



大豆について もっと知ろう！

わかるかな？

線でつなごう！ 大豆のへんしんクイズ

大豆は、いろいろな食べものに“へんしん”します。左側のカードの文章をよく読んで、右側の食べものカードと線でつなげてみましょう。

① 大豆と塩と麴を混ぜると、これにへんしん！

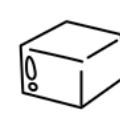
ヒント：赤や白などいろいろな種類がある。



しょうゆ

② 大豆を煮てしぼって、にがりで固めると、これにへんしん！

ヒント：四角いものや丸いものがある。



とうふ

③ 大豆を蒸して菌をつけて寝かせると、これにへんしん！

ヒント：ごはんにかけて食べるとおいしい。



もやし

④ 大豆と塩水と麴などを混ぜると、これにへんしん！

ヒント：和食に欠かせない調味料。



きなこ

⑤ 大豆を煮てよくしぼると、これにへんしん！

ヒント：そのまま飲んだり、お菓子に使うことも。



みそ

⑥ 大豆を煎って粉にすると、これにへんしん！

ヒント：おもちゃ揚げパンにまぶすとおいしい。



豆乳

⑦ 大豆をしぼった後に残ったものは、これにへんしん！

ヒント：「卵の花」「雪花菜」という別の名前もある。



なっとう

⑧ 大豆が成長して芽が出ると、これにへんしん！

ヒント：給食でもよく使われている。



おから

こたえ

①ーみそ ②ーとうふ ③ーなっとう ④ーしょうゆ ⑤ー豆乳
⑥ーきなこ ⑦ーおから ⑧ーもやし

