

4 級 検 定 問 題

〔問題1〕

制限時間 30秒

与えられたきゅうりを検定委員の合図によって、厚さ0.2 cm以下の半月切りにしなさい。

正しく切った枚数	学 年	組	番 号	氏 名
枚				

き り と り 線

〔問題2〕

制限時間 2分

検定委員の合図に従って、次の計量をしなさい。

- (1) 砂糖（上白糖）大さじ $\frac{1}{2}$ 杯をはかりなさい。
- (2) 水100mlを計量カップではかりなさい。

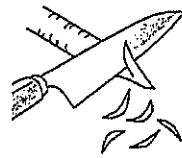
学 年	組	番 号	氏 名

き り と り 線

〔問題3〕

制限時間 8分

- 1. 次の各問いに答えなさい。
 - (1) 砂糖（上白糖）大さじ $\frac{1}{2}$ 杯の重量は何gですか。
 - (2) 水100mlは計量カップで何杯ですか。
- 2. 精白米200gを普通の硬さに炊飯するときの水の重量を選びなさい。
ア 250g イ 300g ウ 350g
- 3. 右図について(1)、(2)の問いに答えなさい。
 - (1) 図の切り方の名称を選びなさい。
ア せん切り イ 乱切り ウ ささがき
 - (2) 図の切り方に適する調理を選びなさい。
ア 五目炊き込み飯のごぼう
イ マセドアンサラダのにんじん
ウ ハンバーグステーキの玉ねぎ



1	(1)	g
	(2)	杯

2	
---	--

3	(1)	
	(2)	

- 4. さやえんどうをゆでる場合、最も適するものを選びなさい。
ア 水から入れ、ふたをしてゆでる
イ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしてゆでる
ウ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしないでゆでる
- 5. こんぶでだし汁をとる場合、最も適するものを選びなさい。
ア 水から入れて、沸騰後2～3分煮て火を止める
イ 水から入れて、沸騰直前にとり出す
ウ 沸騰直前に入れて、沸騰したら火を止める

4	
---	--

5	
---	--

- 6. ビタミンを最も多く含む食品を選びなさい。
ア 砂糖 イ 牛乳 ウ いちご エ 豚肉

6	
---	--

- 7. 右図について(1)、(2)の問いに答えなさい。
 - (1) 図の調理器具の名称を選びなさい。
ア 卵焼き器 イ 穴あき玉じゃくし
ウ 泡だて器 エ おろし金
 - (2) 図の調理器具を使う料理を選びなさい。
ア 豚肉のしょうが焼き
イ ほうれん草のごまあえ
ウ かきたま汁
エ にんじんのグラッセ



7	(1)	
	(2)	

合計得点	学 年	組	番 号	氏 名

4 級 検 定 問 題

〔問題1〕

制限時間 30秒

与えられたきゅうりを検定委員の合図によって、厚さ0.2 cm以下の半月切りにしなさい。

正しく切った枚数	学 年	組	番 号	氏 名
枚				

き り と り 線

〔問題2〕

制限時間 2分

検定委員の合図に従って、次の計量をしなさい。

- (1) 塩（食塩）小さじ $1\frac{1}{2}$ 杯をはかりなさい。
- (2) 水200mlを計量カップではかりなさい。

学 年	組	番 号	氏 名

き り と り 線

〔問題3〕

制限時間 8分

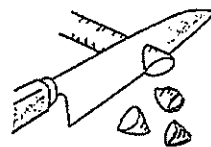
- 1. 次の各問いに答えなさい。
 - (1) 塩（食塩）小さじ $1\frac{1}{2}$ 杯の重量は何gですか。
 - (2) 水200mlは計量カップで何杯ですか。

1	(1)	g
	(2)	杯

- 2. 精白米400gを普通の硬さに炊飯するときの水の重量を選びなさい。
ア 400g イ 450g ウ 600g

2	
---	--

- 3. 右図について(1), (2)の問いに答えなさい。
 - (1) 図の切り方の名称を選びなさい。
ア 乱切り イ いちょう切り ウ みじん切り
 - (2) 図の切り方に適する調理を選びなさい。
ア ハンバーグステーキの玉ねぎ
イ 肉じゃがのにんじん
ウ 涼拌絲のきゅうり



3	(1)	
	(2)	

- 4. ほうれん草をゆでる場合、最も適するものを選びなさい。
ア 水から入れ、ふたをしてゆでる
イ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしてゆでる
ウ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしないでゆでる

4	
---	--

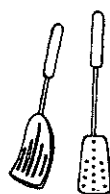
- 5. 煮干しでだし汁をとる場合、最も適するものを選びなさい。
ア 水から入れて、沸騰後2～3分煮て火を止める
イ 水から入れて、沸騰直前にとり出す
ウ 沸騰直前に入れて、沸騰したら火を止める

5	
---	--

- 6. 脂質を最も多く含む食品を選びなさい。
ア ひじき イ トマト ウ バター エ 精白米

6	
---	--

- 7. 右図について(1), (2)の問いに答えなさい。
 - (1) 図の調理器具の名称を選びなさい。
ア 中華なべ イ 玉じゃくし
ウ すり鉢 エ フライ返し
 - (2) 図の調理器具を使う料理を選びなさい。
ア ほうれん草のごまあえ
イ 魚のムニエル
ウ 果汁かん
エ きゅうりとわかめの酢の物



7	(1)	
	(2)	

合計得点	学 年	組	番 号	氏 名

4 級 検 定 問 題

〔問題1〕

制限時間 30秒

与えられたきゅうりを検定委員の合図によって、厚さ0.2 cm以下の半月切りにしなさい。

正しく切った枚数	学 年	組	番 号	氏 名
枚				

き り と り 線

〔問題2〕

制限時間 2分

検定委員の合図に従って、次の計量をしなさい。

- (1) 塩（食塩）大さじ $1\frac{1}{2}$ 杯をはかりなさい。
- (2) 水100mlを計量カップではかりなさい。

学 年	組	番 号	氏 名

き り と り 線

〔問題3〕

制限時間 8分

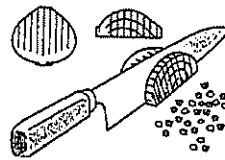
1. 次の各問いに答えなさい。
 - (1) 塩（食塩）大さじ $1\frac{1}{2}$ 杯の重量は何gですか。
 - (2) 水100mlは計量カップで何杯ですか。

1	(1)	g
	(2)	杯

2. 精白米300 gを普通の硬さに炊飯するときの水の重量を選びなさい。
ア 350 g イ 400 g ウ 450 g

2	
---	--

3. 右図について(1), (2)の問いに答えなさい。
 - (1) 図の切り方の名称を選びなさい。
ア みじん切り イ 乱切り ウ せん切り
 - (2) 図の切り方に適する調理を選びなさい。
ア みそ汁の豆腐
イ きんぴらごぼう
ウ ハンバーグステーキの玉ねぎ



3	(1)	
	(2)	

4. 小松菜をゆでる場合、最も適するものを選びなさい。
ア 水から入れ、ふたをしてゆでる
イ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしてゆでる
ウ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしないでゆでる

4	
---	--

5. かつおぶしでだし汁をとる場合、最も適するものを選びなさい。
ア 水から入れて、沸騰後2～3分煮て火を止める
イ 水から入れて、沸騰直前にとり出す
ウ 沸騰直前に入れて、沸騰したら火を止める

5	
---	--

6. 炭水化物を最も多く含む食品を選びなさい。
ア 精白米 イ ひじき ウ トマト エ 牛肉

6	
---	--

7. 右図について(1), (2)の問いに答えなさい。

- (1) 図の調理器具の名称を選びなさい。
ア 中華なべ イ バット
ウ すり鉢 エ さいばし
- (2) 図の調理器具を使う料理を選びなさい。
ア 粉ふきいも
イ きゅうりとわかめの酢の物
ウ 豚肉のしょうが焼き
エ にんじんのごまあえ



7	(1)	
	(2)	

合 計 得 点	学 年	組	番 号	氏 名

4 級 検 定 問 題

〔問題1〕

制限時間 30秒

与えられたきゅうりを検定委員の合図によって、厚さ0.2 cm以下の半月切りにしなさい。

正しく切った枚数	学 年	組	番 号	氏 名
枚				

き り と り 線

〔問題2〕

制限時間 2分

検定委員の合図に従って、次の計量をしなさい。

- (1) 砂糖（上白糖）小さじ $\frac{1}{2}$ 杯をはかりなさい。
- (2) 水150mlを計量カップではかりなさい。

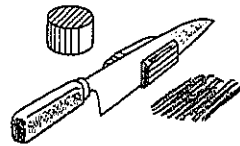
学 年	組	番 号	氏 名

き り と り 線

〔問題3〕

制限時間 8分

1. 次の各問いに答えなさい。
 - (1) 砂糖（上白糖）小さじ $\frac{1}{2}$ 杯の重量は何gですか。
 - (2) 水150mlは計量カップで何杯ですか。
2. 精白米100gを普通の硬さに炊飯するときの水の重量を選びなさい。
ア 150g イ 200g ウ 250g
3. 右図について(1), (2)の問いに答えなさい。
 - (1) 図の切り方の名称を選びなさい。
ア いちょう切り イ さいの目切り ウ せん切り
 - (2) 図の切り方に適する調理を選びなさい。
ア 大学いも
イ さつま汁の大根
ウ 涼拌絲のきゅうり
4. ブロッコリーをゆでる場合、最も適するものを選びなさい。
ア 水から入れ、ふたをしてゆでる
イ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしてゆでる
ウ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしないでゆでる
5. こんぶでだし汁をとる場合、最も適するものを選びなさい。
ア 水から入れて、沸騰後2～3分煮て火を止める
イ 水から入れて、沸騰直前にとり出す
ウ 沸騰直前に入れて、沸騰したら火を止める
6. 無機質を最も多く含む食品を選びなさい。
ア 豚肉 イ 牛乳 ウ バター エ いちご



1	(1)	g
	(2)	杯

2	
---	--

3	(1)	
	(2)	

4	
---	--

5	
---	--

6	
---	--

7	(1)	
	(2)	

7. 右図について(1), (2)の問いに答えなさい。
 - (1) 図の調理器具の名称を選びなさい。
ア 泡立て器 イ おろし金
ウ しゃもじ エ フライ返し
 - (2) 図の調理器具を使う料理を選びなさい。
ア ほうれん草のごま和え
イ かきたま汁
ウ スポンジケーキ
エ ハンバーグステーキ



合計得点	学 年	組	番 号	氏 名

第49回 全国高等学校家庭科食物調理技術検定（2019年度）

4 級 検 定 問 題

〔問題1〕

制限時間 30秒

与えられたきゅうりを検定委員の合図によって、厚さ0.2 cm以下の半月切りにしなさい。

正しく切った枚数	学 年	組	番 号	名 前
枚				

き り と り 線

〔問題2〕

制限時間 2分

検定委員の合図に従って、次の計量をしなさい。

- (1) 砂糖（上白糖）大さじ $\frac{1}{2}$ 杯をはかりなさい。
- (2) 水150mLを計量カップではかりなさい。

学 年	組	番 号	名 前

き り と り 線

〔問題3〕

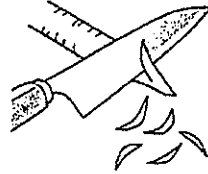
制限時間 8分

1. 次の各問いに答えなさい。
 - (1) 砂糖（上白糖）大さじ $\frac{1}{2}$ 杯の重量は何gですか。
 - (2) 水150mLは計量カップで何杯ですか。
2. 精白米200gを普通の硬さに炊飯するときの水の重量を選びなさい。
ア 250g イ 300g ウ 350g

1	(1)	g
	(2)	杯

2	
---	--

3. 右図について(1), (2)の問いに答えなさい。
 - (1) 図の切り方の名称を選びなさい。
ア せん切り イ 乱切り ウ ささがき
 - (2) 図の切り方に適する調理を選びなさい。
ア きんぴらごぼうのごぼう
イ マセドアンサラダのにんじん
ウ 大学いものさつまいも



3	(1)	
	(2)	

4. さやいんげんをゆでる場合、最も適するものを選びなさい。
ア 水から入れ、ふたをしてゆでる
イ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしてゆでる
ウ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしないでゆでる

4	
---	--

5. 煮干しでだし汁をとる場合、最も適するものを選びなさい。
ア 水から入れて、沸騰後2～3分煮て火を止める
イ 水から入れて、沸騰直前にとり出す
ウ 沸騰直前に入れて、沸騰したら火を止める

5	
---	--

6. たんぱく質を最も多く含む食品を選びなさい。
ア ジャガイモ イ バター ウ いちご エ 鶏肉

6	
---	--

7. 右図について(1), (2)の問いに答えなさい。
 - (1) 図の調理器具の名称を選びなさい。
ア すり鉢 イ 穴あき玉じゃくし
ウ 泡立て器 エ さいばし
 - (2) 図の調理器具を使う料理を選びなさい。
ア ハンバーグステーキ
イ 野菜炒め
ウ かき玉汁
エ にんじんのグラッセ



7	(1)	
	(2)	

合計得点	学 年	組	番 号	名 前

4 級 検 定 問 題

〔問題1〕

制限時間 30秒

与えられたきゅうりを検定委員の合図によって、厚さ0.2 cm以下の半月切りにしなさい。

正しく切った枚数	学 年	組	番 号	名 前
枚				

き り と り 線

〔問題2〕

制限時間 2分

検定委員の合図に従って、次の計量をしなさい。

- (1) 塩 (食塩) 小さじ $1\frac{1}{2}$ 杯をはかりなさい。
- (2) 水100mLを計量カップではかりなさい。

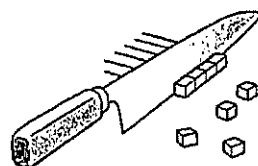
学 年	組	番 号	名 前

き り と り 線

〔問題3〕

制限時間 8分

- 1. 次の各問いに答えなさい。
 - (1) 塩 (食塩) 小さじ $1\frac{1}{2}$ 杯の重量は何gですか。
 - (2) 水100mLは計量カップで何杯ですか。
- 2. 精白米400gを普通の硬さに炊飯するときの水の重量を選びなさい。
ア 400g イ 450g ウ 600g
- 3. 右図について(1), (2)の問いに答えなさい。
 - (1) 図の切り方の名称を選びなさい。
ア 小口切り イ さいの目切り ウ せん切り
 - (2) 図の切り方に適する調理を選びなさい。
ア ハンバーグステーキの玉ねぎ
イ 涼拌絲のきゅうり
ウ マセドアンサラダのにんじん



1	(1)	g
	(2)	杯

2	
---	--

3	(1)	
	(2)	

- 4. ほうれん草をゆでる場合、最も適するものを選びなさい。
 - ア 水から入れ、ふたをしてゆでる
 - イ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしてゆでる
 - ウ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしないでゆでる

4	
---	--

- 5. かつおぶしでだし汁をとる場合、最も適するものを選びなさい。
 - ア 水から入れて、沸騰後2~3分煮て火を止める
 - イ 水から入れて、沸騰直前にとり出す
 - ウ 沸騰直前に入れて、沸騰したら火を止める

5	
---	--

- 6. ビタミンを最も多く含む食品を選びなさい。
ア トマト イ あじ ウ ラード エ 牛乳

6	
---	--

- 7. 右図について(1), (2)の問いに答えなさい。



- (1) 図の調理器具の名称を選びなさい。
 - ア 卵焼き器 イ バット
 - ウ フライ返し エ 中華なべ
- (2) 図の調理器具を使う料理を選びなさい。
 - ア 鶏肉と野菜の煮物
 - イ 豚肉と野菜の炒め物
 - ウ 果汁かん
 - エ 魚のムニエル

7	(1)	
	(2)	

合計得点	学 年	組	番 号	名 前