

31

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)

- 1 次の表1～表3をもとに「中華風茶碗蒸し」「涼拌五絲(リャンバンウースー)」「かまぼこの飾り切り」を調理し、盛り付け、提出しなさい。ただし、下の【条件】(1)～(7)をすべて満たすこととします。

表1

調理名	材料	分量	備考欄	
中華風茶碗蒸し	卵	30 g		
	湯(タン)	100ml	計量	
	塩	1 g	計量	
	とりささみ	20 g	1/4を使う。筋をとり、そぎ切りにする。	
	生しいたけ	8 g	亀甲に飾り切りする。	
	かいわれだいこん	2 g		
	くずあん (2人分)	湯(タン)	100ml	計量
		塩	1 g	計量
片栗粉		2 g	計量	

表2

調理名	材料	分量	備考欄	
涼拌五絲 (リャンバン ウースー)	はるさめ	8 g	ゆでて適切な長さに切る。	
	とりささみ	60 g	3/4を使う。筋をとり、ゆでて繊維方向に裂く。	
	きゅうり	40 g	板ずりし、せん切りにする。	
	にんじん	40 g	せん切りにし、ゆでる。	
	きくらげ	2 g	戻してせん切りにする。	
	合わせ酢	しょうゆ	10ml	計量
		酢	5 ml	計量
		水	5 ml	計量
		砂糖	2 g	計量
ごま油		3 ml	計量	

表3

調理名	材料	分量	備考欄
かまぼこの飾り切り 「末広」 「結びかまぼこ」	かまぼこ	50 g	「末広」は、2 cm程度の厚みとし、0.3 cm厚さの切れ目を入れる。「結びかまぼこ」は、0.8 cmの厚さとする。

【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) 表1・表2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。
- (5) 「中華風茶碗蒸し」と「涼拌五絲」は1人分を調理し、指示された場所に提出する。「涼拌五絲」に使用する「合わせ酢」は、指定された容器に入れて提出する。「中華風茶碗蒸し」に使用する「くずあん」は、調理したくずあんのうち、大きじ2杯を使用し、残りは指定された容器に入れて提出する。
- (6) 「かまぼこの飾り切り」は、表3の備考欄に示したとおりに、「末広」と「結びかまぼこ」をそれぞれ1つ調理し、残りのかまぼことともに、指定された容器に入れて提出する。
- (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。

31

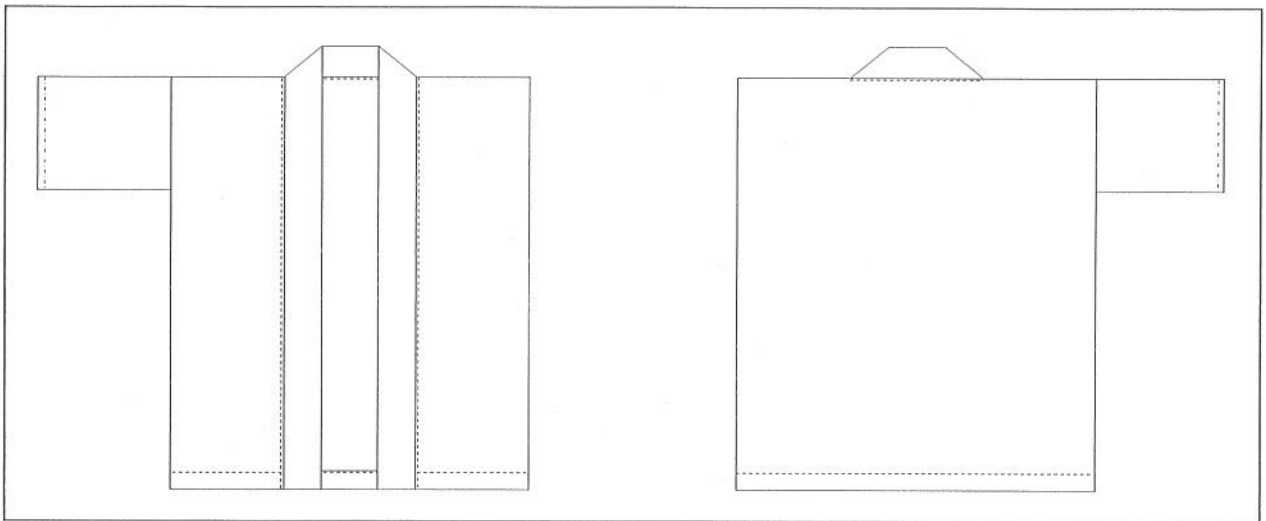
中学校 技術・家庭科 (家庭), 高等学校 家庭科 実技 (問題)

(1枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

- 1 次の【デザイン図】を見て、はっぴの部分標本を製作しなさい。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て, 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付ける。
- (4) 布を裁断する。
- (5) できあがり線のしるしを付ける。
- (6) 右そで口は中折り1 cm, できあがり1 cm の三つ折りにする。
- (7) 右そでと身ごろをミシンで縫い, 縫いしろを割る。
- (8) 右そで下をミシンで縫い, 縫いしろを割る。
- (9) 右そで口は, 針目間隔1 cm 程度の三つ折りぐけをする。
- (10) 左右の脇をミシンで縫い, 縫いしろを割る。
- (11) すそは中折り1 cm, できあがり3 cm の三つ折りにする。
- (12) すそは0.2 cm の端ミシンをかける。
- (13) 衿を身ごろにミシンで縫いつけ, 衿を表に返し, 衿ぐりに落としミシンをかける。