

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

せんもんきゅう じつぎしけん  
専門級 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

じゅん び  
準備リスト

とうじつじさん じゅけんしゃ めい しょうざい おんどかんり も こ ほれい  
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(保冷など)

| じゅん び<br>準備するもの                     | すうりょう<br>数量              | び こう<br>備考                                       |
|-------------------------------------|--------------------------|--|
| はんぺん <small>ちゅう</small> <b>【注1】</b> | ふくろみかいふう<br>1袋 (未開封)     | ちよっけい いじょうあつ いじょう せいほうけい<br>直径10cm以上・厚さ1cm以上の正方形 |
| こいくちしょうゆ<br>濃口醤油                    | いじょう<br>40g以上            | メーカー・種類 問わない                                     |
| ちょうりゅう<br>調理用みりん                    | いじょう<br>40g以上            | メーカー・種類 問わない                                     |
| チューブ入りおろししょうが                       | ほん いじょう<br>1本(20g以上)     | メーカー・種類 問わない                                     |
| サラダ油 <small>あぶら</small>             | いじょう<br>30g以上            | メーカー・種類 問わない                                     |
| フライパン                               | こ<br>1個                  | ちよっけい ていど かこうすいしょう<br>直径20~25cm程度(テフロン加工推奨)      |
| フライ返し <small>がえ</small>             | ほん<br>1本                 | はんぺんを裏返してできるもの                                   |
| けいりょう だいしょう<br>計量スプーン大・小            | ほん<br>1本ずつ               | けいりょう おお ほん こ<br>計量スプーン 大きじ1本、小さじ1本              |
| さら あつで つか す か<br>皿(厚手のもの・使い捨て可)     | まいいじょう<br>4枚 以上          | すいぶんあぶらし そざい ていど<br>水分、油が染みない素材(18cm程度)          |
| プラスチックカップ(容量200ml以上・使い捨て可)          | こいじょう<br>6個以上            | ちょうみ りょうこわ よう けいりょう<br>調味料 小分け用・計量用              |
| ペーパータオル                             | まいいじょう<br>100枚 以上        |  |
| デジタルはかり                             | だい<br>1台                 |  |
| ちゅうしんおんどけい<br>中心温度計                 | こ<br>1個                  |  |
| じょきん<br>除菌ウェットティッシュ(アルコールタイプ)       | ふくろ まいいじょう<br>1袋(10枚 以上) |  |
| タイマー                                | こ<br>2個                  |  |
| さぎょうぎ<br>作業着                        | しき<br>1式                 | ぼうし ふしよくふ ふく<br>帽子、ネット、不織布マスクを含む                 |
| てぶくろ<br>ニトリル手袋                      | てきぎ<br>適宜                | よび ふく おお じきん<br>予備も含め、多めに持参すること                  |
| てかがみ<br>手鏡                          | こ<br>1個                  |  |
| てあら せんざい<br>手洗い洗剤                   | ほん<br>1本                 | えきたいせんざいすいしょう<br>液体 洗剤 推奨                        |
| きくようちゅうせいせんざい<br>器具用中性洗剤・スポンジ       | しき<br>1式                 |  |
| ひっきょうぐ でんたく<br>筆記用具・電卓              | しき<br>1式                 |  |
| ごみ袋 <small>ぶくろ</small>              | てきぎ<br>適宜                |  |

とうどけい しけんじっしきかん じゅん び じきんふよう ちゅう  
※糖度計は試験実施機関が準備するため、持参不要。【注2】

じょうき さぎょう うえ ひつよう おも じきん かろう 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。

**【注1】** はんぺん みかいふう 未開封のまま持ってくる



あつ いじょう  
厚さ 1cm以上

参考資料  
10cm以上

10cm以上

**【注2】** 試験実施機関が準備するもの

ちゅう しけんじっしきかん じゅん び  
・糖度計 [ATAGO MASTER-53T]




つか かた じぜん かくにん  
使用方を 事前に確認しておくこと