

ワードでレシピを作っちゃおう

右の文章を使って、下のようなレシピを作りましょう。

ここで学ぶこと

1. ワードの起動
2. 名前を付けて保存する
3. ページ設定 (用紙の大きさ・余白)
4. 段落記号 の表示
5. 文字の装飾 (種類・サイズ・太字)
6. 表の挿入
7. 写真の挿入
8. 罫線で囲む

原文

納豆の天ぷら
 所要時間：30分
 経 費：100円以下
 磯の香りがして、納豆のねばねばもないので、お子様も納豆嫌いの大人も食べやすいです。ぜひ作ってみてください!!

1. 材料 (4人分)
 2. 作り方

- ① ボウルに卵を溶きほぐし、小麦粉と水を入れて天ぷらの衣を作る。
- ② 納豆は1パックごとにくるくるかき混ぜる。
- ③ ①のボウルに青のりと納豆を入れ、衣が全体になじむように混ぜる。
- ④ 油を180℃に熱して、大きなスプーンですくってこんがり色づくまで揚げる。
- ⑤ 納豆についていたタレをつけて食べる。天つゆでもOK。

《おいしく作るコツ》

- ※ 卵も水も冷蔵庫から出したばかりのものを使いましょう。油との温度差があった方がカラッと揚がります。
- ※ 衣は混ぜすぎるとカラッと揚がらないので、ダマダマが少し残るくらいで混ぜるのをやめましょう。

材料

納豆.....4パック
 わけぎの小口切り..大さじ3
 小麦粉.....100g
 水.....100cc
 卵.....1個
 サラダ油.....適量

納豆の天ぷら

所要時間：30分
 経 費：100円以下
 磯の香りがして、納豆のねばねばもないので、お子様も納豆嫌いの大人も食べやすいです。ぜひ作ってみてください!!

1. 材料 (4人分)

卵	4パック
わけぎ	大さじ3~4
小麦粉	100g
水	100cc
卵	1個
サラダ油	適量



2. 作り方

- ① ボウルに卵を溶きほぐし、小麦粉と水を入れて天ぷらの衣を作る。
- ② 納豆は1パックごとにくるくるかき混ぜる。
- ③ ①のボウルに青のりと納豆を入れ、衣が全体になじむように混ぜる。
- ④ 油を180℃に熱して、大きなスプーンですくってこんがり色づくまで揚げる。
- ⑤ 納豆についていたタレをつけて食べる。天つゆでもOK。

《おいしく作るコツ》

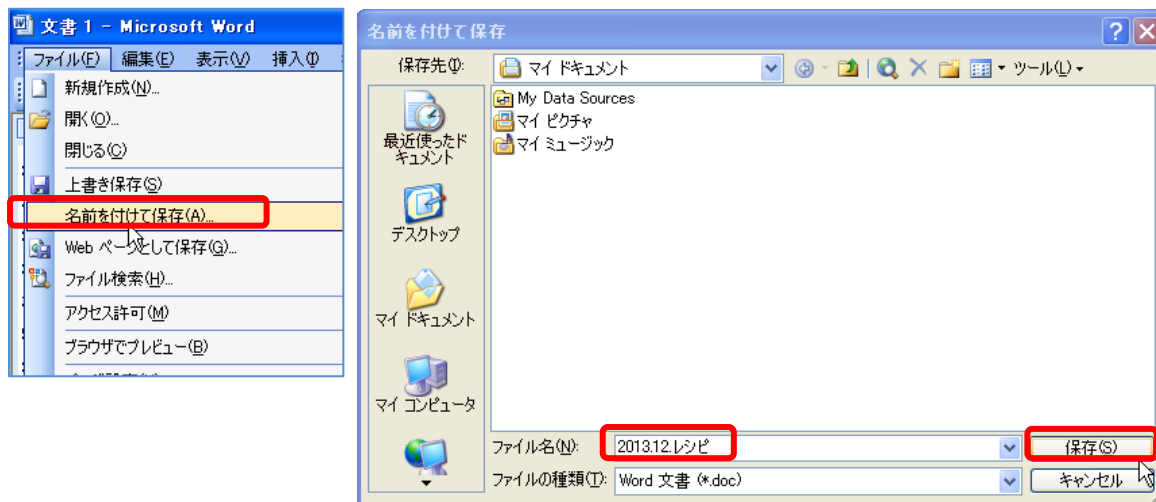
- ※ 卵も水も冷蔵庫から出したばかりのものを使いましょう。油との温度差があった方がカラッと揚がります。
- ※ 衣は混ぜすぎるとカラッと揚がらないので、ダマダマが少し残るくらいで混ぜるのをやめましょう。

1 ワードの起動

「レシピ原文」 をダブルクリックで開く。

2 名前を付けて保存

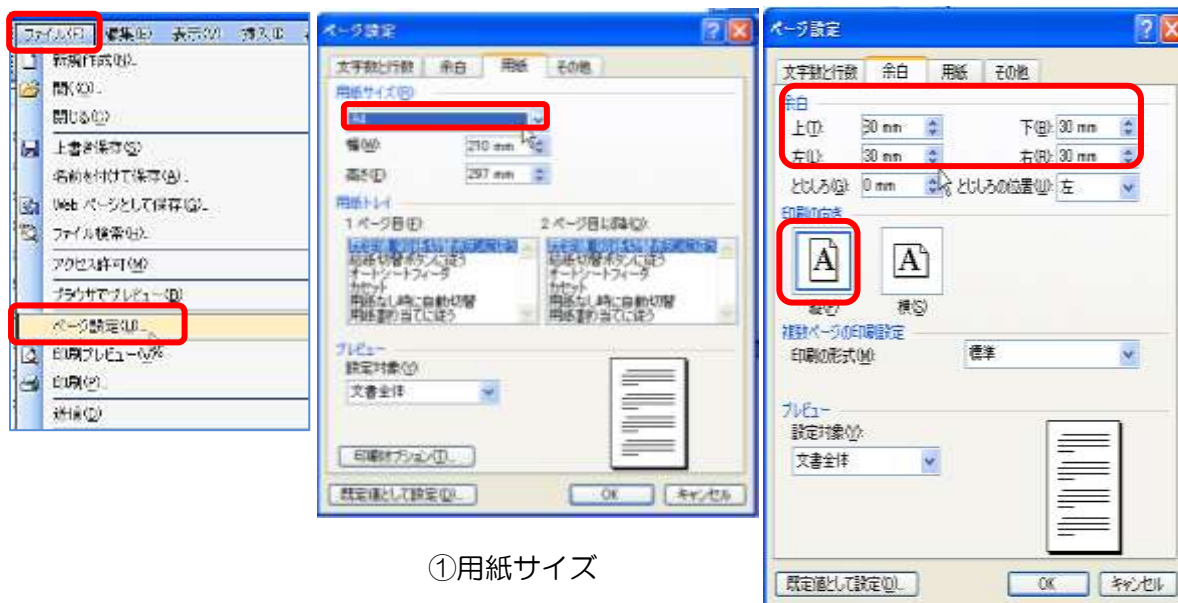
- ① 「ファイル」 タブをクリックし、「名前を付けて保存」をクリックする
- ② ファイル名に「2013. 12 レシピ」と入力し、保存をクリックする。
- ④ タイトルバーの名前が変わったことを確認する。



3 ページ設定

メニューバーの「ファイル」から、「ページ設定」をクリックして、ダイアログボックスを表示する。


- ① 用紙の設定 「用紙」タブをクリック。「A4」を選択する。
- ② 余白の設定 「余白」タブをクリック。「余白」は上下左右いずれも30mmとする。
- ③ 印刷方向 同じく「余白」タブの中の「印刷の向き」で「縦」を選択する。

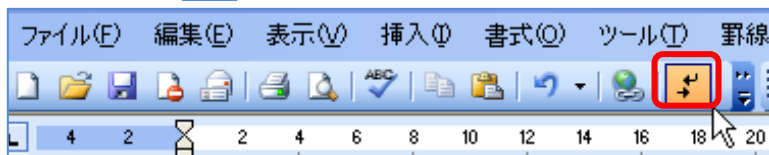


①用紙サイズ

②余白 ③印刷の向き

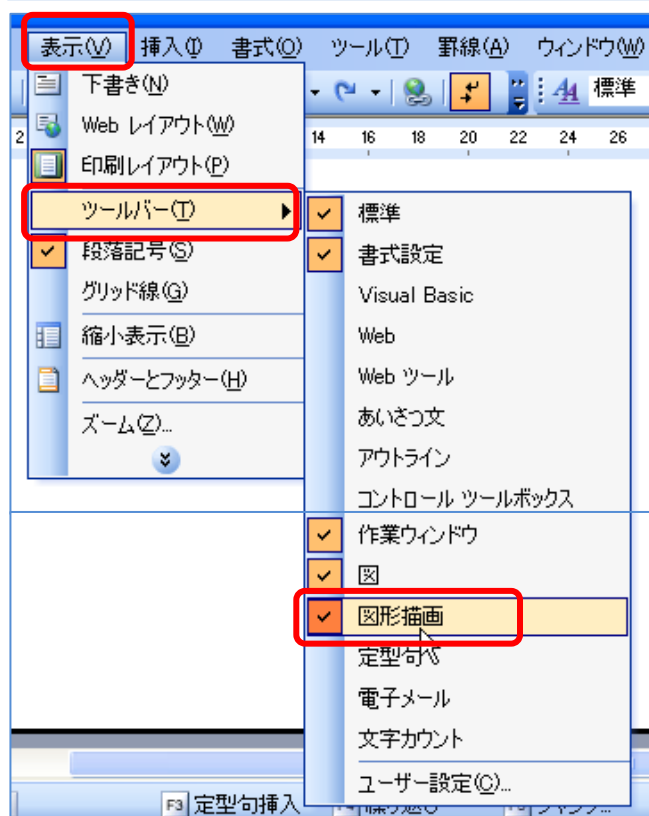
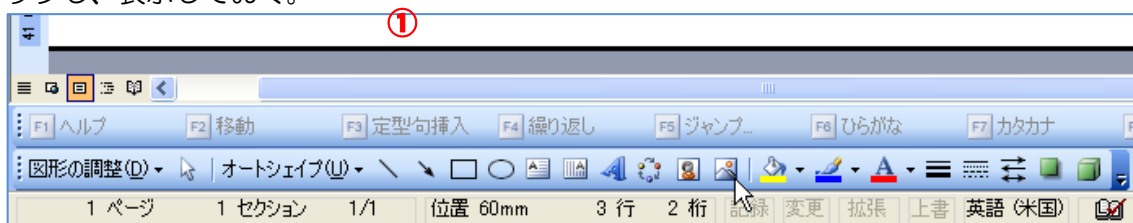
4 段落記号を表示する

ツールバーの  (編集記号の表示・非表示ボタン) をクリックする。



段落記号について。一般に、[Enter] キーで改行すると普通の改行マーク (↵) が出ますが、印刷はしません。[Shift] + [Enter] で改行すると「↓」の改行マークになります。前者は、そこで「段落が区切られる」ことを表します。後者は、「改行だけして段落は続く」ことを表します。ですから、「↓」の改行は、段落が続いているわけですから、改行後は「その段落の2行目以降」になるのです。

※ 画面左下に下図①のような「図形の調整」ツールバーが出ていない場合は、「表示」タブをクリックし、泥プダウンリストの中から、「ツールバー」→「図形描画」と選択してクリックし、表示しておく。




5 文字の装飾（種類・サイズ・太字）

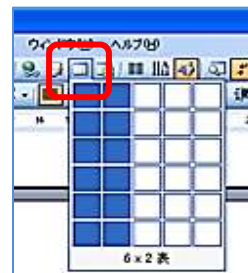
- ① 1行目「納豆の天ぷら」の文字を選択。
- ② フォントは、MSゴシック、サイズは18pt、太字（B）、文字の色は赤にする。



納豆の天ぷら


6 表の挿入

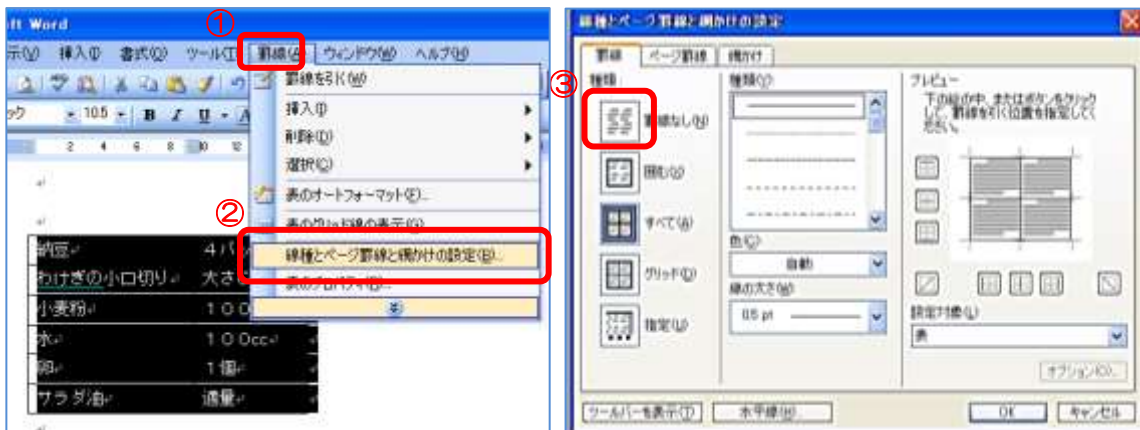
- ① 「1 材料（4人分）」の後にカーソルを置く。
- ② ツールバーの「表の挿入」ボタン  をクリック。マス目が表示されるので、作りたい表の分だけドラッグし、色が付いたらマウスボタンを離す。ここでは、2列6行の表を挿入する。
- ③ ②で挿入した表に、手順書1枚目の材料表から、下のように入力する。（フォント「HG丸ゴシック」サイズ「14p」）



納豆	4パック
わけぎの小口切り	大さじ3
小麦粉	100g
水	100cc
卵	1個
サラダ油	適量

- ③ 罫線を非表示にする。

最初に、表の左上の  をクリックして表全体を選択する。（表全体が黒くなる。）①
次に、ツールバーの「罫線」をクリック。ダウンドロップリストの中から「線種とページ罫線と網かけの設定」を選択。②表示されたダイアログボックスの「罫線なし」をクリックする③と罫線が非表示になる。



納豆	4パック
わけぎの小口切り	大さじ3
小麦粉	100g
水	100cc
卵	1個
サラダ油	適量

非表示




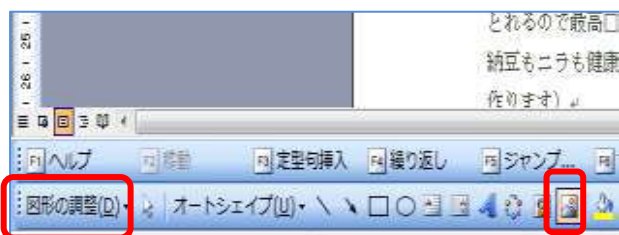
納豆	4パック
<u>わけぎ</u> の小口切り	大さじ3
小麦粉	100g
水	100cc
卵	1個
サラダ油	適量




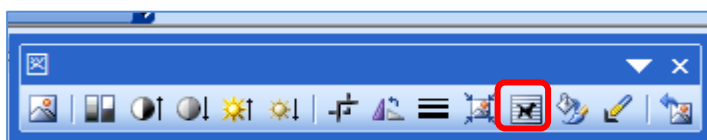
表を選択する時、**+**が消えることがあり、なかなかつかまえていくいですね。表の中から左上の**+**に迫っていくとつかまえやすいですよ。

7 写真の挿入

- ① 写真を入れたい場所にカーソルを置く。
- ② 「図形の調整」ツールバーの  をクリックし、写真のフォルダから「納豆の天ぷら」を選択して「挿入」をクリックする。



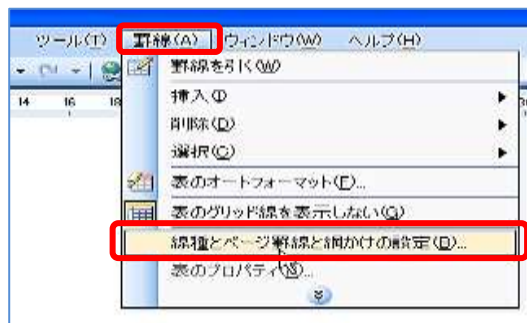
- ③ 写真を選択(写真の上でクリック)すると、「図ツール」が表示されるので、「文字列の折り返し」 をクリックして、「前面」を選択する。これで写真の移動が可能になる。



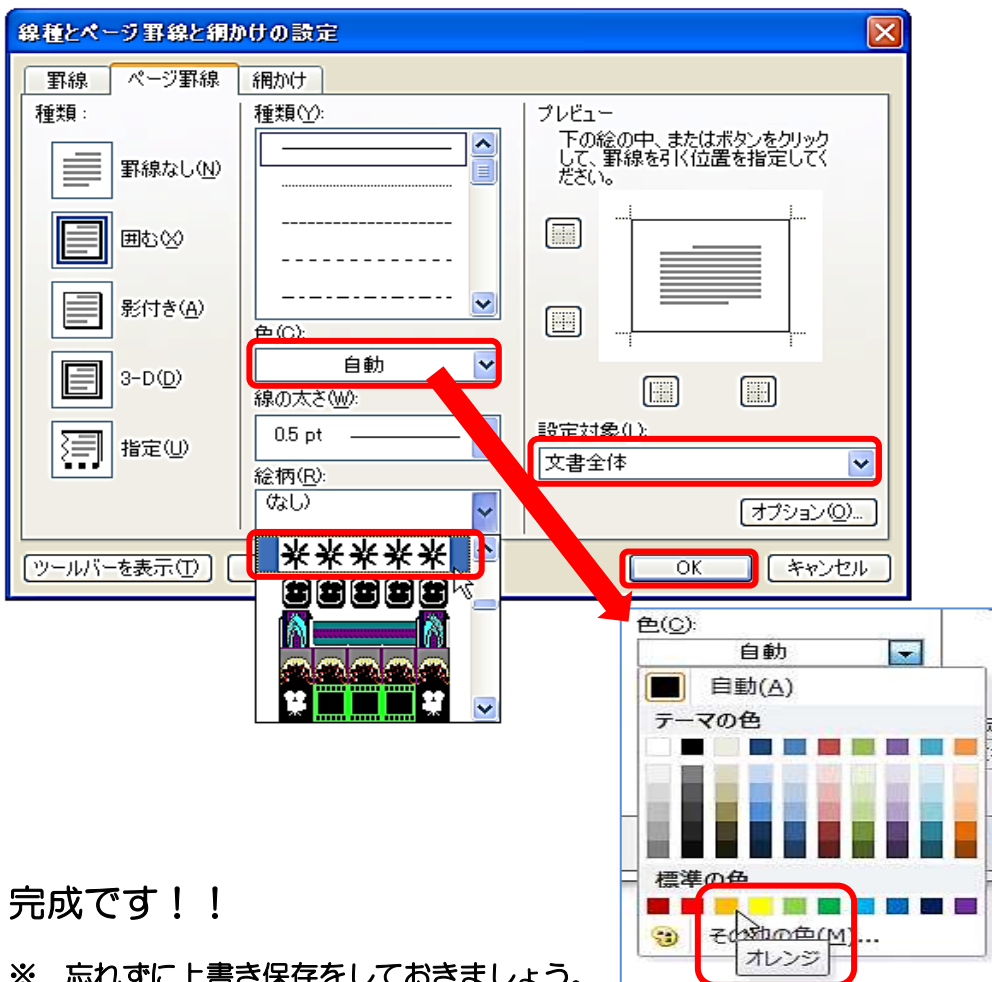
- ④ 写真の角にポインターを持っていき、双方向の黒い矢印が出たらドラッグして、大きさを調節する。
- ⑤ 写真の上にポインターを持っていき、移動の矢印が出たら、材料の右側に移動する。

9 罫線で囲む

- ① メニューバーの「罫線」をクリックする。
- ② 表示されたドロップダウンリストの中から、「線種とページ罫線と網掛けの設定」をクリックする。



- ③ 「線種とページ罫線と網掛けの設定」ダイアログボックスが表示されるので、「ページ罫線」タブをクリック。
- ④ 「囲む」をクリックする。
- ⑤ 「絵柄」の下の▼をクリック。リストの中から「花」********* を選んでクリック。
- ⑥ 「線の太さ」は20ptとする。
- ⑦ 「色」はオレンジ。
- ⑧ 「設定対象」が「文書全体」になっていることを確認して「OK」をクリックする。



完成です！！

※ 忘れずに上書き保存をしておきましょう。