

# 適性検査3 解答用紙 (1枚<sup>まい</sup>め / 2枚中)

1

問1

|     |   |
|-----|---|
| (1) |   |
| (2) | (ア) <input type="text"/> (イ) <input type="text"/> |

問2

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| (ウ) <input type="text"/> | (エ) <input type="text"/> |
|--------------------------|--------------------------|

問3

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| (カ) <input type="text"/> | (キ) <input type="text"/> |
|--------------------------|--------------------------|

2

問1

3回の平均を4分59秒38より速くするためには、  
3回目を ( ) 分 ( ) 秒 ( ) より速く泳げばよい。

問2

|     |                           |     |    |
|-----|---------------------------|-----|----|
| (1) |                           | (2) | 秒後 |
|     |                           |     |    |
| (3) | 答え <input type="text"/> 回 |     |    |

問3

答え  月  日

|      |
|------|
| 受検番号 |
|      |



# 適性検査3 解答用紙 (2枚め / 2枚中)

3

問1

|     |  |     |  |
|-----|--|-----|--|
| (ア) |  | (イ) |  |
|-----|--|-----|--|

問2

打ち水は水が水じょう気になるときにアスファルトから熱をもらうが、水じょう気を用いたオーブンレンジは、

問3

最初の熱げん：なべ

I H調理器具

問4

[資料12] をふまえて、焼き方Aと焼き方Bそれぞれについて、焼く前後の重さの量の間係を調べると、

(1) 焼き方Aは \_\_\_\_\_、  
 焼き方Bは \_\_\_\_\_ ことがわかる。  
 よって、この結果を比べると、焼き方 \_\_\_\_\_ で焼いた肉のほうがやわらかい。

(2) [資料12] の結果を得るためにひっくり返しながらいパンで合計6分間焼くが、ひっくり返すまでの時間によって差が出た。その理由として、

|      |
|------|
| 受検番号 |
|      |

