

7

正答例と解説
5年「単位量当たりの大きさ」

[考え方のポイント]

1 gあたりのねだんをもとにして考えよう

(1)の正答例

式

$$195 \div 130 = 1.5$$

答え(1.5円)

ねだんを正味量でわると、1 gあたりのねだんを求めることができます。

$$\text{ねだん(円)} \div \text{正味量(g)} = 1 \text{ gあたり}$$

(2)の正答例

式

$$324 \div 180 = 1.8$$

$$1.8 - 0.6 = 1.2$$

$$1.2 \times 180 = 216$$

答え(216円)

最初に、シーザーサラダの1 gあたりのねだんを求めます。

$$324 \div 180 = 1.8$$

となり、1.8円となります。

次に、シーザーサラダの1 gあたりのねだんから、0.6円をひきます。

$$1.8 - 0.6 = 1.2$$

となり、マカロニサラダは、

1 gあたり1.2円となります。

マカロニサラダの正味量は180 gなので、

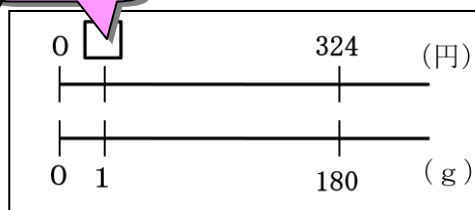
$$1.2(\text{円}) \times 180(\text{g}) = 216(\text{円})$$

となり、マカロニサラダのラベルのねだんは216円となります。

[数直線を使って]

シーザーサラダ 1 gあたりのねだん

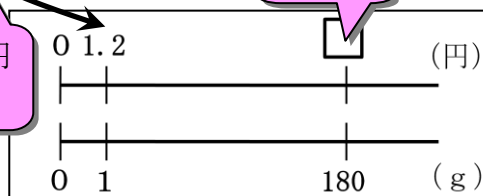
1.8円



マカロニサラダ 180 gのねだん

0.6円
安い

216円



(3)の正答例

(説明)

正味量がそれぞれちがうから、1 gあたりのねだんで比べる。

まず、(ア)と(イ)の1 gあたりのねだんを求める。

$$(ア) 324 \div 120 = 2.7$$

$$(イ) 492 \div 205 = 2.4$$

(イ)の1 gあたり 2.4 円よりも安くすればよいので、えびのチリソース1 gあたりのねだんを2.39円とする。

正味量が100 gなので、

$$2.39 \times 100 = 239$$

となり、ラベルのねだんは239円以下にすればよい。

解答のポイント！

- 1 gあたりのねだんで比べること
- (ア)と(イ)の1 gあたりのねだんを求めること
- えびのチリソース1 gあたりのねだんを書くこと

(ア)と(イ)のおそうざいは、正味量もねだんもちがいます。

そこで、1 gあたりのねだんを求め、比べることでどちらが安いかを判断します。

計算の結果から、(イ)の1 gあたり2.4円の方が安いこととなります。えびのチリソースの1 gあたりのねだんは、2.4円より安ければよいのです。つまり2.3999...円以下ということです。

ここで考えなければならないのは、答えが整数だということです。えびのチリソースの正味量は100 gです。

おそうざいのねだんは、次の式で求めることができます。

$$1 \text{ gあたりのねだん(円)} \times \text{正味量} = \text{おそうざいのねだん}$$

1 gあたりのねだんを2.39円とすれば、正味量の100をかけて答えが整数になります。

(説明)

えびのチリソースの正味量が100 gだから、100 gあたりのねだんで比べる。

まず、(ア)と(イ)の100 gあたりのねだんを求める。

$$(ア) 324 \div 1.2 = 270$$

$$(イ) 492 \div 2.05 = 240$$

(イ)の100 gあたり240円よりも1円以上安くすればよいので、ラベルのねだんは、239円以下にすればよい。

解答のポイント！

- 100 gあたりのねだんで比べること
- (ア)と(イ)の100 gあたりのねだんを求めること
- えびのチリソース100 gあたりのねだんを書くこと

えびのチリソースの正味量100 gを1とみて計算をします。

すると、(ア)の正味量120 gは1.2、(イ)の正味量205 gは2.05となります。

計算の結果から、(イ)の方が100 gあたり240円と安くなります。えびのチリソースは、これより1円以上安ければよいので、ラベルのねだんは239円となります。