

2

中学校 技術・家庭科 (家庭), 高等学校 家庭科実技 (問題)

(1枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

次の表1・2をもとに「豚汁」「だし巻き卵」を調理し、盛り付け、提出しなさい。ただし、下の【条件】1～7をすべて満たすこととします。

表1

調理名	材料	分量(1人分)	備考欄
豚汁	ごぼう	25 g	ささがきにし、あく抜きする。
	だいこん	45 g	いちょう切りにする。
	にんじん	15 g	半月切りにする。
	豚肉	40 g	1 cm 幅に切る。
	ねぎ	2 g	小口切りにし、天盛りで盛り付ける。
	だし汁	200mL	計量
	みそ	9 g	計量

表2

調理名	材料	分量(2人分)	備考欄
だし巻き卵	卵	100 g	
	だし汁	30mL	計量
	砂糖	5 g	計量
	塩	1 g	計量
	しょうゆ	2 mL	計量
	サラダ油	少々	

【条件】

- 1 制限時間は40分とし、使用した器具の片付けは制限時間内に行うものとする。
- 2 材料はすべて使用する。
- 3 熱源は1人2口とする。
- 4 材料の扱い方は、表1・2の備考欄に示したとおりとする。
- 5 表1・2の備考欄に「計量」と示された材料については、各自で計量する。
- 6 「豚汁」は1人分を、「だし巻き卵」は2人分を調理し、監督者から指示された場所に提出する。その際、「だし巻き卵」は2 cm 幅に切り分ける。
- 7 生ごみは、制限時間終了後に監督者の点検を受けて捨てる。

2

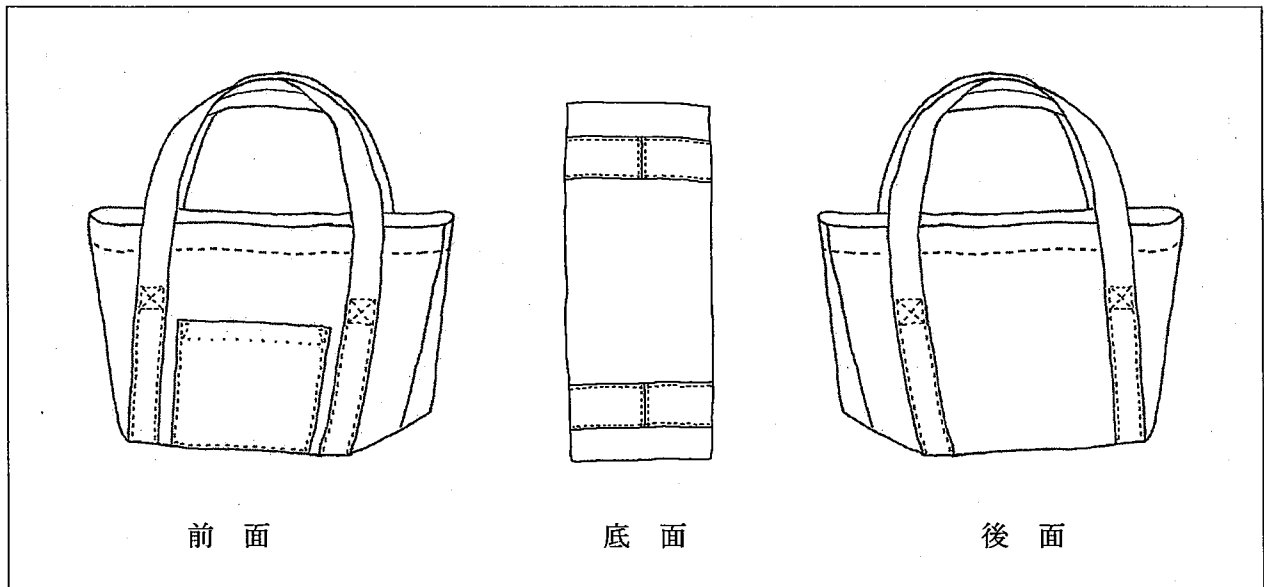
中学校 技術・家庭科 (家庭), 高等学校 家庭科実技 (問題)

(1枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

次の【デザイン図】をもとに、トートバッグを製作しなさい。ただし、下の【条件】1～12をすべて満たすこととします。なお、縫う順序は問いません。

【デザイン図】



前面

底面

後面

【条件】

- 1 材料は、次のものを使用する。
型紙3枚、布2枚、ミシン用糸赤色、手縫い用糸赤色
- 2 型紙を布目の方向に合わせ、配置する。
- 3 縫いしろの分量をとって、裁ち切り線のしるしを付ける。
- 4 布を裁断する。
- 5 できあがり線のしるしを付ける。
- 6 ポケット口を中折り1 cm、できあがり2 cmの三つ折りにし、針目間隔0.7 cm程度のまつり縫いをする。
- 7 本体とポケットをミシンで縫い合わせる。
- 8 持ち手をミシンで縫う。縫いしろを割り、持ち手を表に返す。
- 9 持ち手の両端を二つ折りにし、本体と持ち手をミシンで縫い合わせる。
- 10 本体の脇をミシンで縫い、縫いしろを割る。
- 11 本体のまちをミシンで縫う。縫いしろは、底側に倒す。
- 12 入れ口を中折り1 cm、できあがり3 cmの三つ折りにし、0.2 cmの端ミシンをかける。