

（1枚のうち1）

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

次の表1・2を基に、「ホワイトソース（グラタン用）」「マセドアンサラダ」を調理してそれぞれ提出しなさい。ただし、下の【条件】1～8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
ホワイトソース (グラタン用)	バター	12 g	
	薄力粉	12 g	計量
	牛乳	160 ml	計量
	食塩	1.2 g	計量
	こしょう	少々	

表2

調理名	材料	分量 (1人分)	備考欄
マセドアンサラダ	じゃがいも	50 g	0.5～1 cm 角のさいの目に切る。塩1 % の熱湯で下茹でする。塩・こしょうで下味をつける。
	きゅうり	30 g	0.5～1 cm 角のさいの目に切る。
	にんじん	20 g	0.5～1 cm 角のさいの目に切る。塩1 % の熱湯で下茹でする。塩・こしょうで下味をつける。
	塩	少々	じゃがいも、にんじんの下味として使用する。
	こしょう	少々	じゃがいも、にんじんの下味として使用する。
	マヨネーズソース	15 g	計量

【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 熱源は1人2口とする。
- 3 調理器具は、調理台に出ている器具のみを使用する。
- 4 材料については全てを使用する。
- 5 材料の扱い方は、表1・2の備考欄に示したとおりとする。
- 6 表1・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。
- 7 「ホワイトソース（グラタン用）」「マセドアンサラダ」は1人分を調理し、指示された場所に提出する。
- 8 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。

（1枚のうち1）

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

別紙資料の【完成図】を基に、ポケットティッシュケースを製作しなさい。ただし、下の【条件】1～9を全て満たすこととします。なお、作業手順は問いません。

【条件】

- 1 材料は次のものを使用する。
型紙（実物大）を印刷した用紙、布1枚、スナップ、ミシン用糸、手縫い用糸、しつけ糸
- 2 型紙は配付された用紙を切り抜き、使用する。
- 3 型紙を用いて布を裁断し、ルレットとチャコペーパーでしるしをつける。
- 4 布の上下は、できあがり1.5 cmの三つ折りにする。三つ折りの一方は並縫いをし、もう片方はまつり縫いをする。ただし、並縫いの針目は0.4 cmとし、折山から0.2 cm内側を縫う。また、まつり縫いの針目の間隔は0.7 cmとし、表目は0.1 cm以下とする。なお、針目は別紙資料の【針目について】を参考にすること。
- 5 図1のように、ポケット口（型紙に示した△印）を折る。

図1

著作権保護の観点により、
掲載いたしません。

- 6 しつけ糸でポケット口の折山から0.3 cm内側に一目落しでしつけをかける。このしつけ糸はとらずに残す。ポケット口の折山から0.2 cm内側に端ミシンをかける。
- 7 図2のように、スナップは手縫い用糸で縫い付ける。

図2

著作権保護の観点によ
り、掲載いたしません。

- 8 図3のように、型紙のしるしの部分で折り、わきを縫い、ポケットティッシュケースに仕上げる。

図3

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

- 9 糸始末し、表に返し、形を整える。