

受験番号		氏名	
------	--	----	--

1. 献立「ハンバーグステーキ」「にんじんのグラッセ」「クレープ」を、調理し、盛り付け、提出しなさい。ただし、次の【条件】(1)～(8)をすべて満たすこととします。

【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、次の表の備考欄に示したとおりとする。
- (5) 次の表の備考欄に「計量」と示された材料については、各自で計量する。
- (6) 「ハンバーグステーキ」「にんじんのグラッセ」はそれぞれ1人分を調理して、指示された場所に提出する。「クレープ」は、焼いたものを1枚、指示された場所に提出する。
- (7) 「にんじんのグラッセ」は、「ハンバーグステーキ」の付け合わせとして盛り付けをする。
- (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。

料理名	材料	分量(1人分)	備考
ハンバーグ ステーキ	あいびき肉	60g	
	玉ねぎ	30g	みじん切りにし、炒める。
	パン粉	5g	
	牛乳	10ml	計量
	卵	6g	卵を溶き、小さじ $1\frac{1}{2}$ 杯を使用する。
	塩	少々	
	こしょう	少々	
	サラダ油	適量	

料理名	材料	分量(1人分)	備考
にんじんの グラッセ	にんじん	50g	シャトー型にし、面取りをして、下ゆでする。
	水	30ml	計量
	バター	5g	
	塩	少々	
	砂糖	1g	計量
	こしょう	少々	

料理名	材料	分量(2～3枚分)	備考
クレープ	小麦粉	25g	
	砂糖	8g	計量
	卵	24g	卵を溶き、大きじ2杯を使用する。
	バター	5g	湯せんにかけて溶かす。
	牛乳	80ml	計量
	塩	少々	
	サラダ油	適量	

28

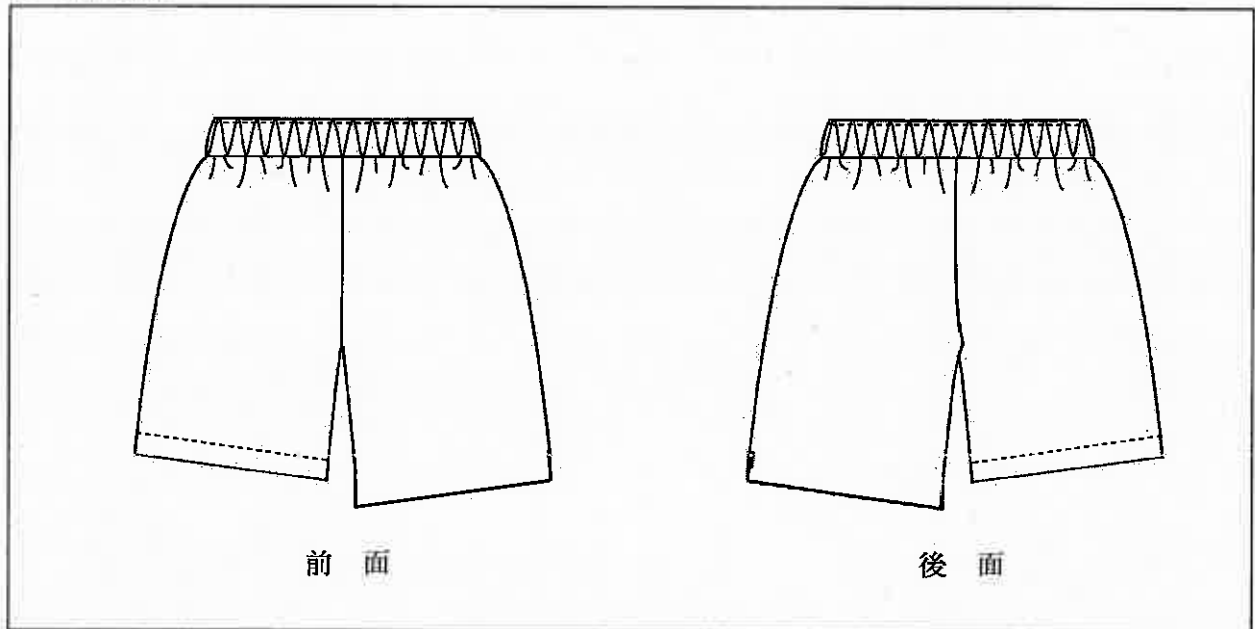
中学校 技術・家庭科 (家庭), 高等学校 家庭科 実技 (問題)

(1枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

- 1 次の【デザイン図】を見て、ショートパンツの標本を製作しなさい。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】



【条件】

- (1) 材料は次のものを使用する。
型紙2枚, 布1枚, ゴムテープ1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) わきをミシンで縫う。左わきの縫いしろは袋縫いをする。右わきの縫いしろは後ろパンツ側に倒し, ふせ縫いをする。
- (7) また下をミシンで縫い, 縫いしろを割る。
- (8) また上をミシンで縫う。縫い方は, 同じ所を重ねて縫う二度縫いとする。
- (9) ウエストは, できあがり3 cm の三つ折りにする。ゴムテープ通し口を作り, ミシンで縫う。
- (10) ウエスト上端に0.2 cm の端ミシンをかける。
- (11) 右パンツのすそをできあがり2 cm の三つ折りにし, ミシンで縫う。
- (12) ゴムテープを通す。ゴムテープは1 cm 重ねて縫い合わせる。