

・文章を読んで、質問に答えましょう

味噌汁は、日本の食卓に欠かせない汁物です。だしに味噌を溶かして作るのが基本で、家庭ごとに味噌の種類や濃さが異なります。

具材には豆腐やわかめ、大根、油揚げなどがよく使われ、季節によって旬の野菜を入れることもあります。だしには、昆布やかつお節、煮干しなどが使われ、うま味のもとになっています。

味噌汁は栄養バランスを整えやすく、体を温める効果もあることから、朝食や夕食に添えられることが多い料理です。地域や家庭によって味付けが違うため、「おふくろの味」として親しまれています。

1. 味噌汁は、何に味噌を溶かして作りますか。

()

2. 味噌汁の具材には何がよく使われていますか。

()

3. だしには何が使われていますか。

()

4. 味噌汁が朝食や夕食に添えられるのはなぜですか。

()

5. 味噌汁が「おふくろの味」と呼ばれるのはなぜですか。

()

★発展コミュニケーション

- ・ あなたの家では、味噌汁にどんな具材を入れますか。
- ・ 好きな味噌の種類や、味噌汁の味付けはありますか。

氏名 _____ 年 _____ 月 _____ 日()