

Lesson 1 ▶ インデントマーカーを利用した設定

Point

ルーラーが表示されていない場合は、[表示] タブ-[表示] グループの [ルーラー] チェックボックスをオンにします。



使用ファイル

料理

Point

▶左インデント

段落の1行目と2行目の距離を保つため、全体をずらす場合に利用します。

参 考

【Alt】キーを押しながらインデントマーカーをドラッグすると、ルーラー上に文字数を表示することができます。

「水平ルーラー」にあるインデントマーカーを利用すると簡単にインデントの設定ができます。

インデントマーカーには下記の4種類があります。

1行目のインデント…段落の1行目だけの左端を揃える

ぶら下げインデント…段落の2行目以降の左端を揃える

左インデント…1行目インデントとぶら下げインデントを同時に動かす。

右インデント…段落の右端を揃える

■ 左インデントマーカーの利用

◎ 左インデントを4文字目に設定しましょう。

① インデントを設定したい段落を範囲選択します。

手順1 アスパラは根元の固い部分を切り落とし、切らずに長いままかためにゆで、冷水に取って色止めをしておく。
 手順2 生ハムを広げ、アスパラに根元からくるくと巻いていく。このときにパルメザンチーズを巻き込む面に適量ずつ振っていき。
 手順3 半分に切って器に盛る。
 手順4 豚肉を塩に漬け、加熱しないで仕上げたハムが生ハム。塩分が強いので、振りかけるチーズの分量は加減して。

② [左インデント] マーカーを設定したい位置「4」までドラッグします。



③ 選択した段落の打ち始めの位置、及び折り返し位置が変更されました。

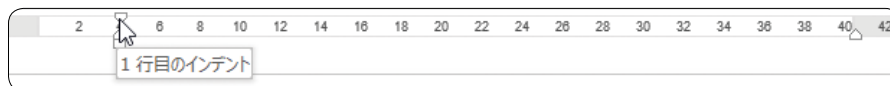
【材料】2人分
 グリーンアスパラ 4本
 生ハム 4枚
 パルメザンチーズ 適宜

手順1 アスパラは根元の固い部分を切り落とし、切らずに長いままかためにゆで、冷水に取って色止めをしておく。
 手順2 生ハムを広げ、アスパラに根元からくるくと巻いていく。このときにパルメザンチーズを巻き込む面に適量ずつ振っていき。
 手順3 半分に切って器に盛る。
 手順4 豚肉を塩に漬け、加熱しないで仕上げたハムが生ハム。塩分が強いので、振りかけるチーズの分量は加減して。

■ 1行目のインデントマーカーの利用

- 段落の先頭行の左インデントを6文字目に設定しましょう。

- ① インデントを設定したい段落を範囲選択します。
- ② [1行目のインデント]マーカーを設定したい位置「6」までドラッグします。



- ③ 選択した各段落の先頭行の打ち始めの位置が変更されました。

手順1 アスパラは根元の固い部分を切り落とし、切らずに長いままかためにゆで、冷水に取って色止めをしておく。↵

手順2 生ハムを広げ、アスパラに根元からくるくと巻いていく。このときにパルメザンチーズを巻き込む面に適量ずつ振っていく。↵

手順3 半分に切って器に盛る。↵

手順4 豚肉を塩に漬け、加熱しないで仕上げたハムが生ハム。塩分が強いので、振りかけるチーズの分量は加減して。↵

■ ぶら下げインデントのマーカーの利用

- 段落の2行目以降の左インデントを10文字目に設定しましょう。

- ① インデントを設定したい段落を範囲選択します。
- ② [ぶら下げインデント]マーカーを設定したい位置「10」までドラッグします。



- ③ 選択した各段落の2行目以降の折り返し位置が変更されました。

手順1 アスパラは根元の固い部分を切り落とし、切らずに長いままかためにゆで、冷水に取って色止めをしておく。↵

手順2 生ハムを広げ、アスパラに根元からくるくと巻いていく。このときにパルメザンチーズを巻き込む面に適量ずつ振っていく。↵

手順3 半分に切って器に盛る。↵

手順4 豚肉を塩に漬け、加熱しないで仕上げたハムが生ハム。塩分が強いので、振りかけるチーズの分量は加減して。↵

TIPS インデントの単位

インデントの単位を mm に変更することも可能です。

1. [ファイル] タブ-[オプション] を選択します。
2. [詳細設定] をクリックし、[表示] の [単位に文字幅を使用する] のチェックボックスをオフにします。