

Q1 実習学生であることを想定して、つぎ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。

○うかがってきますor聞いてまいります。

△確認します。

- (2) 新患の方を受付まで案内します。

○「ご」案内いたします。

- (3) もう一度言ってください。

○ おっしゃってください。△もう一度お願いします。

- (4) Aさんの病室へすぐに行きます。

○ うかがいます。

- (5) 誰ですか。

○ どちら様ですか？ △ どなたですか？

「要約」:内容を変えずに短い文章にする

もう一度言ってください

言うのは相手: 尊敬語・・・「おっしゃる」

もう一度伺ってもよいですか？

こちらが聞く: 謙譲語・・・元の文の意味が変わる

案内する・提供する・入浴する: 「いたします」

お連れする: 「連れていく」の尊敬語

## Q2 次の文章を読み、ロジックツリーを埋めた内容をもとに、文章を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。

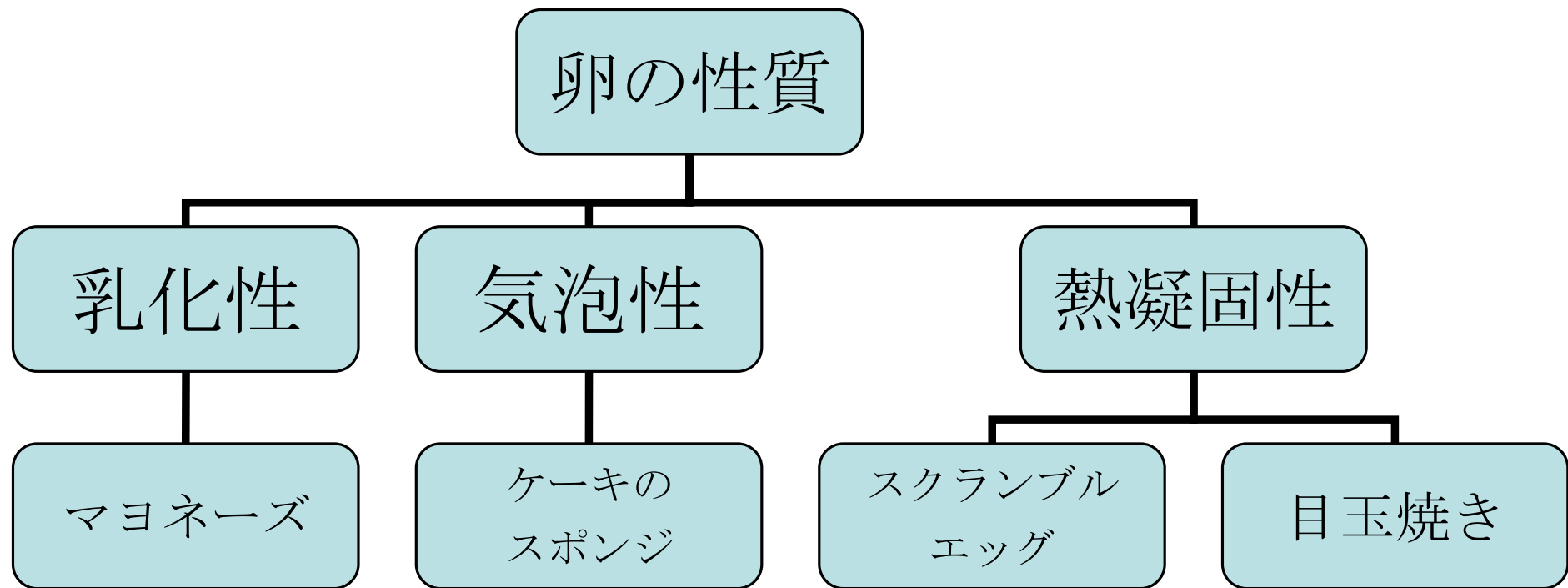
卵は割ってみると、白身の真ん中に丸い黄身がのっています。

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ぜ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、原料をうまく混ぜり合わせる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。



(解答例)

卵には、熱凝固性、気泡性、乳化性という性質があり、様々な料理で大活躍している。