

## 4

ひろしさんの学級では、家庭科の調理実習でごはんとポテトサラダを作ることにしました。

(1) ごはんを作るための計画を立てます。

ごはんは、コンロに点火してから40分間あればできあがります。

午前11時30分までにごはんが<sup>じこく</sup>できあがるようにするには、おそくとも、午前何時何分までに点火すればよいですか。その時刻を書きましょう。



(2) ひろしさんの<sup>はん</sup>班は、ごはんができあがるまでの40分間を使って、ポテトサラダを作ることができるかどうかを考えています。

そこで先生に時間のめやすをたずねると、次のように教えてくれました。

### ポテトサラダを調理する時間のめやす

調理1 (はかる → 洗 <sup>あら</sup> う → 切る)	10～15分間
調理2 (ゆでる → 味をつける → 盛 <sup>も</sup> りつける)	20～25分間



先生

あなたたちの班の人数なら、めやすはこれくらいの時間です。



この時間を見て、ひろしさんの班は、ごはんができあがるまでの40分間で、ポテトサラダを作ることができると思いました。

次のように考えると、ポテトサラダは40分間以内でできることがわかります。

調理1に  分間かかり、調理2に  分間かかるとしても、40分間以内に作ることができるから。

上の①, ②に入る最もふさわしい数を書きましょう。

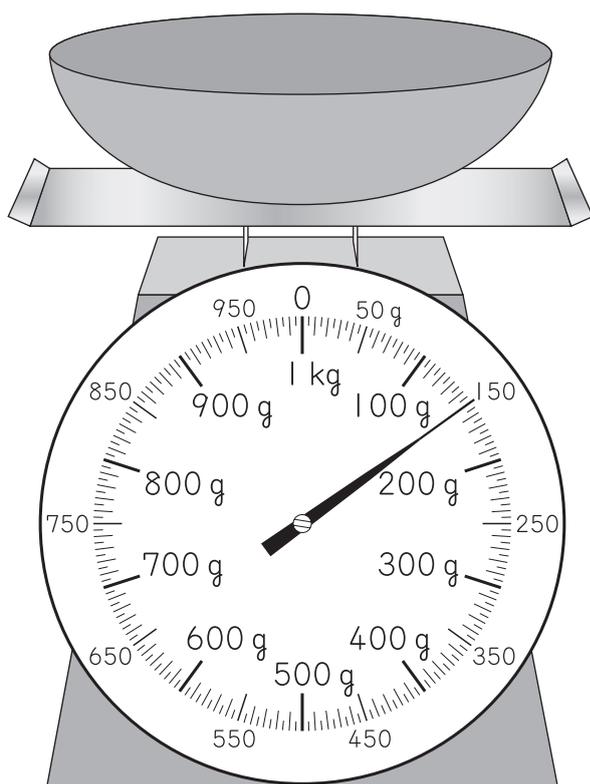
(3) 調理実習の時間になりました。ごはんを作るときに1人分の材料と分量は次のとおりです。

### 1人分の材料と分量

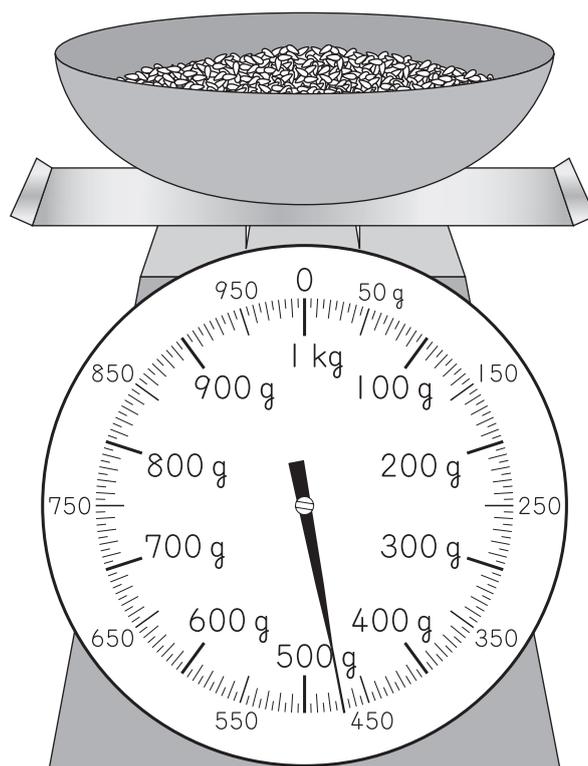
米・・・ 80g  
水・・・ 120g  
(水は米の重さの1.5倍です。)

ひろしさんは、班で使う米の重さをはかります。

最初に容器だけをはかりにのせたら、はかりの目もりは図アになりました。次に米を入れると、はかりの目もりは図イになりました。



図ア



図イ

ひろしさんの班がごはんを作るのに必要な水の重さは、何gになりますか。求め方を式や言葉で書きましょう。また、答えも書きましょう。