

たてのヒント

- きのこや「さつま〇〇」は、秋においしい食べ物です。
- きのこに多く含まれる栄養分。「〇〇〇〇」=「K」 余分な水分を体の外に出し、高血圧予防の効果があります。

- 毎月19日は「〇〇〇〇〇」の日。給食献立表に書いています。

- まつたけの代表的な料理「〇〇〇〇〇」

- その食べ物が一番おいしい時期のこと。きのこの「〇〇〇」は10月!

- 10月7日に出た給食メニュー「きのこ〇〇〇〇」

- 1975年に発売した明治のお菓子「きのこの〇〇」「たけのこの里」も人気。

- 山できのこを探ること。「〇〇〇〇〇〇」

- みそ汁に入れるとおいしいきのこ。「〇〇〇」ぬめりがあります。

- 食べられないきのこ「〇〇きのこ」

- ヨーロッパ原産の太いきのこ。「〇〇〇〇」

- 「〇〇たけ」きのこで一番、免疫力を高める効果があります。

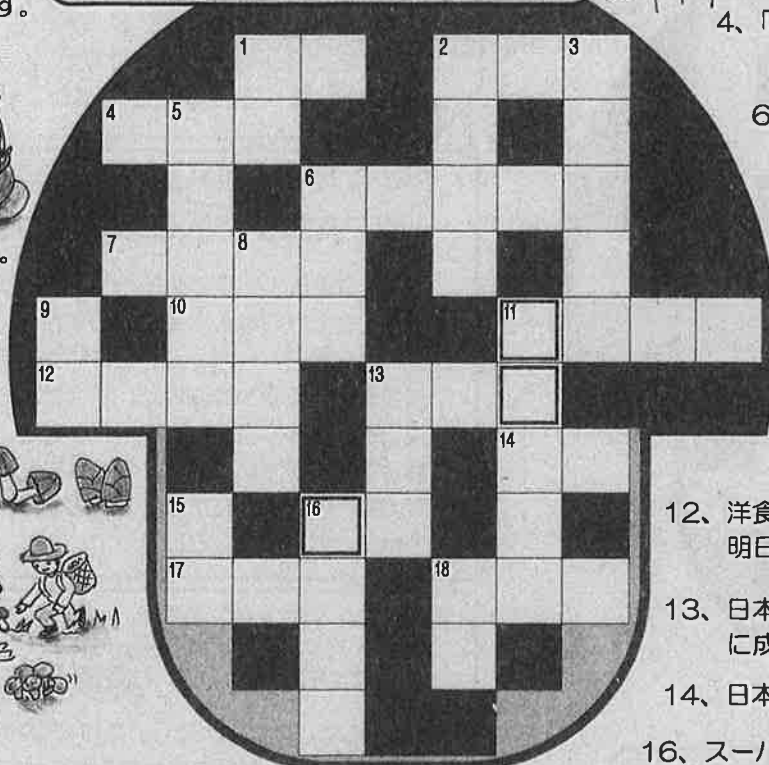
あしたの給食

きのこ

2020.10.27
野村中学校

よこのヒント

10月の給食には「きのこ」を使ったメニューが多く出てきます。そこで今回は、「きのこ」のクロスワードパズルです。ちょっと難しいですが、完成させてください!



- しいたけの軸の下にある固い部分。「〇〇づき」

- 寒くなるとおいしい「おでん」には「〇〇〇」をつけて食べます。

- 「きのこ」の名前の由来は、「木の〇〇〇」

- 給食の前には、手を洗ってアルコールで「〇〇〇〇〇〇」したりします。

- きのこには、約4000~5000の「〇〇〇〇」があるとわれています。

- なめこのぬめりの成分は、レンコンや里芋と同じ。「〇〇〇」というものです。

- 中華料理によく使われるきのこ。「〇〇〇〇〇」見た目が「耳」ににているので、漢字では「木耳」と書きます。


- 洋食によく使われるきのこ「〇〇〇〇ルーム」。明日の給食にも出ます。探してみてください!

- 日本で初めて「ぶなしめじ」の人工栽培に成功したのは「〇〇〇〇〇」県。

- 日本人の主食「〇〇」

- スーパーのレジ袋の有料化が進み、「〇〇バッグ」を持つ人が増えました。

- きのこには、「〇〇〇」として病気の治療に使われているものがあります。

- 「」こんなきのこがいっぱい出てくるゲーム。「スーパー〇〇〇プラザース」

太枠の文字を下に入れて文を完成させよう。順番も考えて!

明日の給食に出る「レタススープ」には、
□□□ たけが入っています。

※ 答えは裏面