

（1枚のうち1）

|      |  |     |  |
|------|--|-----|--|
| 受験番号 |  | 氏 名 |  |
|------|--|-----|--|

次の表1を基に、きゅうりを飾り切りし、表2・3を基に、「きゅうりの酢の物」「麻婆豆腐」を調理してそれぞれ提出しなさい。ただし、下の【条件】1～7を全て満たすこととします。

表1

| 調理名                     | 材料   | 分量    | 備考                                      |
|-------------------------|------|-------|-----------------------------------------|
| きゅうりの飾り切り<br>「じゃばらきゅうり」 | きゅうり | 1/2 本 | 45度の角度できゅうりの2/3の深さまで、均等（1mm幅）に切り込みを入れる。 |

表2

| 調理名      | 材料        | 分量    | 備考                     |
|----------|-----------|-------|------------------------|
| きゅうりの酢の物 | きゅうり      | 1/2 本 | きゅうりは2 mm の輪切りにし、塩をふる。 |
|          | 塩         | 少量    |                        |
|          | 合わせ酢<br>酢 | 5 g   | 計量                     |
|          | しょうゆ      | 3 g   | 計量                     |
|          | 砂糖        | 1 g   | 計量                     |

表3

| 調理名  | 材料    | 分量     | 備考                        |
|------|-------|--------|---------------------------|
| 麻婆豆腐 | 絹ごし豆腐 | 110 g  | 1.5 cm 角のさいの目切りにし、湯通しをする。 |
|      | 豚ひき肉  | 30 g   |                           |
|      | ねぎ    | 25 g   | みじん切りにする。                 |
|      | しょうが  | 4 g    | みじん切りにする。                 |
|      | ラード   | 8 g    |                           |
|      | 赤みそ   | 6 g    | 計量                        |
|      | 豆板醤   | 0.6 g  |                           |
|      | 酒     | 2.5 g  | 計量                        |
|      | 砂糖    | 1 g    | 計量                        |
|      | スープ   | 100 ml | 計量                        |
|      | しょうゆ  | 3 g    | 計量                        |
|      | 片栗粉   | 3 g    | 計量<br>粉の2倍の容量の水でといて使う。    |

## 【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口とし、調理器具は、調理台に出ている器具のみを使用する。
- 3 材料については全てを使用し、材料の扱い方は、表1～3の備考欄に示したとおりとする。
- 4 きゅうりは半分に切り、「じゃばらきゅうり」と「きゅうりの酢の物」に使用する。
- 5 表2・3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 「じゃばらきゅうり」「きゅうりの酢の物」「麻婆豆腐」は指示された場所に提出する。
- 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枚のうち1）

|      |  |     |  |
|------|--|-----|--|
| 受験番号 |  | 氏 名 |  |
|------|--|-----|--|

別紙資料の【完成図】を基に、あずま袋を製作しなさい。ただし、あとの【条件】1～7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。  
布1枚（布幅34 cm、長さ46 cm）、スナップ、ミシン用糸、手縫い用糸
- 2 布は、布幅が1/2になるように切る。切ってできた2枚のうち1枚であずま袋を製作する。なお、もう1枚は、提出時に完成品と共に提出する。
- 3 図1を参考に、布の両端をできあがり1 cmの三つ折りにする。三つ折りにした部分は折山から0.2 cm内側をミシンで縫う。  
耳と裁ち端の辺が三等分になるようにへらでしるしを付ける。  
図1を参考に、片側を中表に折って、下辺（裁ち端）の1.5 cmのところをミシンで縫い合わせる。もう片方も中表に折って（先に縫った方をよけておいて）、同じように上辺（耳）を縫い合わせる。

図1

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

- 4 図2を参考に、縫われていない角Aをつまんで引き上げ、中表に合わせる。内側の角Bをつまんで引き上げ、中表に合わせる。

図2

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

9

中学校 技術・家庭科（家庭）、高等学校 家庭科（被服）実技（問題）

（2枚のうち2）

|      |  |     |  |
|------|--|-----|--|
| 受験番号 |  | 氏 名 |  |
|------|--|-----|--|

- 5 図3を参考に、裁ち端側の☆部分を三つ折りしてまつり縫いをする。★部分はかがり縫いをする。●部分は3針で縫い代を固定する。ただし、まつり縫いの針目の間隔は0.7 cm とし、表目は0.1 cm 以下とする。また、かがり縫いの針目の間隔は1 cm とする。

図3

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

- 6 図4を参考に、耳側の☆部分は二つ折りしてなみ縫いをする。★部分はかがらず、●部分は3針で縫い代を固定する。ただし、なみ縫いの針目は0.4 cm とし、布端から0.2 cm 内側を縫う。

図4

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

- 7 図5及び別紙資料の【スナップについて】を参考に、袋中央（部分）にスナップを縫い付ける。ただし、表に糸が目立たないようにする。

図5

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

（1枚のうち1）

|      |  |     |  |
|------|--|-----|--|
| 受験番号 |  | 氏 名 |  |
|------|--|-----|--|

## 【完成図】

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

## 【針目について】

なみ縫い

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

まつり縫い

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

ミシン縫い

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

かがり縫い

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

## 【スナップについて】

次の図のように、スナップは手縫い用糸で縫い付ける。

著作権保護の観点により、掲載いたしません。