



読むこと・書くこと

図かん作り

組

番
名前

やってみよう!

(中学年)

【引用・要約】

目的に合わせて文や語句などを書き出したり、短くまとめたりする。

① 川谷さんは、料理をしているときに味付けに使った調味料に興味をもちました。そこで、調味料について書いて書いてある文章を読んで、「さしすせそ図かん」を作ることになりました。次の「さしすせそ図かん」【みそについて書かれた文章】を読んで、後の問いに答えましょう。

和食の味付け 「さしすせそ」

調味料「さしすせそ」とは、和食の味付けの基本になる五種類の調味料のことです。

「さしすせそ」は、それぞれの調味料の一字をとって並べています。この「さしすせそ」は、に物などを作るときの調味料を入れる順番にもなっています。

さ：さとう

さとうは、主にサトウキビ、サトウダイコンからできています。さとうには、食べ物をやわらかくし、あまみを付けるなどの力があります。

し：塩

塩は、主に海水などから作られます。塩には、食べ物のよ分な水分をぬき、塩気を付けるなどの力があります。

す：す

すは、米や麦、りんご、ぶどうなどいろいろな材料から作ることができます。すには、食べ物のあく（食べ物にもともとふくまれる、しぶい味やにがい味）をとり、すい味を付けるなどの力があります。

せ：しょうゆ（昔は、「せうゆ」と書いた）

しょうゆは、大豆や小麦、しおなどを使って作られます。しょうゆには、食べ物に塩気やかおりを付け、うまみを足すなどの力があります。

そ：みそ

みそは、
などを使って作られます。みそには、

②

「さしすせそ」それぞれの説明では、一文目を材料のこと、二文目をその調味料の役わりや力を書くようにしよう。



川谷さん

【みそについてかかれた文章】

みそは、大豆や米、麦、塩、水などを混ぜて作られますが、材料の組み合わせによって、米みそ、麦みそ、豆みそなどの種類に分けられます。

みそ汁など、和食にはみそを使った料理がたくさんあります。みそには、食べ物に塩気を付け、風味をよくするなどの力があり、わが国では昔から使われている調味料なのです。

① には、どのようなことを書けばよいでしょう。さとうや塩、す、しょうゆについての書き方を参考に、【みそについて書かれた文章】から書き出し、【「さしすせそ図かん」の中に書きましょう。

② には、どのようなことを書けばよいでしょう。さとうや塩、す、しょうゆについての書き方を参考に、【みそについて書かれた文章】の のところを短くまとめ、【「さしすせそ図かん」に書き入れましょう。