

線でつなごう！

お米のへんしんクイズ

お米は、いろいろな食べものに“へんしん”します。左側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いでみましょう。

- ① もち米をぺったんぺったんとつくと、
これにへんしん！

ヒント：お正月によく食べる、四角や丸い形のもの。



- ② お米を発酵させてしぼると、
これにへんしん！

ヒント：大人の人が飲む、日本の伝統的な飲み物。



- ③ もち米をつぶして粉にすると、
これにへんしん！

ヒント：おだんごにして、あんみつやおしる粉に。



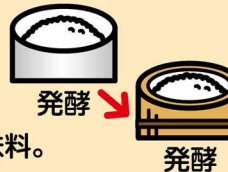
- ④ 米ぬかをしぼると、
これにへんしん！

ヒント：揚げ物やドレッシングなどに使われる。



- ⑤ お米を発酵させて、さらにもう一度
発酵させると、これにへんしん！

ヒント：おすしなどに使われる、すっぱい調味料。



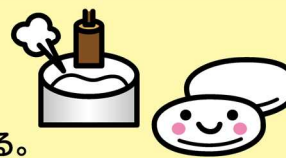
- ⑥ お米の粉をこねてのばし、
細く切ると、これにへんしん！

ヒント：ベトナム料理として食べられている細長い食べ物。



- ⑦ お米をうすくのばして焼くと、
これにへんしん！

ヒント：しょうゆ味がよく食べられている。

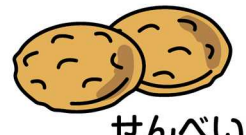


- ⑧ お米がふくらんでポンっとはじけると、
これにへんしん！

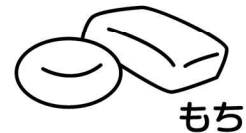
ヒント：3月3日に食べられるあまいお菓子。



米酢



せんべい



もち



米油



ひなあられ



フォー



お酒



白玉粉

こたえ

- ①—もち ②—お酒 ③—白玉粉 ④—米油 ⑤—米酢 ⑥—フォー
⑦—せんべい ⑧—ひなあられ

