

1 つぎの お話を よんで もんだいに こたえましょう。

フライパンにたまごをわってつくりょうりを、目玉焼きといいます。

あさごはんやおひるごはんに出ることも多く、身近なりょうりのひとつです。

では、目玉焼きは、どのようにしてできあがるのでしょうか。

まず、フライパンをコンロの上ののせて、火をつけます。

つぎに、フライパンがこげつかないように、少しのあぶらを入れます。フライパンがあたたまってきたことをたしかめたら、たまごをそっとわって、中身をフライパンに入れます。

すると、たまごのしろみがしだいに白くかたくなつてきます。これは、あつさでたまごがすこしずつかたまっていくからです。

きみのまわりも、だんだんとかたくなり、火がとおっていることがわかります。きいろいきみも、すこしずつ色がかわっていきます。

すぎなかたさになったら、フライ返しをつかって、そっとさらにのせます。やけどをしないように、気をつけることもたいせつです。

しおやこししょうをかけると、目玉焼きのできあがりです。

 目玉焼きは、火のちからをつかって、たまごをかためることでつくられています。

いつも食べているりょうりも、手順をたどっていると、できあがるまでのしくみがよくわかっています。



(1) 文中にある に当てはまる言葉として、正しいものを選び番号をまるでかこみましょう。

- ① さらに
- ② しかし
- ③ このように

(2) たまごをフライパンに入れるまえに、どんなことをしますか。文の中からさがして書きましょう。



(3) たまごのしろみが白くかたくなってくるのは、なぜですか。



(4) つぎの文のうち、文章の内容と合っているものを一つえらび番号を○でかこみましょう。

- ① 火がおるときみのまわりもだんだんとかたくなる。
- ② しろみは、さらにのせてから白くかたくなる。
- ③ しおやこししょうは、たまごをわるまえに入れる。

1 つぎの お話を よんで もんだいに こたえましょう。

フライパンにたまごをわってつくりょうりを、目玉焼きといいます。

あさごはんやおひるごはんに出ることも多く、身近なりょうりのひとつです。

では、目玉焼きは、どのようにしてできあがるのでしょうか。

まず、フライパンをコンロの上のせて、火をつけます。

つぎに、フライパンがこげつかないように、少しのあぶらを入れます。フライパンがあたたまってきたことをたしかめたら、たまごをそっとわって、中身をフライパンに入れます。

すると、たまごのしろみがしだいに白くかたくなってきます。これは、あつさでたまごがすこしずつかたまっていくからです。

きみのまわりも、だんだんとかたくなり、火がとおっていることがわかります。きいろいきみも、すこしずつ色が変わっていきます。

すぎなかたさになったら、フライ返しをつかって、そっとさらにのせます。やけどをしないように、気をつけることもたいせつです。

しおやこししょうをかけると、目玉焼きのできあがりです。

 目玉焼きは、火のちからをつかって、たまごをかためることでつくられています。

いつも食べているりょうりも、手順をたどっていると、できあがるまでのしくみがよくわかっています。



(1) 文中にある に当てはまる言葉として、正しいものを選び番号をまるでかこみましよう。

- ① さらに
- ② しかし
- ③ このように

(2) たまごをフライパンに入れるまえに、どんなことをしますか。文の中からさがして書きましよう。

解答例) フライパンをコンロにのせて火をつけ、あぶらを入れてあたためる。

(3) たまごのしろみが白くかたくなってくるのは、なぜですか。

解答例) あつさでたまごがかたまっていくから。

(4) つぎの文のうち、文章の内容と合っているものを一つえらび番号を○でかこみましよう。

- ① 火がおるときみのまわりもだんだんとかたくなる。
- ② しろみは、さらにのせてから白くかたくなる。
- ③ しおやこししょうは、たまごをわるまえに入れる。