



## このテキストについて

### ●このテキストは、おもに下記の方を対象にしています

- Windows パソコンを使い、基本的なキーボード操作・マウス操作のできる方
- インターネットを使って、無料のメールを利用したり、レシピア情報、グルメ情報、知恵袋などを調べたい方

※本書はパソコン教室での個別学習を想定して作成されたテキストです。

※インターネットにつながる環境が必要です。

※プリンタと接続して、印刷の練習を行う部分があります。

### ●テキストの作成環境

- OS： Windows10（Windows11 も対応可能です）
- ブラウザ： Microsoft Edge（一部 Google Chrome）

※上記推奨環境以外でも学習していただけます。

### ●注意事項

本テキストに掲載されている画面写真は、テキスト作成当時のものです。

インターネットサービスのデザイン、機能等に変更される場合もありますのでご了承ください。



COOKPAD(クックパッド)は、自分の料理レシピを投稿したり、他の人の料理レシピを探したりできる「投稿型料理レシピ共有サイト」です。  
2024年冬現在、約391万以上のレシピが登録されています。



COOKPADとYahoo! JAPANの業務提携期間が満了し、COOKPADはYahoo!のサービスではなくなりました。  
しかし、このテキストでは引き続き「COOKPAD」の使い方を学習します。

冷蔵庫の中のもので作れる今晚の夕食メニューから  
ちょっと豪華なパーティメニューまで たくさんのレシピがあって便利です。



## 01 COOKPADのページを開く



「COOKPAD」のページを検索して表示しましょう。

1. ブラウザを起動し、「Yahoo! JAPAN」のページを開きます。



2. 【検索欄】に「クックパッド」と入力して「検索」します。



3. 「クックパッド」をクリックします。



【 [cookpad.com](https://cookpad.com) 】 のアドレスになっていることを確認しましょう。



4. COOKPAD のページが開きます。



このページをブックマーク（お気に入り）登録しておくと  
次からすぐに開くことができますよ。



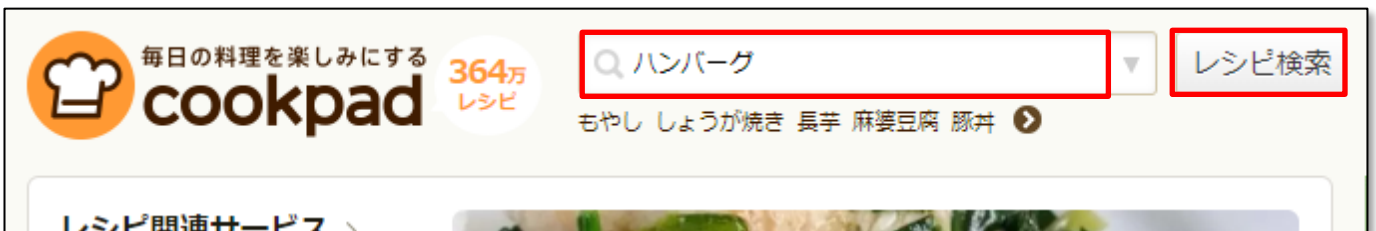
## 02 料理名でレシピ検索する



早速、レシピを検索してみましょう。

1. 上部に**検索欄**があります。

左側のボックスに「ハンバーグ」と入力して、「**レシピ検索**」をクリックしましょう。



途中まで入力すると、下に検索候補が表示されますのでそれをクリックして選んでもかまいません。



2. **検索結果**が表示されます。







## ● 検索結果の絞り込み



このままだとレシピ数が多すぎて、探すのが大変です。  
条件を設定してレシピを絞り込んでみましょう。

1. 画面左側に、**絞り込み条件**が表示されています。

**P** レシピを絞り込む

① つくれぽ数  
10人以上 100人以上  
1000人以上

② 調理時間  
5分以下 10分以下  
20分以下 30分以下

③ レシピの種類  
主食 おかず  
お菓子 スープ  
副菜

④ カロリー塩分 ?

**P** 殿堂入りレシピ

⑤ 1000人が絶賛のハンバーグ レシピ

関連検索  
▶ 基本のハンバーグ  
⑥ ▶ ハンバーグ 簡単  
▶ 煮込みハンバーグ  
もっと見る

含まないキーワード  
 パン粉  
 卵  
⑦  玉ねぎ  
キーワードを入力

関連カテゴリ  
▶ 豆腐ハンバーグ  
⑧ ▶ ハンバーグ  
▶ 再現ハンバーグ  
もっと見る

※ **P** マークがついている項目

(ここでは「レシピを絞り込む」と「殿堂入りレシピ」)は、  
COOKPADのプレミアム会員(有料)専用サービスです。

① 「つくれぽ」とは、そのレシピを見て  
実際に料理を作った人のコメントです。  
「つくれぽ」が多いほど人気のレシピと考えることもできます。

② 調理時間の目安です。  
レシピ投稿者が設定したものですので、参考程度にしましょう。

③ レシピの種類を選べます。

④ 低カロリーや塩分控えめのレシピを検索できます。  
レシピ投稿者が設定したものですので、参考程度にしましょう。

⑤ 1000人以上が高評価した「殿堂入りレシピ」を検索できます。

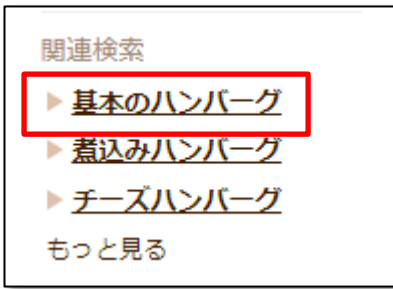
—————ここまでプレミアム会員専用—————

⑥ 関連ワードが表示されますので、検索しなおすことができます。

⑦ チェックしたキーワードを含まないレシピを検索できます。  
「キーワードを入力」に任意で入力することもできます。

⑧ 入力したキーワードの関連カテゴリが表示されます。

2. 【関連検索】の「**基本のハンバーグ**」をクリックしてみましょう。

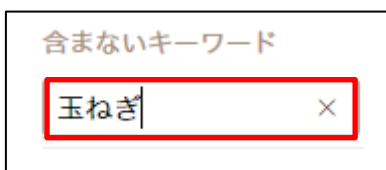


3. 検索結果が絞り込まれました。

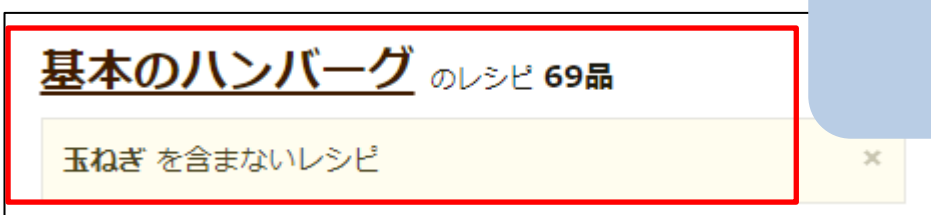


4. さらに結果を絞り込みましょう。

【含まないキーワード】に「**玉ねぎ**」と入力して「**Enter**」キーを押します。



5. 検索結果が絞り込まれます。



絶対に玉ねぎを含まないレシピのみ  
検索されたとは限りませんので  
レシピ内容は詳細ページで  
よく確認しましょう。



## 03 レシピを確認する



作ってみたいレシピを見つけたら、詳細を確認してみましょう。

1. 検索結果を下にスクロールします。

検索結果は約 10 件ごとに表示されますので、一番下から**次のページへ移動**できます。



ここで「次へ」をクリックして移動するか、ページ番号を選びます。

(検索結果が 10 件以下の場合には表示されません)

2. 3 ページ目に表示された「好きなレシピ」をクリックしてみましょう。

👁 レシピの「写真」か「タイトル」をクリックすると  
詳細ページが表示されます。





3. レシピ詳細ページが表示されます。確認してみましょう。

### 簡単☆豆腐とひじきの和風ハンバーグ レシピを保存



豆腐とひじきを使った和風ハンバーグです☆  
ソースはめんつゆと醤油を使ってさっぱりと  
^^

**材料** (中サイズ5個)

★ひき肉	250g
★豆腐	150g
★ひじき (水で戻した状態)	30g
酒	大3
◎めんつゆ	大2
◎みりん	大1
◎醤油	大1
サラダ油	適量

📄 カロリー・塩分を計算

1



★を混ぜたら、ハンバーグの形に整えます

2



サラダ油をひいて熱したフライパンに「1」を入れて火を通します

3

「2」に火が通ったら、酒を入れてフタをし、弱火で3分蒸します

4

「3」のフタを外し、◎を入れて中火で2分たったら出来上がり!

2

📄 レシピを保存
🖨️ 印刷する
✉️ メールする
📱 携帯に送る
👤 レシピを共有

つくれば (4件)
コメント (0件)
4

みんなのつくりましたフォトレポート「つくれば」 4件 (4人)

17/04/02



お肉感がありつつヘルシー、大好評でした♪リピします!

👤 あわびさち

つくればありがとうございます!うれしいです♥

17/03/31



美味しかったです!味付け好きでした!

👤 (未あ@やま)

つくればありがとうございます!うれしいです♥

17/03/28



ちょっと焦げちゃいました(´\_`´)美味しく出来ました!

👤 ☆たんごぶちゃん

つくればありがとうございます

17/03/27 初れば



栄養満点レシピありがとうございます(´▽`)

👤 グッピーママ

つくればありがとうございます!うれしいです♥

① レシピの材料です

② レシピの作り方手順です

③ レシピを保存したり印刷したりといったメニューです

④ つくれぽが表示されますタブを切り替えてコメントも表示できます

レシピによっては、レイアウトが異なる場合もあります。

