

# 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

### 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

### 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。

### 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》

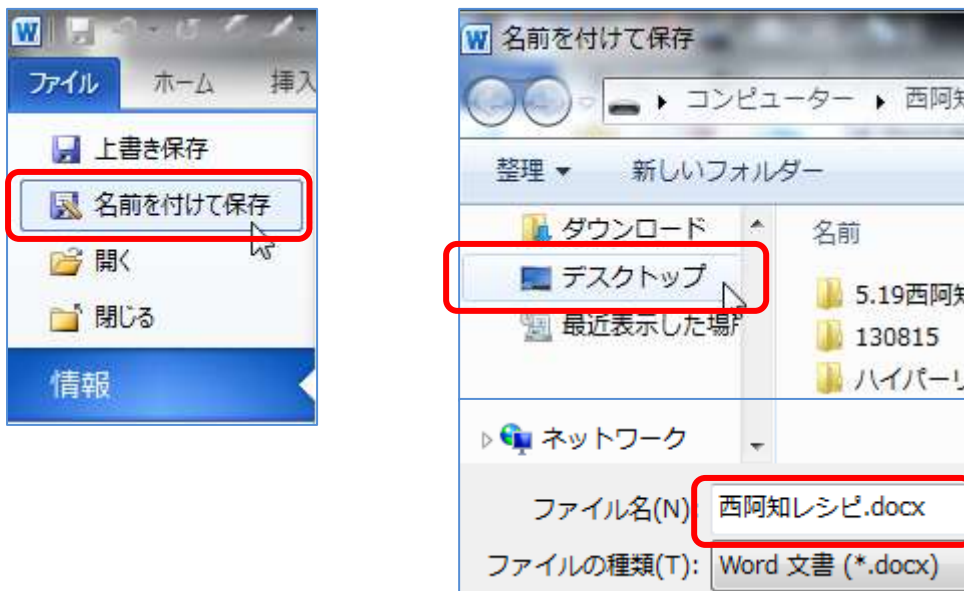
- ※ 卵も水も冷蔵庫から出したばかりのものを使いましょう。油との温度差があった方がカラッと揚がります。
- ※ 衣は混ぜすぎるとカラッと揚がらないので、ダマダマが少し残るくらいで混ぜるのをやめましょう。

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

「ページレイアウト」タブをクリックする。

- ① 用紙の設定 「ページ設定」グループのサイズの▼をクリック。「A4」を選択する。
- ② 余白の設定 「ページ設定」グループの余白の▼をクリック。「標準」を選択する。
- ③ 印刷方向 「ページ設定」グループの印刷の向き▼をクリック。「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

「ホーム」タブ中央あたりの  (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。



#### 5 文字の装飾 (種類・サイズ・太字)

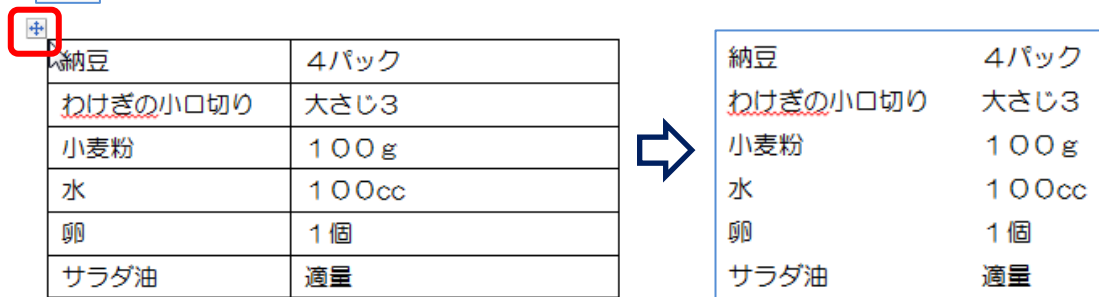
- ① 1行目「納豆の天ぷら」の文字を選択。
- ② 「ホーム」タブから、フォントは、MSゴシック、サイズは18、太字(B)にする。



#### 6 表の挿入

- ① 「1 材料(4人分)」の後にカーソルを置き、2列6行の表を挿入する。
- ② 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「MS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

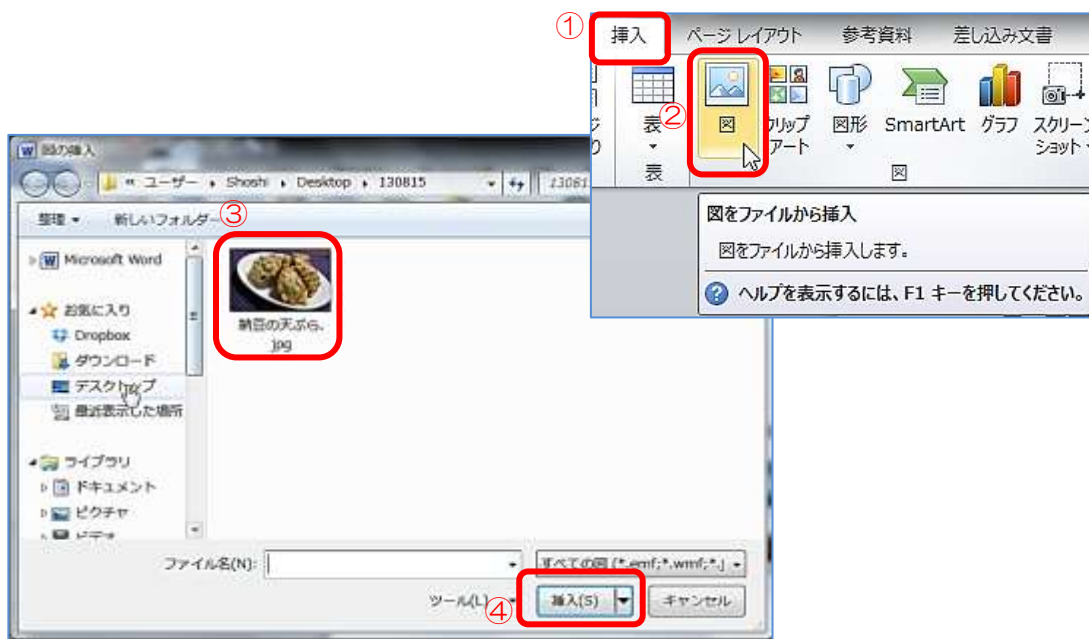
- ③ 表の左上の  をクリックして表全体を選択する。「ホーム」タブ→「段落」グループ →  の▼をクリック。ダウンドロップリストの中から「枠なし」を選ぶ。



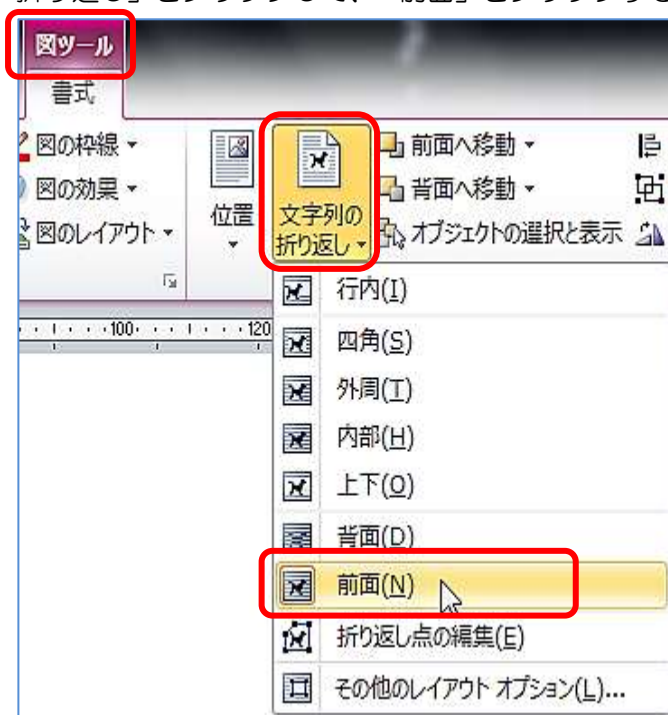
表を選択する時、 が消えることがあり、なかなかつかまえてくいですね。表の中から左上の  に迫っていくとつかまえやすいですよ。


## 7 写真の挿入

- ① 写真を入れたい場所にカーソルを置く。「挿入」タブ①、「図」②の順にクリックする。デスクトップから「納豆の天ぷら」の写真③を選択し、「挿入」④をクリックする。



- ② 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」をクリックする。これで写真の移動が可能になる。



- ③ 写真の角にポインターを持っていき、双方向の矢印  が出たらドラッグして、写真の大きさを調整する。

- ④ 写真の上にポインターを置き、移動の矢印  が出たら、ドラッグして移動する。

## 9 罫線で囲む

- ① 「ページレイアウト」タブをクリック。
- ② 「ページの背景」グループの「ページ罫線」をクリック。



- ③ 「線種とページ罫線と網かけの設定」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
- ⑤ 「絵柄」の▼をクリックし、リストの中から「花」**\*\*\*\*** を選んでクリック。
- ⑥ 「線の太さ」は20pt。
- 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！！