

タテのカギ

- ①（マルトース）マルターゼのはたらきで、ブドウ糖まで分解される。麦芽糖やブドウ糖はヨウ素液との反応は起こらない。ベネジクト液との反応（加熱すると赤褐色の沈殿）は見られる。
- ②（タンスイ）炭水化物。デンプン、麦芽糖、ブドウ糖などの有機物。おもにエネルギー源となる。
- ③（ゼゼ）是正。
- ④（ブドウトウ）ブドウ糖。デンプン→麦芽糖→ブドウ糖。
- ⑥（リパー）リパーゼ。すい液にふくまれる消化酵素のひとつ。脂肪→脂肪酸とモノグリセリド。
- ⑨（ミツ）蜂蜜。
- ⑪（イエキ）胃液。タンパク質は胃でペプシンによって分解され、さらに小腸でペプチターゼによってアミノ酸に分解される。ペプシンは強い酸性のもとでよくはたらく。
- ⑫（マヨ）マヨネーズ。
- ⑭（ソシキエ）組織液。細胞と細胞の間を満たしている……。
- ⑯（イサラ）おいしい／サラダ。
- ⑰（ユウモ）柔毛。内部の表面積が非常に大きくなるので、栄養分の吸収を効率的に行うことができる。ブドウ糖やアミノ酸は柔毛の毛細血管に吸収される。脂肪酸とモノグリセリドは柔毛のリンパ管に吸収される。
- ⑱（オリ）通り道。柔毛で吸収されたブドウ糖やアミノ酸は毛細血管に入り、血液の液体成分である血しょうに溶けて運搬される。脂肪酸とモノグリセリドは脂肪にもどってリンパ管に入り、リンパ液によって運搬される。これらの栄養分は全身に運ばれ、生命活動に利用される。

ヨコのカギ

- ①（マルターゼ）小腸の壁から分泌される。
- ④（ブン）分解。消化液（だ液、胃液、胆汁、すい液など）は、栄養分を分解して、吸収しやすい状態にする。消化せん（だ液せん、胃せんなど）から出る。胆汁以外には消化酵素が含まれている。
- ⑤（セリド）モノグリセリド。脂肪は脂肪酸とモノグリセリドからなる。
- ⑦（トマスシ）リトマス紙。酸性では青→赤。アルカリ性では赤→青。中性では変化しない。
- ⑧（パウダ）ベーキングパウダー。小麦粉に卵や砂糖、牛乳、水などを混ぜ、フライパンで両面を焼く。
- ⑨（ミート）スパゲッティミートソース。ミートは食用肉。麺の主な原料は小麦粉。
- ⑩（スイ）すい液。胆汁は肝臓でつくられ、胆のうにたくわえられる。消化酵素は含まれていないが、乳化というはたらき（脂肪と水を混ざりやすくする）があり、脂肪の分解を助ける。すい液はすい臓から分泌される。アミラーゼ（デンプン→麦芽糖）、リパーゼ（脂肪→脂肪酸とモノグリセリド）、トリプシン（タンパク質の長い分子→短い分子）という消化酵素を含む。
- ⑫（マツ）松茸。
- ⑬（ウソ）尿素。タンパク質が分解されると、有害なアンモニアが生じる。肝臓で尿素につくりかえられる。腎臓のはたらきで尿として排出する。
- ⑮（エイヨ）栄養素。炭水化物、タンパク質、脂肪、ビタミン、食塩やカルシウム、鉄などの無機物。
- ⑯（オキサ）大きさ。胆汁の生成。栄養分の貯蔵。アンモニアを尿素に。その他のさまざまなのはたらき。「体の化学工場」とも呼ばれる。
- ⑲（ヨウカキ）消化器官。消化管（口→→→→→肛門）と肝臓、胆のう、すい臓。まとめて消化系。
- ⑳（ラー）アミラーゼ。だ液やすい液に含まれる消化酵素。デンプン→麦芽糖。