

阿久根看護学校「論理的思考」 単元テスト No,3

Q1 実習先や新人職員の立場を想定して、つぎの業務上の言葉遣いを敬語に直して下さい。

- (1) 詳しい処置を先生から聞いてきます。
- (2) 新患の方を受付まで案内します。
- (3) もう一度言ってください。
- (4) Aさんの病室へすぐに行きます。
- (5) 誰ですか。

Q2 次の文章を読み、構成を示すロジックツリーの空欄を埋めた上で、それを基に 30-50 字程度で要約してください。

卵にはさまざまな性質があります。

卵は割ってみると、白身の真ん中に丸い黄身がのっています。

その卵に、フライパンで焼いたり、電子レンジで温めたりして熱を加えると、目玉焼きやスクランブルエッグに変身します。これは、卵に熱凝固性という性質があるからです。

お誕生日に食べるケーキ。ケーキのスポンジにも、卵が活躍しています。卵の卵白は、かき混ぜると空気を含んだメレンゲという泡になります。これは卵の気泡性という性質によるものです。この泡を材料に混ぜて焼くことで、ふわふわなスポンジが出来上がるのです。

卵の性質にはもう一つあります。

サラダやたこ焼き、唐揚げなど料理に欠かせないマヨネーズ。実はマヨネーズにも卵は重要な役割を果たしています。マヨネーズの原料は、油と酢です。しかし、この 2 つだけでは上手く混ざり合うことができません。ここで卵の乳化性という性質が、原料をうまく混ざり合わせお手伝いをするのです。卵は、さまざまな料理で大活躍しています。今日も卵は、いろいろな料理で沢山お手伝いをしていることでしょう。

