

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。

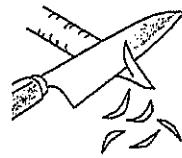
学 年	組	番 号	氏 名

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
- 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
- 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
- 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



1	(1)	g
	(2)	杯

2	
---	--

3	(1)	
	(2)	

4	
---	--

5	
---	--

6	
---	--

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

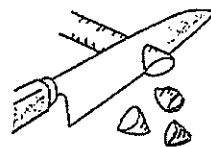
1. 次の各問いに答えなさい。
 (1) 塩（食塩）小さじ $1\frac{1}{2}$ 杯の重量は何gですか。
 (2) 水200mlは計量カップで何杯ですか。

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	
---	--

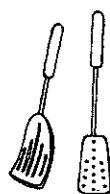
5. 煮干しでだし汁をとる場合、最も適するものを選びなさい。
 ア 水から入れて、沸騰後2～3分煮て火を止める
 イ 水から入れて、沸騰直前にとり出す
 ウ 沸騰直前に入れて、沸騰したら火を止める

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

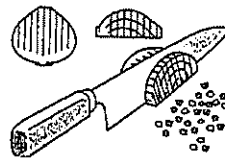
- 1. 次の各問いに答えなさい。
 - (1) 塩（食塩）大さじ $1\frac{1}{2}$ 杯の重量は何gですか。
 - (2) 水100mlは計量カップで何杯ですか。

1	(1)	g
	(2)	杯

- 2. 精白米300g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 350g イ 400g ウ 450g

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。

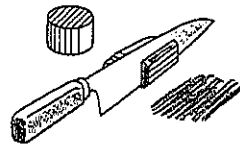
学 年	組	番 号	氏 名

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〕

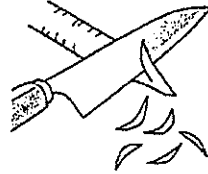
制限時間 8分

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。

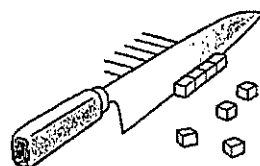
学 年	組	番 号	名 前

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
- 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



1	(1)	g
	(2)	杯

2	
---	--

3	(1)	
	(2)	

4	
---	--

5	
---	--

6	
---	--

7	(1)	
	(2)	

- 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
- 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

- 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



合計得点	学 年	組	番 号	名 前

第51回 全国高等学校家庭科食物調理技術検定（令和2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

監督者の合図に従って、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50mL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50mLは計量カップで何杯ですか。

1	(1)	g
	(2)	杯

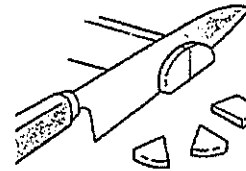
2. 精白米300gを普通の硬さに炊飯するときの水の重量を選びなさい。

- 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 小口切り イ いちょう切り ウ 乱切り
 (2) 図の切り方に適する調理を選びなさい。
 ア さつまいのだいこん
 イ 涼拌絲のきゅうり
 ウ マセドアンサラダのにんじん



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（一番だし）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. 無機質を最も多く含む食品を選びなさい。

- ア 豚肉 イ バター ウ いちご 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 しゃもじ イ おろし金
 ウ 泡立て器 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 にんじんのグラッセ
 イ ハンバーグステーキ
 ウ スポンジケーキ
 エ ほうれん草のごま和え



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

監督者の合図に従って、次の計量をしなさい。

- (1) 砂糖（上白糖）大さじ $1\frac{1}{2}$ 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

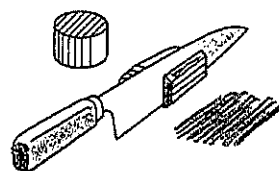
- 1. 次の各問いに答えなさい。
 - (1) 砂糖（上白糖）大さじ $1\frac{1}{2}$ 杯の重量は何gですか。
 - (2) 水150mLは計量カップで何杯ですか。

1	(1)	g
	(2)	杯

- 2. 精白米100 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 100 g イ 150 g ウ 200 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 小口切り イ くし形切り 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 みそ汁の豆腐



3	(1)	
	(2)	

- 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

4	
---	--

- 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

5	
---	--

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

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 すり鉢
ウ さいばし エ 中華なべ
 - (2) 図の調理器具を使う料理を選びなさい。
ア ほうれん草のごま和え
イ 粉ふきいも
ウ 果汁かん
エ 豚肉のしょうが焼き



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

監督者の合図に従って、次の計量をしなさい。計量したものは、計量器に入れたまま置きなさい。

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

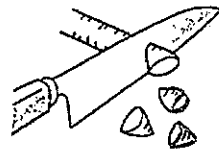
学 年	組	番 号	名 前

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 $1\frac{1}{2}$ 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 200g イ 300g ウ 400g
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 くし形切り ウ 乱切り
 (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 すまし汁の豆腐
 ウ 肉じゃがのにんじん
4. ほうれんそうをゆでる場合、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



1	(1)	g
	(2)	杯

2	
---	--

3	(1)	
	(2)	

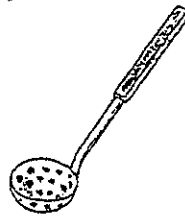
4	
---	--

5	
---	--

6. 脂質を最も多く含む食品を選びなさい。
 ア ラード イ 牛肉 ウ 精白米 エ きゅうり

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 泡立て器
 ウ すりこぎ エ 穴あき玉じゃくし
 (2) 図の調理器具を使う料理を選びなさい。



7	(1)	
	(2)	

- ア かきたま汁
 イ 粉ふきいも
 ウ 果汁かん
 エ ほうれんそうのごま和え

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

監督者の合図に従って、次の計量をしなさい。計量したものは、計量器に入れたまま置きなさい。

- (1) 塩（食塩）小さじ $1\frac{1}{2}$ 杯をはかりなさい。
 (2) 水50mLを計量カップではかりなさい。

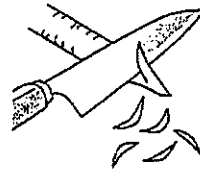
学 年	組	番 号	名 前

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50mLは計量カップで何杯ですか。
 2. 精白米300g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 ささがき イ そぎ切り ウ 乱切り
 (2) 図の切り方に適する調理を選びなさい。
 ア 親子どんぶりの鶏肉
 イ 肉じゃがのにんじん
 ウ 五目炊き込み飯のごぼう



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、ふたをしないでゆでる
 ウ 塩を加えた熱湯に入れ、ふたをしてゆでる
 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、沸騰直前にとり出す
 イ 水から入れて、沸騰後2～3分煮て火を止める
 ウ 沸騰直前に入れて、沸騰したら火を止める

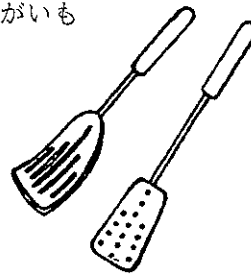
4	
---	--

5	
---	--

6. たんぱく質を最も多く含む食品を選びなさい。
 ア 豚肉 イ バター ウ いちご エ じゃがいも

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 シャもじ イ おろし金
 ウ 泡立て器 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 にんじんのグラッセ
 イ ハンバーグステーキ
 ウ スポンジケーキ
 エ ほうれんそうのごま和え



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

監督者の合図に従って、次の計量をしなさい。計量したものは、計量器に入れたまま置きなさい。

- (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。

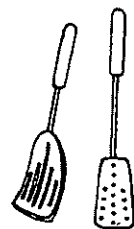
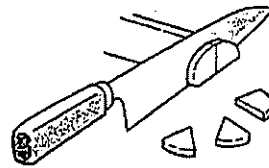
学 年	組	番 号	名 前

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300g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 せん切り イ いちょう切り ウ ささがき
 (2) 図の切り方に適する調理を選びなさい。
 ア さつま汁のだいこん
 イ コールスローサラダのキャベツ
 ウ 五目たきこみ飯のごぼう
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. 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
6. 無機質（ミネラル）を最も多く含む食品を選びなさい。
 ア 豚肉 イ バター ウ いちご エ 牛乳
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 片手なべ
 ウ フライ返し エ 泡立て器
 (2) 図の調理器具を使う料理を選びなさい。
 ア にんじんのグラッセ
 イ ハンバーグステーキ
 ウ スポンジケーキ
 エ ほうれんそうのごま和え



1	(1)	g
	(2)	杯

2	
---	--

3	(1)	
	(2)	

4	
---	--

5	
---	--

6	
---	--

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

監督者の合図に従って、次の計量をしなさい。計量したものは、計量器に入れたまま置きなさい。

- (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。

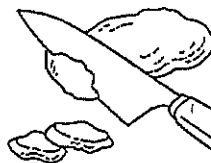
学 年	組	番 号	名 前

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200mL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 100g イ 150g ウ 200g
- 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 みじん切り ウ そぎ切り
 - (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 親子どんぶりの鶏肉
ウ みそ汁の豆腐
- 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
- 5. かつおぶし（一番だし）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



1	(1)	g
	(2)	杯

2	
---	--

3	(1)	
	(2)	

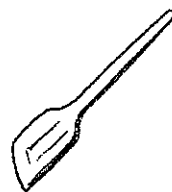
4	
---	--

5	
---	--

6	
---	--

7	(1)	
	(2)	

- 6. ビタミンを最も多く含む食品を選びなさい。
ア いちご イ 牛肉 ウ 精白米 エ ラード



- 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 すり鉢
ウ さいばし エ ゴムべら
 - (2) 図の調理器具を使う料理を選びなさい。
ア にんじんのグラッセ
イ 粉ふきいも
ウ スポンジケーキ
エ 豚肉のしょうが焼き

合計得点	学 年	組	番 号	名 前