

小学5年

家庭

だしの 役わり

みそしるの 風味を 増す、和食の 基本

自分で 考えて 書きましょう。わからない ときは、QRコードで 動画の 場面を 見よう。

- ① こんぶ、米、にぼし、みその うち、だしを とる 材料は どれと どれですか。



動画で 見る
場面 2
「だしの 材料」

- ② みそしるに だしを 使うと、みそしるは どう なりますか。



動画で 見る
場面 4
「くらべて みる」

- ③ だしを とる 材料を、こんぶの ほかに 1つ 答えましょう。



動画で 見る
場面 2
「だしの 材料」

だしの 役わり

みそしるの 風味を 増す、和食の 基本

① こんぶ、米、にぼし、みその うち、だしを とる 材料は どれと どれですか。

ヒント 「だしの 材料」の 場面に 出てきた ものを 思い出そう。

答え こんぶと にぼしです。だしは、にぼしや こんぶ、かつおぶしなどの 材料から とります。

② みそしるに だしを 使うと、みそしるは どう なりますか。

ヒント 「だしを とった」みそしると「だしを とらない」みそしるを くらべた 場面を 思い出そう。

答え 風味が 増します。

③ だしを とる 材料を、こんぶの ほかに 1つ 答えましょう。

ヒント 小魚から 作る ものと、魚の かつおから 作る ものが ありました。

答え にぼし、かつおぶしなどです(どちらか 1つ 答えられれば 正かいです)。