



④ 問題文を入力します。

問題	選択肢 1
うるち米を粉に加工したものは次のどれか	きなこ
玄米の胚乳に最も多く含まれる成分はどれか	ビタミン
一般的な小麦粉の種類と用途の組み合わせとして、適切	強力粉ーお菓
次の大豆の加工品のうち、消化率が高いものを選びな	さみそ
こんにやく製造において、石灰を加える理由として適切	固化
トマトケチャップ製造において、皮や種子を取り除くた	パルパーフィ

⑤ 選択肢を入力し、正答の番号を入力します。

選択肢 1	選択肢 2	選択肢 3	選択肢 4	選択肢 5	選択肢の答え	解説
きなこ	上新粉	白玉粉	片栗粉	中力粉	2	1 大豆 3 もち米 4 ジャカ
ビタミン	炭水化物	タンパク質	脂質	無機質	3	炭水化物が 70%、タン
強力粉ーお菓	デュラム粉ー食	中力粉ーうどん	薄力粉ーマカ		3	1 パン 3 マカロニ 4 お菓


⑥ 解説文を入力します。

解説
1 大豆 3 もち米 4 ジャガイモ 5 小麦粉
炭水化物が 70%、タンパク質が 7% が含まれる。胚乳

⑦ すべての入力が終わったら、

D	E
サンプル	
問題作成	

⑧ html ファイルが生成されます。

 サンプル.html

⑨ html ファイルを開くと、問題が出題されます。選択肢をクリックして回答すると、次の問題と前の問題の解説が表示されます。始めに設定した問題数が出題され、最後に正否の一覧が表示されます。



**問題**  
3問目：うるち米を粉に加工したものは次のどれか

**選択**  
【1：きなこ】 【2：上新粉】 【3：白玉粉】 【4：片栗粉】 【5：中力粉】

**解答**  
2問目：×砂糖

**解説**  
砂糖は酵母の栄養 油脂は水分蒸発を防ぐ

**問題**  
解答結果

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
成績	×	×	○	○	○	○	×	○	×	○

**選択**  
【もう一度問題をやる】

**解答**  
10問目：○マヨネーズ

**解説**  
1起泡性 2希釈性 3熱凝固性

⑩ 「もう一度問題をやる」をクリックすると、再度ランダムに組み合わせられた問題が始まります。