

パンの中の、小さな穴

目標：80 wpm（122語を90秒）。共通テストのリーディングは、これくらいの速さで読めると時間内に回せます。

やり方（タイムを測って読む） ①スタートと同時に本文を読む ②読み終わったら黒板・スマホ等の時計で秒数をメモ ③本文を見ずに設問へ ④答え合わせのあと**同じ文章をもう一度読んで**タイムを縮める（2回目が本番）

Break a piece of bread and look at it. It is full of small holes. Something made them, and it was alive.

Yeast is a very small living thing. When you mix flour, water and yeast, the yeast starts to eat the sugar in the dough. As it eats, it gives off a gas.

The gas cannot escape, because the dough is soft and stretchy. It gathers in small pockets, and the dough rises around them. When the bread goes into the oven, the heat kills the yeast, but the holes stay where they are.

So the holes in bread are not decoration. They are the record of something that was living in the dough a few hours before you ate it.

(122 words) [語注] yeast=酵母・イースト dough=生地 stretchy=のびる・弾力がある

設問 本文を見ないで答えよう。 思考・判断・表現

(1)	この文章は主に何についての話？ ア. パンに穴ができるしくみ イ. 小麦粉が作られるまでの手順 ウ. パンをおいしく焼く温度の決め方 エ. 酵母が発見されるまでの歴史	1点 ()
(2)	酵母が気体を出すのは、何をしているときか。 ア. 生地の中の砂糖を食べているとき イ. オーブンの中で熱せられているとき ウ. 水にひたされて目を覚ますとき エ. 生地の外に出ようとしているとき	1点 ()
(3)	オーブンに入れたあと、酵母と穴はどうなるか。 ア. 酵母も穴も、両方とも消えてしまう イ. 酵母は死ぬが、穴はそのまま残る ウ. 酵母は生きたまま残り、穴は消える エ. 酵母は増え、穴はもっと大きくなる	1点 ()

1回目 () 秒 → WPM = 122 × 60 ÷ 秒数 =
()

2回目 () 秒 → WPM = () クリア条件: 3問正解 + 80wpm

速読ラダー 09 パンの中の小さな穴 | 解答と速く読むコツ

基礎を固めるクラス 偏差値のめやす 40～50程度 主な学年のめやす: 高1～高2

解答

(1)	ア	第2～3段落がしくみ。
(2)	ア	第2段落 As it eats, it gives off a gas。
(3)	イ	第3段落 the heat kills the yeast, but the holes stay。

3つの版の使い分け

同じ話題を、語数と目標スピードだけ変えた3つの版です（基礎=約130語・80wpm／標準=約160～220語・110～120wpm／発展=約170～225語・150wpm。発展版は設問も英語）。発展版で語数より速さを上げているのは、共通テストのリーディングが「長い1本」ではなく「短い文章を次々に」処理する形だからです。読解の3版とは軸が違います—速読は「支援の量」ではなく「どれだけの量をどれだけの速さで」を変えます。クラスの帯に合わせて1つ選び、その版のまま連番を重ねてください。版をまたぐとWPMの記録が並ばなくなります。

速く読むコツ

- ・1回目は語で止まらない。専門語は語注で後から確かめればよい。
- ・「しくみ」型の説明文は、真ん中の段落に順序が書いてある。
- ・2回目は答え合わせで気になった場所だけ確かめる。

記録 帯活動・自習で使うとき（同じ番号を日を空けて再挑戦してよい）

日付	教材番号	1回目WPM	2回目WPM	正解数

