

技能五輪予選大会「西洋料理」競技使用工具等一覧表

1. 競技者が持参するもの

区分	品名	寸法又は規格	数量	備考
課題 I～III	競技会場に準備されているもの（下記参照）の他、競技者が必要なものは用意し持参すること。 特に、台拭き用タオル、スポンジ、つかみ用トーションは持参すること。			

2. 競技会場に準備してあるもの

区分	品名	寸法又は規格	数量	備考
設備	調理台	ガス台、流し、オープン	必要数	ガス台の火口は2口まで使用可能（全国大会に準じる）
	冷蔵庫	—	—	使用スペースは2. 注意事項参照
	冷凍庫	—	—	
用具	まな板 サランラップ ペーパータオル アルミホイル 盛り付け皿 〃 〃		2枚 1本 1箱 1本	44 cm×25 cm 前菜用 丸皿 3枚（φ26 cm） 肉料理用 丸皿 3枚（φ26 cm） デザート用 丸皿 3枚（φ26 cm） 〔内訳〕 1皿 1人分 写真用 1皿 1人分 競技委員試食用 1皿 2人分 選手試食用
	味見用スプーン 食器洗剤 手洗い洗剤 タワシ まな板用ブラシ 掛け時計	}	必要数	使い捨て用 流し台備品一式

3. 競技用食材について

課題Ⅰ・課題Ⅱ及び課題Ⅲの指定食材は支給する。また、別紙 競技用食材集計表から各自のレシピに必要な食材を選び、事前に提出し、その食材を支給する。ただし、課題Ⅲの指定食材以外は、競技者が持参すること。

なお、支給食材は、競技開始前に競技委員等の立ち会いのもと支給する。