

令和9年度 実技試験問題（中高家庭：被服）

令和8年7月2日（木）

【試験時間】製作(50分) → 提出 → 片付け(5分)

問題 【製作手順】を参考に幼児用じんべいを製作し、提出しなさい。

※材料

幼児用じんべい左身ごろ、右身ごろ

ポケット用布

ポケット用型紙（縫い代なし）

【製作手順】

- 1 ポケット用の布を1枚裁断し、ポケットを作る。

※型紙には縫い代は入っていないため、縫い代を加えて裁断すること。型紙に書いている数値は必要な縫い代の寸法である。

※ポケット口は三つ折り（中折り1cm、できあがり幅3cm）にして、ミシンをかけること。

- 2 ポケットを左前身ごろに縫い付ける。

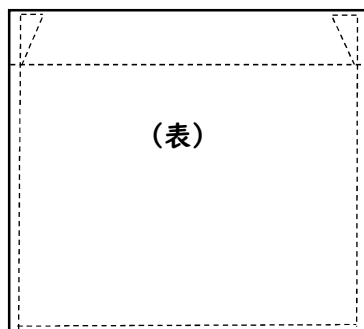
※口止めを三角に縫うこと。（図1）

- 3 背縫いをする。

※袋縫いすること。

※縫い代は0.2cmのきせをかけて、左身ごろ側に倒すこと。

（図1）



中高家庭

受験番号

令和9年度 実技試験問題（中高家庭：食物）

令和8年7月2日（木）

試験時間 【問1】1分＋【問2、3】35分 → 提出 → 【片付け】10分

問1 【試験時間1分】

じゃがいもの皮をむき、皮を器に提出しなさい。

問2 【（問3と合わせて）試験時間35分】

下表により「マセドアンサラダ」「カスタードプディング」を作り、器に盛りつけて提出しなさい。

※問1のじゃがいもからマセドアンサラダのじゃがいも1人分を使用しなさい。残りのじゃがいもは別皿に提出すること。

※マセドアンサラダは自由材料で調味すること。

※カスタードプディングは2個作り、それぞれ型から取り出し、器に盛りつけること。

※熱源は各自1つである。指定された熱源を使用すること。

●の材料はすべて使いきること

献立	材料	分量	備考
マセドアンサラダ （1人分）	じゃがいも	50g	
	きゅうり●	20g	
	にんじん●	20g	
	サラダ菜●	適量	飾り用（サラダに添える）
	（調味料） 自由材料		
カスタードプディング （2個分）	卵●	1個	
	牛乳●	100g	
	砂糖	15g	計量スプーンを用いて測ること
	バニラエッセンス	少量	
	（カラメルソース）		
	砂糖	27g	計量スプーンを用いて測ること
	水	20g	
	湯（差し湯）	15g	
	サラダ油	1g	

問3 提出用紙に、マセドアンサラダに使用した調味料について、材料、分量を記入しなさい。

【提出見本】

中高家庭	受験番号	
------	------	--



令和 9 年度 実技試験提出用紙（中高家庭：食物）

令和 8 年 7 月 2 日（木）

中高家庭	受験番号	
------	------	--

マセドアンサラダで使用した調味料の材料・分量（1 人分）を記入しなさい。

※行をすべて埋める必要はない。

使用した材料	分量

【記入例】

使用した材料	分量
塩	大さじ 3
砂糖	ひとつまみ
こしょう	少々