

たてのヒント

1. きのこや「さつま〇〇」は、秋においしい食べ物です。
2. 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。

3. 毎月19日は「〇〇〇〇〇」の日。給食献立表に書いています。

5. まつたけの代表的な料理「〇〇〇〇〇」

6. 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!

8. 10月7日に出た給食メニュー「きのこ〇〇〇〇」

9. 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。

11. 山できのこを探ること。「〇〇〇〇〇」

13. 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。

15. 食べられないきのこ「〇〇きのこ」

16. ヨーロッパ原産の太いきのこ。「〇〇〇〇」

18. 「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

1. しいたけの軸の下にある固い部分。「〇〇づき」

2. 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。

4. 「きのこ」の名前の由来は、「木の〇〇〇」

6. 給食の前には、手を洗ってアルコールで「〇〇〇〇〇」したりします。

7. きのこには、約4000~5000の「〇〇〇〇」があるとわれています。

10. 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。

11. 中華料理によく使われるきのこ。「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。


12. 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!

13. 日本で初めて「ぶなしめじ」の人工栽培に成功したのは「〇〇〇〇県」。

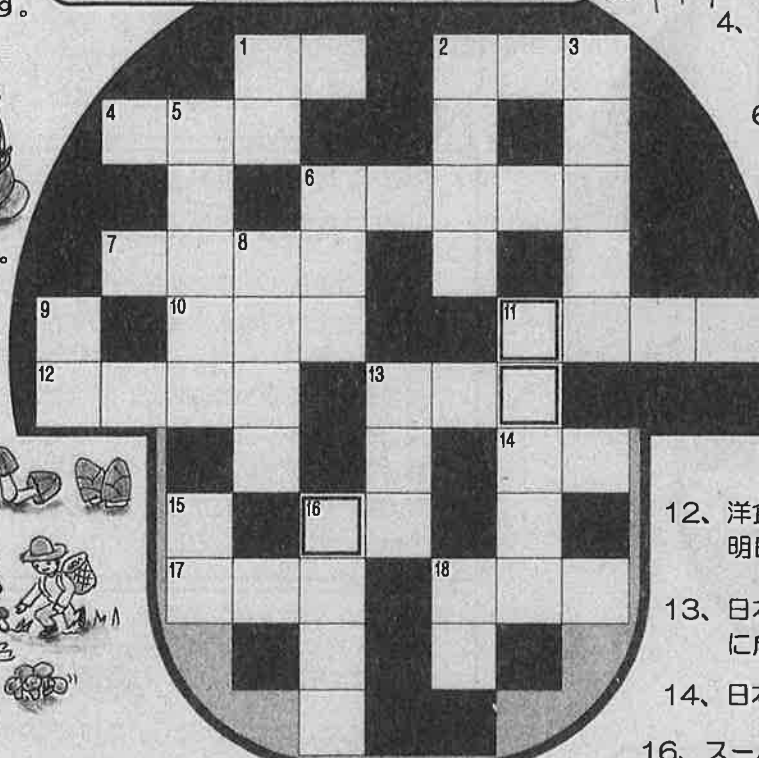
14. 日本人の主食「〇〇」

16. 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。

17. 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。

18. 「」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」

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!

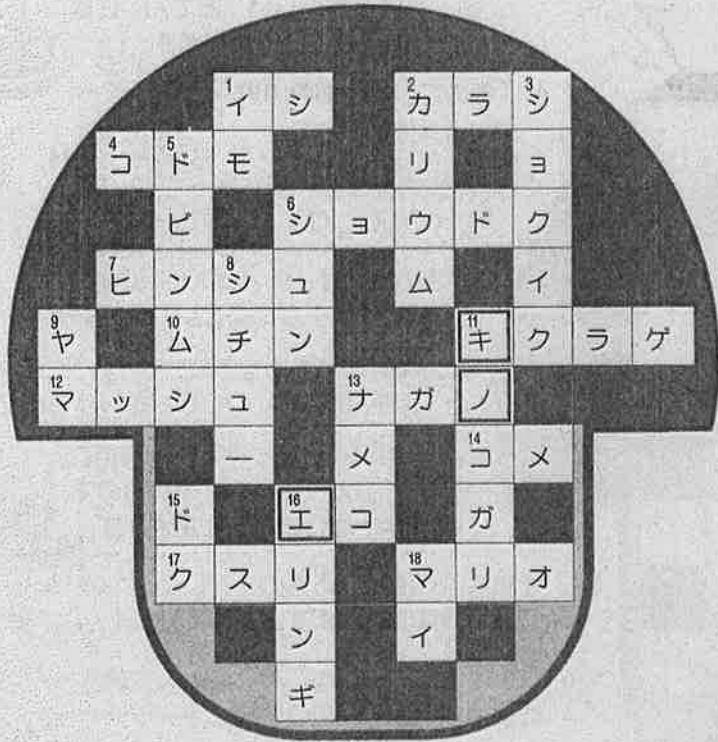


太枠の文字を下に入れて文を完成させよう。
順番も考えて!

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

答え



明日の給食に出る「レタススープ」には、

エ **ノ** **キ** たけが入っています。

ちょっと豆知識

「たての9」きのこの㊦㊧の豆知識

「きのこの山」と「たけのこの里」どっちが好き？

2019年に明治が「きのこの山・たけのこの里 国民総選挙」を開催しました。その結果、6,021,986票 対 4,565,799票

で「きのこの山」が勝ったそうです。

みなさんは、どっちが好きですか？

私は「たけのこの里」です。



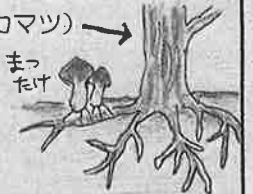
「よこの13」㊨㊩の県 きのこの人工栽培の豆知識

「まつたけ」の人工栽培はむずかしい？



まつたけも人工栽培できたら、安くなるのに・・・と思いませんか？でも、まつたけには人工栽培がむずかしい理由があるんです。

それは栄養のとり方。しいたけやえのきなどは、倒れた木や落ち葉などから栄養をもらって育つのに対し、まつたけは、生きた木（アカマツ）の根っこにくっつき、お互いに栄養分を交換して育ちます。つまり、木と共生しているわけです。このようなきのこは、人工栽培がむずかしいといわれています。



「たての18」㊪㊫たけの豆知識

茶わんむし に「舞茸」を入れると・・・！？



茶わんむしには、よくしいたけが使われます。「代わりに舞茸を入れてもおいしそう」と、舞茸を入れてみたら大変！いつまでたっても卵が固まらず、シャバシャバの茶わんむしに。

これは、舞茸に含まれる「タンパク質分解酵素」の働きで、卵のタンパク質が固まらないからです。

舞茸を入れたいときは、一度火を通してこの酵素を働かなくしてから使うと卵が固まります。

