

# 土鍋で黒豆を煮る

材料	
黒豆	250 グラム
水	6カップ
砂糖	250~300 グラム
塩	少々



## 調理方法

- ① 土鍋に水6カップと、水洗いした黒豆を入れる。(豆は固いままでよい)
- ② 強火で火にかけて、蒸気が出てきたら、弱火で5分煮て火を止める。
- ③ ②をそのまま3時間以上置いておく。
- ④ これで8割煮えたので、砂糖を入れて、再度火にかける。強火で蒸気が出たら、弱火で20~60分煮る。(固い豆が良ければ20分で火を止める)
- ⑤ 火を止めたら土鍋のまま3時間置いておく。冷めたら容器に入れ替えて冷蔵庫で保存。

## ポイント

水が多いように思えますが、食べ終わるまで煮汁に浸かった状態で保存するといつまでも、色艶が良くて美味しく食べられます。



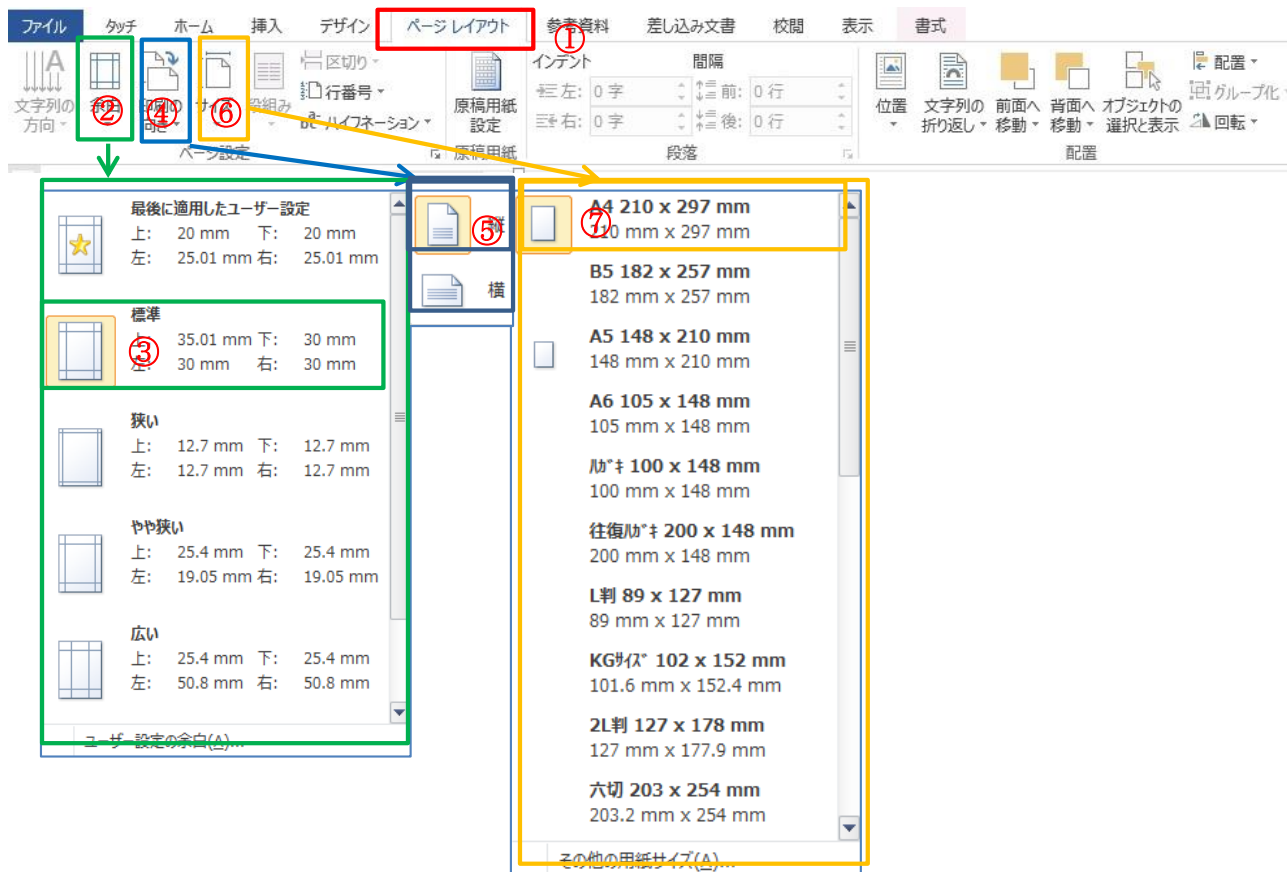
# 土鍋で黒豆を煮るレシピ

2015/10/25 Office2013

1. 本日の教材から、ベタうちのWordを開きましょう。

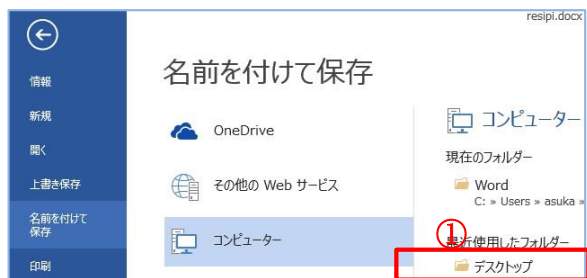
2. ページ設定をします。

『ページレイアウト』①タブをクリックします。→『余白』②をクリックしてサブメニューから『標準』③を選択します。→『印刷の向き』④をクリックして『縦』⑤を確認して『サイズ』⑥をクリックして『A4210×297mm』⑦を確認します。

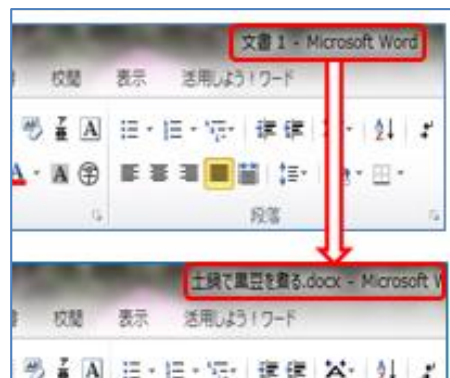


3. ページ設定が出来たら、保存しておきます。

1) 『ファイル』から『名前を付けて保存』をクリックします。右列から『デスクトップ』①をクリックすると、ダイアログボックスが表示されるので、ファイル名は『土鍋で黒豆を煮る』②と入力して『保存』③を押します。

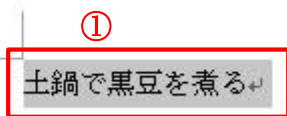
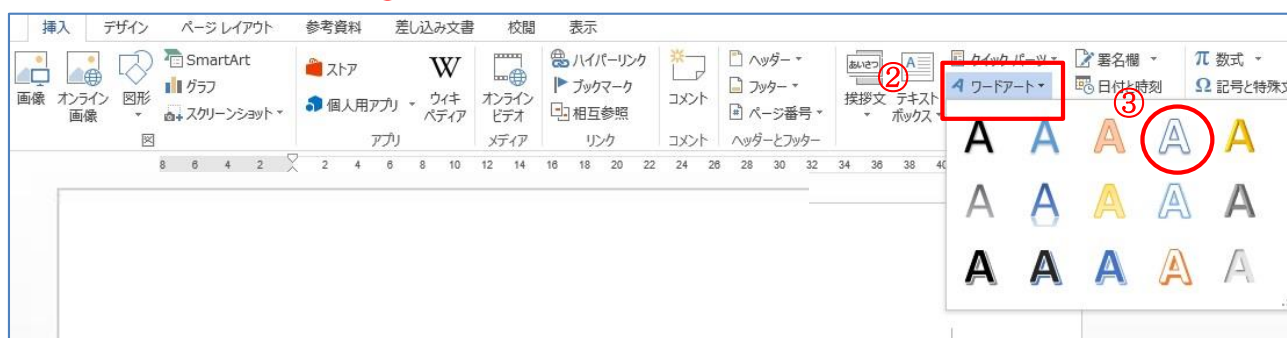


2) タイトル名が[文書 1]から[土鍋で黒豆を煮る]に変更されたのを確認しましょう。



4. レシピ名を、ワードアート（装飾文字）を使って挿入します。

- 1) [土鍋で黒豆を煮る]①文字列をドラッグ選択します。→『挿入』タブをクリックして「テキストグループ」から『ワードアート』②をクリックします。→右上から2番目の『塗りつぶし - 白、輪郭 - アクセント1、影』③をクリック選択します。



- 2) タイトル文字列が、ワードアートに変更されました。  
文字列、材料の左側にカーソルを合わせて3行改行します。



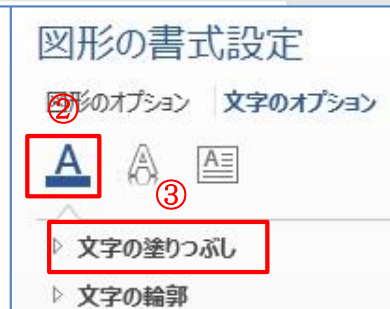
- 3) タイトル文字のフォントと色を変更します。ワードアート枠の点線の上にマウスを移動すると、4方向矢印になるのでクリックします。→枠線を点線から一本線に変更します。



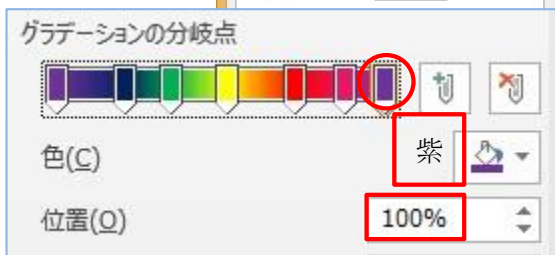
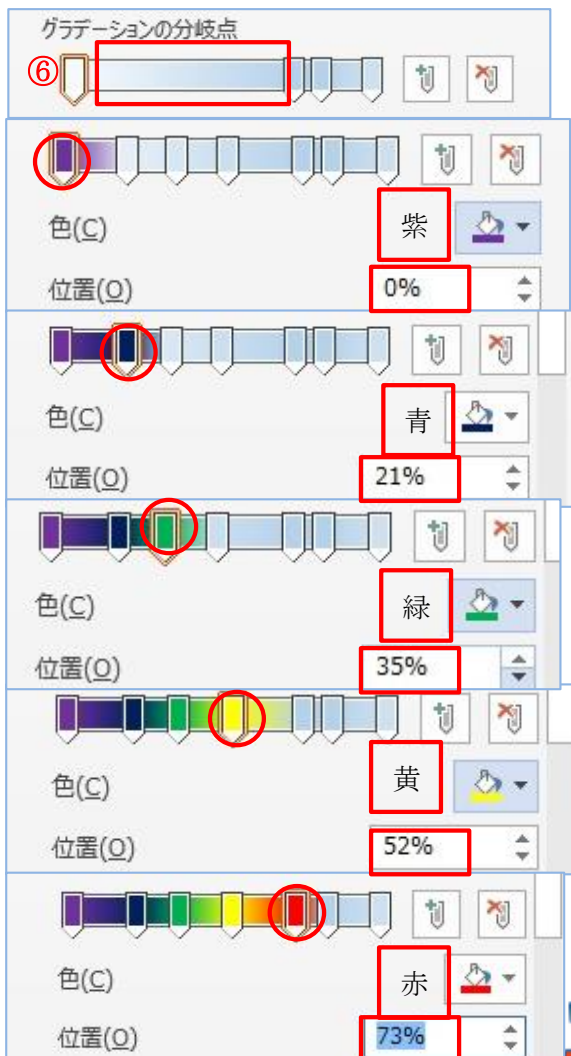
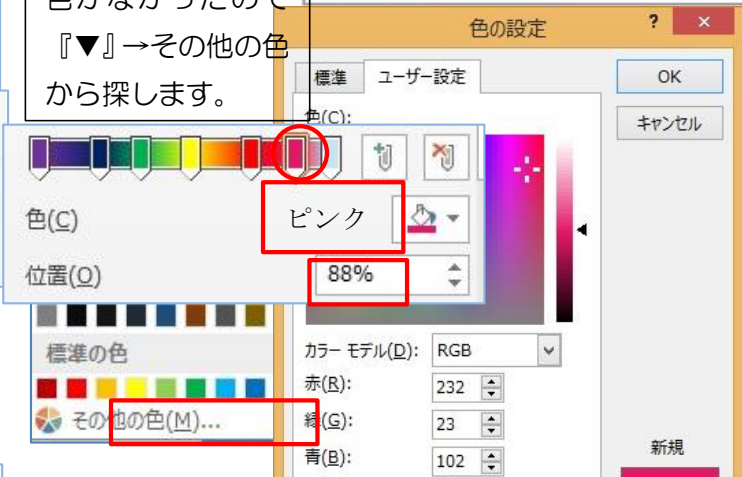
4) 『ホーム』タブをクリックして、フォントを『HG創英角ポップ体』、サイズは『48pt』にします。次に「描画ツール」の『書式』

をクリックして「ワードアートのスタイル」グループから『図形の書式設定』①をクリックします。→ダイアログが表示されます。→『文字の塗りつぶしと輪郭』②をクリックして文字の『塗りつぶし』③をクリックします。→『塗りつぶし(グラデーション)』④にチェックを入れます。→「方向」は右側の『▼』をクリックして『下方向』⑤を選びます。→グラデーションの分岐点を7個に増やします。⑥の上で3回クリックします。左端から下図のように設定していきます。

※ワードアートを移動します。→「描画ツール」の『書式』をクリックします。→「配置」グループから『文字列の折り返し』をクリックして『前面』をクリックします。(行内以外ならOK)



ピンクは該当する色がなかったので『▼』→その他の色から探します。

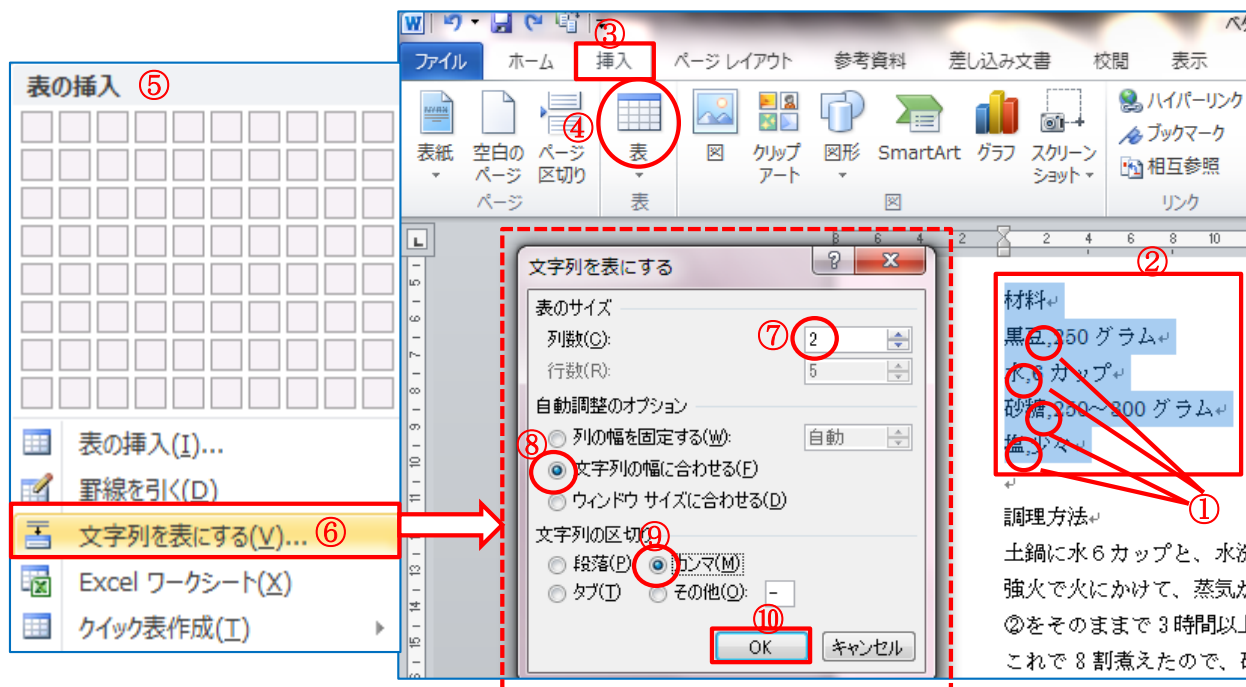


土鍋で黒豆を煮る

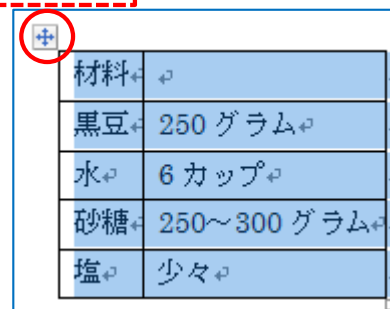
5. 表を作成して材料表を作ります。

1) 文字列の、[材料]より以下の黒豆・水・砂糖・塩の後ろに『半角カンマ』を挿入①します。

[材料]から[塩少々]まで選択②して『挿入』③タブをクリックします。→『表』④をクリックしてサブメニューの「表の挿入」⑤から『文字列を表にする』⑥をクリックします。→[文字列を表にする]ダイアログが表示されるので『列数を2』⑦にします。→『文字列の幅に合わせる』⑧にチェックを入れて『半角カンマ』⑨にチェックを入れます。→『OK』⑩します。

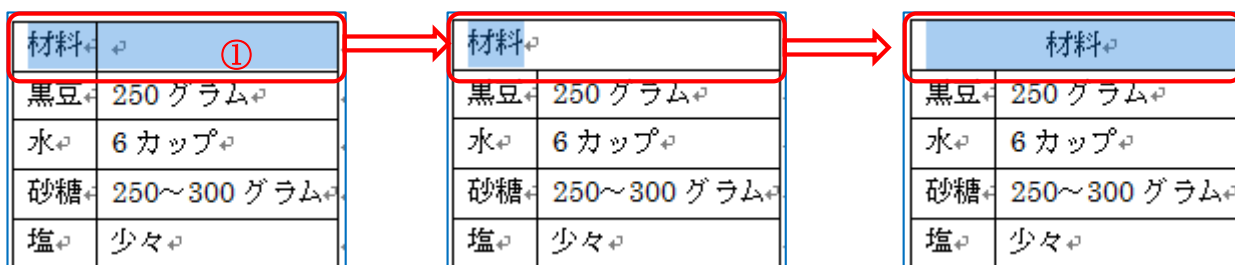
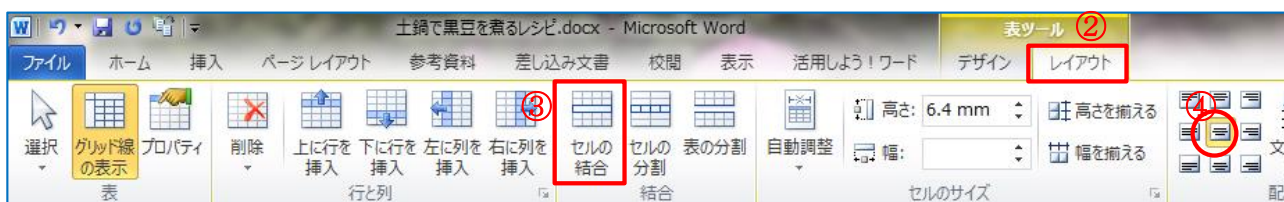


2) 材料から塩までが表内に挿入されました。4方向矢印をクリックすると表全体を選択出来ます。

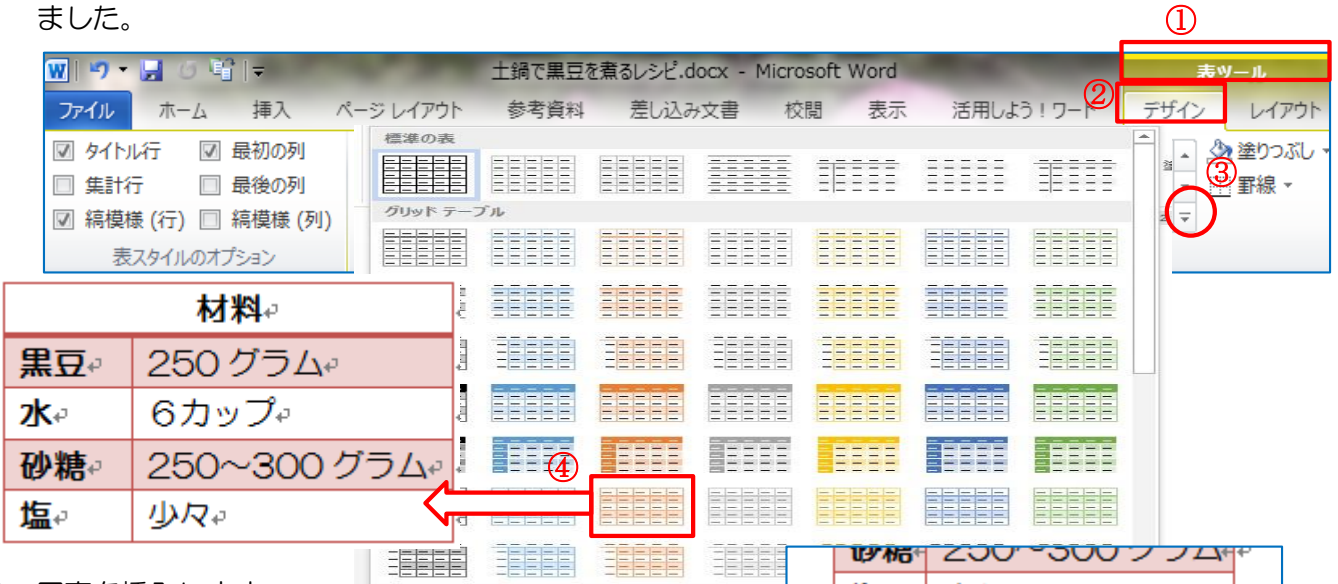


3) 表をレイアウトから編集をします。

表内の1行目を選択①します。→「表ツール」の『レイアウト』②をクリックして「結合」グループから『セルの結合』③をクリックします。→「配置」グループから『中央揃え』④をクリックします。

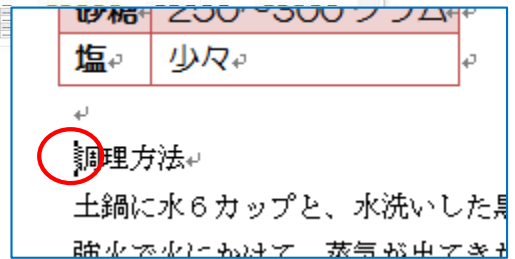


4) フォントサイズと種類を変更します。※**フォントサイズは 12pt、HG 丸ゴシック M-PRO**  
 続いて「表ツール」①の『デザイン』②をクリックして「表のスタイル」から『その他』③をクリックします。→『グリッド(表)6 カラフルーアクセント 2』④をクリックすると、表の編集ができました。



6. 写真を挿入します。

1) 前準備として、写真を挿入する場所を作っておきましょう。調理方法の前にカーソルを合わせて、10 行くらい改行します。



2) 表の下にカーソルを合わせて『挿入』タブをクリックします。→「図」グループの『図』をクリックすると[図の挿入]ダイアログが表示されるので左列から『デスクトップ』①をクリックして『10月25日教材』②をクリックします。→『黒豆丸皿』③をクリックして『挿入』④をクリックします。



3) Word ディスプレイに黒豆の写真が挿入されました。→四隅の[サイズ変更ハンドル]にマウスを合わせると[双方矢印]に変わるので写真を、編集できるようにサイズ変更して、表の右側に移動しておきましょう。



4) 続けて土鍋の写真も挿入してサイズ変更をしておきましょう。土鍋の写真は表の下側に移動しておきます。

★写真が移動できない場合は

「図ツール」の『書式』をクリックして「配置」グループから『文字列の折り返し』をクリックして『前面』をクリックします。(行内以外なら OK)

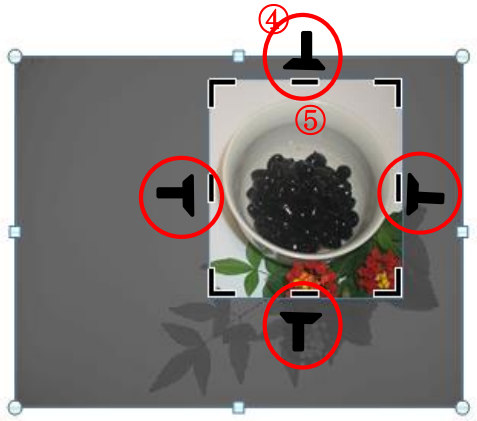
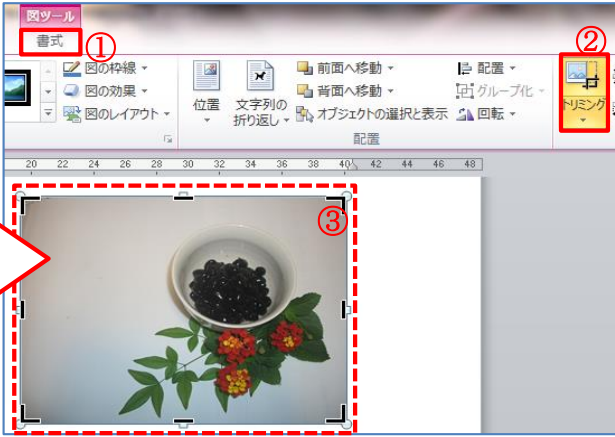
写真が表の中に挿入されたら、文字列の折り返しから前面を選ぶと移動できます。

材料	
黒豆	250グラム
水	6カップ
砂糖	250~300グラム
塩	少々

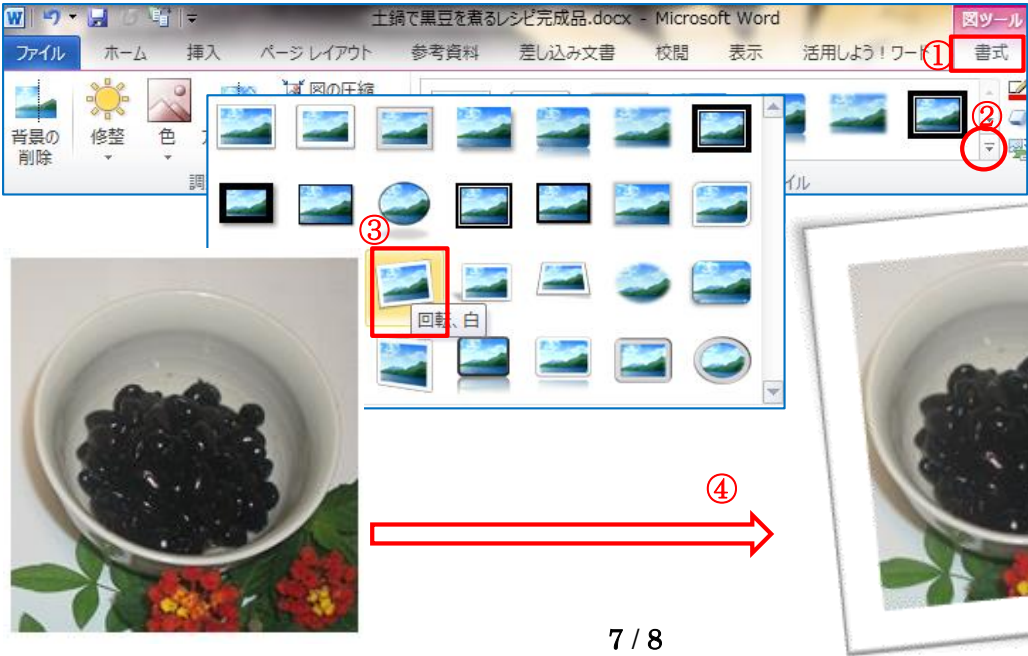


5) 黒豆の写真を選択します。→「図ツール」の『書式』①をクリックして「サイズ」グループから『トリミング』②をクリックします。→写真の周囲に[トリミングハンドル]③が表示されるので④にマウスを合わせて⑤までドラッグしましょう。→暗くなった部分はトリミングされます。  
 ※トリミングハンドルは、空白部分でクリックすると解除されます。

表に挿入されたままでもトリミングできます。後から移動しましょう。



6) 黒豆の写真を選択します。→「図ツール」の『書式』①をクリックして「図のスタイル」グループから『その他』②をクリックします。→サブメニューから『回転、白』③をクリックすると写真のスタイルが変更④されます。

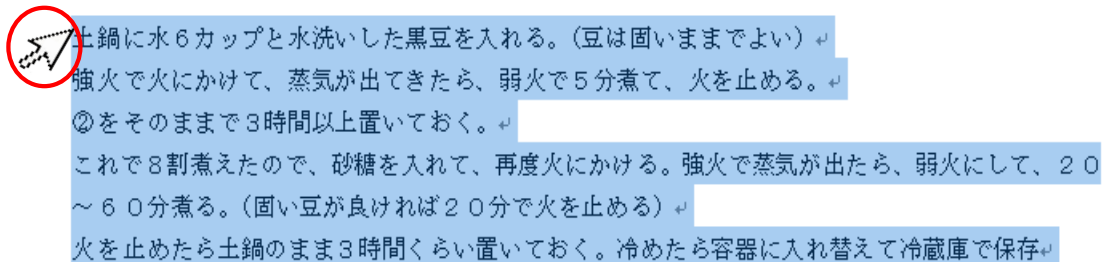


7. 1) 調理方法の文字列を編集します。

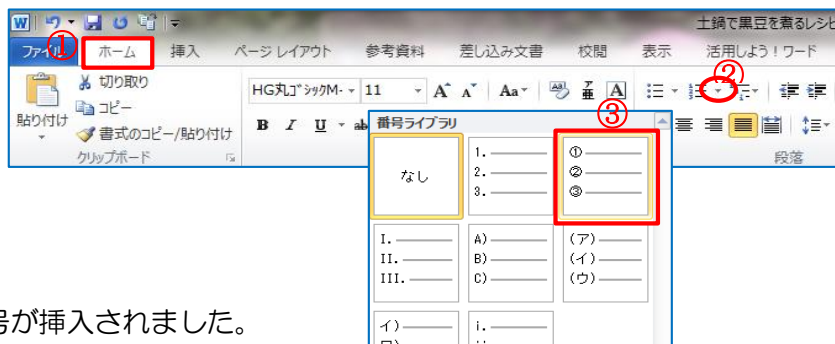
調理方法から、ポイントの最後の文字列まで選択して『ホーム』タブをクリックします。→フォントを『HG丸ゴシック M-PRO』サイズを『12p t』にしましょう。

2) 調理方法の文書に段落番号を挿入します。

余白部分にカーソルを合わせると矢印に変わるので「土鍋に・・・火を止め・・・」までの6行を選択します。



3) 『ホーム』①タブをクリックして「段落」グループから「段落番号」の『▼』②をクリックします。→[番号ライブラリ]から『番号の整列・左』③をクリックします。



4) 調理方法の内容に段落番号が挿入されました。

- ① 土鍋に水6カップと、水洗いした黒豆を入れる。(豆は固いままでよい) ♪
- ② 強火で火にかけて、蒸気が出てきたら、弱火で5分煮て火を止める。♪
- ③ ②をそのまま3時間以上置いておく。♪
- ④ これで8割煮えたので、砂糖を入れて、再度火にかける。強火で蒸気が出たら、弱火で20～60分煮る。(固い豆が良ければ20分で火を止める) ♪
- ⑤ 火を止めたら土鍋のまま3時間置いておく。冷めたら容器に入れ替えて冷蔵庫で保存。♪

5) 『ポイント』のフォントを太字で赤色に変更します。

8. 用紙周囲に罫線を挿入します。

『デザイン』タブをクリックして『ページ罫線』をクリックします。→ダイアログが表示されるので『ページ罫線』①をクリックして『囲む』②にチェックがあるのを確認しましょう。→「絵柄」の『▼』③から好みのものを選んで『OK』④します。

“レシピ全体のバランスを整えましょう。”



9. 完成です。『上書き保存』しましょう。

おまけ・・・餅つきのイラストは[ここ](#)からダウンロードして下さい。