

文部科学省後援 全国高等学校家庭科食物調理技術検定 食物調理資料のご案内

1セット ¥2,200

1. 食物調理資料・質疑応答集

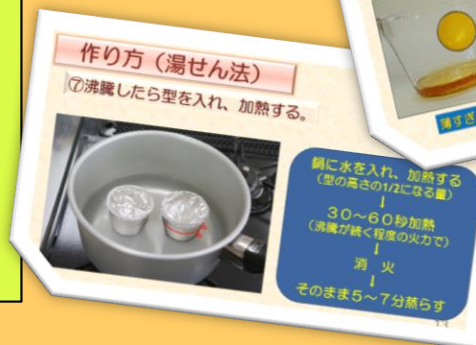
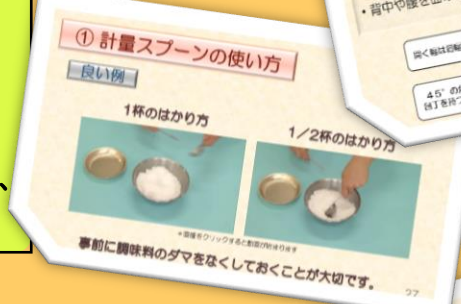
<内容>

食物調理資料

- ・受検の手引き ・評価基準例（全級加点方式）
- ・指定調理例（1・3級全種類）
- ・献立例および作り方（1・2級）

質疑応答集

- ・熊本大会までの質問事項・回答の内容を再編集し、熊本大会以降の質問事項・回答も編集しました。



2. ICT教材

DVD1 <DVDプレーヤー用>

<<映像DVD>>（一部音声あり）

「1級指定調理2作品の材料・作り方・失敗例」

- ・かつらむき
- ・カスタードプディング

「3級指定調理2作品の材料・作り方・失敗例」

- ・ハンバーグステーキ 付け合わせ パセリ
- ・豚肉と野菜の炒め物

「4級実技試験の実施方法」

- ・切り方・計量・基礎知識

DVD2 <パソコンデータ用>

<<教材用データ>>

「(愛知大会)1級献立例および写真、使用材料一覧」

「(愛知大会)2級献立例および写真、使用材料一覧」

「1級指定調理2作品の材料・作り方・失敗例」

- ・かつらむき
- ・カスタードプディング

「3級指定調理2作品の材料・作り方・失敗例」

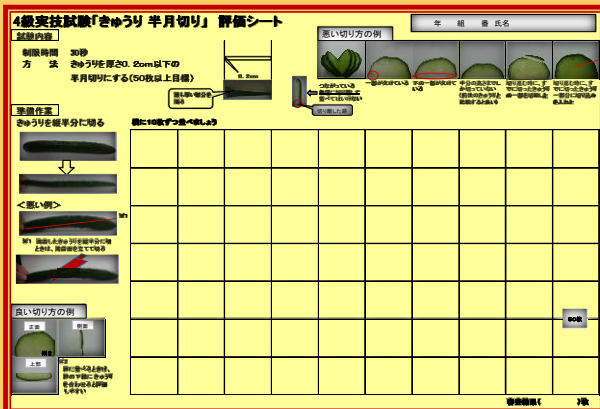
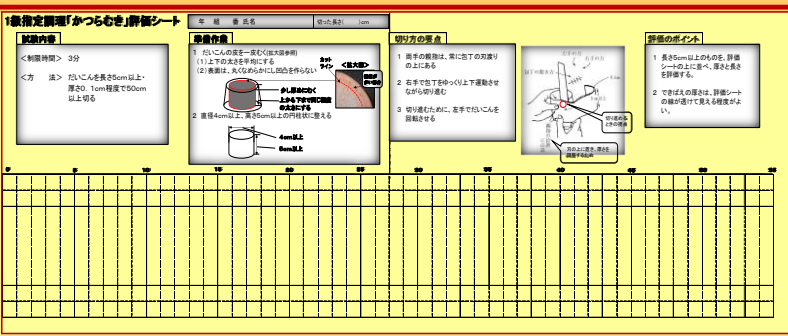
- ・ハンバーグステーキ 付け合わせ パセリ
- ・豚肉と野菜の炒め物

「4級実技試験の実施方法」

- ・切り方・計量・基礎知識

「学習教材資料」

- ・1級かつらむき評価シート
- ・4級きゅうりの半月切り評価シート



発行所：公益財団法人 全国高等学校家庭科教育振興会

全国高等学校家庭科技術検定委員会

全国高等学校家庭科被服製作技術検定・食物調理技術検定研究大会愛知県実行委員会