

1月26日（金）

きょうは、「ポークビーンズ」に使われている“大豆”^{だいず}についてのお話をします。“大豆”^{だいず}は、縄文時代^{じょうもんじだい}の遺跡^{いせき}からも見つかっている歴史の古い食べ物です。豆腐^{とうふ}や納豆^{なっとう}、みそやしょうゆなどの材料になる「黄大豆」^{きだいず}、きな粉^こになる「青大豆」^{あおだいず}、おせち料理の黒豆^{くろまめ}になる「黒大豆」^{くろだいず}などいろいろな種類^{しゅるい}があります。日本では種類^{しゅるい}の違う大豆^{だいず}を上手^{じょうず}に使い、さまざまな食べ物を作っています。日本国内で使う大豆^{だいず}の量が多いので、外国で作っているものがたくさん使われていますが、給食では、日本で作っている大豆^{だいず}を使っています。