

5

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1～3を基に「プレーンオムレツ」「湯むきトマト」「コンソメジュリエヌ」を調理し、盛り付け、提出しなさい。ただし、下の【条件】1～6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
プレーンオムレツ	卵	100 g	
	牛乳	20ml	計量
	塩	1 g	計量
	こしょう	少々	
	バター	8 g	
	サラダ油	少々	

表2

調理名	材料	分量	備考欄
湯むきトマト	トマト		湯むきしたトマトは切らずにそのまま提出する。

表3

調理名	材料	分量 (1人分)	備考欄
コンソメジュリエヌ	スープストック	200ml	計量
	にんじん	15 g	3 cm長さの細いせん切り
	セロリ	15 g	3 cm長さの細いせん切り
	塩	2 g	計量
	こしょう	少々	

【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 材料は全て使用する。
- 3 熱源は1人2口とする。
- 4 材料の扱い方は、表1～3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 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。

5

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

次の【完成図】を基に、マスクを製作しなさい。ただし、下の【条件】1～11を全て満たすこととします。なお、作業手順は問いません。

【完成図】

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

【条件】

- 1 材料は、次のものを使用する。
本体用布 (34 cm×16 cm) 1枚、ふち用布 (10 cm×5 cm) 2枚、
マスク用ゴム (30 cm) 2本、縫い糸 (ミシン)、しつけ糸
- 2 縫い代は全て1 cmとする。
- 3 本体用布を中表に折り、端から1 cmのところをミシンで縫う。
- 4 表に返し、縫い目は下にして、中央に4 cm幅のプリーツをとり、裏面の折り目は中央になるように折る。
- 5 プリーツにアイロンをかけ、しつけ糸で仮縫いをしておく。
- 6 ふち用布を本体用布と中表を重ねて、ふち用布の上下は本体をくるむようにしてとめ、端から1 cmのところをミシンで縫う。
- 7 縫い目で折り返し、アイロンで整える。
- 8 ふち用布の端を1 cm折り、マスク用ゴムが通せるように本体用布に縫い付ける。
- 9 反対側も同じように、ふち用布をマスク用ゴムが通せるように本体用布に縫い付ける。
- 10 両側にゴムを通す。ゴムの結び目は、表に出ないようにする。
- 11 プリーツの仮縫いのしつけ糸を取り除く。