

南投縣社寮國小 112 學年度第二學期第一次成績考查自然科考卷

得分：

班級：三 座號： 姓名：

一、選擇題 (每題 2 分，共 40 分)

- () 下列哪一種蔬菜的種子較適合用點播的方式種植？ ① 番茄 ② 菠菜 ③ 小白菜 ④ 青江菜。
- () 選擇種植蔬菜的地點時，下列哪一個條件不是一般蔬菜喜歡生長的地點？ ① 陽光充足 ② 空氣流通 ③ 水分充足 ④ 潮溼陰暗。
- () 下列哪一項不是影響蔬菜成長的主要因素？ ① 有沒日照到太陽 ② 有沒按時澆水 ③ 有沒在漂亮的花盆裡 ④ 有沒適當的成長空間。
- () 下列關於幫蔬菜澆水時的注意事項，哪一項是不正確的？ ① 避免中午時澆水 ② 直接澆在蔬菜葉子上，直到水流出盆底為止 ③ 下雨天或土壤還很溼就不須澆水 ④ 澆水器的高度低一點，水柱小一點。
- () 蔬菜生長太密集時，可以利以下列哪個方法改善？ ① 不需要想辦法改善，蔬菜還是生長得很好 ② 移一部分蔬菜 ③ 用紗網把蔬菜罩住 ④ 幫蔬菜施肥。
- () 早晨時，樹葉上常會出現露珠，為什麼太陽出來以後露珠就不見了呢？ ① 露珠都被花朵吸收 ② 露珠都被葉子吸收 ③ 太陽讓氣溫升高，把露珠都蒸發了 ④ 太陽把露珠吸光了。
- () 調皮的曦曦不小心把水灑在地上，可是不久後地上就變乾了，請問這是因為什麼原因呢？ ① 水變成水蒸氣跑到空氣中 ② 水變成冰跑到空氣中 ③ 水全部都滲入地下 ④ 水蒸氣變成水跑到空氣中。
- () 煮火鍋時，冒出的白煙屬於水的哪一種形態？ ① 液態 ② 氣態 ③ 固態 ④ 三態都有可能。
- () 下列哪一種物質加熱後，經過冷卻後可以復原？ ① 線香 ② 巧克力 ③ 木材 ④ 玉米粒。
- () 下列哪一個地方不適合種植蔬菜呢？ ① 陰暗的地下室 ② 靠近水源的地方 ③ 陽光充足的地方 ④ 有土壤的地方。
- () 蔬菜可以分為根莖類、果實類、花菜類和葉菜類，請推測它們的主要區別是依照什麼特徵來區分的呢？ ① 蔬菜的大小 ② 蔬菜的主要食用部位 ③ 蔬菜的顏色 ④ 蔬菜的形狀。
- () 下列哪一項是種植蔬菜前不一定需要準備的器材？ ① 土壤 ② 農藥 ③ 澆水器 ④ 種子。

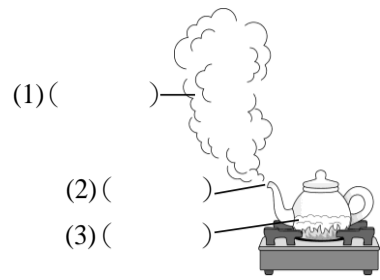
- () 下列哪一項蔬菜和其主要的食用部位的配對是正確的？ ① 甘藷：果實 ② 秋葵：根 ③ 高麗菜：花 ④ 青花菜：花。
- () 下列關於小白菜發芽以後最先長出的子葉，哪一項敘述是不正確的？ ① 子葉是綠色的 ② 在子葉之後長出來葉子稱為本葉 ③ 子葉的形狀和本葉相同 ④ 子葉是種子構造的一部分。
- () 農夫在種蔬菜時，會為蔬菜施肥，請問施肥對蔬菜有什麼好處？ ① 防止蔬菜被蟲吃掉 ② 可以不用澆水 ③ 提供蔬菜成長所需的養分 ④ 可以不用曬太陽。
- () 種蔬菜時，遇到下列哪一種情況，表示需要幫蔬菜施肥？ ① 蔬菜的葉面上面有好多小洞 ② 蔬菜的旁邊有一堆雜草 ③ 種植蔬菜的土壤乾乾的 ④ 蔬菜長得很慢，而且又矮又小。
- () 關於小白菜的生長過程「ㄅ.種子；ㄆ.長葉；ㄇ.發芽；ㄎ.長高、長大；ㄌ.開花；ㄍ.枯死；ㄎ.結果實」，下列哪一項排列順序是正確的？ ① ㄅㄆㄇㄎㄌㄍ ② ㄎㄅㄆㄇㄌㄍ ③ ㄅㄆㄇㄎㄌㄍ ④ ㄅㄆㄇㄎㄌㄍ。
- () 蝦子受熱後會產生一些變化，下列哪一個不是蝦子煮熟後發生的變化？ ① 顏色 ② 軟硬 ③ 氣味 ④ 形態。
- () 下列哪一種食物受熱後的變化和木材相似？ ① 巧克力 ② 蝦子 ③ 咖啡塊 ④ 奶油。
- () 如果要讓冰塊更快融化，可以採用下列哪一種方式？ ① 放入冷水中 ② 放入熱水中 ③ 放在桌上 ④ 放入冷氣房。

二、綜合題(未標示為 1 分，其餘 2 分，共 50 分)

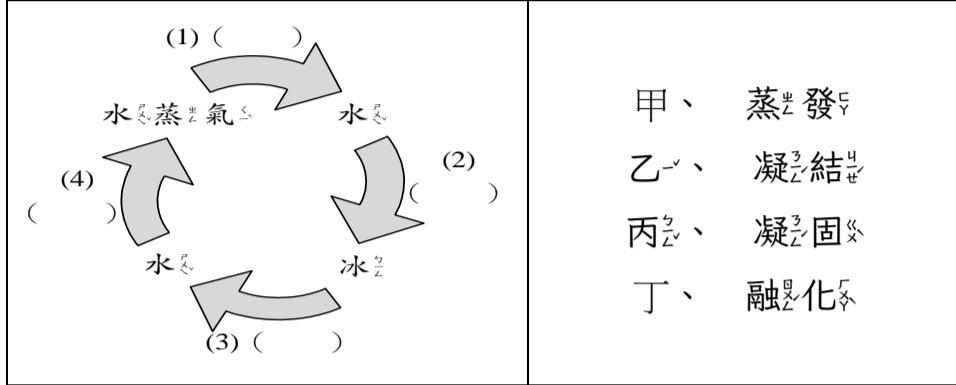
- 小軒在室外利用花盆種植小白菜，下列哪些方法是正確的？請在括號中打 V。
 - () (1)不論晴天、雨天，都要每天澆水。
 - () (2)一天中，澆水時間要選擇早上或晚上，避開中午時段。
 - () (3)花盆底部要有孔洞，才能排出多餘的水分。
 - () (4)幼苗如果長得太密，要趕快間拔或移植，讓幼苗有生長空間。
 - () (5)看到蔬菜旁邊有雜草時，要多澆一些水。
 - () (6)花盆周圍圍上紗網，避免蝸牛或小蟲啃食菜葉。

2. 水在沸騰時，會同時出現三種不同的狀態的水，請問它們分別在哪裡？請在()中填入正確的答案。(每答2分)

A. 氣態 B. 液態 C. 固態



3. 水的三種狀態會因為溫度改變而改變，請選擇正確答案的代號，填入()中。

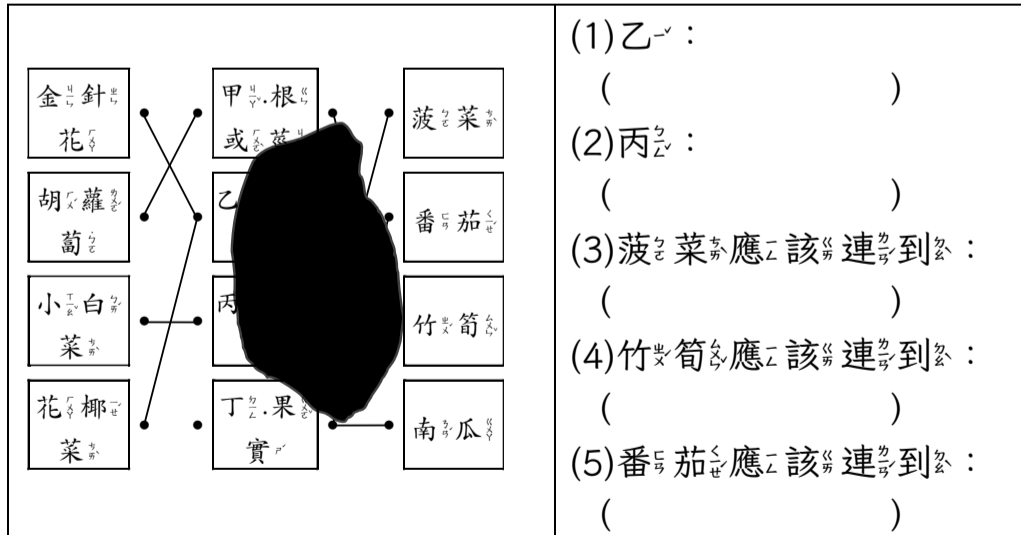


- 甲、蒸發
- 乙、凝結
- 丙、凝固
- 丁、融化

4. 承上題，溫度改變時，水就會產生不同的變化，請將適當的代號(參考上一題的代號)填入空格中。

- () (1) 洗好的衣服曬乾了
- () (2) 對玻璃窗呵氣有一層白霧
- () (3) 泡麵碗蓋上有小水珠
- () (4) 裝熱食的塑膠袋上有小水珠
- () (5) 地上的積水消失了
- () (6) 曬乾金針花
- () (7) 寒冷地區可以看到冰柱
- () (8) 山上的積雪不見了
- () (9) 冬天講話呵氣時有白煙
- () (10) 果汁裡的冰塊越來越小

5. 小琪將蔬菜依主要食用部位進行分類，整理成下圖，但不小心被墨水滴到，以致看不清部分內容，請幫小琪恢復圖表中內容，將正確答案填入括號中。



- (1) 乙: ()
- (2) 丙: ()
- (3) 菠菜應該連到: ()
- (4) 竹筍應該連到: ()
- (5) 番茄應該連到: ()

6. 把蔬菜種子播種在花盆裡以後，下列哪些是適合放置花盆的地點？請在()中打V。

- () (1) 能曬到太陽的走廊邊
- () (2) 教室內的角落
- () (3) 操場中央
- () (4) 陽臺
- () (5) 抽屜

7. 每年的七、八月是颱風季，哈利與許多同學被困在學校，他們決定參考電台的

意見到商場買食材。

大樹電台：食用根或莖的蔬菜和香菇，在颱風季裡價格相對便宜，是聰明選擇。

小花廣播：食用根、莖及果實的蔬菜較容易保存。

1. 根據上面的電台報導，在商場的菜架上，許多蔬菜都因為收穫量減少而價格飆漲。你會推薦哈利購買哪些蔬菜來度過颱風天？(請勾選)

- () 1. 南瓜
- () 2. 菠菜
- () 3. 蘿蔔
- () 4. 甘藷葉
- () 5. 竹筍
- () 6. 青江菜

2. 貝拉廚師為了幫學生準備晚餐而傷透腦筋。請你幫貝拉廚師挑選一份適合在颱風天準備的菜單。(請勾選)

- () 1. 番茄炒蛋
- () 2. 炒小白菜
- () 3. 蔥菜湯
- () 4. 蘿蔔排骨湯
- () 5. 炒高麗菜
- () 6. 甘藷粥
- () 7. 玉米濃湯
- () 8. 涼拌黃瓜

三、閱讀測驗(每答2分，共10分)

棉花糖是一種獨特的甜食，蓬鬆如雪的樣子受到許多人的喜愛，是讓人垂涎欲滴的零食。棉花糖是一種街頭小吃，發明於西元1904年的美國，經由世界博覽會傳播，目前已成為風靡於世界各地的甜食。

怎麼製作棉花糖呢？棉花糖機器的原理是將砂糖放入機器中加熱，融化成糖滴後再經由高速旋轉產生離心力，糖滴會由容器的細孔噴射出來，在空中瞬間凝結成一條一條肉眼幾乎不可見的糖絲，隨後使用竹籤捲集而成。捧上一大團棉花糖卻好像毫無重量，一旦入口頓時融化，倍感甜美如飴。

棉花糖本身也蘊含著某些奇妙的化學原理，科學家正在實驗室嘗試利用棉花糖機製造讓細胞在其中生長長的骨架，進而製造人造組織。

- () 1. 棉花糖在西元1904年發明於哪一國家？ ① 美國 ② 英國 ③ 加拿大 ④ 日本
- () 2. 蓬鬆的棉花糖是糖的哪一種形態？ ① 固態 ② 液態 ③ 氣態
- () 3. 棉花糖機器是運用哪一種力用出一條一條肉眼幾乎不可見的糖絲？ ① 重力 ② 離心力 ③ 浮力 ④ 磁力
- () 4. 棉花糖機器使溫度產生下列哪一種變化，將砂糖製成棉花糖的？ ① 加熱 ② 冷卻 ③ 先加熱後冷卻 ④ 先冷卻後加熱
- () 5. 科學家正在嘗試將棉花糖的化學原理應用在人類生活的哪一方面？ ① 醫學 ② 建築 ③ 交通 ④ 衣服製造