

受験番号		氏名	
------	--	----	--

- 1 献立「鶏肉と野菜の煮物」「きゅうりとわかめの酢の物」「果汁かん」を、調理し、盛り付け、提出しなさい。ただし、次の【条件】(1)～(7)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) 「鶏肉と野菜の煮物」は1人分、「きゅうりとわかめの酢の物」は2人分を調理して、指示された場所に提出する。「果汁かん」は2人分を調理して、1人分を皿に盛り付け、1人分はそのまま提出する。
- (7) 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。

調理名	材料	分量 (1人分)	備考
鶏肉と野菜の煮物	鶏肉	50 g	一口大に切る。
	じゃがいも	50 g	一口大の乱切りにする。
	にんじん	30 g	一口大の乱切りにする。
	干ししいたけ	2 g	石づきをとり、にんじんの大きさに準じて切る。
	さやいんげん	10 g	すじをとり、塩ゆでにして、斜めに3 cm程度に切る。
	だし汁	200ml	計量
	砂糖	4 g	計量
	しょうゆ	10ml	計量
	酒	10ml	計量
	塩	少量	

調理名	材料	分量 (2人分)	備考	
きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり	100 g	0.2cm以下の輪切りにする。	
	干しわかめ	3 g	水でもどす。	
	合わせ酢	酢	10ml	計量
		砂糖	3 g	計量
		塩	1 g	計量
		しょうゆ	2 ml	計量
		だし汁	7 ml	計量

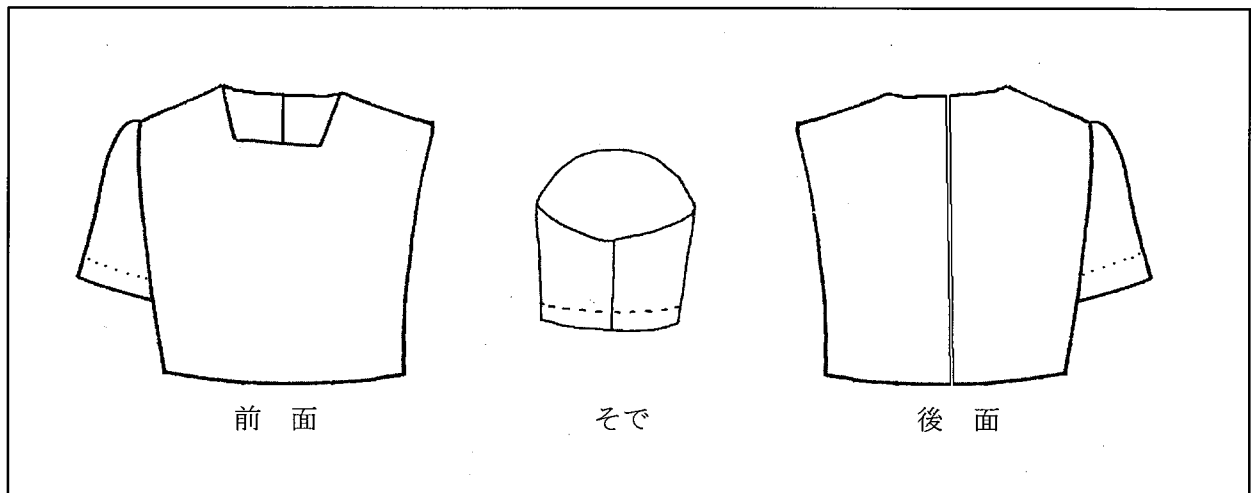
調理名	材料	分量 (2人分)	備考
果汁かん	寒天	2 g	
	果汁	50 g	
	果物	10 g	中央になるように入れ、冷やし固める。
	砂糖	20 g	計量
	水	160ml	計量

(1枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

- 1 次の【デザイン図】を見て、子供服の部分標本を製作しなさい。ただし、下の【条件】(1)～(10)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1枚, 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) 身ごろの肩をミシンで縫い, 縫いしろを割る。
- (7) 身ごろの脇をミシンで縫い, 縫いしろを割る。
- (8) そではセットインスリーブとする。そで口は中折り1cm, できあがり2cmの三つ折りにする。
- (9) 右そで口は, 針目間隔0.7cm程度のまつり縫いをする。左そで口は, 0.2cmの端ミシンをかける。
- (10) 右そでと身ごろをミシンで縫い合わせる。