

小 3 (新小4)	受験 番号		氏 名	
--------------	----------	--	--------	--

# 入塾試験サンプル

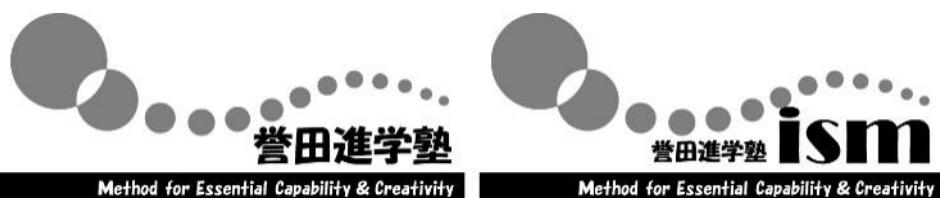
## 小3(新小4)

国 語

### [ご注意]

- 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。
- 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。
- 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。



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) 木々が落葉する。

(2) 学校での様子を話す。

(3) コップに水を注ぐ。

(4) (3)明朝に出かける予定です。

(5) ものをバイバイする。

(6) インショクテンにつとめています。

(7) サカミチをかけおりる。

(8) ミドリイロのわか葉があざやかだ。

2 次の文章の□には「は・が・と・を・に」のいずれか

が入ります。それふさわしいものを一つずつえらび、書

いて答えなさい。

姉 (1) 困っているのは、ぼく (2) 弟がけんかをする

ことではなく、ずっとぼくが弟の世話を (3) しないことだ

った。

3

(れい) にならって、次のそれぞれの文の「」の中のこ  
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「たしかめなかつた」。

次の文章を読んで、あととの間に答へなさい。

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、それぞれどのように生まれたのでしょうか。

①じょうゆが生まれた説はいくつもありますが、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によつて、かんづめ、冷凍保存、乾燥させて保存するフリーザードライなど様々な方法があります。②昔は、食品の保存といふ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つしょにつけ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う方法です。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、②その過程から生まれたものです。塩の濃度のうど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。その原料の分量ぶんりょう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。

地域によってじ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、じ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、じ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ぐうぜんの出来事がきっかけだつたと言われています。十九世纪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こうしんりょう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。それが長い時間わざわざ

をかけて、肉や魚、野菜にも合うソースになつ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言われています。

当時はソースがかかつ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きました。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つたため、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、<sup>③</sup>それらは日本人が独自に改良したものなのです。

- (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、文章に書かれている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」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く、辛かつたため、日本人の口に合わなかつた。

イ ソースがかかつたものは現在でも洋食と呼ばれている。

ウ ソースはしようゆをヒントに、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つている。

(これで問題は終わりです。)

---

解答

① らくよう (2) ようす (3) そ  
みょうちよう

売買 (6) 飲食店 (7) 坂道 (8) 緑色

② (1) が (2) と (3) を

かわきます  
にぎやかです  
出ないでしよう  
たしかめませんでした

③ (1) が (2) と (3) を

『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。①から順番に解くより、まず全部の問題を  
確認し、わかりやすいものから答えましょう。

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。問題の条件にも注目しまし  
ょ。

(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  
せんたくもんだい  
ていど

(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。指示語の内容は必ず前の内容を  
指しますが、まずは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。そこで、  
どのように生み出されたものかという内容を前の文章から  
探しましょう。

(5) 様々な種類のソース

『解説』指示語の問題です。(4)の解説を参考ください。

(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。

## ★入塾試験を受けるみなさんへ

国語の勉強のポイントは、「つづける」ことです。すぐに力がつく科目ではありません。苦手に感じる人は、国語のセンスがないと思っている人が多いですが、それはまちがいです。国語は、つづけることで必ず力がつきます。努力した分、伸びる科目です。他の科目よりも結果に結びつくのに時間がかかるだけで、しっかりと向き合っていけば、努力を裏切らない科目なのです。

勉強は楽しいものです。点数や結果ばかりにとらわれず、考えるおもしろさをたくさん感じてほしいと思います。たとえ難しい問題が出てきても、あきらめずに取り組んでいけば、考える力が身につきます。

たくさんのこと気にチャレンジして、ぜひ自分の力にしていくください。この入塾試験を通して、考える楽しさを感じてほしいと思っています！

おうえん  
応援しています！