

令和 6 年度採用 高等学校 家庭（食物）実技試験

教科	受験番号
家庭	

実際に生徒が調理実習を行うにあたり、生徒への指導上留意すべき点について考えながら実技試験に取り組むこと。

実技問題は 2 問、制限時間は 45 分です。

【1】 **実技問題 1**

【2】 **実技問題 2**

※ 調理の順番は問いません。

※ 冷蔵庫や氷は使用できません。

※ **実技問題 1** 及び **実技問題 2** の提出後、調理台及び調理道具を片付ける。

実技問題 1 「菜巻き卵」を作りなさい。

【材料】

・卵	2 個	・ほうれん草	30g
・油	少量	・塩	適量
・塩	1 g		
・砂糖	3 g		
・酒	5 ml		
・薄口しょうゆ	適量		

（指示）・菜巻き卵を 4 等分に切って、指示された皿に盛りつけて提出する。

実技問題 2 「牛乳豆腐（2 個分）」を作りなさい。

【材料】

・粉寒天	2 g	・水	適量
・水	100ml	・砂糖	適量
・牛乳	100ml		
・砂糖	大さじ 2 杯		

（指示）・指示された器で牛乳豆腐を固めること。固まったら包丁目を入れ、シロップをかけて 2 個分を提出する。

・シロップの濃度は 25% 程度とする。火にかけ、完全に砂糖を溶かすこと。

令和6年度採用 高等学校 家庭（被服）実技試験

教科	受験番号
家庭	

(制限時間 60分)

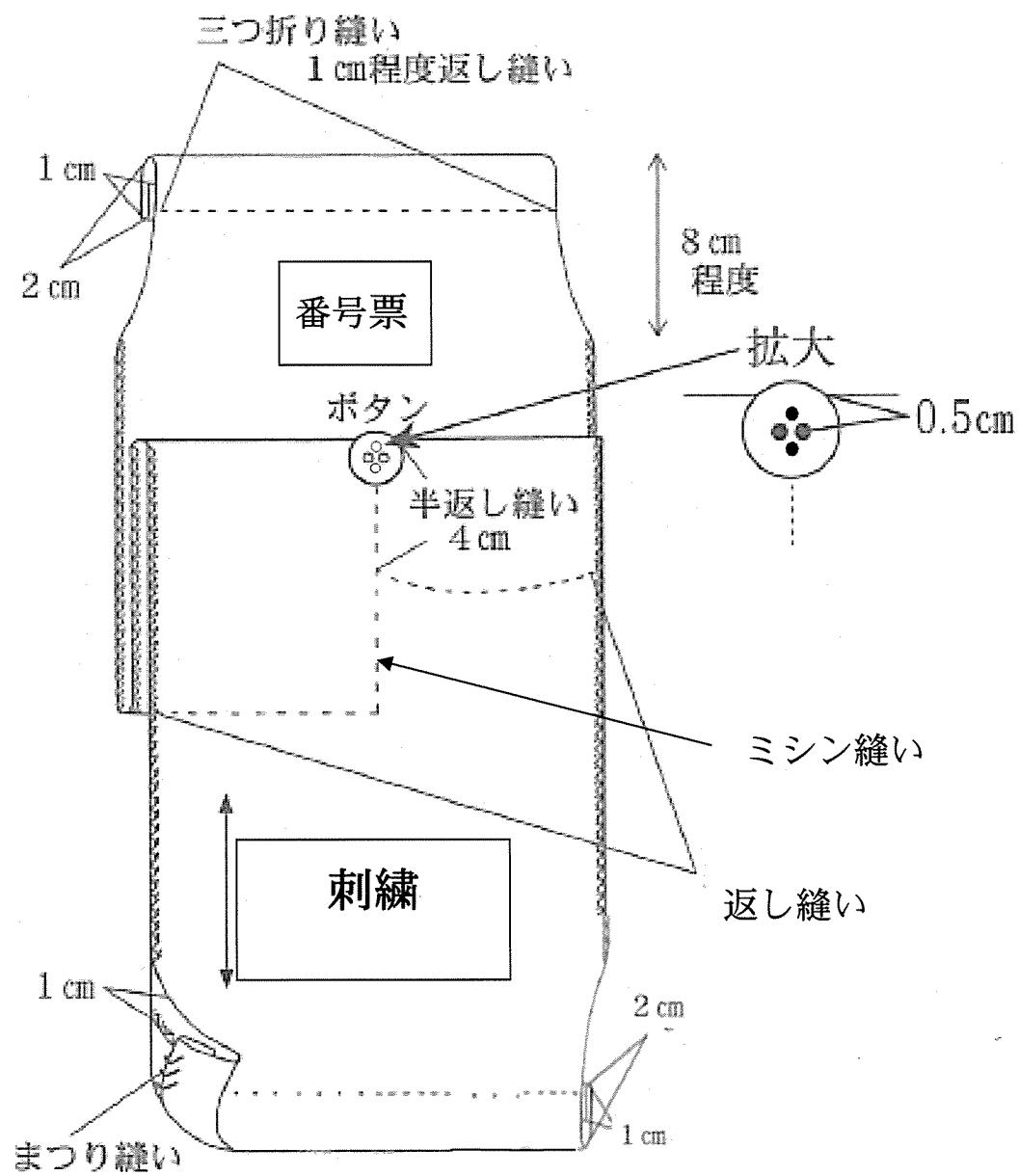
次の条件に従い、手縫い、ミシン縫い、刺繡をしなさい。

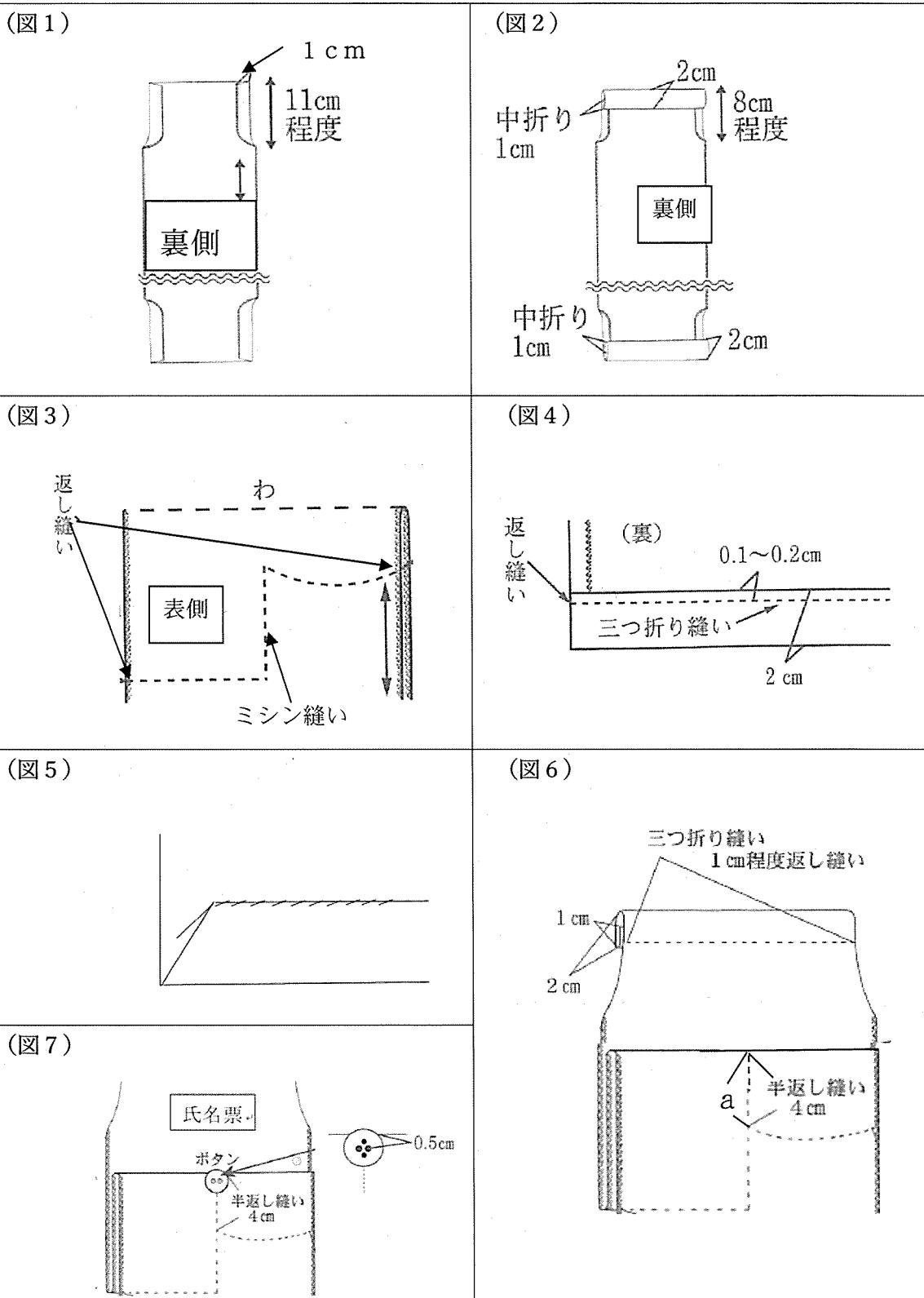
《条件》

出来上がり図と（図1）から（図10）の工程を参考に基礎縫いと刺繡を制作しなさい。

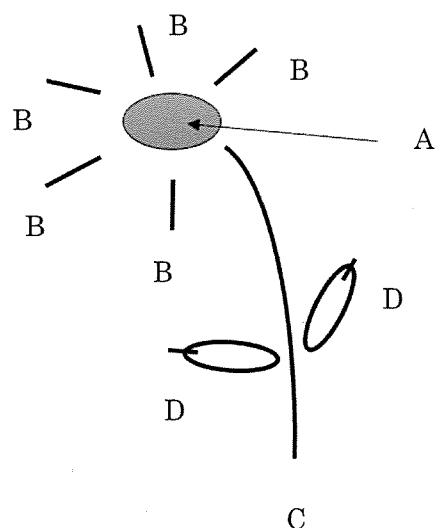
- ① (図1) 布の四隅を、布端から11cm程度まで裏側に1cmの幅で折る。
- ② (図2) 上下二か所を、中折1cm、できあがり幅2cmの三つ折りにする。
- ③ (図3) 布を半分に折り、図案のとおりミシン縫いをする。
- ④ (図4) 布の上下どちから一方を、ミシンで三つ折り縫いをする。
- ⑤ (図5) 布のもう一方を、手縫いでまつり縫いをする。
針目の間隔は0.5cm程度、表目は0.1cm程度とする。
- ⑥ (図6) aの箇所を手縫いで半返し縫いをする。布は3枚重ねて縫う。
針目は、裏目が0.6cm、表返し目が0.2cm程度とする。
- ⑦ (図7) 糸足をつくり、ボタン付けをする。布は3枚重ねて縫う。
- ⑧ (図8) 出来上がり図の布の場所に、チャコペーパー、ルレットを使用し、刺繡の図案を写す。図案は、配布してあるものを使用すること。
- ⑨ (図9) 写した図案のAからDに、次のAからDの刺繡をする。
刺繡は、刺繡糸、刺繡針を用い、刺繡糸は3本どりにする。
 - A「サテンステッチ」
 - B「ランニングステッチ」
 - C「アウトライнстッチ」
 - D「レゼーデージーステッチ」
- ⑩ (図10) 番号票を縫い付ける。

出来上がり図



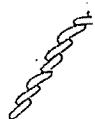


(図8)



(図9)

A「サテンステッチ」 B「ランニングステッチ」 C「アウトラインステッチ」



D「レゼーデージーステッチ」



(図10)

