

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
しろ ちゅう 白はんぺん <b>[注1]</b>	ふくろみかいふう 1袋 (未開封)	いっぺん いじょうあつ いじょう せいほうけい 一辺8cm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
ちょうりょう 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
あぶら サラダ油	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)
がえ フライ返し	ほん 1本	はんぺんを裏返しできるもの
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 大きじ1本、小さじ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)
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 6個以上	ちょうみ りょうこわ 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	
ちゅうしんおんどけい 中心温度計	こ 1個	
じょきん 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	
さぎょうぎ 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
きくようちゅうせいせんざい 器具用中性洗剤・スポンジ	しき 1式	
ひっきようぐ でんたく 筆記用具・電卓	しき 1式	
ごみ袋	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]** しろ ちゅう ちゅう  
白はんぺん 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

**[注2]** ちゅう 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 じぜん かくにん  
**使い方を** 事前に確認しておくこと