

文部科学省後援

第42回 全国高等学校家庭科食物調理技術検定（平成27年度）

実技試験について（連絡）

※注意事項等は評価基準を参照してご指導ください。

4 級

1 実技試験実施期間

9月12日（土）～1月24日（日）

2 種 目

- (1) 切 り 方 … きゅうりを厚さ0.2cm以下の半月切りにする。
- (2) 計 量 … 調味料は塩（食塩）とする。
- (3) 基礎知識 … 各学校ごとに一斉に実施する。なお、欠席した場合は、失格とする。ただし、やむを得ない場合については、関係書類集の通りに対応する。

3 級

1 実技試験実施期間

9月12日（土）～1月24日（日）

2 種 目

- (1) 調 理
- (2) 4つの食品群の年齢別・性別・身体活動レベル別食品構成の目測 … 評価基準に指示あり
<指定調理>
「魚のムニエル 付け合わせ レモン・パセリ」
「牛奶豆腐」

2 級

1 実技試験実施期間

9月12日（土）～1月24日（日）

2 献立作成の主題

17歳女子の通学用弁当献立

3 指定材料および指定調理法

魚 40g（一つの調理に用いる）
煮物一品

1 級

1 実技試験実施期間

9月12日（土）～1月24日（日）

2 献立作成の主題

65歳祖母の誕生日祝い〔身体活動レベルⅡ（ふつう）〕

3 指定調理

「かつらむき・かつらむきを使った調理」
「ババロア」

※ 4つの食品群の年齢別・性別・身体活動レベル別食品構成（香川案）については、日本人の食事摂取基準（2010年版）にもとづいたものを使用