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
けいりょう 計量カップ	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
フォーク	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
クッキングペーパー	む めざら おお まいばん 蒸し目皿の大きさ2枚分	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
ようりょう いじょうつか す か 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 ねんちやく し 油性マジック・粘着ふせん紙(ポストイトなど)	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
ちゅうさんしょう シールなど (注2参照)		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へ調味料 名 記入用)
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 ふく ががみしけん ようい 帽子、ネット、マスクを含む(鏡は試験センターで用意)
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 てあら せんざい 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 きぐようちゅうせいせんざい 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 でんたく 筆記用具・電卓	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
ぶくろ ごみ袋	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

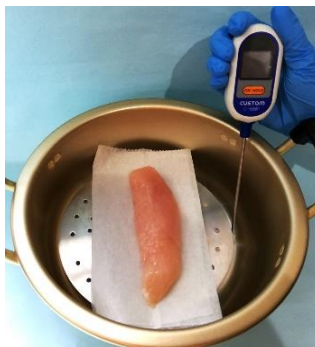
じょうき さぎょう うえ ひつよう おも じさん かのう しけんかいしまえ
 ※上記リストにないもので、作業する上で必要と思ったものを持参することは可能だが、試験開始前に
 しけんかんたくしゃ ほうこく しょうにんえ
 試験監督者へ報告し、承認を得ること。

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】

調理器具の見本



蒸し目皿は鍋との間に温度計が入る大きさ

【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(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)

試験実施機関が準備するもの

・糖度計

[ATAGO MASTER-53T]

