

「おいしいおかしのみみつ」

年 組 なまえ

◎文しょうをよんで、こたえましよう。

おかしがすきで、「おいしい。」と思う人は多いでしょう。おかしが、おいしいのは、「あまい」または、「しょっぱい」あじが、心をわくわくさせてくれて、食べたい気持ちにさせてくれるからです。おかしを考えたらたちは、みなさんにおいしく食べてもらえるように、おかしをつくりかたを、いろいろとくふうしてきました。

口の中でふわっととけるのは、アイスクリームです。おいしいアイスクリームが、口に入れたとたんにとけてしまうのは、なぜでしょうか。アイスクリームをつくるときには、ざいりょうをよくひやしなから、たくさんかきませます。そのとき、こまかい空気にあわがたくさん入ります。口の中でふわっととけるのは、この空気にあわのおかげなのです。

あまいマシュマロがふわふわしているのも、空気のおかげです。
マシュマロのざいりょうは、さとう、水あめ、※1ゼラチン、たまごの白みなどです。このざいりょうを、空気がたっぷり入るようにまぜると、軽くかるてふわふわした感じになります。

かりかり・さくさくと、おいしいせんべい。せんべいをやいているときに、※2生地がすこしくらむのは、なぜでしょうか。

せんべいは、お米からできています。まずはじめに、たいたお米を

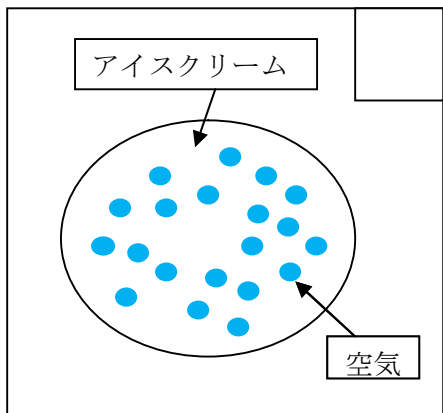
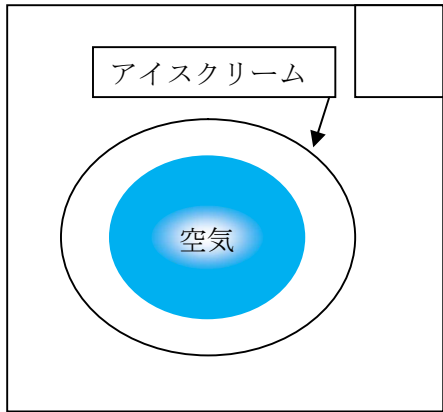
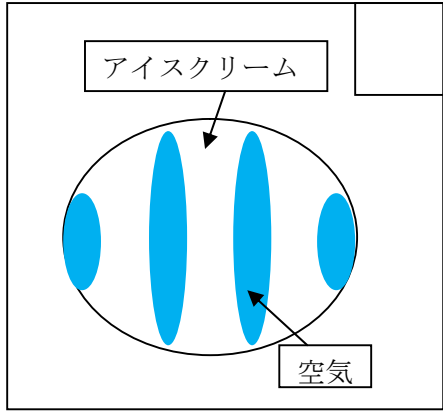
もちにします。つぎに、もちをせんべいの形にします。せんべいの形にした生地きじをかわかします。そのときに、かわくようすを何でもたしかめます。かわかしすぎると、生地がわれてしまうからです。

生地がちょうどよくかわいたら、いよいよせんべいをやきます。やいているときに、せんべいの中にすこしだけのこった水があたためられて、生地の外に出ようとしています。そのときに、せんべいがふくらむのです。今でもいろいろなおかしが、つくられています。おかしのしゅるいはちがっても、どのおかしも、ざいりょうのよさとつくる人のくふうによって、おいしくつくられています。

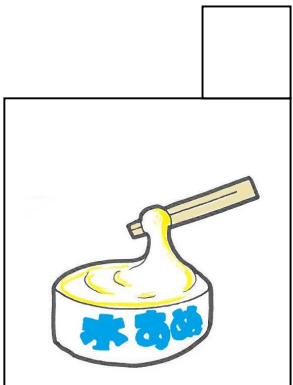
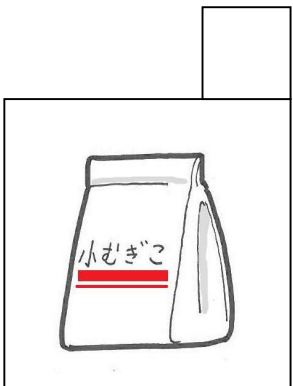
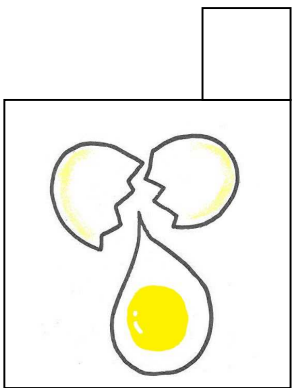
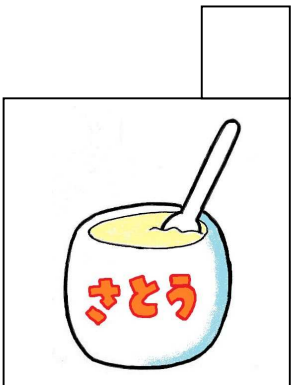
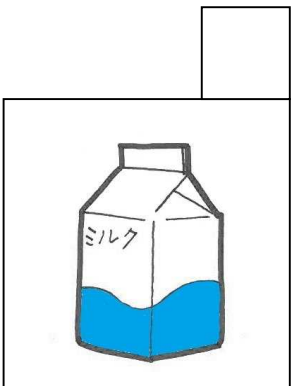
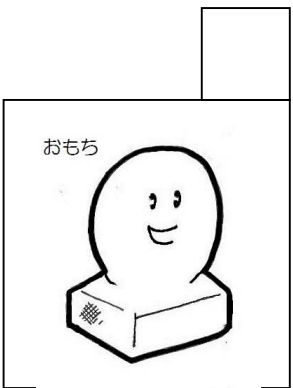
※1 ゼラチン：ゼリーなどのおかしをつくるざいりょう

※2 生地きじ：ざいりょうをまぜ、ねってつくった、おかしのもと。

① アイスクリームが、口の中でふわっとけるわけがせつめいできる絵はどれでしょうか。一つえらんで□に○を書きましよう。



② マッシュマロをつくるにつかうものを、3つえらんで、□に○を書きましよう。

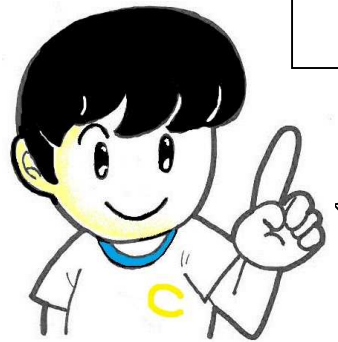
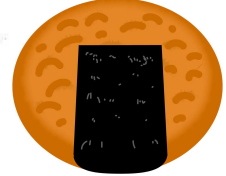


③ 3人がせんべいの作り方を話しています。まちがっている人はだれでしょうか。□に○を書きましよう。

水がぜんぶなくなるまで、生地をかかわすことがだいじだよ。

お米をたいてから、おもちにするのね。

おもちにしてからせんべいの形をつくるんだね。



「おいしいおかしのひみつ」(こたえ)

年 組 なまえ

◎文しょうをよんで、こたえましょう。

おかしがすきで、「おいしい。」と思う人は多いでしょう。おかしが、おいしいのは、「あまい」または、「しょっぱい」あじが、心をわくわくさせてくれて、食べたい気持ちにさせてくれるからです。おかしを考えたらたちは、みなさんにおいしく食べてもらえるように、おかしのつくりかたを、いろいろとくふうしてきました。

口の中でふわっととけるのは、アイスクリームです。おいしいアイスクリームが、口に入れたとたんにとけてしまうのは、なぜでしょうか。アイスクリームをつくるときには、ざいりょうをよくひやしながらかくさんかきまぜます。そのとき、こまかい空気にあわがたくさん入ります。口の中でふわっととけるのは、この空気にあわのおかげなのです。

あまいマシュマロがふわふわしているのも、空気のおかげです。
マシュマロのざいりょうは、さとう、水あめ、※1ゼラチン、たまごの白みなどです。このざいりょうを、空気がたっぷり入るようになぜると、軽くかるてふわふわした感じになります。

かりかり・さくさくと、おいしいせんべい。せんべいをやいているときに、※2生地がすこしくらむのは、なぜでしょうか。

せんべいは、お米からできています。まずはじめに、たいたお米を

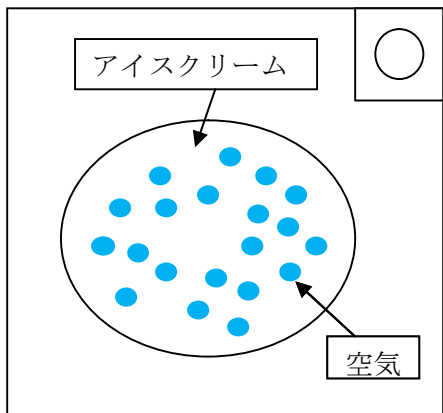
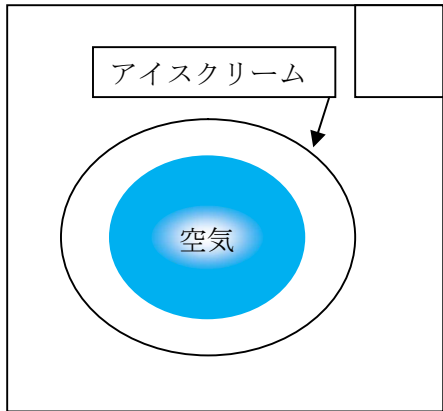
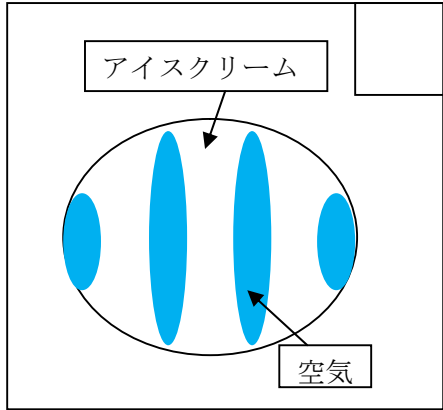
もちにします。つぎに、もちをせんべいの形にします。せんべいの形にした生地きじをかわかします。そのときに、かわくようすを何どもたしかめます。かわかしすぎると、生地がわれてしまうからです。

生地がちょうどよくかわいたら、いよいよせんべいをやきます。やいているときに、せんべいの中にすこしだけのこった水があたためられて、生地の外に出ようとしています。そのときに、せんべいがふくらむのです。今でもいろいろなおかしが、つくられています。おかしのしゅるいはちがっても、どのおかしも、ざいりょうのよさとつくる人のくふうによって、おいしくつくられているのです。

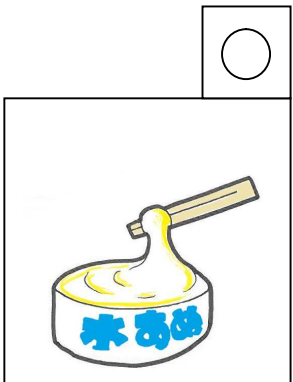
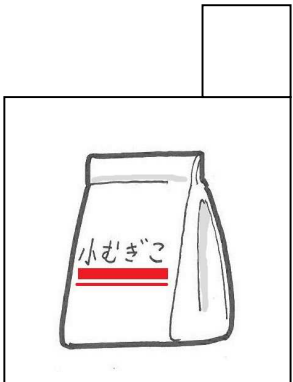
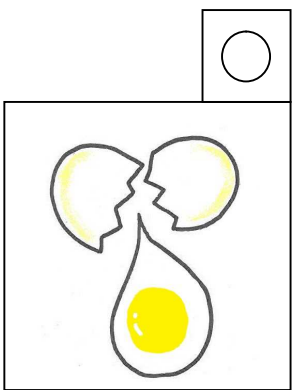
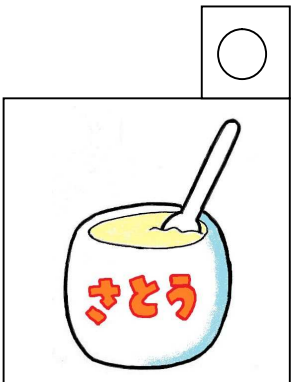
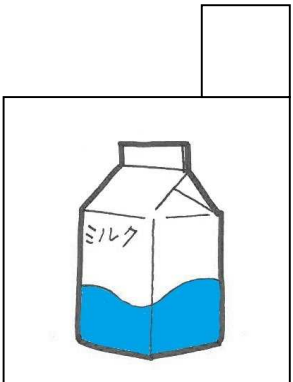
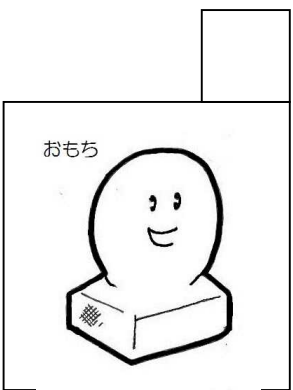
※1 ゼラチン：ゼリーなどのおかしをつくるざいりょう

※2 生地きじ：ざいりょうをまぜ、ねってつくった、おかしのもと。

① アイスクリームが、口の中でふわっとけるわけがせつめいできる絵はどれでしょうか。一つえらんで□に○を書きましよう。



② マッシュマロをつくるにつかうものを、3つえらんで、□に○を書きましよう。



③ 3人がせんべいの作り方を話しています。まちがっている人はだれでしょうか。□に○を書きましよう。

水がぜんぶなくなるまで、生地をかかわすことがだいじだよ。

お米をたいてから、おもちにするのね。

おもちにしてからせんべいの形をつくるんだね。

