

三 高橋さんは、「3 調査の結果をもとに考えたこと」の [] に「2 調査の内容と結果」の (1)と(2) で分かったことをまとめて書いています。 [] に入る内容を、次の条件に合わせて書きましょう。

〈条件〉

- 「2 調査の内容と結果」の (1)と(2) の両方から言葉や文を取り上げて書くこと。
- 「報告する文章」にふさわしい表現で書くこと。
- 書き出しの言葉に続けて、四十以上、七十字以内にまとめて書くこと。なお、書き出しの言葉は字数にふくむ。

※左の原稿用紙は下書き用なので、使っても使わなくてもかまいません。解答は、解答用紙に書きましょう。
※◆の印から書きましょう。どちらゆうで行を変えないで、続けて書きましょう。

調査の結果から、公衆電話は、わたしたちにとって
必要がなくなってしまったわけではないと考えました。
なぜなら、◆

70字

40字

〈正 答〉

「(なぜなら) 公しゅう電話は、主に
けいたい電話を使うことができない
ときに必要とされていたり、き
ん急のときにも使うことができたり
するからです。」

正答率
21. 4%

無回答率
2. 4%

【正答率の高かった問題の例】

【資料】食べ物の保存について書かれた本のページ

食べ物を保存する

◆ 食べ物は生命の源

生き物は、食べ物がなければ生きていくことができません。食べ物を安定して確保することは、生きる上で欠かせないことです。

例えば、リスは秋になるとドングリを土にうめ、食料をたくわえます。クマはたくさん食べ物を食べ、体に栄養をたくわえて冬眠に入ります。動物たちは、このようにして生きぬいているのです。

わたしたち人間は、食べ物を保存する技術がなかったころは、いつでもおなかを満たすことができるというわけではありませんでした。季節や天候などにより、農作物や肉、魚などが手に入らないことがあったからです。また、運よく大量の食べ物が手に入ったとしても、そのままにしておくと、くさって食べられなくなってしまうこともありました。そのため、人々は昔から様々な方法で食べ物の保存を試みてきました。失敗をくり返しながらよりよい保存方法を獲得し、次の世代へつないできたのです。

◆ 保存のふしぎ

食べ物がくさる主な原因は、食べ物をくさらせる細菌が増えることです。その細菌は食べ物の水分を利用して増えます。そのため、水分が少なくなれば細菌は増えにくくなり、食べ物はくさりにくくなります。

では、水分を少なくするにはどのようにしたらよいのでしょうか。例えば、塩や砂糖を使うという方法があります。塩や砂糖には水分を吸い出すはたらきがあるので、塩や砂糖を使ってつけることで水分を少なくすることができるのです。また、かんそうさせるという方法もあります。日光や風に当てて干すことで、水分を蒸発させることができます。

これらの方法を使った保存食には次のようなものがあります。

塩を使う

- ・ 山菜の塩づけ
- ・ 豚肉の塩づけ
- ・ 魚の塩づけ



砂糖を使う

- ・ 果物の砂糖づけ
- ・ ジャム



かんそうさせる

- ・ 切り干し大根
- ・ かんびよう
- ・ こんぶ



2

宮原さんの学級では、身近な食べ物について疑問に思ったことを調べ、友達と紹介し合うことにしました。次は、宮原さんの「フートの一部」と宮原さんが選んだ「資料」です。これらをよく読んで、あとの問いに答えましょう。

「フートの一部」

食べ物の保存について

調べようと思ったきっかけ

春休みに、祖母から梅干しをもらったが、それが十年前に作られたものだといふことがわかった。十年もたつのになぜ食べられるのかと聞くと、塩づけにしたり干したりしているからだということだった。昔の人はくふうして食べ物を保存してきたのだと、祖母は教えてくれた。

疑問に思ったこと

① なぜ食べ物を塩づけにしたり干したりすると保存できるのか。

② なぜ昔の人は、食べ物を保存する方法を考えなければならなかったのか。

調べて分かったこと

① 食べ物を塩づけにしたり干したりすると保存できる理由は、

② 昔の人が食べ物を保存する方法を考えなければならなかった理由は、

イ ア



宮原さん

＜正答＞
2

正答率
85.7%

無回答率
4.8%

＜指導の成果とこれから＞
総合的な学習の時間の取組等で、自分の課題に対してどのように進めていくかという経験が成果として見られたと考えます。また、漢字は日々の積み重ねが成果として見られました。今後も継続して基礎的な力を身につける取組を進めていきます。

【目次の一部】

第2章 梅干し

- 梅干しはどこからきたのか … 40ページ ①
 - ・ 梅干しの起源
- はじめてでも簡単！おうちで梅干し … 55ページ ②
 - ・ 梅と塩、道具の選び方
 - ・ 作り方の手順とポイント
- 梅干しの活用術 … 67ページ ③
 - ・ いわしの梅煮
 - ・ わかめと梅干しのスープ
- 梅干しの豆知識 … 77ページ ④
 - ・ 故事とことわざ

【知りたいこと】

梅干しを作るには、塩はどのくらい必要で、いつ入れたらいいのかな。



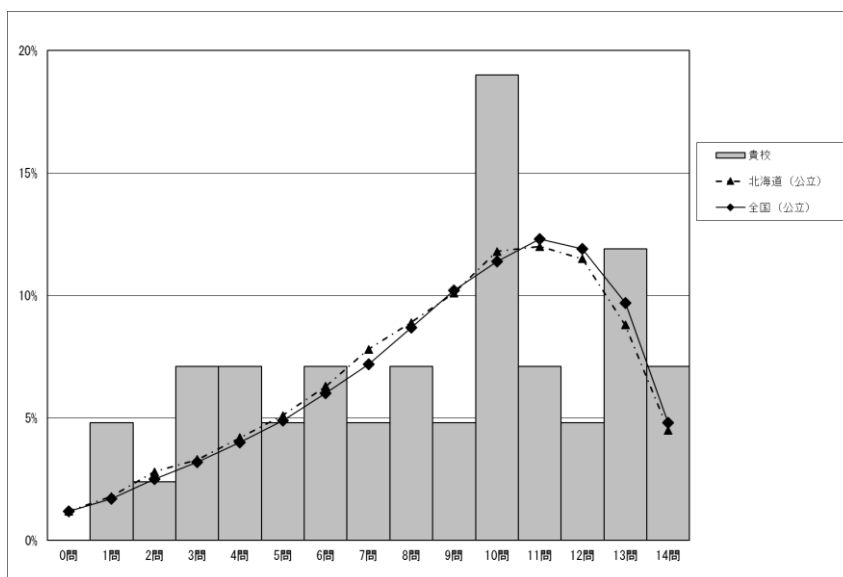
宮原さん

二 宮原さんは、食べ物の保存について調べたあと、自分でも梅干しを作ろうと思った、必要な情報が書かれていそうな本を選びました。次は、【知りたいこと】と本の【目次の一部】です。宮原さんが読むページとして最も適切なものを、あとの①から④までの中から一つ選んで、その番号を書きましよう。

②正答数の分布

＜横軸＞
正答数
＜縦軸＞
割合

6問以下の割合は全国より相当多い結果になりました。



【学校では今後このような指導を行います】

- ・ 漢字の読み書きでは一定の成果が見られたものの、音読も含め、基礎的な力をさらに身につけられるような指導を継続していき、正答数の少なかった児童の力を高めていくように取り組みます。
- ・ 教師側も「課題とまとめ」「めあてと感想」など、相手意識を持って書くことで、子どもたちの文章に対する感性を磨いていきます。合わせて、学習したことをきちんと書き記すノート指導にも力を入れ、書くことに対する意識も高めていきます。
- ・ 国語科を中心に、伝えたいことを効果的に書き表すためのスキルを身につけさせ、家庭学習や短作文など、書く力を活用する場面を意図的に設定していきながら、書く力を高めていきます。