水

ものの性質

ものが水にとけるとは

こたえ（おうちの かたへ） ・ この かみは べつに いんさつ



こたえ

- 1: (1) ○　(2) ×　(3) ×　(4) ○
- 2: 食塩をとかした水・ミョウバンをとかした水
- 3: ① すき通った　② 水よう液　③ 全体

みてあげる ところ

- 「すき通っている（とう明）」と「色がない」は別のことです。色のついた水よう液もあります。牛にゅうやでんぷんを入れた水は、にごっているので水よう液ではありません。

書体: Klee One（SIL Open Font License）

水
ものの性質

しょうがく5ねんせい ・ りか ・ r5-02

とけたものの重さ

こたえ（おうちの かたへ） ・ この かみは べつに いんさつ



こたえ

- 1: (1) 60g　(2) 120g　(3) 86g
- 2: (1) 8g　(2) 100g
- 3: (1) ○　(2) ×

みてあげる ところ

- 水にとかしても、とかしたものの重さはなくなりません。全体の重さ＝水の重さ＋とかしたものの重さ です。

書体: Klee One（SIL Open Font License）

水
ものの性質

しょうがく5ねんせい ・ りか ・ r5-03

メスシリンダーの使い方

こたえ（おうちの かたへ） ・ この かみは べつに いんさつ



こたえ

- 1: (1) 46mL　(2) 73mL
- 2: (1) 液面と同じ高さ　(2) へこんだ液面の下の面
- 3: (1) ○　(2) ×　(3) ○

みてあげる ところ

- 1目もりは1mLです（10mLの間が10目もり）。液面は真ん中がへこんで見えるので、へこんだ下の面を、真横から読みます。

書体: Klee One（SIL Open Font License）

水の量ととける量

こたえ（おうちの かたへ） ・ この かみは べつに いんさつ



こたえ

- 1: およそ2倍になる
- 2: (1) 53.7g　(2) 15.2g
- 3: (1) ○　(2) ×　(3) ○

みてあげる ところ

- 水の量が2倍・3倍になると、とける量もおよそ2倍・3倍になります。150mLでは 食塩 17.9×3＝53.7g、200mLでは ミョウバン 3.8×4＝15.2g です。

書体: Klee One（SIL Open Font License）

水の温度ととける量

こたえ（おうちの かたへ） ・ この かみは べつに いんさつ



こたえ

- 1: (1) ミョウバン　(2) ほとんど変わらない
- 2: (1) 4.5g多くとける　(2) 10.2g多くとける
- 3: (1) ×　(2) ○

みてあげる ところ

- ミョウバンは温度を上げるとたくさんとけるようになります（10℃ 3.8g → 60℃ 28.7g）。食塩は温度を上げても、とける量はほとんど変わりません。

書体: Klee One（SIL Open Font License）

水
ものの性質

とける量の表を読む

こたえ（おうちの かたへ） ・ この かみは べつに いんさつ



こたえ

- 1: (1) 16.8g　(2) 0.6g
- 2: (1) 40℃　(2) 60℃
- 3: (1) ×　(2) ○

みてあげる ところ

- 表にある温度のうち、ミョウバンが10gより多くとける いちばん低い温度は40℃です。
  15gをとかすには、15g以上とける60℃が必要です（40℃では11.9gまで）。

書体: Klee One（SIL Open Font License）

水
ものの性質

しょうがく5ねんせい ・ りか ・ r5-07

とける量の計算

こたえ（おうちの かたへ） ・ この かみは べつに いんさつ



こたえ

- 1: (1) 54.0g　(2) 57.4g　(3) 4.0g　(4) 1.2g
- 2: (1) 全部とける　(2) とけ残る

みてあげる ところ

- 水の量が2倍・3倍なら、とける量も2倍・3倍です。とけ残り＝入れた量-とける量。60℃の水50mLにはミョウバンが28.7gまでとけるので、20gは全部とけます。

書体: Klee One（SIL Open Font License）

しょうがく5ねんせい ・ りか ・ r5-08

ろ過のしかた

こたえ（おうちの かたへ） ・ この かみは べつに いんさつ

ガラス棒を使おう



こたえ

- 1: (1) ろうと　(2) ろ紙　(3) ガラス棒　(4) ビーカー
- 2: (1) ○　(2) ×　(3) ×
- 3: とけ残った食塩のつぶ

みてあげる ところ

- 液はガラス棒に伝わらせて少しずつ注ぎ、ろうとの先の長い方をビーカーのかべにつけます。とけているものは、ろ紙を通りぬけます。ろ紙に残るのは、とけ残ったつぶです。

書体: Klee One（SIL Open Font License）

冷やして取り出す

こたえ（おうちの かたへ） ・ この かみは べつに いんさつ



こたえ

- 1: (1) つぶが出てくる　(2) ほとんど出てこない
- 2: ① へる　② つぶ
- 3: (1) ○　(2) ×

みてあげる ところ

- ミョウバンは温度でとける量が大きく変わるので、冷やすとたくさんのつぶが出てきます。食塩は18.5g→17.9gとほとんど変わらないので、冷やしてもほとんど出てきません。

書体: Klee One（SIL Open Font License）

水

ものの性質

しょうがく5ねんせい ・ りか ・ r5-10

水をじょう発させて取り出す

こたえ（おうちの かたへ） ・ この かみは べつに いんさつ



こたえ

- 1: ① じょう発
- 2: (1) 水をじょう発させる　(2) 水をじょう発させる
- 3: (1) ○　(2) ×　(3) ○　(4) ○

みてあげる ところ

- 水よう液を熱して水をじょう発させると、とけていたものが出てきます。食塩のように温度でとける量がほとんど変わらないものは、冷やすより水をじょう発させる方が取り出せます。

書体: Klee One（SIL Open Font License）

出てくる量の計算

こたえ（おうちの かたへ） ・ この かみは べつに いんさつ



こたえ

- 1: (1) 24.9g　(2) 4.5g　(3) 0.6g　(4) 40.8g
- 2: (1) 6.2g　(2) 1.7g

みてあげる ところ

- とけるだけとかした液なら、はじめにとけていた量は表の数です。10gだけとかした液では、はじめにとけていたのは10gです。

書体: Klee One（SIL Open Font License）

もののとけ方のまとめ

こたえ（おうちの かたへ） ・ この かみは べつに いんさつ

ここまでを
ふり返ろう



こたえ

- 1: とけ残りを液と分ける―ろ過する　食塩水から食塩を取り出す―水をじょう発させる
  ミョウバンの液からつぶを多く出す―冷やす
- 2: (1) ○　(2) ○　(3) ×
- 3: (1) 62g　(2) 11.7g

みてあげる ところ

- とけ残りはろ過、食塩は水をじょう発させる、ミョウバンは冷やすと多く取り出せます。30℃の水50mLにとけるミョウバンは8.3gなので、20g－8.3g＝11.7gが出てきます。

書体: Klee One（SIL Open Font License）