

資料の内容を読み取って比べる

名前

学習日

ポイント

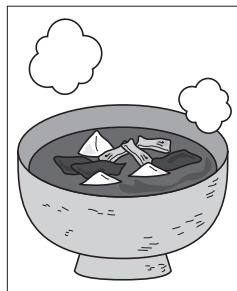
- レシピの内容を正しく読み取りましょう。
- レシピを読み比べて、それぞれの持ちようを理解しましょう。

問題



かおりさんは、家で料理本を見て自分でみそ汁を作ってみることにし、お母さんからアドバイスをもらっています。家には、みそ汁のレシピ（作り方）がのっている本が二さつありました。次の、AとBの二つのレシピと、かおりさんとお母さんの会話を読んで、あとの問いに答えなさい。

レシピA



調理時間15分

1人分／68kcal

◎作り方

①ネギは小さめにきざむ。油ぬきした油あげは適当な大きさに切る。



②とうふと水気を切ったワカメを小さく切る。



③なべにだし汁を入れて火にかける。温まったら、だし汁をボウルに入れたみその中に少量入れ、菜ばし、もしくは小さなあわ立て器を使ってとかしてから、なべに入れて煮る。



④とうふとワカメと油あげを加え、とうふがうかんできたらネギを加え、煮立つ前に火を止める。

とうふとワカメと油あげのみそ汁

◎材料（4人分）
とうふ…… 2/3丁
ワカメ……20グラム
ネギ………10センチ
油あげ…… 1/2まい
だし汁……4カップ（★）
みそ………大さじ4

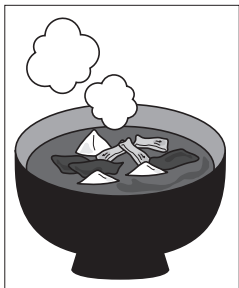
◎使う道具
包丁／まな板／直径16センチくらい
の片手なべ／小さなボウル
／菜ばし（小さなあわ立て器でも可）／玉じゃくし

（★）にぼしのだし汁の作り方

- ①にぼしは、頭とはらわたを取りのぞき、身を2つにわる。
- ②なべに水とにぼしを入れて、30分おく。
- ③なべを火にかけ、煮立ったら弱火にして、20分煮る。
- ④火からおろし、にぼしを取り出す。

8kcal

とうふとワカメと油あげのみそ汁



◎材料

とうふ…… 1/3丁
ワカメ…… 10グラム
ネギ…… 適量
油あげ…… 1/4まい (★)
だし汁…… 2カップ
みそ…… 大さじ2



◎使う道具

包丁／まな板／片手なべ／
ボウル／菜ばし／玉じゃくし

(★)油あげの油ぬき

- ①なべに湯をわかす。
- ②油あげを湯に入れ、
少しゆでる。
- ③油あげを取り出し、
湯を切る。



ワンポイント

油あげは、油ぬきして余分な油を取ることで、
風味が良くなります。

◎作り方

- ①油あげを油ぬきして、たて半分に切り、横にしては
ば1センチに切っておく。ネギは2～3ミリの厚さ^{あつ}
で小口切りにする。



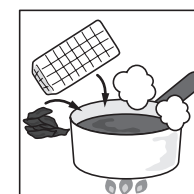
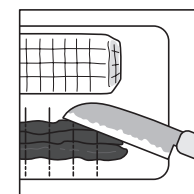
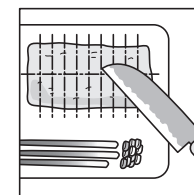
- ②とうふは1センチ角に切り、ワカメは水気を切って
から2～3センチ角に切る。



- ③なべにだし汁を入れて火にかける。温まったら、少
量を取り、ボウルに入れたみそに加え、菜ばしでと
き混ぜてから、なべに加えて煮る。



- ④とうふとワカメと油あげを入れ、とうふがういてき
たらネギを加え、煮立つ直前で火を止める。



会話

かおり どちらのレシピの方がいいかな？

お母さん そうねえ、どちらも書いてある内容はほとんどいっしょだけど、多少ちがうところがあるわね。

かおり あれ、レシピBの方は、材料が何人分か書かれていないよ。

お母さん 本当ね。でも、^①レシピAの材料と見比べると、何人分が見当はつくわ。

あと、レシピAの方では、カロリーや調理時間についても書かれているわね。

かおり (★)の部分は、レシピAとレシピBで、それぞれちがうことについてくわしく説明せつめいされているね。

お母さん ええ。どちらも大切な情報じょうほうだから、ありがたいわ。……まあ、両方

かおり つしよに書いておいてももらえれば、いちばん良よかったのだけれど……。にぼしのだし汁の作り方のところだけど、※？

お母さん それはね、最初さいしょに取りのぞいておかないと、だし汁がいやな味になってしまうからよ。

かおり ふうん、そうなんだ。知らなかった。

お母さん レシピAとレシピBで、その他に何か書かれていることにちがいはない？

かおり 使う道具については、どちらのレシピでも同じものを使うと書かれているけれど、説明は、レシピAの方がくわしく書いてあるね。

お母さん そうね。じゃあ、みそ汁自体の作り方についてはどう？ 何か気がついたことはあるかしら？

かおり ^②作り方のところは、レシピBの方がレシピAよりもわかりやすいね。確かに作り方については、レシピBの方がイメージがわかりやすいわね。どちらのレシピにも特ちょうがあって、一長一短あるわね。どちらのレシピで作る？

かおり それなら、両方とも参考にして作るわ。

お母さん それもいいかもね。……ああ、あと、レシピにも書いてあるけど、みそを入れたら、煮立つ一歩手前で火を止めないとだめよ。ぐらぐらと煮立たせてしまうと、みその風味が悪くなるからね。

かおり はあい。では、さっそく作ってみるね。

...

かおり できた！ お母さん、味見してみてよ。

お母さん どれどれ……おや、味自体は悪くないけれど、なんだか油っぽいわよ。かおり あっ、しまった！ ^③やることを一つわすれてた！

(1) — 線①「レシピAの材料と見比べると、何人分が見当はつくわ」について、次のそれぞれの問いに答えなさい。

- ① レシピBの材料は、何人分だと考えられますか。書いて答えなさい。
- ② ①のように考えられる理由は何ですか。書いて答えなさい。

(2) ※に入るふさわしいことばを、「どうしての？」という形で書いて答えなさい。

(3) — 線③「やることを一つわすれてた！」とありますが、かおりさんは何をすることをわすれていたと考えられますか。書いて答えなさい。

(4) — 線②「作り方のところは、レシピBの方がレシピAよりもわかりやすいね」とありますが、レシピBの「作り方」のどういうところがレシピAよりもわかりやすいと言えますか。五十字以上七十字以内（句読点も字数に数えます）で書きなさい。

資料の内容を読み取って比べること

名前

学習日

／

(4)							(3)	(2)	(1)	
								どうして	②	①
									人分	
								の？		
70										
	50									

資料の内容を読み取って比べる

解答

アドバイス



(1) ① 二人分

② (例) 材料の分量が、全部レシピAの半分だから。

(2) (例) どうしてにぼしの頭とはらわたを取りのぞくの？

(3) (例) 油あげの油ぬきをすること。

(4) (例) 作り方の手順ごとにイラストがあるところと、材料をどのような形や大きさに切ればよいのか、がくわしく説明されているところ。

(正答の条件)

(1) ② 「レシピBの材料の分量がレシピAの半分だから」または「レシピAの材料の分量がレシピBの倍だから」という内容を書いていること。

(2) 「にぼしの頭とはらわたを取りのぞく」という内容を書いていること。「どうしての？」という形で書いていること。

(3) 「油あげの油ぬきをすること」という内容を書いていること。

(4) 「イラスト(または絵)がある」と「材料をどのように切ればよいかをくわしく説明している」という二つの内容すべてをとりあげ、五十字以上七十字以内で書いていること。



(1) 「レシピAはレシピBの倍の量の材料を使っているから。」のように、逆の書き方をしても正解となります。

(2) 直後で、お母さんが「最初に取りのぞいておかない」と答えていることから考えましょう。また、解答は「どうしての？」という形にするように指定されているので、きちんとこの形になるようにまとめましょう。

(3) お母さんが「味自体は悪くないけれど、なんだか油っぽいわよ」と言っていることに着目します。かおりさんは、みそ汁自体を作る手順は上手にこなしたものの、その前の下ごしらえのときに、油あげの油ぬきをするのをわすれていたのだと考えられます。

(4) 「イラスト(または絵)がある」、「材料をどのように切ればよいかをくわしく説明している」の二つの要素が書かれていれば正解となります。レシピBでは、みそ汁の具を切る大きさや切り方が具体的に説明されていることなどに着目しましょう。