

年

組

番

名前

教材6―(1)**書く**

四年生のみんなは、三年生とチームを組んでドッジボール大会をすることになりました。三年生はドッジボールのルールは知っていますが、まだ始めたばかりなので、どんなところに気を付けなければよいか分かりません。そこで、グループで、ドッジボールのポイント（気をつける点やうまくなるコツ）について話し合い、三年生のチームに説明をすることになりました。話し合いで出た次の意見を整理し、説明のための原こうを書いてみましょう。

話し合いで出た意見メモ

- ・ボールは正面でとる。
- ・後ろを向いてにげない。（前を向いたままさがる。）
- ・むねより高いボールの時はしゃがんでよける。
- ・あいての足元や正面から少しずらしたところに投げるととりにくい。
- ・足元にきたボールはジャンプするか足を開いてよける。
- ・ボールから目をはなさない。
- ・低いボールはしゃがんでとる。
- ・あいてが近くから投げってきたときには体をひねってよける。

このままでは、分かりにくいので、次のように整理しました。（次ページにつづく）

- ①全体に関わるドッジボールで大切なポイント ②ボールをよける
ときのポイント ③ボールをとるときのポイント ④ボールを投げ
るときのポイント

この4つのポイントに分けて説明することにしました。次の□に
メモをせいりしてみましょう。

メモの整理

- ①全体に関わるドッジボールで最も大切なポイント
- ・ボールから目をはなさない。
 - ・後ろを向いてにげない。(前を向いたままさがる。)
- ②ボールをよけるときのポイント
- ・むねより高いボールの時はしゃがんでよける。
 - ・足元にきたボールはジャンプするか足を開いてよける。
 - ・あいてが近くから投げってきたときには体をひねってよける。
- ③ボールをとるときのポイント
- ・ボールは正面でとる。
 - ・低いボールはしゃがんでとる。
- ④ボールを投げるときのポイント
- ・あいての足元や正面から少しずらしたところに投げるととりにくい。

これをもとにして、説明の原こうをかいてみましょう。最後に、
楽しくゲームするためのポイントも考えてつけくわえましょう。

今から、ドッジボールをするときに気をつける点やうまくなることについて説明します。

第一に、ドッジボールの最も大事なポイントを説明します。それは、ボールから目をはなさないようにすることです。後ろを向いてにげないで、必ず前をむいたまま下がるようにします。

このことが、最も大切なポイントです。

第二に、よけるときのポイントです。むねよりも高いボールは、しゃがんでよけます。また、足元に来たボールはジャンプするか足を開くとよいでしょう。相手が近くから投げた時は体をひねるようにしてよけます。

第三に、ボールをとるときのポイントです。まず、ボールは体の正面でとるようになります。低いボールの時にはしゃがんで取るようにするとよいでしょう。

第四に、ボールを投げるときのポイントです。あいての足元や体の正面から少しずらしたところなど、相手の取りにくいところやよけにくいところにむけて投げるとよいでしょう。

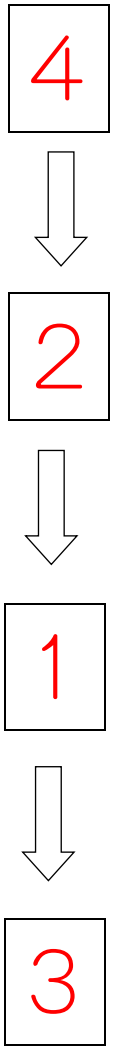
最後に、楽しむためのポイントです。ドッジボールは上手な人だけが楽しむためにやるわけではありません。みんなが、楽しくなるようにルールをしっかり守りましょう。

これで、ドッジボールのポイントについての説明を終わります。

② まず、一つ目のしつ問の答えをまとめてみると、よくする遊びは四種類しゅでした。人数の多いじゆんに「大なわとび」（十二人）、「サッカー」（五人）、「竹馬」（四人）、「一りん車」（三人）でした。

③ わたしは、竹馬がすきで、いつもやっているのですが、大なわとび大会が来月あるので、みんなといっしょにやってみようかなあと思いました。

④ わたしは、「休み時間に、よくする遊びは何か。」「理由は何か。」という二つのことをみんなにしつ問しました。なぜかというと、クラスのみんなが休み時間にどんな遊びをしているのか知りたかったからです。



年

組

番

名前

教材 まひりょう 6-1 (3)

書く

クラスの親子集会で、うどん作りをすることになりました。

すすむさんは、うどんの作り方についてみんなに説明をする係になりました。そこで、わかりやすく説明するためプリントをつくっています。調べたメモをもとに や に言葉を入れてプリントを完成させましょう。

うどん作りメモ

- ボールにこむぎこ 300g と水 130g と食塩 15g を入れてまぜる。
- 手でこねてひとかたまりになったら、ビニールぶくろに入れてこねる。20分くらいこねる。
- みみたぶくらしいのやわらかさになるまでこねる。ビニールぶくろに入れるのは水分をにがさないようにするため。こねた後は、15分くらいビニールぶくろに入れたままねかしておく。
- ねかすというのは、そのままにしておくこと。家でやるときは1時間くらいねかすよ。
- その後、ビニールぶくろから出して、めんぼうでのばす。
- きじのあつさは2mmくらい。
- 次に、おりたたんで、ほうちょうで細く切る。はばは、5mmくらい。きじをおる前にこむぎこを少しふりかけておくときじどうしがくっつかなくてすむ。
- めんをほぐして、たっぷりのお湯で15分間ゆでる。
- ゆでたあとにはざるにあげて、冷たいみずでしっかりとあらう。
- うどんをおわんにいれて、スープをかける。

うどんの作り方

■ ざいりょう

こむぎこ 300g 食塩 15g 水 130g

■ 用意する道具

ボール ビニールぶくろ めんぼう まないた なべ

■ 手順

① まぜる

○ボールこむぎこ300gに水130gと食塩15gを入れてまぜる。

② (こねる)

○手でこねてひとかたまりになるまでこねる。

○ビニールぶくろにかたまりを入れて、耳たぶのかたさになるまでこねる。

③ (ねかす)

○15分くらいビニールぶくろに入れたままねかしておく。

④ のばす

○(まないたの上にきじをおいて、めんぼうでのばす。あつさは2mmくらい。)

⑤ きる

○次に、おりたたんで、ほうちょうで細く切る。はばは、5mmくらい。

※きじをおる前にこむぎこを少量ふりかけておくとくっつかなくてすむ。

⑥ ゆでる

○(めんをほぐして、たっぷりのお湯でゆでる。)

⑦ もる

○ゆでたあとはざるにあげて、冷たいみずでしっかりとあらう。

○うどんをおわんにいれて、スープをかける。