

じゅけんしゃ じゅんび じさん
受検者が準備・持参するもの

ぎのうじゅけんしょくひょうかしけん じゅけん いから じぜん じゅんび とうじつじさん
技能実習評価試験の受検にあたり以下のものを事前に準備し、当日持参してください。

びこう しゅとけん かんさいしけん ようい きさい とうがいかいじょう
備考に「首都圏または関西試験センターで用意」と記載があるものは、当該会場で

じゅけん かた じゅんびふよう
受検の方のみ準備不要です。

わす じゅけん かのうせい じゅんび じゅんびふよう
※忘れものがあると受検できない可能性がありますので、準備チェック欄を活用し、忘れものがないようにご準備ください。

かねつ ひかねつきょううつう も
【加熱・非加熱共通の持ちもの】

首都圏試験センター・関西試験センター用

準備するもの	備考	欄
① 受検票	必ず写真を貼付すること	✓
② HBかBの鉛筆又はシャープペンシル	首都圏または関西 試験センターで用意	✗
③ 消しゴム	首都圏または関西 試験センターで用意	✗
④ 作業着一式 ※注1	上着・ズボン・帽子・ネット	✗
⑤ 手袋とマスク ※注2	ニトリル手袋推奨	✗
⑥ 手鏡	首都圏または関西 試験センターで用意	✗
⑦ 手洗い用洗剤	首都圏または関西 試験センターで用意	✗
⑧ ペーパータオル	首都圏または関西 試験センターで用意	✗
⑨ ゴミ袋(レジ袋)	首都圏または関西 試験センターで用意	✗

ちゅう
※注1

さぎょうぎ なか はだ じせん など ちゃくよう き
 作業着の中には、肌がみえないように事前にTシャツ等を着用して来てください。

せいさくとうさぎょうしけんよう ながぐつ たんぐつ ふよう

製作等作業試験用の長靴や短靴は不要です。

かいじょう こ さい かなら など くつ は くつした ちゃくよう き
 会場へお越しの際は必ずスニーカー等ヒールのない靴を履き、靴下を着用して来てください。

じゅけんふか しけんかいじょう しけんかんとくしゃ きけん はんだん ばあい しけん う
 サンダルは受検不可となります。試験会場で試験監督者が危険と判断した場合は、試験が受けられ

じつぎしけんふごうかく ちゅうい
 ず実技試験不合格となりますのでご注意ください。

じょうき あんぜん しけん じっし もくでき てんとう みぜん ふせ じぜん
(上記は、安全に試験を実施することを目的としています。転倒やけがを未然に防ぐため、事前に

じゅけんせい しゅうちってい ねが いた
受検生への周知徹底をお願い致します。)

ちゅう
※注2

てぶくろ こと しゅるいいじょう ようい じぶん て おお あ
 手袋はサイズの異なる2種類以上を用意してください(自分の手の大きさに合う

てぶくろ せんたく かくにん まいすう よゆう も おお じゅんび
 手袋を選択できるか確認するため)。枚数は、余裕を持って多めに準備してください。

い がた ふしきくふ じゅんび
 マスクは、ノーズワイヤー入りのプリーツ型で、不織布のものを準備してください。

■ 非加熱調理試験に必要なもの ■ (受検者1名分)

じゅんび もの 準備する物	すうりょう 数量	びこう 備考	らん 欄
ちゅうしんおんどけい ① 中心 温度計	こ 1個	しゅとけん かんさい しけん 首都圏または関西 試験センターで用意	
② はかり (1~500g はかれるもの)	だい 1台	しゅとけん かんさい しけん 首都圏または関西 試験センターで用意	
③ タイマー	こ 1個	しゅとけん かんさい しけん 首都圏または関西 試験センターで用意	
じょきん ④ 除菌ウェットティッシュ(アルコールタイプ)	1パック	しゅとけん かんさい しけん 首都圏または関西 試験センターで用意	
⑤ ピーラー	こ 1個	しゅとけん かんさい しけん 首都圏または関西 試験センターで用意	
ふかざら つか す か ⑥ 深皿 (使い捨て可)	まいいじょう 3枚以上	しゅとけん かんさい しけん 首都圏または関西 試験センターで用意	
けいりょう ⑦ 計量カップ	こ 1個	しゅとけん かんさい しけん 首都圏または関西 試験センターで用意	
⑧ ボウル	こ 1個	しゅとけん かんさい しけん 首都圏または関西 試験センターで用意	
⑨ ザル	こ 1個	しゅとけん かんさい しけん 首都圏または関西 試験センターで用意	
さいばし ⑩ 菜箸	くみ 1組	しゅとけん かんさい しけん 首都圏または関西 試験センターで用意	
けいりょう だい ⑪ 計量スプーン (大)	ほん 1本	しゅとけん かんさい しけん 首都圏または関西 試験センターで用意	
にんじん ⑫ 人参	ほん 1本	しゃしんさんしょうかわ じょうげ ⑫写真参照 皮つきで上下をカットして ていど 15cm程度のもの	
せんぎ だいこん ⑬ 千切り大根	ていど 50g 程度	しゃしんさんしょうかわ せんぎ ⑬写真参照 皮をむいて千切りにしたもの	
さっきんさい ⑭ 殺菌剤・コップ		しゅとけん かんさい しけん 首都圏または関西 試験センターで用意	

ただ そうさ こと せんてい ふあん かた ひごろつか な もの じさん ただ そうさ ぱあい
正しく操作できる事が前提ですので、不安な方は日頃使い慣れた物をご持参ください。正しく操作できない場合は
げんてん かのうせい ちゅうい しょくざいかなら じさん
減点の可能性があります。ご注意ください。 食材は必ず持参してください。

か だ かのう びひん るいじひん かのうせい しょくざい みほん
----- 貸し出し可能な備品 (類似品の可能性あり) と食材の見本 -----

ちゅうしんおんどけい
① 中心 温度計



② はかり



③ タイマー



じょきん
④ 除菌ウェットティッシュ
(アルコールタイプ)



⑤ ピーラー



ふかざら
⑥ 深皿

かわ
皮つきで
じょうげ
上下を
カットして
ていど
15cm程度



にんじん
⑫ 人参



せんぎりだいこん
⑬ 千切り大根