

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 準備するもの	すうりょう 数量	び こう 備考
はんぺん <small>ちゅう</small> <b>【注1】</b>	ふくろみかいふう 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 直径10cm以上・厚さ1cm以上の正方形
こいくちしょうゆ 濃口醤油	いじょう 40g以上	メーカー・種類 問わない
ちようりゅう 調理用みりん	いじょう 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 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 30g以上	メーカー・種類 問わない
フライパン	こ 1個	ちよっけい ていど かこうすいしょう 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 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 計量スプーン大・小	ほん 1本ずつ	けいりょう おお ほん こ 計量スプーン 大き1本、小さ1本
さら あつで つか す か 皿(厚手のもの・使い捨て可)	まいいじょう 4枚 以上	すいぶんあぶらし そざい ていど 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 6個以上	ちようみ りようこわ よう けいりょう 調味料 小分け用・計量用
ペーパータオル	まいいじょう 100枚 以上	
デジタルはかり	だい 1台	
ちゆうしんおんどけい 中心温度計	こ 1個	
じよきん 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 1袋(10枚 以上)	
タイマー	こ 2個	
さぎようぎ 作業着	しき 1式	ぼうし ふしよくふ ふく 帽子、ネット、不織布マスクを含む
てぶくろ ニトリル手袋	てきぎ 適宜	よび ふく おお じきん 予備も含め、多めに持参すること
てかがみ 手鏡	こ 1個	
てあら せんざい 手洗い洗剤	ほん 1本	えきたいせんざいすいしょう 液体 洗剤 推奨
きくようちゆうせいせんざい 器具用中性洗剤・スポンジ	しき 1式	
ひつきようぐ でんたく 筆記用具・電卓	しき 1式	
ごみ袋 <small>ぶくろ</small>	てきぎ 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 さぎよう 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。

**【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  
いじょう  
以上

10cm  
いじょう  
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