

6

高等学校 家庭科 (調理) 実技 (問題)

(1枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

次の表1・2を基に「青菜と卵のいためもの」「牛奶豆腐(牛乳寒天)」を調理し、盛り付け、提出しなさい。ただし、下の【条件】1～8を全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
青菜と卵のいためもの	青菜	100 g	根元を切り落とし、5 cm幅に切る。
	卵	1 個	割りほぐし、調味料を加えて卵液をつくる。
	{ しょうゆ 砂糖 こしょう	1.5 g	計量
		1.5 g	計量
		少々	
ごま油	6 g	計量	
塩	少々		

表2

調理名	材料	分量 (2人分)	備考欄
牛奶豆腐 (牛乳寒天)	寒天	1.6 g	
	水	80 g	計量
	砂糖	20 g	計量
	牛乳	80 g	計量
	シロップ { 砂糖 水	20 g	計量
30 g		計量	

【条件】

- 1 制限時間は30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 熱源は1人2口とする。
- 3 青菜と卵のいためものは一人分、牛奶豆腐は二人分を調理する。
- 4 材料は全て使用する。
- 5 材料の扱いは、表1・2の備考欄に示したとおりとする。
- 6 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。
- 7 牛奶豆腐の調理・提出については、次のことに留意すること。
 - ①シロップは、水と砂糖を少し煮つめ、冷やす。
 - ②牛奶豆腐は、二人分を2つの容器を用いて提出する。
 - ③牛奶豆腐は、1～1.5 cm間隔のひし形になるように切れ目を入れた上で、シロップを入れて提出する。
- 8 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。

6 高等学校 家庭科 (被服) 実技 (問題)

(1枚のうち1)

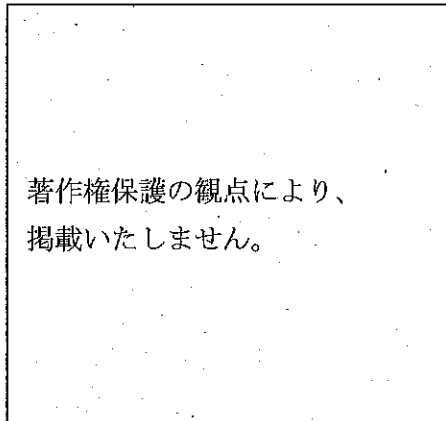
受験番号		氏名	
------	--	----	--

別紙資料の【完成図】を基に、ブックカバーを製作しなさい。ただし、次の【条件】1～9を全て満たすこととします。なお、作業手順は問いません。

【条件】

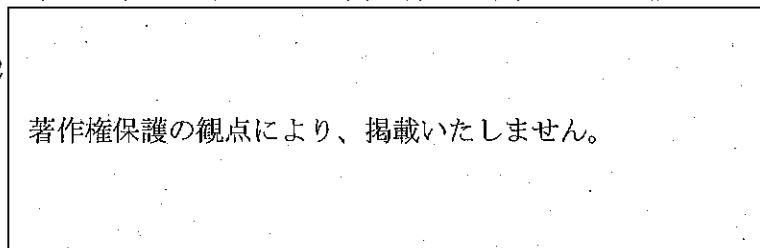
- 1 材料は、次のものを使用する。
本体用布 (40 cm×18.5 cm) 2枚、リボン (幅1 cm×40 cm)、型紙 (実物大) を印刷した用紙
平ひも (幅2 cm×18.5 cm)、縫い糸 (ミシン)、手縫い糸、ボタン
- 2 型紙は配付された用紙を切り抜き、使用する。
- 3 型紙通りに布を裁断し、出来上がり線にルレットとチャコペーパーで印をつける。
- 4 裏布の表側に差し込み用の平ひもを縫い付ける。
- 5 図1のように、表布と裏布を中表に合わせて、折り山線側の端を縫う。

図1



- 6 図2のように、5で縫った端を7 cm内側に折り込み、返し口を残して3辺の端を縫う。

図2



- 7 返し口を閉じるために、1辺のみ端から2 mmの位置に端ミシンをかける。返し縫いは、1～1.5 cm程度とする。
- 8 型紙で示した箇所にボタンとリボンと一緒に付ける。その際、糸は1本取りとし、ボタンに糸足を付けること。
- 9 糸の始末を行い、アイロンで仕上げをする。

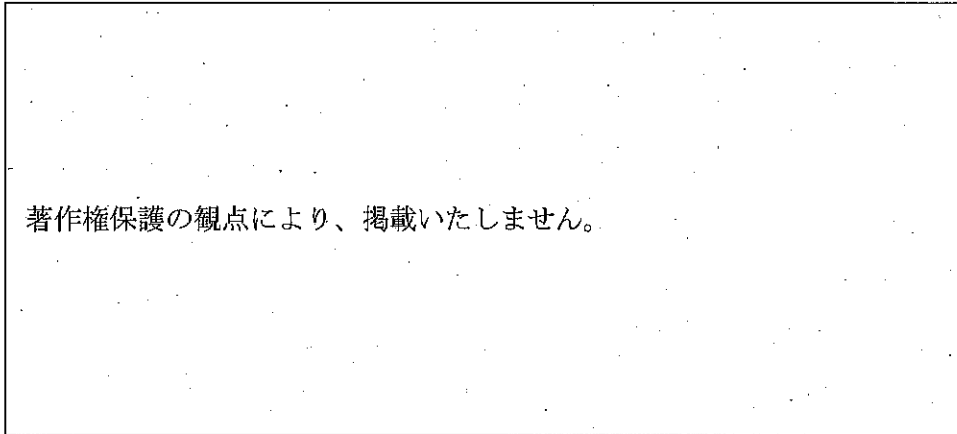
6 高等学校 家庭科 (被服) 実技 (資料)

(1枚のうち1)

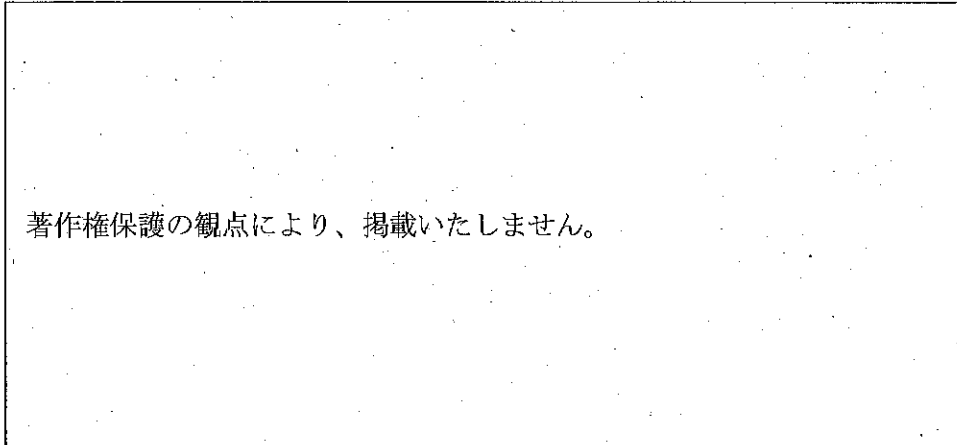
受験番号		氏名	
------	--	----	--

----- はミシンの縫い目を示しています。

【完成図】(表)



【完成図】(裏)



【完成図】使用時

