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）