

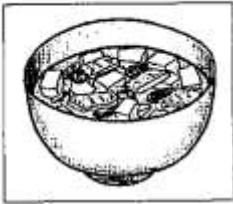
[該当箇所]

適性検査Ⅰ【問題3】の問4の(3)

【問題3】 みそ汁^{しる}の作り方をレシピカードにまとめました。
次のレシピカードの表示を見て、下の各間に答えなさい。

レシピカード

材料(4人分)	
あげ	1枚
とうふ	150g
ねぎ	$\frac{1}{2}$ 本
みそ(だし入り)	大さじ5杯
水	600ml



作り方

- 1 あげ、とうふ、ねぎを切る。
- 2 なべに水と切ったあげを入れ、中火にかける。
- 3 沸騰したら、なべにとうふとねぎを入れ3分煮る。
- 4 みそを入れ溶かす。みそが溶けたら、すぐに火を止める。
- 5 味をみて、薄いと感じるときは、水を50ml加えて味を整える。

(問4) レシピカードの説明と、次のみそ汁の作り方の説明と、合っているものはどれですか。
合っているものには○を、違っているものには×を、【答え】の欄に書きなさい。

(3) みそ汁の味を薄くするためには、なべに入れる水の量を650mLにする。

【答え】

※ 問題文の下線部分が該当箇所