

# 大会資料（技術検定資料）の販売について

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大会実行委員会

平成31～33年度の検定実施において使用する冊子です。実施校は必ず購入してください。裏面が申し込み用紙になっております。申込は今回のみです。申し込み忘れが無いようお願いいたします。（検定に初めて取り組む予定の方も申し込むことができます）

申込先・・・各都道府県の検定代表理事校

申込締切・・・各都道府県の検定代表理事校へお問い合わせ下さい。

## ◎被服製作資料・・・1セット ￥2,200

### ◆被服製作資料◆

＜内容＞

#### I 被服製作の基礎

被服製作に必要な用具や基礎縫いなど、イラスト入りで、分かりやすく解説しています。

#### II 基礎縫い（4級）

#### III アウターパンツの製作（3級）

#### IV シャツ・ブラウスの製作（洋服2級）

上記内容のデザイン別の製作方法も、分かりやすく解説しています。（ジャケットも同様）

#### V じんべいの製作（和服2級）

#### VI ジャケットの製作（洋服1級）

#### VII ひとえ長着の製作（和服1級）

### ◆被服製作質疑応答集◆

これまでに寄せられた質問事項を精選し、級別・項目別にわかりやすくまとめてあります。

全級にわたって知っておきたい内容や、各級毎に注意して指導したい内容です。指導の前に必ず目を通してください。

## ◎食物調理資料・・・1セット ￥2,200

### ◆食物調理資料・質疑応答集◆

#### 食物調理資料

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

### ◆DVD◆

＜映像内容＞

1級指定調理2種の材料・作り方・失敗例

- ・だいこんのかつらむき・カスタードプディング

3級指定調理2種の材料・作り方・失敗例

- ・ハンバーグ ・豚肉と野菜の炒め物

4級検定の実施方法・失敗例

- ・きゅうりの半月切り ・計量 ・基礎知識

＜教材用データ＞

1・3級指定調理の作り方、4級検定の進め方  
（パワーポイント）

愛知大会2級・1級献立表（Excel）

1級（かつらむき）・4級（きゅうりの半月切り）

学習教材（Excel）

愛知大会2級・1級献立例（写真）



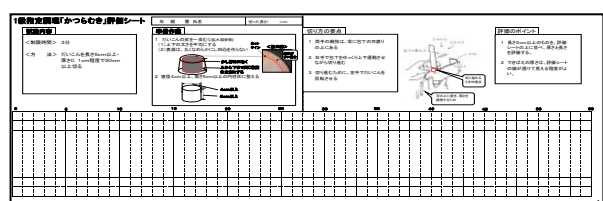
2級 弁当献立



1級 洋風献立



きゅうり評価シート



かつらむき評価シート

大会HPでは、大会資料に関してさらに詳しい内容でご案内しております。

URL: <http://www.yutakagaoka-h.aichi-c.ed.jp>