

第5回家事チャレンジ検定問題

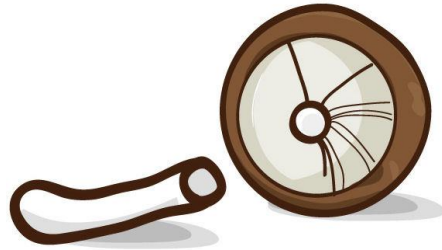
第1問 料理

料理の本に「しいたけは石づきをとって使いましょう」と書いてありました。
しいたけの石づきをとった状態として正しいのはどれでしょう？

選択肢1



選択肢2



選択肢3



第2問 料理

「塩 少々」と「塩 ひとつまみ」はどちらの方が塩の量が多いでしょうか？

選択肢1

塩 少々

選択肢2

塩 ひとつまみ

選択肢3

どちらも同じ

第3問 料理

魚を焼く前にふり塩をします。この場合の塩の量はどれですか？

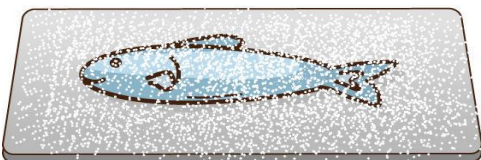
選択肢1



選択肢2



選択肢3

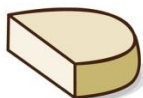


第4問 料理

レシピに「しょうが1かけ」と書いてあった場合、どれくらいの大きさを用意すればよいでしょうか？

選択肢1

約5グラム



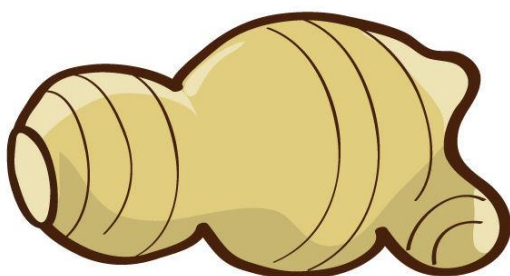
選択肢2

約10グラム



選択肢3

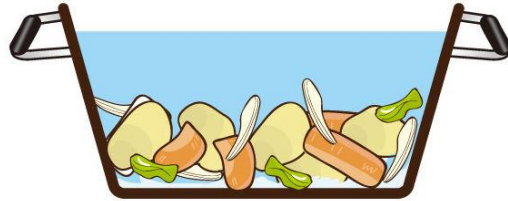
中くらいのしょうがのこぶ1つ分



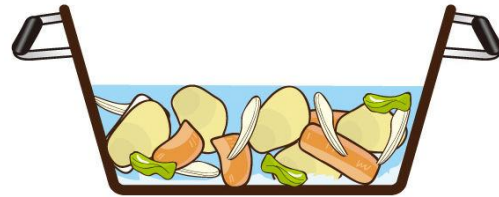
第5問 料理

煮物を作ります。そのときの水加減は「ひたひた」です。
「ひたひたの水」を表しているのはどれですか？

選択肢1



選択肢2



選択肢3



第6問 料理

スーパーで買ってきた茄子は、どのように保存すると長持ちするでしょう。

選択肢1

ビニールをとって冷蔵庫に入れる

選択肢2

新聞紙に包んで、風通しのよいところに置く

選択肢3

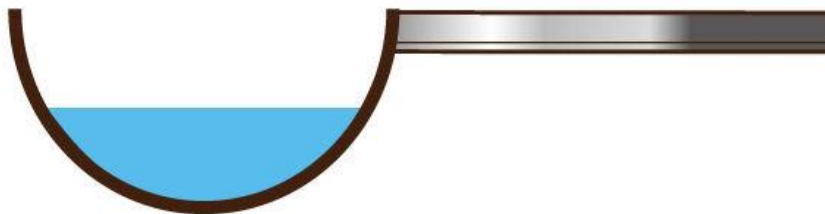
そのまま冷凍する

第7問 料理

料理の本に「しょうゆ 大さじ1/2」と書いてあります。
しょうゆ 大さじ1/2の計り方で正しいのはどれですか？

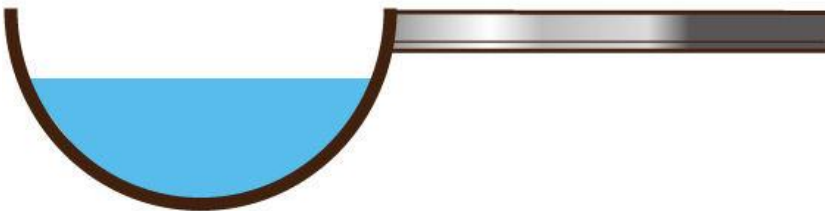
選択肢 1

大さじの半分の深さまで入れる



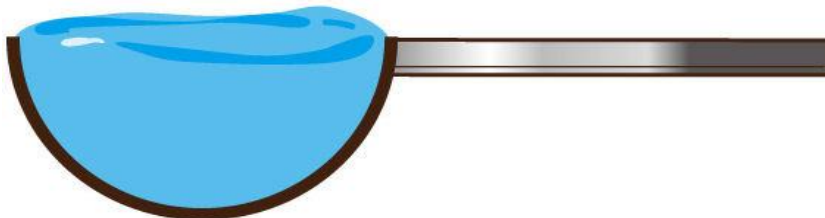
選択肢 2

大さじの6分目の深さまで入れる



選択肢 3

大さじからこぼれるぎりぎりまで入れる



第8問 料理

賞味期限と消費期限の説明で正しいものはどれでしょうか。

選択肢 1

賞味期限・・・おいしく食べられる期限
消費期限・・・安心して食べられる期限

選択肢 2

賞味期限・・・安心して食べられる期限
消費期限・・・おいしく食べられる期限

選択肢 3

賞味期限・・・加工食品を安心して食べられる期限
消費期限・・・加工食品以外の食品を安心して食べられる期限

第9問 料理

あさりのみそ汁を作ります。
スーパーで買ってきたあさりはどうしておくのがよいでしょう。

- | | |
|------|-------------------------------|
| 選択肢1 | パックに入れたまま冷蔵庫で保存し、使う直前に取り出す |
| 選択肢2 | パックから取り出して真水につけ、2時間以上置いてから、使う |
| 選択肢3 | パックから取り出して塩水につけ、2時間以上置いてから、使う |

第10問 料理

レシピに「肉の色が変わったら、調味料を入れます」と書いてあります。
「肉の色が変わる」とはどのような状態のことでしょうか？

- 選択肢1 (ほとんど赤いが、白くなったものがちらほらある)



- 選択肢2 (ほとんど白っぽくなっている)



- 選択肢3 (焦げ目がついたものが、ちらほらある)



第11問 料理

ゆで卵をゆでたら、殻にひびが入って中身が飛び出していました。
中身が飛び出ないようにゆでるにはどうすればいいでしょう。

- | | |
|------|------------------------|
| 選択肢1 | こまめに転がしながらゆでる |
| 選択肢2 | 沸騰したお湯に入れてゆでる |
| 選択肢3 | 冷蔵庫から出し20分経ってから、水からゆでる |

第12問 料理

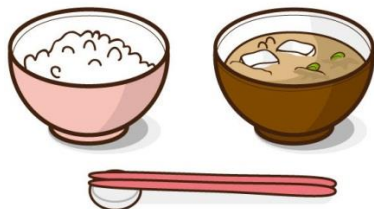
昨日の残り物を電子レンジで温めます。
そのままの容器で電子レンジに入れてはいけないのはどれでしょうか？

- | | |
|------|--|
| 選択肢1 | ご飯の入った陶器茶碗
 |
| 選択肢2 | グラタンの入った耐熱ガラス容器
 |
| 選択肢3 | おみそ汁の入ったおわん
 |

第13問 料理

朝ごはんにごはんとみそ汁を作りました。
どのように食卓に並べますか？

選択肢1



選択肢2

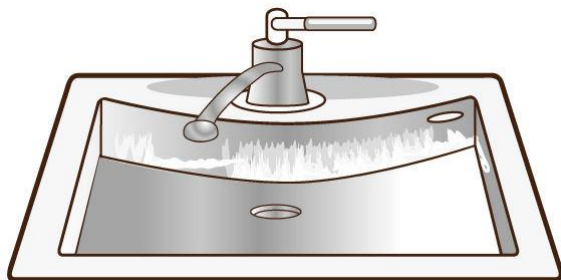


選択肢3



第14問 掃除

シンクは長い間掃除しないでくと、水垢で白っぽくなってきます。
水垢の原因はなんですか。



選択肢1

食器洗い洗剤の残留物

選択肢2

カビ

選択肢3

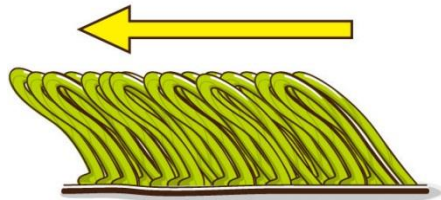
水道水に含まれる成分の残留物

第15問 掃除

じゅうたんに掃除機をかけます。ホコリがよく取れるのは、どの方向に動かしたときでしょうか。

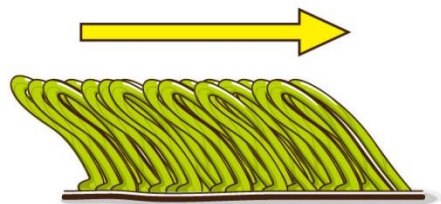
選択肢 1

じゅうたんの毛並と同じ方向に動かす



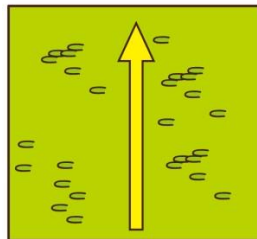
選択肢 2

じゅうたんの毛並と反対の方向に動かす



選択肢 3

じゅうたんの毛並と垂直の方向に動かす



第16問 洗濯

洗濯機で汚れをきちんと洗うために、1回に入れる洗濯物の量として、適当な量はどれでしょうか。

選択肢 1

洗濯機の規定量いっぱいまで

選択肢 2

洗濯機の規定量の8割まで

選択肢 3

洗濯機の規定量の6割まで

第17問 洗濯

飲食店で食事中に油はねが飛んで、シャツに付いてしまいました。
シミにしないように応急処置の方法として正しいのはどれでしょうか。

選択肢1 出されていたおしぼりを使って拭く

選択肢2 ハンカチを水で濡らして拭く

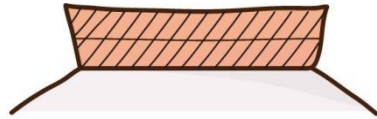
選択肢3 乾いたティッシュでつまむ

第18問 洗濯

ワイシャツにアイロンをかけます。
どの部分から一番最初にかけますか？

選択肢1

えり



選択肢2

みごろ



選択肢3

そで



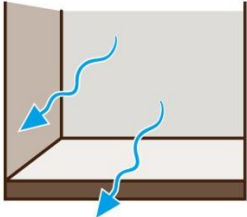
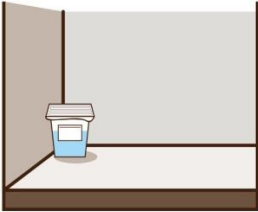
第19問 その他

食事の後、食器を洗います。
どの食器から洗うと効率がよいでしょうか。

選択肢1	1 汚れの少ない食器 2 油で汚れた食器
選択肢2	1 油で汚れた食器 2 汚れの少ない食器
選択肢3	油汚れの程度によらず、すべて水につけてから洗う

第20問 その他

押入れのカビ対策として、適当ではないのはどれでしょうか。

選択肢1	風通しをよくする 
選択肢2	除湿剤を奥の隅に置く 
選択肢3	押入れに隙間なく物を入れる 