

国語 3 年下 教科書 P39~43 「食べ物のひみつを教えます」で活用してみましよう

調べ学習マップ「**すがたをかえる食べ物**」を利用します。アクセス方法は以下の通りです。

1 ここを選択

調べたいキーワードを入力

検索

おすすめ! 調べ学習マップ

おすすめ! 調べ学習マップ

2 ここを選択

すがたをかえる食べ物 3年 総合

3 該当する学習マップが表示されます。

すがたをかえる食べ物

	米	大豆	ムギ	サトウキビ	トウモロコシ	牛乳	魚
そのままの形で	ごはん	豆まきの豆	麦茶		ゆでとうもろこし	牛乳	焼き魚
粉にしたものを使って	せんべい	きな粉	クッキー、うどん		ポップコーン		干物
別の食品に	白玉、ビーフン、フォー	きな粉	ビール	ウイスキー	トルティヤ	チーズ	かまぼこ
収穫時期や育て方を工夫して	大豆	きな粉	水あめ	ラム酒	マーガリン	アイスクリーム	きつね
食べ物以外に					ヤングコーン	ヨーグルト	きつね

くもどる

3年国語「食べ物のひみつを教えます」 光村図書「国語」3年下 P39~P43で活用

	米	ダイズ	ムギ	サトウキビ	トウモロコシ	魚
そのままの形で						
粉にしたものを使って	せんべい、団子 白玉、ビーフン、フォー	きな粉、きな粉 白玉、ビーフン、フォー	小麦粉、小麦粉 クッキー、うどん	ポップコーン、コーンフレークス トルティーヤ	魚粉	
別の食品に	大吟醸、す、もち	納豆、豆腐	ビール、ウイスキー	砂糖、上白糖、ラム酒	マーガリン、バター、アイスクリーム、ヨーグルト	チーズ、かまぼこ、かつお節、かんづめ、缶詰、かつまあげ、ソーセージ
収穫時期や育て方を工夫して		もやし			ヤングコーン	
食べ物以外に			しょう油、飼料	バイオエタノール	バイオエタノール	

【調べる】

「食べ物のひみつ教えます」
第2・3時 / 全8時間

① 調べたい材料を選ぶ



どれにしようかな



クリックすると
詳しい情報や写真
を見ることができます。



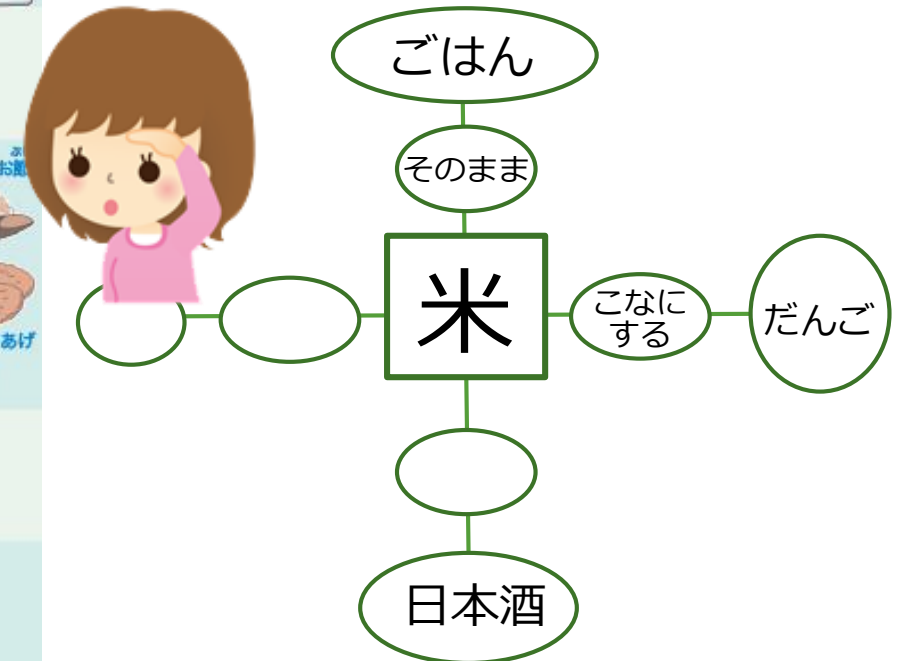
3年国語「食べ物のひみつを教えます」 光村図書「国語」3年下 P39~P43で活用

	米	ダイズ	ムギ	サトウキビ	トウモロコシ	牛乳	魚
そのままの形で	ごはん	豆まきの豆	麦茶	サトウキビ	ゆでとうもろこし 焼きとうもろこし	牛乳	焼き魚 煮魚 魚干し
こし粉にしたものを使って	せんべい おこし 団子	きな粉	小麦粉 パスタ	ポップコーン コーンフレークス	トルティーヤ		刺身 干物
べつ別の食品に	白玉、ビーフン、フォー 日本酒 みりん みそ もち	豆腐 納豆 みそ しょうゆ 丸大豆	クッキー、うどん ビール ウイスキー 水あめ	砂糖 上白糖 ラム酒	マーガリン 植物油 ヤングコーン	チーズ バター アイスクリーム ヨーグルト	かまぼこ かつお節 缶詰 さつまあげ ソーセージ
収穫時期や育て方を工夫して		もやし					
食べ物以外に			バイオエタノール	バイオエタノール			

【整理する】

「食べ物のひみつ教えます」
第2・3時／全8時間

② 物事の関係を図で整理する



3年国語「食べ物のひみつを教えます」 光村図書「国語」3年下 P39~P43で活用

	米 こはん	ダイズ 豆まきの豆 きな粉	ムギ 麦茶 小麦粉 コッシー、うどん	サトウキビ サトウ糖 ラム酒	トウモロコシ ゆでとうもろこし 焼きとうもろこし ポップコーン コーンフレークス トルティーヤ	牛乳 牛乳 バター アイスクリーム ヨーグルト	魚 焼き魚 煮魚 煮干し 刺身
そのままの形で	そのままの形で	そのままの形で	そのままの形で	そのままの形で	そのままの形で	そのままの形で	そのままの形で
こまに粉にしたものを使って	こまに粉にしたものを使って	こまに粉にしたものを使って	こまに粉にしたものを使って	こまに粉にしたものを使って	こまに粉にしたものを使って	こまに粉にしたものを使って	こまに粉にしたものを使って
べつ々の食品に	べつ々の食品に	べつ々の食品に	べつ々の食品に	べつ々の食品に	べつ々の食品に	べつ々の食品に	べつ々の食品に
収穫時期や育て方を工夫して	収穫時期や育て方を工夫して	収穫時期や育て方を工夫して	収穫時期や育て方を工夫して	収穫時期や育て方を工夫して	収穫時期や育て方を工夫して	収穫時期や育て方を工夫して	収穫時期や育て方を工夫して
食べ物以外に	食べ物以外に	食べ物以外に	食べ物以外に	食べ物以外に	食べ物以外に	食べ物以外に	食べ物以外に

【調べる】

「食べ物のひみつ教えます」
第2・3時／全8時間

③ 選んだ材料について調べる




ごはん

ごはん

関連リンク・資料

インターネットリンク

「飯」(食事)をていねいに言う言葉です。飯は、煮たいたものことです。米のたき方にはさまざまな方法があり、白米ではふつと、たき干し法でできます。たき干し法では、といたあとしばらく水にひたした米を水とこしよよになく入れ、ふたをして煮ます。火が通って水分がなくなったころに火を止め、ふたをしたまま蒸らします。現在では、炊飯器でたき干しの一部です。

昔の日本人は、「こしよ」という穀物を煮す飯を煮た「飯(かゆ)」と、水を入れてた「かゆ(粥)」の両方を食べており、かゆには水分の少ない飯がゆと水分の多いかゆが混ざりました。かゆの調理法は少しずつ変化していき、平安時代には、飯がゆよりさらに水分が少なく、現在の飯(飯)が食べられるようになりました。

江戸時代には、煮た米の中で米を煮て、にえたら湯を捨ててしばらく蒸らす現在よく知られているたき干し法などの調理法で米をたいていました。湯がくく、現在の専売アジアなどでもこの方法がおこなわれています。

「めし」は「煮す(食べる)」から「飯」の形に変化した語で、「ごはん」は

団子

だんご

関連リンク・資料

穀類の粉などをこねて小さく丸め、蒸したりゆでたりした食品です。材料には、もち米、うるち米のほか、小麦粉、トウモロコシの粉、シヤガイイなどのデンプンなどがあります。竹のくしにさしてくし団子にすることも多く、あんやきな粉をつけたり、焼いてしょうゆをつけてたり食べます。また、月見のときにぞなえることもあり。もとは、古く時代中国から伝わった「団子」という菓子だといわれています。

もっと調べる

- 十五夜(じゅうごや)
- 白玉(しらたま)

クリックすると
詳しい情報や写真を見ることができます。