

以下は、アビリンピックおおさか 2024 における競技課題の様子  
を知るために参考として公開するものです。  
実際の課題ではありませんのでご注意ください。

## ワード・プロセッサ競技参考課題（和文）

### 競技課題 「世界のスイーツフェア」（制限時間 60分）

以下の設問に従い、別紙（2 ページ）を作成し、提出しなさい。

なお、作品は所定の用紙に印刷し、ハードディスク内の「マイドキュメント」に保存すること。

保存する際のファイル名は、選手番号(半角) スイーツ とすること。

設問で指示したこと以外は、既定値(フォント: MS 明朝、フォントサイズ: 10.5)を使用すること

【設問 1】 1 行を 40 字に設定すること。

【設問 2】 タイトルはワードアートを利用する。ただし、ワードアートのスタイルについては、別紙を参照し、最も適当なものを選択すること。

フォント: 富士ポップ

フォントサイズ: 40、カラー: 赤

形状の変更: 上アーチ

【設問 3】 「皆様から ～「瑠璃色の間」」までの説明枠はオートシェイプから長方形を挿入すること。

背景のカラー: セーム皮

「絶品! 世界のスイーツフェア」は カラー: 赤、太字

「日時~場所」は 太字

【設問 4】 サブタイトル「入門講座 1・・・、入門講座 2・・・、入門講座 3・・・」は

フォント: ふみゴシック

フォントサイズ: 12

蛍光ペンの色: 明るい緑

【設問 5】表の設定

項目：茶

フォント・HGS 創英角ポップ体

フォントサイズ:12、カラー：白

【設問 6】「クグロフ～大福」までの説明枠はオートシェイプから楕円を選んで挿入すること。

「クグロフ、バームクーヘン」は

カラー：ピンク系、グラデーション、下方向、影スタイル 2

「ティラミス～レモンメレンゲパイ」は

カラー：黄色系、グラデーション、下方向、影スタイル 2

「ナタデココ～大福」は

カラー：グリーン系、グラデーション、下方向、影スタイル 2

適宜な場所に C:/My Picture の中から「ケーキ 1」から「ケーキ 6」を挿入し、配置すること。

ケーキ名は フォント：HGS 創英角ポップ体

フォントサイズ：12

説明文は フォントサイズ：10

【設問 7】罫線と四角を挿入すること。

線：点線（丸）、太さ：6、カラー：赤

【設問 8】地図内に C:/My Picture の中から「信号」を挿入すること。

立体は カラー：茶、パターン：ひし形（強調）

公園はカラー：緑

【設問 9】地図の右側に任意のオートシェイプを選び挿入すること。

背景のカラー：新聞紙

サブタイトルは

カラー：赤

フォント：HGS 創英角ポップ体

フォントサイズ：14

その他の文字は

フォント：HGS 創英角ポップ体

フォントサイズ：11

【設問 1 0】「詳細は～(内線 2 8)」までは

フォント：HGS 創英角ポップ体

フォントサイズ：12

ハイパーリンクを設定し、ジャンプ先を文書の先頭に設定すること。

住所の右側に C:/My Picture の中から「お菓子の家」を挿入すること。

【設問 1 1】ページ罫線を引くこと。

絵柄：風船

【設問 1 2】以上の設問に指示されていない事柄については、作成例（別紙）を参考にし、同じイメージになるように作成しなさい。

# 絶品！世界のスイーツフェア開催

皆様からご好評をいただいた「**絶品！世界のスイーツフェア**」、今年も開催する運びとなりました。海外から有名なパティシエも多数参加いたします。お持ち帰りはもちろんのこと、今年はカフェも併設しておりますので、その場でも召し上がっていただけます。楽しい企画もご用意し、皆様のご来場を心よりお待ちしております。

日 時：5月20日～27日 10：00～19：30

場 所：オリエンタルパレスホテル 2F「るりいろ瑠璃色の間」

ご参考までに、お菓子の入門講座と出展されるお菓子のいくつかをご紹介します。

## 入門講座1…歴史の中で最初の甘いものは？

砂糖のなかった時代の甘いものといえば、ハチミツ！古代エジプトの壁画に蜂の巣から蜜を採取する様子が描かれています。

## 入門講座2…お菓子の日ってあるの？

あります！全国菓子工業組合連合会が、1981年に毎月15日を「お菓子の日」として決めました。起源は、お菓子の神様を祈願した例大祭が15日に開催されていたことからです。

各スイーツの記念日			
2月14日	チョコレートの日	6月1日	チューインガムの日
2月28日	ビスケットの日	6月9日	ロールケーキの日
3月10日	砂糖の日	7月25日	かき氷の日
3月14日	キャンデーの日	9月16日	和菓子の日
5月9日	アイスクリームの日	10月28日	パフェの日
5月15日	ヨーグルトの日	11月25日	ミルクキャラメルの日

## 入門講座3…出店予定の国の代表的なお菓子のご紹介



### クグロフ

フランス、アルザス地方に古くから伝わるお菓子。  
レーズンやアーモンドなどを混ぜ入れた発酵生地を専用の型で焼き、粉糖などで飾り付けを行ったスイーツです。

### バームクーヘン

心棒に生地を一層ずつかけながら、専用のオーブンで焼き上げたスイーツです。ドイツのカール・ユールハイムという人物によって日本で生まれたお菓子です。





### ティラミス

チーズのマスカルポーネとザバ  
イオーネ(卵黄、砂糖、マルサラワイ  
ンを煮詰めたクリーム)と、エスプレ  
ッソやコーヒーリキュールを浸し  
たスポンジを互い違いに重ね、冷や  
し固めたイタリアのお菓子です。

### レモンメレンゲパイ

春から初夏にかけてレモンが実  
る季節によく作られるスイーツで  
す。レモン風味のクリームとメレン  
ゲの2層を楽しむことができ、多く  
の人に親しまれています。  
イギリスのお菓子です。



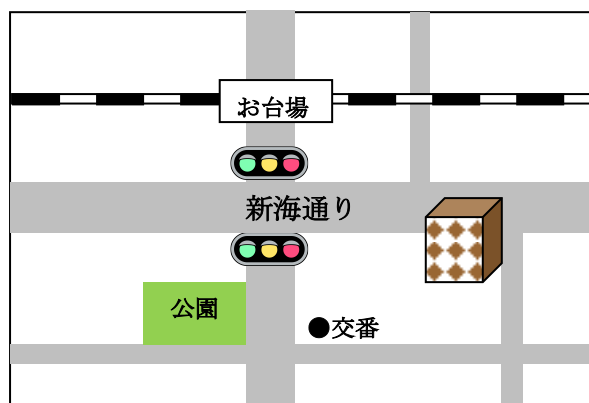
### ナタデココ



ナタデココはフィリピン生ま  
れのデザートで、ココナッツジ  
ュースにナタ菌を入れ発酵さ  
せてできるゼリーをサイコロ  
状にカットし、シロップに果物  
と一緒に食べて食べます。

### 大 福

日本で食する大福は本来、うるち  
米の粉で餅をつき、塩餡を包み込ん  
で卵形に丸めた「うずら餅」が変化  
したものです。現在の大福は餡のみ  
以外に、クリームや果物などを詰め  
たさまざまな種類があります。



### 楽しい企画満載！

- ★ケーキバイキング(時間制・要予約)
- ★簡単ケーキ作り教室(要予約)
- ★お菓子つかみ取り
- ★記念日用のケーキご予約受付けます

詳細はお気軽にお問い合わせください。

オリエンタルパレスホテル

東京都港区台場1-30-32

☎03-5694-xxxx (内線28)

<http://www.orientalpalace.com>

