

そうざいせいぞうぎょう <b>惣菜製造業</b> ぎのうひょうかしけん <b>技能評価試験</b>	じょうきゅう    じつぎしけん <b>上級 実技試験</b> せいさくとうさぎょうしけん <b>製作等作業試験</b>	ひかねつ <b>非加熱</b>
		あ <b>9 和える</b>

じゅんび  
準備リスト

とうじつじきん    じゅけんしゃめい  
 当日持参するもの(受検者1名につき)

しよくざい おんどかんり    も    こ    ほれい    かいとう  
 ※食材の温度管理をして持ち込むこと(保冷、解凍など)

じゅんび 準備するもの	すうりょう 数量	び    こう 備    考
せんぎ 千切りキャベツ	いじょうよび    ふく 200g以上(予備100g含む)	サラダ用にカットされたもの
マヨネーズ	いじょう 70g以上	メーカー・種類問わない
しお 塩	いじょう 20g以上	"
さとう 砂糖	いじょう 30g以上	"
す 酢	いじょう 30g以上	"/
ボウル	こ 3個	直径20cm程度のもの
ザル	こ 1個	ボウル内に入り、ボウルに合う大きさ
さいばし 菜箸	ぜん 1膳	
けいりょう    だい    しょう 計量スプーン大・小	ほん 1本ずつ	計量スプーン 大さじ1本、小さじ1本
けいりょう 計量カップ	こ 1個	500ml以上はかれるもの
ラップ	てきぎ 適宜	
プラスチックカップ(容量200ml程度・使い捨て可)	こいじょう 6個以上	調味料 小分け用・計量用
ゆせい    ねんちやく    し 油性マジック・粘着ふせん紙(ポストイットなど)	てきぎ 適宜	【注1】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
ふかざら    つか    す    か    かた 深皿 (使い捨て可・硬めのもの)	まいいじょう 2枚 以上	水分、油が染みない素材(18cm程度)
デジタルはかり	だい 1台	
ペーパータオル	まいいじょう 100枚 以上	
タイマー	こ 2個	
さぎょうぎ    てかがみ 作業着・手鏡	しき 1式	帽子、ネット、マスクを含む
ニトリル手袋	てきぎ 適宜	予備も含め、多めに持参すること
てあら    せんざい 手洗い洗剤	こ 1個	液体 洗剤 推奨
きぐよう    きぐようちゅうせいせんざい 器具用スポンジ・器具用中性 洗剤	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	

じょうき    さぎょう    うえ    ひつよう    おも    じきん    かのう    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  
 試験監督者へ報告し、承認を得ること。

じあえんそさんしけんし    しけんし    じあえんそさん    さっきんざい    しけんじつしきかん    じゅんび  
 ※次亜塩素酸試験紙・pH試験紙・次亜塩素酸ナトリウム殺菌剤は試験実施機関が準備するため、  
 持参不要。【注2】参照

さんこうしりょう  
参考資料

【注1】 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2】 試験実施機関が準備するもの

次亜塩素酸試験紙

(株)共立 理化学研究所 WAP-CIO-C-2 高濃度

(株)共立 理化学研究所 WAP-CIO-D-2 低濃度

pH試験紙

ADVANTEC pH試験紙ブックタイプ

UNIVERSAL pH1.0~11.0

次亜塩素酸ナトリウム殺菌剤



使用方を

事前に確認

しておくこと

