

復習シート 第六学年 国語

埼玉県学力学習状況調査



組
番号
名前

【情報を読み取る問題】

山本さんと川上さんは、「オムレツのページ」を読み、家でオムレツを作りました。次の「オムレツのページ」と「オムレツを作ったあとの感想」をよく読んで、あとの（問い）に答えましょう。

【オムレツのページ】

ふんわりやわらか
オムレツ
(調理時間約10分)

材 料 (一人分)

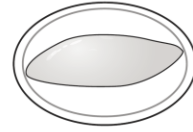
卵……………2個
バター……………5グラム
塩……………少々
こしょう……………少々

作 り 方

- ボウルに卵を割り入れ、溶きほぐし、塩、こしょうで味つけをする。
- 直径18cmほどの小さめのフライパンを強火にかけ、温まったら弱火にしてバターを入れる。バターが溶けきる前に卵を一気に流し入れる。
- フライパンを前後に動かしながら、さばしで円をえがくように手早く混ぜる。このとき、火が入り過ぎないように、ときどきフライパンを火からおろす。
- 表面が半熟状になってきたら、フライパンの手前側の卵を向こう側へ折り返す。
- 向こう側の卵を手前に折り返す。
- 卵のどじ目が下になるようにお皿に移したらでき上がり。

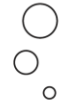
ポイント

- 卵をよく溶きほぐすためには泡立て器を使うのがこつ。黄身と白身がよく混ざり、でき上がったときにむらがなくなります。
- フライパンに卵を入れるときにチーズを入れると、チーズオムレツを作ることができます。



【オムレツを作ったあとの感想】

「作り方」のとおりに卵を溶きほぐしたのに、黄色いきれいなオムレツにならなかったな。次は白いところが残らないようにしたいな。



山本さん

少しこげてしまったから、今度はこげないようにしたいな。どこに気をつけたらよいのだろう。



川上さん

（問い） 山本さんと川上さんは、オムレツをうまく作るために、「オムレツのページ」をもう一度

読むことにしました。二人はそれぞれ、どのように読めばよいですか。最も適切なものを、

次の1から5までの中からそれぞれ一つ選んで、その番号を書きましょう。

- 1 「材料」の分量を正確に読む。
- 2 文章全体の内容を表す大きな見出しを読む。
- 3 「作り方」の中から必要な内容を探しながら読む。
- 4 絵と文章を結びつけながら読む。
- 5 「ポイント」に書かれた内容に着目して読む。

山本さん……

川上さん……

レベル7

復習シート 第六学年 国語



組
番号
名前
模範解答

【情報を読み取る問題】

山本さんと川上さんは、「オムレツのページ」を読み、家でオムレツを作りました。次の【オムレツのページ】と【オムレツを作ったあとの感想】をよく読んで、あとの【問い】に答えましょう。

【オムレツのページ】

ふんわりやわらか
オムレツ
(調理時間約10分)

材料（一人分）

卵……………2個
バター……………5グラム
塩……………少々
こしょう……………少々

作り方

- ボウルに卵を割り入れ、溶きほぐし、塩、こしょうで味つけをする。
- 直径18cmほどの小さめのフライパンを強火にかけ、温まったら弱火にしてバターを入れる。バターが溶けきる前に卵を一気に流し入れる。
- フライパンを前後に動かしながら、さいばいで円をえがくように手早く混ぜる。このとき、火が入り過ぎないように、ときどきフライパンを火からおろす。
- 表面が半熟状になってきたら、フライパンの手前側の卵を向こう側へ折り返す。
- 向こう側の卵を手前に折り返す。
- 卵のどじ目が下になるようにお皿に移したらでき上がり。

ポイント

- 卵をよく溶きほぐすためには泡立て器を使うのがコツ。黄身と白身がよく混ざり、でき上がったときにむらがなくなります。
- フライパンに卵を入れるときにチーズを入れると、チーズオムレツを作ることができます。



【オムレツを作ったあとの感想】

「作り方」のとおり卵を溶きほぐしたのに、黄色いきれいなオムレツにならなかったな。次は白いところが残らないようにしたいな。



少しこげてしまったから、今度はこげないようにしたいな。どこに気をつけたらよいのだろう。



【問い】 山本さんと川上さんは、オムレツをうまく作るために、「オムレツのページ」をもう一度読むことにしました。二人はそれぞれ、どのように読めばよいですか。最も適切なものを、次の1から5までの中からそれぞれ一つ選んで、その番号を書きましよう。

- 「材料」の分量を正確に読む。
- 文章全体の内容を表す大きな見出しを読む。
- 「作り方」の中から必要な内容を探しながら読む。
- 絵と文章を結びつけながら読む。
- 「ポイント」に書かれた内容に着目して読む。

山本さん……

5

川上さん……

3

レベル7

【オムレツを作ったあとの感想】を踏まえた上で【オムレツのページ】を読むことが大切です。山本さんは「作り方」の通りに卵を溶いたのに白いところが残ったことをヒントに考えましよう。川上さんはこげることから、火について書いてある所をヒントに考えましよう。