

小 4 (新小5)	受験 番号		氏 名	
--------------	----------	--	--------	--

入塾試験サンプル

小 4 (新小 5)

国 語

[ご注意]

1. この「入塾試験サンプル」は、実際の入塾試験よりも問題数を減らしたサンプル版となっています。
2. 実際の入塾試験では、問題によってはやや難易度が高い問題が出題される場合もあります。
3. 実際の入塾試験も、問題冊子と解答用紙は別々に分かれていますので、本番と同じように解答は解答用紙に記入して下さい。

この問題は誉田進学塾が作成したものであり、著作権は誉田進学塾グループに帰属します。ご利用は入塾を希望するご家庭の学習目的に限り、権利者の許諾を得ずに複製、販売、またはウェブサイトへの掲載等を行うことを禁止します。



Method for Essential Capability & Creativity



Method for Essential Capability & Creativity

1 次のそれぞれの文の——線部の、漢字は読み方をひらが

なで、カタカナは漢字で書いて答えなさい。

- (1) 道を平らにする。
- (2) 羊毛でできたセーター。
- (3) 駅の終点でおりる。
- (4) 近世の文学をしらべる。
- (5) 国語の時間にタンブンを作る。
- (6) 号令でキリツする。
- (7) 太陽が大地をテらす。
- (8) イフクをきれいにととのえる。

2 次の——線部のカタカナを、漢字で書いて答えなさい。

- (1) 夜がアける。
- (2) 通路をアける。
- (3) まどをアける。
- (4) カンシンして声をかける。
- (5) 強いカンシンを示す。

3 (れい) にならって、次のそれぞれの文の「」の中

とばを、ていねいな言い方に直して書きなさい。

(れい) 服を「買う」。▽(答え) 買います

- (1) 夏の日中、外に出っていたので、のどが「かわく」。
- (2) この町は活気にあふれ、とても「にぎやかだ」。
- (3) 今日は天気が悪いので、だれも外に「出ないだろう」。
- (4) ぼくは、明日の予定をよく「たしかめなかった」。

4 次の文章を読んで、あとの問いに答えなさい。

今日の朝食は目玉焼きでした。あなたはいつもしょうゆで食べますか。①ソースで食べますか。しょうゆとソースはどちらの色も黒く、見た目は似ていますが、それぞれのようになされたのでしょうか。

①しょうゆが生まれた説はいくつかありますが、中国の「ひしお」から生まれたという説と、日本古来の「たまり」から生まれたという説が有名です。中国の「ひしお」というのは、食べ物を塩でつけたものです。一方、日本の「たまり」というのは、味噌などからとれる液体を指します。

現在では、食品の保存は技術が進んだことよって、かんづめ、冷凍保存、乾燥させて保存するフリーズドライなど様々な方法があります。②昔は、食品の保存というのは人々を悩ませる重要な問題でした。そこで、昔の人々が考えた保存の方法が「塩漬け」です。食品を大量の塩といっしょに仕上げなどに保存することで、食品をくさらせる微生物が発生しなくなるといふ方法です。③その代表的な食べ物には「つけもの」や「キムチ」があります。しょうゆも、④その過程

から生まれたものです。塩の濃度が高いほどくさりにくくなるため、しょうゆは長い時間保存することができます。

しょうゆの原料は大豆、麦、米などをつかって作ります。その原料の分量や作り方を変えることで、「たまりじょうゆ」「こいくちじょうゆ」「うすくちじょうゆ」など様々な種類のしょうゆができます。

地域によってしょうゆの好みは違います。関東では「こいくちじょうゆ」が好まれるようです。一方、関西では「うすくちじょうゆ」を使う料理が多いです。日本の和食には、しょうゆの存在が欠かせないものとなっています。④健康食として日本食が海外で人気になり、しょうゆも海外に広まっています。

一方、ソースはイギリスのウスター市のある家庭で起こった偶然の出来事がきっかけだったと言われています。十九世紀に市内に住む主婦が、余った野菜や果実の切れはしを有効に利用しようと香辛料をふりかけてつぼに入れ、くさらないように塩や酢を加えて貯蔵しておきました。それが長い時間をかけて、肉や魚、野菜にも合うソースになったと言われて

います。他にも、日本のしょうゆをヒントにソースが出来たという説もあるそうです。

ソースが日本に伝わったのは明治時代とされています。

当時はソースがかかったものは何でも洋食と言われていたようです。これまでの日本人はしょうゆを料理の上にかけて食べていました。同じようにソースもかけて使おうとしたところ、当時のソースは味が濃く辛かったため、日本人の口に合うように果物や野菜を入れて改良されました。現在では様々な種類のソースが生まれていますが、^③それらは日本人が独自に改良したものです。

(1) ①・②・③・④に入るふさわしいこ

とばを、それぞれ次から一つずつ選び、記号で答えなさい。

ア しかし イ さらに

ウ たとえば エ それとも

(2) この文章は大きく二つに分けることができます。後半は

どこからはじまりますか。そのはじめの五字を、文章に書かれていたそのままの形で書きうつして答えなさい。

(3) ———線①「しょうゆが生まれた説」とありますが、

その答えとしてふさわしくないものを次から一つえらび、

記号で答えなさい。

ア 味噌みそなどからとれる液体からうまれた。

イ 中国の「ひしお」から生まれた。

ウ 「塩漬しほけ」をしている中で偶然生まれた。

エ ソースをヒントにして生まれた。

(4) ——— 線② 「その過程^{かてい}」とは、どんな内容ですか。二
十四字(「、」や「。」も字数に数えます)で書かれているそ
のままの形で書きうつして答えなさい。

(5) ——— 線③ 「それら」とは、何をさしますか。十字以
内(「、」や「。」も字数に数えます)で答えなさい。

(6) ソースについて、本文に書かれている内容として正しい
ものを次から一つえらび、記号で答えなさい。

ア 昔のソースは味が濃^こく、辛かったため、日本人の口に
合わなかった。

イ ソースがかかったものは現在でも洋食と呼ばれている。

ウ ソースはしょうゆをヒントに、分量や作り方を変える
ことで様々なソースが生まれた。

エ 日本人が独自に改良したソースは海外にも広まってい
る。

(これで問題は終わりです。)

解答

1

- (1) たい
- (2) ようもう
- (3) しゅうてん
- (4) きんせい
- (5) 短文
- (6) 起立
- (7) 照
- (8) 衣服

2

- (1) 明
- (2) 空
- (3) 開
- (4) 感心
- (5) 関心

3

- (1) かわきます
- (2) にぎやかです
- (3) 出ないでしょう
- (4) たしかめませんでした

4

- (1) ① エ
- (2) ② ア
- (3) ③ ウ
- (4) ④ イ

《解説》接続語の問題です。接続語は文と文をつなぐはたらきのことばですので、必ず前後の文章がヒントになります。

(2) 一方、ソー

《解説》前半はしようゆについて書かれており、後半はソースの話題になります。

(3) エ

《解説》選択問題の場合は、選択肢を見る前にある程度答え

を考えてからびましょう。選択肢の内容に惑わされて正しい答えが選べないことが多くあります。「ふさわしくないもの」を選ぶという問題の条件にも注意してください。

(4) 食品を大量の塩といっしょにつぼなどに保存すること

《解説》指示語の問題です。指示語は必ず前の内容を指します。指示語の内容を探すには、まず指示語の直後を確認しましょう。直後に「その過程から」生まれたものです。「とあります」「その過程」とは何かを生み出すものだとことです。そして、対応する主語を見ると「しようゆも」とあるので、しようゆと同じように生まれたものを探し、それがどのような過程で生まれたのかを確認してみましょう。

(5) 様々な種類のソース

《解説》指示語の問題です。(4)の解説を参照ください。

(6) ア

《解説》このような正誤問題のポイントは、文章に「書かれていない」内容の選択肢を見極められるかです。本文の内容に書かれていないことは、内容的に正しくても正解とはなりません。選択肢だけで判断せず、選択肢の内容が書かれている文章の部分を探して確認することが大切です。

