

## 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”<sup>だいず</sup>についてのお話をします。“大豆”<sup>だいず</sup>は、縄文時代<sup>じょうもんじだい</sup>の遺跡<sup>いせき</sup>からも見つかっている歴史の古い食べ物です。豆腐<sup>とうふ</sup>や納豆<sup>なっとう</sup>、みそやしょうゆなどの材料になる「黄大豆」<sup>きだいず</sup>、きな粉<sup>こ</sup>になる「青大豆」<sup>あおだいず</sup>、おせち料理の黒豆<sup>くろまめ</sup>になる「黒大豆」<sup>くろだいず</sup>などいろいろな種類<sup>しゅるい</sup>があります。日本では種類<sup>しゅるい</sup>の違う大豆<sup>だいず</sup>を上手<sup>じょうず</sup>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<sup>だいず</sup>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<sup>だいず</sup>を使っています。