

10より^{おお}大きい^{かず}数 (2)

くみ なまえ
組 名前 ()

				こたえ
	+		=	

 	 	こたえ
+ =		

 	 	ことえ
---	---	---

社会 ～ 昔の道具、今の道具①～

つぎ しゃしん むかし どうぐ しゃしん げんだい ちが かつ つか
次の写真は 昔 の道具の写真です。現代では違う 形 となって、使われています。

おな もくてき どうぐどうし せん むす もくてき えら
同じ目的の道具同士、線で結んでみましょう。また目的も選びましょう。



こめ た つか
・米を炊くために使われ
る。

おんがく つか
・音楽をきくために使わ
れる。

いふく
・衣服のしわをのばすた
めに使われる。

しゃかい 社会 ～ むかし どうぐ、いま どうぐ②～

つぎ しゃしん むかし どうぐ しゃしん げんだい ちが かたち つか
次の写真は 昔 の道具の写真です。現代では違う 形 となって、使われています。

おな もくてき どうぐどうし せん むす もくてき えら
同じ目的の道具同士、線で結んでみましょう。また目的も選びましょう。



とお ひと
・遠くにいる人とはなす
ために使われる。

けいさん つか
・計算をするために使わ
れる。

いふく
・衣服よごれをとるため
に使われる。

名前（ ）

料理の作り方（説明文）の読み取り

次の文を読んで、質問に答えましょう。

ハンバーグ の 作り方

<材料>

- | | |
|---------|--------|
| • あいびき肉 | • たまねぎ |
| • バター | • 油 |
| • パン粉 | • たまご |
| • 塩 | • こしょう |



<作り方>

- ① たまねぎをみじん切りにする。フライパンに油を入れて、たまねぎを中火でいためる。
- ② ひき肉に、いためたたまねぎと、パン粉、たまご、塩、こしょうを入れてねばりが出るまでこねる。
- ③ こねたひき肉を、丸いかたちに整える。
- ④ フライパンに油をひいて、丸く整えたひき肉を入れる。中火で3～4分焼く。
- ⑤ 反対に返して、ふたをのせてむし焼きにして4～5分焼く。完成。

① たまねぎは どのように切ったらよいですか。



()

② ひき肉に 入れる材料は 何ですか。

() ()

() ()

()

③ ひき肉は、どのような^{じょうたい}状態になるまで こねますか。

()

④ 丸く整えたひき肉は、どのような^{ひかげん}火加減（火の強さ）で 焼きますか。

()



⑤ 丸く整えたひき肉は、反対に返してから 何分焼きますか。

()

