

名前 _____

理科

基本メニュー (☆☆☆) …必ずやりましょう。

	チェック
① 授業用テキストを読み直す (太字になっている部分は書いて覚えるとよい)	
② 宿題用テキストの基本問題A・Bを解く	
③ 週テストの見直し(間違えた問題の見直し)	

応用メニュー (☆☆) …基本メニューが全て終わって、余裕があればやりましょう。

	チェック
① 宿題用テキストの練習問題Aを解く	

発展メニュー (☆☆☆) …チャレンジしたい人はやりましょう。

	チェック
① 宿題用テキストの練習問題Bを解く	

担当より一言

今回はものの温まり方(2)を学びました。

対流とよばれる温まり方では、膨張と収縮のお話が欠かせません。ものを温めると体積が増え、冷やすと収縮するのでしたね。中でも、膨張すると同じ体積あたりで比べると軽くなるということが重要です。

水を加熱すると、加熱された部分の水は温められます。温められた水は膨張し、同じ体積あたりで比べるとまわりにある水より軽くなります。そうすると加熱された部分の水は上にあがり、対流がはじまります。この内容はとても大切なので、授業用テキストを読み込むようにしましょう。

実験室で水を温めても、水が上にあがっていることなどは目で見て確認できないので、おがくずなどを入れて、実際に水が対流しているかを確認できるようにします。

空気の対流も同様の原理で起きます。大事なことは、地面は水より温まりやすく冷めやすいということです。陸地と海で考えた場合、昼間は太陽によって陸地が海よりも温められることにより、陸地の空気が温められ膨張し、空気が上昇していき、対流が起きます。実験室内で空気の対流実験を行う場合には、線香のけむりをいれて空気の対流を観察します。覚えておきましょう。

社会

基本メニュー（☆☆☆）…必ずやりましょう。

	チェック
① 授業用テキストを読み、基本問題を解く前に少しでも覚える	
② 宿題用テキストの書き込み教科書に取り組む	
③ 宿題用テキストの基本問題A・Bを解く	
④ 週テストの見直し（間違えた問題の見直し）	

応用メニュー（☆☆）…基本メニューが全て終わって、余裕があればやりましょう。

	チェック
① 宿題用テキストの練習問題A・Bを解く	

発展メニュー（☆）…チャレンジしたい人はやりましょう。

	チェック
① 宿題用テキストの発展問題を解く	

担当より一言

今回は、「農業4」で、畜産と工芸作物について学びました。

食生活の洋風化によって、日本人がたくさん食べるようになった畜産物。お肉が好きな人も多いと思います。ただ、肉類の自給率は約50%で、国内で消費される肉類の半分を外国からの輸入に頼っているのが現状です。「オージービーフ（オーストラリア産の牛肉）」や「アメリカ産牛肉」など、スーパーで見たことあるでしょう。外国産の肉は、国内で生産される肉よりも安く、日本の食生活を支えてくれています。一方、日本でも「松阪牛」や「神戸牛」、「かごしま黒豚」といったブランド肉を生み出し、安い外国産牛肉とのちがいを出している地域や農家もあります。これまでと同様、都道府県の順位を覚えていくわけですが、こういった地域のブランド肉にも注目してみましょう。

一方、日本の畜産業には課題もあります。「飼料（えさ）」です。日本は、飼料となるとうもろこしなどの穀物の多くを輸入に頼っているのです。国内産の飼料だけで育てられたという条件をつけると、肉類の自給率は、牛肉・豚肉・鶏肉のいずれも10%を切ると言われています。もし外国が飼料となる穀物を輸出してくれなくなると、国内で家畜を飼うこと自体が難しくなってしまうのです。日本の畜産全体が、外国に頼っている現状があります。

次に工芸作物。「食品や工業の原料のために栽培される作物」です。「加工して製品になる作物」と言ってもよいでしょう。工芸作物についても都道府県の順位は大切になりますが、授業でも学んだ通り、どの作物がどのような製品になるのか（いぐさがたたみ表になる、てんさいが砂糖になるなど）を合わせて覚えることも重要です。