

令和7年度 実技試験問題(中高家庭:被服)

令和6年8月28日(水)

【試験時間】 製作(50分) → 提出 → 片付け(5分)

問題 下記の【製作手順】・【出来上がり図】を参考に製作し、提出しなさい。

※ 材料布

用布① 15cm×25cm

用布② 18cm×18cm(バイアステープ用)

【製作手順】

1 用布①の A の位置を三つ折りし、「まつり縫い」・「なみ縫い」を手縫い糸で縫いなさい。

※ 1cmの中折り、出来上がり幅2cmの三つ折りとする。

※ 「まつり縫い」の針目の間隔は、0.5cmとする。

※ 「なみ縫い」の針目の間隔は、0.4cmとする。

2 用布①の B の位置(折り山より1cm)に、ボタンを手縫い糸で縫いつけなさい。

3 用布②を使用し、4cm幅の正バイアス地を2本裁断しなさい。

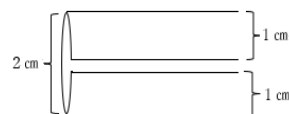
4 3でとった正バイアス地2本をつなぎ合わせ、1本のバイアステープを作りなさい(図1)。

5 用布①の太線Cの位置に、1cm幅のパイピング仕立て(縁取り)をしなさい。

※ 4で縫製したバイアステープを使用する。

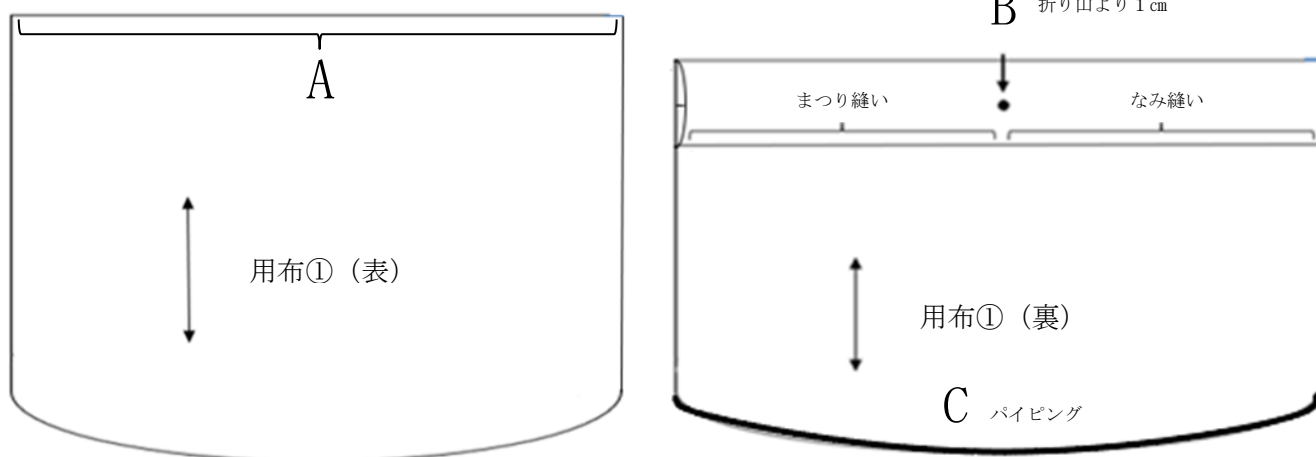
※ 縫い代の始末は、ミシン縫いとする。

※ バイアステープの端は、用布①の布端に合わせて切りそろえる。



(図1)

【出来上がり図】



中高家庭

受験番号

令和7年度 実技試験問題（中高家庭：食物）

令和6年8月28日（水）

【試験時間】

問1 大根のかつらむき（3分）

問2 調理（35分）→ 提出 → 片付け（10分）

問1 大根を厚さ2mm以下のかつらむきにして提出しなさい。制限時間は3分間とする。

開始と終了は指示に従うこと。

問2 下表により「ハンバーグステーキ」「ポテトサラダ」を作り、器に盛りつけて提出しなさい。

ただし、「ハンバーグステーキ」は1個に成形すること。

献立	材料	分量	備考
ハンバーグステーキ	たまねぎ● サラダ油 パン粉● 牛乳 合いびき肉● 卵 塩 こしょう サラダ油	30g 適量 10g 適量 100g 適量 1g 少々 適量	みじん切り 残った牛乳は提出すること 残った卵は提出すること 計量すること
ポテトサラダ	じゃがいも● きゅうり● 塩 マヨネーズ 塩 こしょう	100g 20g 適量 適量 適量 適量	半月切り

●の材料はすべて使いきる



【提出見本】

中高家庭	受験番号	
------	------	--