



①好きなメニュー

～アンケート結果～

(健康安全委員会)

	1年生	2年生	3年生
第1位	カレーライス	カレーライス	カレーライス
第2位	きなこ揚げパン	ジャージャー麺	ラーメン
第3位	うどん	きなこ揚げパン	ジャージャー麺

2.3月は、リクエストメニュー盛りだくさん！

	1年生	2年生	3年生
第1位	フルーツポンチ	サイダーポンチ	サイダーポンチ
第2位	サイダーポンチ	フルーツゼリー	フルーツポンチ
第3位	みかん/ぶどうかん/サイダーかん	フルーツポンチ	みかん

②好きなデザート



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。

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。

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。

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。

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。

⑥ 大豆を煎って粉にすると、これにへんしん！

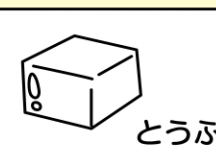
ヒント：もちや揚げパンにまぶすとおいしい。

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。

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。



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



さんじょう
ソイレンジャー参上



ことし せつぶんは がつ か
今年の節分は2月3日です。
大豆の力で病気(鬼)に負けない
強い体をつくりましょう。