

2024年度

特待入試 第3回
(思考力入試)

思考力

【注意事項】

- 1 問題は[1]です。
- 2 時間は50分です。
- 3 下敷き、シャープペンシルおよび電算機つきの時計の使用を禁止します。
- 4 解答は、鉛筆で濃くはっきりと書くようにしてください。
- 5 開始の合図があるまで問題用紙を開かず、手を触れないでください。
- 6 試験中はよそ見をせず、きちんとした態度で行ってください。
- 7 何か物を落としたら、黙って手をあげてください。
- 8 他の受験生に迷惑となるような行為をしないでください。

この試験では開始約2分後、試験会場に設置されたスクリーンに、画像が2回(計約2分間)映し出されます。その内容をふまえて、問1～3に答えてください。

〔1〕跡見学園中学校に入学したさくらさんが今一番楽しみにしているのはお弁当の時間です。仲の良い友だち(すみれさん・ももこさん・ふじこさん)と、おしゃべりをしながら、それぞれのお弁当を食べて、おかずを交換することもあります。みんなのお弁当事情は様々で、とても興味深いものでした。

問1・2・3 これからお弁当や昼食に関する画像とそれに関する質問が映し出されます。よく見て、質問に答えなさい。メモを取ってもかまいません。

お弁当の話で盛り上がった4人は、お弁当や学校での昼食について、調べてみることにしました。4人の中で、すみれさんは外国に暮らしていたことがあります。外国の小学校ではさまざまなところから子どもたちが集まっていたので、その時の友だちに連絡して、それぞれの昼食について教えてもらいました。その時の内容をまとめたものが下の表です。日本の学校の情報はすみれさんの小学校のもので

国名	特徴
アメリカ	・事前にメニューが配布され、給食を頼むかどうか日ごとに選ぶ ・カフェテリアで食べる ・食べ物で遊ぶなどのマナー違反^{いはん}は注意される
フランス	・学校のカフェテリア、弁当、「一度帰宅して食べる」を選ぶ ・カフェテリアのメニューは肉と蒸し野菜など簡単なもの ・カフェテリアは空いている
マレーシア	・キャンティーンという食堂で食べる ・授業は午前・午後の2部制なので、午前なら10時過ぎに食べる ・男女別々に座る
ロシア	・カフェテリアで4時間目終了後に給食を食べる。低学年はそれまでに朝食も食べる ・スープとおかず、黒パンが基本 ・全員同じものを食べ、全部食べ終わるまで席を立てない
日本	・給食を教室で食べる ・子どもたちが給食当番をする ・全員が同じものを食べるのが基本

問4 上の表の情報を使って、五か国の特徴^{ちゆうてい}を2つ～4つのグループにまとめるとしたらどのようなまとめ方があるか考えなさい。そのうち最も興味深いと思うまとめ方を1つ選び、グループごとの国名を①に書きなさい。また、それぞれどのようなグループなのかを②に説明しなさい。解答らんは4つまでのグループが書けるようになっていますが、2つ～4つであればいくつでもかまいません。

問5 フランスとはちがって、日本の学校では一度帰宅して昼食を食べることは一般的ではありません。もし、跡見学園中学校でこの制度を取り入れるとしたら、世の中の仕組みを含めてどのような点を変える必要があるでしょうか。最も重要だと思われる点を3つ(①②③)挙げ、それぞれ説明しなさい。

4 人の中でも、ももこさんは、小学生の頃から歴史が大好きです。そこでお弁当の歴史について調べることになりました。すると、次のような二種類の表を見つけることができました。

表1

許諾が得られなかったため、表を省略

表2

許諾が得られなかったため、表を省略

問6 表1と表2を見て気がついた大きな変化について、簡単にまとめて説明しなさい。

問7 表1と表2を見て、「持参の目的」と「器の種類」を大きく分類し直して新しい項目を立てなさい。分類し直した項目を解答用紙の表にまとめ、「持参の目的」と「器の種類」の重なる部分に○をつけなさい。なお、表に関しては罫線を使って手書きで自由に作成しなさい。

問8 問7の分類も参考にしながら、あなたがもし表2の「編み籠」(写真1、2)をお弁当の器とするなら、どのような状況で使いたいかを考えて説明し、その理由も答えなさい。

写真 1

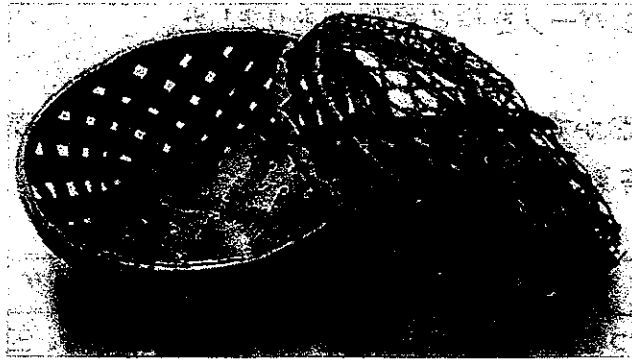
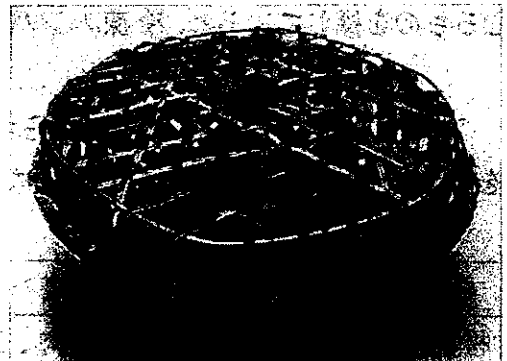


写真 2



最近弟が生まれたのは、ふじこさんの家です。現在は育児休暇をとったお父さんが、お弁当作りもふくめて食事を担当しています。メニューを考えるのに苦労したお父さんは、インターネットで〈お弁当の好きなおかずランキング〉というデータを発見しました。

	10代以下	20代	30代	40代
1位	たまご焼き	たまご焼き	たまご焼き	とりのからあげ
2位	ハンバーグ	ちくぜんに 筑前煮	とりのからあげ	ハンバーグ
3位	とりのからあげ	ミートボール	アスパラのベーコン巻き	たまご焼き
4位	ウィンナー	ウィンナー	エビフライ	ウィンナー

〔みんなのランキング 「好きなお弁当のランキング」より抜粋〕

問9 表を見て気がついた特徴を、か条書きにまとめて答えなさい。

ふじこさんの家では、ランキングを参考に「ご飯・とりのからあげ・たまご焼き」をお弁当のメニューに決めましたが、栄養バランスも気になります。ふじこさんが教科書を調べると、食品を主なはたらきごとに分類している表を見つけました。

分類	主なはたらき	グループ	材料名
赤	主に体の組織を作る	1群	魚・肉・卵・豆・豆製品
		2群	牛乳・乳製品・小魚・海そう
緑	主に身体の調子を整える	3群	緑黄色野菜
		4群	その他の野菜・くだもの・きのこ
黄	主にエネルギーになる	5群	こく類・いも類・砂糖
		6群	油脂・種実 ^{しゅじつ}

問10 お弁当の材料である「米・とり肉・卵」を1～6群に分けて栄養バランスを確認した時、何を足したらバランスが良くなるか、表中の材料名を答えなさい。

お父さんが材料の確認のために冷蔵庫を見ると、とり肉がありませんでした。とりのからあげの代わりになるものを探していると、冷凍ハンバーグとハンバーグを作る材料がありました。

問11 下の表を参考にして、あなたならお弁当のおかずどちらのハンバーグを選びますか。選んだ方に○をつけなさい。また、選んだ具体的な理由も答えなさい。

	冷凍ハンバーグ	手作りハンバーグ
材料	牛肉、とり肉、ぶた肉、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、卵白、でんぷん、乳たん白、ぶた肉たん白)、豚脂、食塩、しょうゆ、ドライオニオン、香辛料、植物油/加工でんぷん、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤 ソース【トマトケチャップ、トマトペースト、砂糖、ワイン、小麦粉、ホワイトルー(小麦粉、バター)、マーガリン、植物油、ソテーオニオン、酵母エキス、ゼラチン、りんご濃縮果汁、食塩、ブイヨン風調味料、こしょう/増粘剤(加工でんぷん)、調味料(アミノ酸等)】	ぶたひき肉・牛ひき肉、玉ねぎ、卵、バター、パン粉、牛乳、食塩、こしょう、ナツメグ トマトケチャップ、ウスターソース
調理時間	1分50秒	30分
調理器具等	電子レンジ	フライパン、フライ返し、ボウル

みんなが調べたことを発表したおかげで、さくらさんはお弁当にはいろいろな要素がかかわっていることが分かりました。そのうえで、さくらさんは「友だちと一緒に楽しく食べることを一番大切にしたいと考えました。

問12 このようなさくらさんの意見について、あなたはどのように考えますか。あなたの意見を理由とともに述べなさい。

