

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 に 3 煮る
--	--	---------------------------------------

じゅん び
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)

※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
だいこん 大根	16個 (予備8個含む)	【注1】参照 皮をむき、1個あたり直径6cm以上・厚さ2cmを四等分にカットしたもの
にんじん 人参	8個 (予備4個含む)	【注1】参照 皮をむき、1個あたり直径3cm以上・厚さ2cmを半分分にカットしたもの
こんにやく	8個 (予備4個含む)	【注1】参照 やく約4cm×4cm・厚さ2.5cm以上にカットしたもの
めんつゆ	200g以上	【注1】参照 メーカー・種類問わない / (3倍濃縮のもの)
さとう 砂糖	50g以上	"
かたてなべ 片手鍋	1個	直径15~20cm・深さ10cm 程度
ボウル	2個	直径20cm程度のもの
ザル	1個	ボウルの中に入り、ボウルに合う大きさ
さいばし 菜箸	1膳	
すくい網	1個	【注2】参照
皿 (使い捨て可・硬めのもの)	5枚以上	水分、油が染みない素材(18cm程度)
深皿 (使い捨て可・硬めのもの)	2枚以上	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程度・使い捨て可)	5個以上	調味料 小分け用・計量用
油性マジック・粘着ふせん紙(ポストイットなど)	適宜	【注3】参照
シールなど		プラスチックカップへ調味料名記入用・色問わない
計量スプーン大・小	1本ずつ	計量スプーン 大さじ1本、小さじ1本
計量カップ	1個	500ml以上はかれるもの
デジタルはかり	1台	
ペーパータオル	100枚以上	
中心温度計	1個	
タイマー	2個	
作業着・手鏡	1式	帽子、ネット、マスクを含む
ニトリル手袋	適宜	予備も含め、多めに持参すること
手洗い洗剤	1個	液体洗剤 推奨
器具用スポンジ・器具用中性洗剤	1式	
筆記用具・電卓	1式	
ごみ袋	適宜	

※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

試験監督者へ報告し、承認を得ること。

※糖度計は試験実施機関が準備するため、持参不要。【注4】参照

参考資料

【注1】

食材の見本

①こんにゃく

やく
約4cm
あつ いじょう
厚さ2.5cm以上



だいこん
②大根

ちよっけい いじょう あつ
直径6cm以上・厚さ2cmを
よんとうぶん
四等分にカットしたもの

めんつゆ(3倍濃縮)



【注2】

調理器具の見本



すくい網

③人参

ちよっけい いじょう あつ
直径3cm以上・厚さ2cmを
はんぶん
半分にかつしたもの

【注3】

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)

【注4】

試験実施機関が準備するもの

糖度計

[ATAGO MASTER-53T]



使用方を



事前に確認しておくこと