

30

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	
------	--	----	--

- 1 次の表1～表3をもとに「ムニエル」「マセドアンサラダ」「マヨネーズソース」を調理し、盛り付け、提出しなさい。ただし、下の【条件】(1)～(8)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
ムニエル	白身魚	100g	1切れ
	塩	1g	計量
	こしょう	少量	
	小麦粉	4g	計量
	バター	4g	
	サラダ油	5ml	計量
	付け合わせ	ピーマン	40g
ラディッシュ		20g	2個をそれぞれ花形に飾り切りをして添える。

表2

調理名	材料	分量 (2人分)	備考
マセドアンサラダ	じゃがいも	80g	1cmのさいの目切りにする。
	にんじん	40g	1cmのさいの目切りにする。
	きゅうり	40g	板ずりし、1cmのさいの目切りにする。
	卵	50g	固ゆでにし、花切りにして添える。
	サラダ菜	5g	
	マヨネーズソース	42g	調理したマヨネーズソース大さじ3杯

表3

調理名	材料	分量	備考
マヨネーズソース	卵黄	15g	1個分の卵黄
	サラダ油	90ml	計量
	酢	15ml	計量
	塩	2g	計量
	こしょう	少量	

【条件】

- (1) 制限時間は50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) 材料の扱いは、表1～表3の備考欄に示したとおりとする。
- (5) 表1・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) 「ムニエル」は1人分、「マセドアンサラダ」は2人分を調理して、監督者から指示された場所に提出する。
- (7) 「マセドアンサラダ」に使用する「マヨネーズソース」は、調理したマヨネーズソースのうち、大さじ3杯を使用する。また、残りは別容器に入れて提出する。
- (8) 生ごみは、制限時間終了後に試験官の点検を受けて捨てる。

30

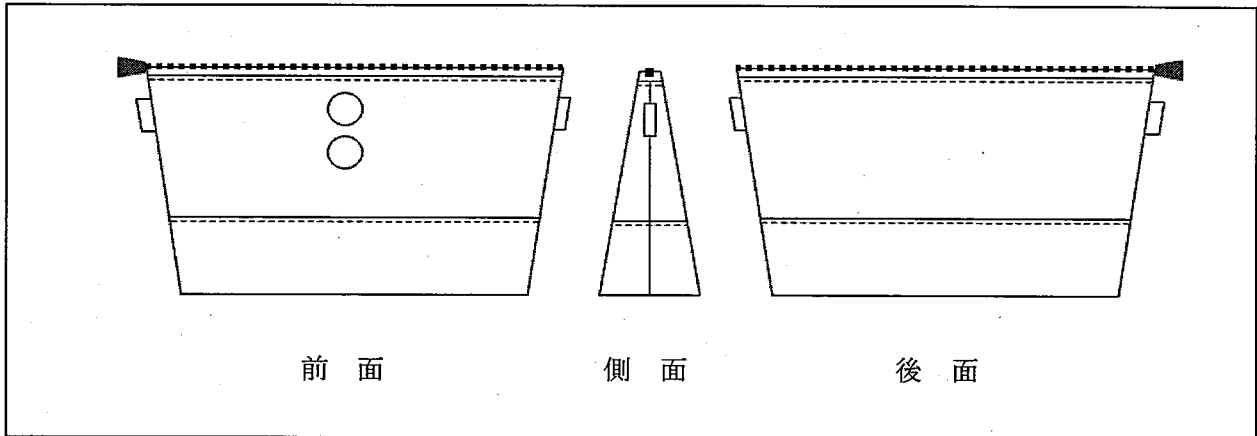
中学校 技術・家庭科 (家庭), 高等学校 家庭科 実技 (問題)

(1枚のうち1)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

- 1 次の【デザイン図】をもとに、ポーチを製作しなさい。ただし、下の【条件】(1)～(13)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】



【条件】

- (1) 材料は次のものを使用する。
型紙3枚, 布3枚, ファスナー1本, ボタン2つ, 平ひも2本, 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つける。
- (4) 布を裁断する。
- (5) できあがり線のしるしをつける。
- (6) ファスナーと表袋布をミシンで縫う。
- (7) 表袋布と底布をミシンで縫う。縫いしろは底布側に倒し, 0.2 cmの端ミシンをかける。
- (8) 表袋布のタブ付け位置にタブをはさみ, 表袋布と底布の脇をミシンで縫う。縫いしろを割る。
- (9) 底布のまちをミシンで縫う。
- (10) 裏袋布の脇をミシンで縫い, 縫いしろを割る。
- (11) 裏袋布のまちをミシンで縫う。
- (12) 裏袋布の袋口をファスナーに, 針目間隔0.7 cm程度のまつり縫いでつける。
- (13) ボタンをつける。