

ワードでレシピを作きましょう

- ※ この講習に参加される方はこの手順書に目を通してきてください。
- ※ ワード文書の「レシピ（平打ち）」と写真「納豆の天ぷら」をデスクトップまたは連島公民館のフォルダに保存してきてください。

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（用紙のサイズ・余白）
- 4 段落記号の表示
- 5 文字の装飾（ワードアート）
- 6 表の挿入と罫線
- 7 表への文字入力
- 8 図の挿入（挿入・移動・拡大縮小）
- 9 ページ罫線

材料

材料

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

レシピ（平打ち）

納豆の天ぷら

所用時間：30分

経 費：100～200円

納豆のねばねばがないので、お子さんも納豆嫌いの方も食べやすいです。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パックごとにぐるぐるかき混ぜる。
- ③ ①のボウルに納豆を入れ、衣が全体になじむように混ぜる。
- ④ 脂を180度に熱して、大きなスプーンですくってこんがり色づくまで上げる。
- ⑤ 納豆に付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止めましょう。
- ※ 大葉のみじん切りや青のりを衣に混ぜると見た目も美味しそうです。

納豆の天ぷら

所用時間：30分

経 費：100～200円

納豆のねばねばがないので、お子さんも納豆嫌いの方も食べやすいです。ぜひ作ってみてください！！

1 材料（4人分）

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



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パックごとにぐるぐるかき混ぜる。
- ③ ①のボウルに納豆を入れ、衣が全体になじむように混ぜる。
- ④ 脂を180度に熱して、大きなスプーンですくってこんがり色づくまで上げる。
- ⑤ 納豆に付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》

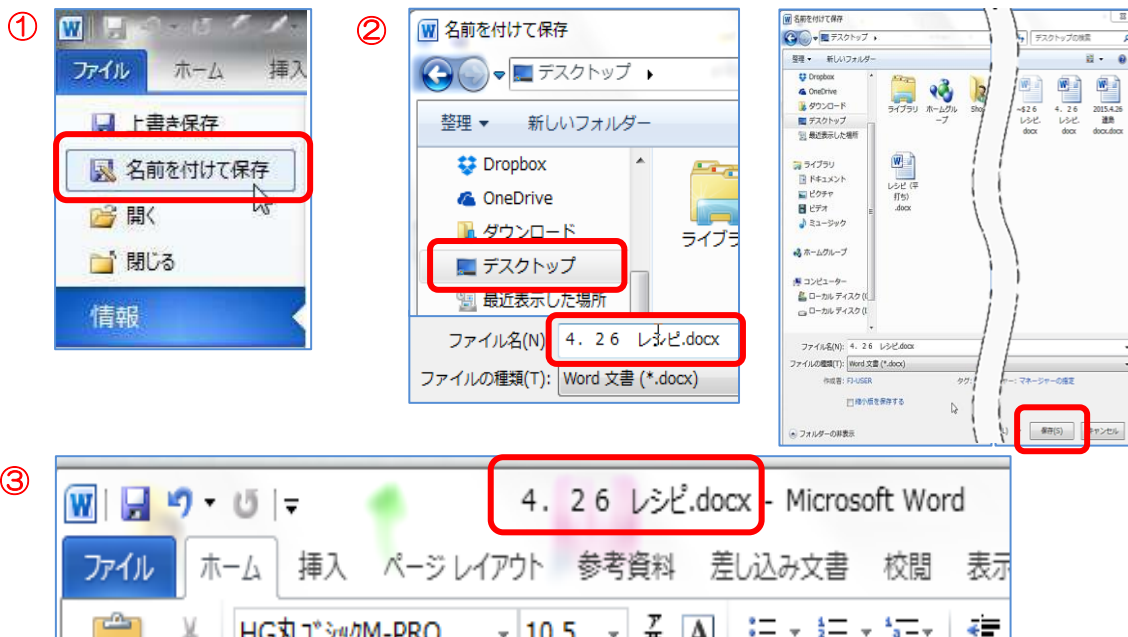
- ※ 卵も水も冷蔵庫から出したばかりのものを使いましょう。油との温度差があった方がカラッと揚がります。
- ※ 衣は混ぜすぎるとカラッと揚がらないので、ダマダマが少し残るくらいで混ぜるのを止めましょう
- ※ 大葉のみじん切りや青のりを衣に混ぜると見た目も美味しそうです。

ワードでレシピを作ろう

1 「レシピ（平打ち）」をダブルクリックで開く。（ワードの起動）

2 名前を付けて保存する。（「レシピ（平打ち）」を「4. 26 レシピ」に変更）

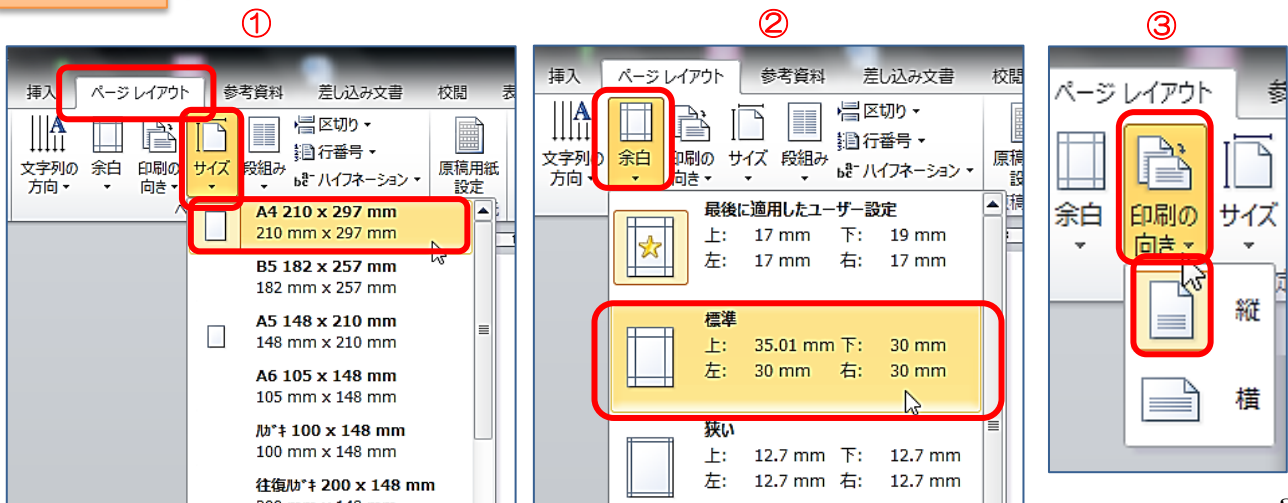
- ① 「ファイル」タブをクリックし、「名前を付けて保存」をクリックする。①
- ② ファイル名を「4. 26 レシピ」に変更し、「保存」をクリックする。②
- ③ タイトルバーの名前が変わったことを確認する。③





3 ページ設定

原文で設定済みなのでここでは確認のみ

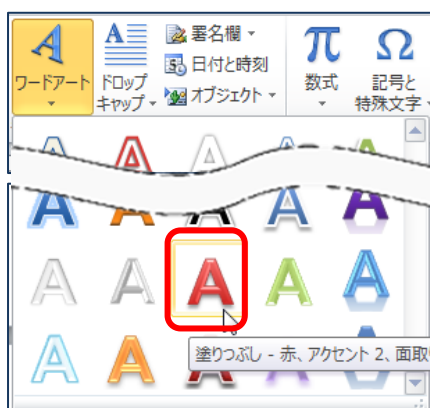
- ① 用紙の設定「ページレイアウト」→「サイズ」→「A4」を順にクリックする。①
- ② 余白の設定「ページレイアウト」→「余白」→「標準」の順にクリックする。②
- ③ 印刷方向 「ページレイアウト」→「印刷方向」→「縦」の順にクリックする。③



4 「ホーム」タブ「段落」グループの  をクリックして、段落記号  を表示する。

5  「納豆の天ぷら」の文字をワードアートで編集する。

- (1) 「納豆の天ぷら」の文字をドラッグして選択する。
- (2) 「挿入」タブをクリック。「テキスト」グループの「ワードアート」▼をクリック。
- (3) ここでは、左から3列目下から2行目（塗りつぶし赤、アクセント2・・・）を選ぶ。
- (4) 「納豆の天ぷら」を選択したままの状態、フォントを「HG 創英角ポップ体」、フォントサイズを「20」にする。



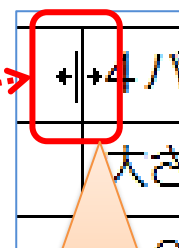
6

2列×6行の表を挿入し、
材料を入力する。


- (1) 「1 材料（4人分）」の下の行にカーソルを置く。
- (2) 「挿入」タブをクリック。「表」▼をクリック。□をドラッグして2列×6行の表を挿入する。
- (3) 手順書1ページの「材料」を入力する。
- (4) 1列目の列幅を調節する。

納豆	4パック
ねぎの小口切り	大きじ3
小麦粉	100g
水	100cc
卵	1個
サラダ油	適量



納豆	4パック
ねぎの小口切り	大きじ3
小麦粉	100g
水	100cc
卵	1個
サラダ油	適量




このマークをドラッグ
して列幅を調節する。

(5) 表の左上のをクリックして表全体を選択する。



表を選択する時、が消えることがあり、なかなかつかまえにくいですね。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。

(6) 「ホーム」タブの「段落」グループにある  ボタンの▼をクリック。

(7) ドロップダウンリストの中から、「枠なし」を選択する。


- ※ 表を使うことによって、文字の頭を揃えることができる。
- ※ 必要であれば、それぞれの材料名の後に「・」を入れてリーダーとする。
- ※ 罫線を示す青い点線は印刷されない。

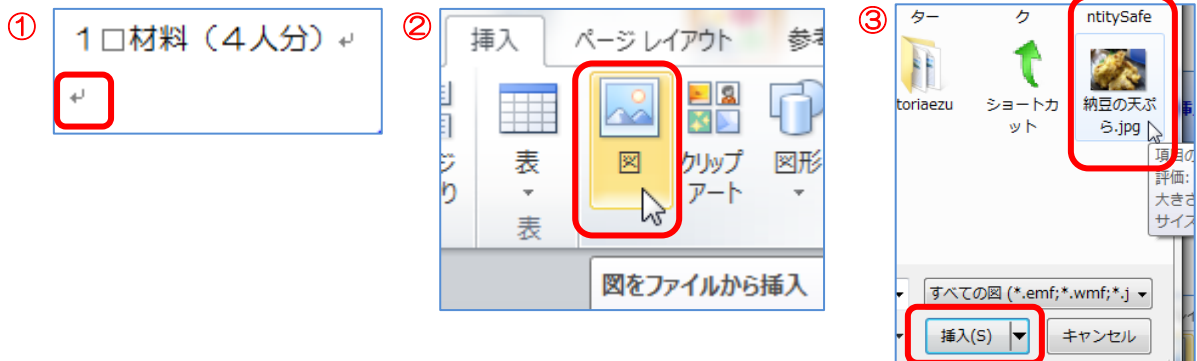
納豆・・・・・・・・・・・・・・・・	4パック
ねぎの小口切り・・・・・・・・	大さじ3
小麦粉・・・・・・・・	100g
水・・・・・・・・	100cc
卵・・・・・・・・	1個
サラダ油・・・・・・・・	適量



7



「納豆の天ぷら」の写真を挿入する。

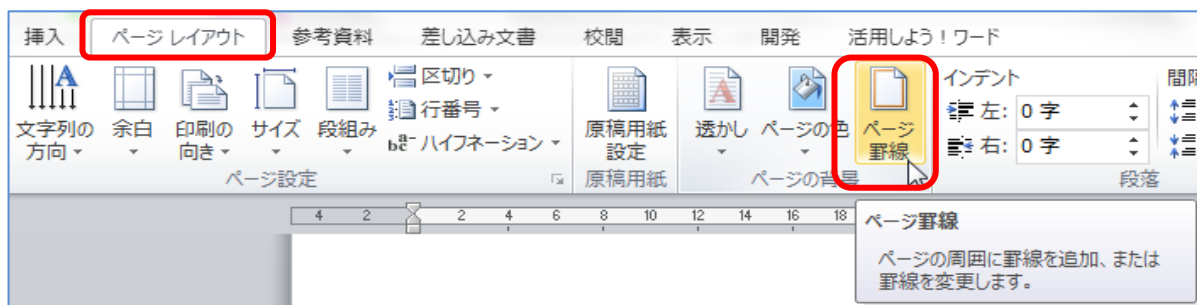
- (1) 「1 材料（4人分）」の上の改行マークをクリックする。①
- (2) 「挿入」タブ、「図」グループのをクリック。②保存しているデスクトップまたはファイルから「納豆の天ぷら」を選択して「挿入」をクリックする。③
- (3) 写真を選択(写真の上でクリック)すると、「図ツール」が表示されるので、「文字列の折り返し」をクリックして、「前面」をクリックする。これで写真の移動が可能になる



- (4) 図のサイズや位置を調整する。
 - ① 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。
 - ② 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。

8 「ページ罫線」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!!