

こたえ ダイズのへんしん

基礎①

ダイズのへんしん

ダイズは、「畑の肉」とよばれるほど、体に大切な栄養^{えいよう}をたくさんふくんだ豆です。日本では、昔からダイズをくふうして食べてきました。

まず、ダイズを煎^いって、こなにしたものが、きなこです。ダイズを水にひたしてすりつぶし、しぼった後のしるを、にがりというものでかためると、とうふになります。

煮^にたダイズに、納豆菌^{なっとうきん}という菌^{きん}をくわえると、なっとうになります。

また、ダイズに、こうじとかびと、しおをまぜて、長い時間ねかせると、みそやしょうゆになります。

このように、ダイズは、さまざまな食品にすがたをかえているのです。

1 ダイズは、何とよばれていますか。

「畑の肉」

2 ダイズを煎^いって、こなにしたものは何ですか。

きなこ

3 煮^にたダイズに、なっとうきをくわえると何になりますか。

ア とうふ
イ なっとう
ウ みそ

4 さいごの段落^{だんらく}は、どんなことを書いていますか。

ア 新しい食品のしょうかい
イ 文章全体のまとめ
ウ ダイズの育て方

おうちの方へ

- 「まず」「また」「このように」という言葉で、文章の組み立てをたしかめましょう。