

明さんは、ハンバーグづくりに挑戦しようと思っています。次は、友達にいいハンバーグの作り方を聞いた【会話の一部】と、料理の本で調べたことをまとめた【ノート】です。これらを読んで、あとの問いに答えなさい。

【会話の一部】

友子

ハンバーグなら任せておいて。コツは、ボールの中でみじん切りしたタマネギやひき肉などの材料をよくこねることよ。粘りけが出るまで、手でよくこねるといいわ。

健治

タマネギのみじん切りは苦勞するね。細かく刻むのは時間がかかるし、目が痛くなるから。

由美

おいしくふっくらとなるするには、焼き加減が大事よ。種を小判型にまとめて、中央を少しくぼませてから、油を引いたフライパンに入れるのだけど、その時、ジュツと音がするくらいにフライパンを熱しておく必要があるわね。

明

「ジュツと音がするくらい」といっても、フライパンに温度計が付いているわけでないから、どうしたら分かるの。

友子

知っているわ。熱したフライパンに手をかざしてみて、熱いくらいがちょうどいいの。油から煙が立ったら熱し過ぎよ。

由美

強火で表面に焼き目を付けたら、ふたをして中火で十分くらい焼くと、火が通るわよ。

【ノート】

2月15日

〈ハンバーグの材料（4人分，4個）〉

- | | |
|-----------------|--------|
| ・牛と豚の合いびき肉 | 300グラム |
| ・タマネギ | 1個 |
| ・卵 | 1個 |
| ・パン粉 | 1／2カップ |
| ・牛乳 | 1／5カップ |
| ・塩 | 小さじ1 |
| ・ナツメグ，こしょう，サラダ油 | 少々 |



〈ハンバーグの作り方〉

- ① タマネギは、冷蔵庫で冷やしておく。
※目にしめないようにするため
- ② タマネギをみじん切りにし、中火でしんなりするまでいため、冷ましておく。……………A
- ③ ボールにひき肉，A，卵，パン粉を入れる。……………B
※パン粉はあらかじめ牛乳でしめらせておく
- ④ Bに、塩，ナツメグ，こしょうを入れ、手で（☆）よくこねる。……………C
- ⑤ Cを4等分して小判型にまとめ、中央を少しくぼませる。……………D
- ⑥ よく熱したフライパンに油を引き，Dを入れる。
※ジュツと音がする，煙が出るのは熱し過ぎ
- ⑦ 強火で両面の表面を焼き，焼き色が付いたらふたをして中火で約10分焼く。
- ⑧ 竹串を刺して透明な肉汁が出てきたら，火を止めて取り出す。

問題について

「読むこと」情報を整理して読む問題
(ハンバーグの作り方を説明する)

さまざまな文章や資料を読む場合には、複数のものを比較して、共通点や相違点を整理したり、目的に合うようにまとめ直したりするとよいでしょう。その際、メモなどを活用して、どのようにまとめれば分かりやすいかを考えるようにしましょう。

○ 解答は、問題用紙に記入します。言葉や文章で答える問題は、条件に注意して書くようにしましょう。

○ 解答を読んで、自分で答え合わせをすることもできます。文章で書く問題は、解答の例文を参考にしましょう。

解答



21

1 エ

2 C

3 粘りけが出るまで

4 (例) ハンバーグを焼くときに、なぜ中央を少しくぼませるのか(という疑問)
* 同様の内容が書いていればよい。