

★タテのカギ

- ①（ラツキヨウ）ラッキョウの甘酢漬けはカレーライスの付け合せとしてお馴染み。
- ②（シダ）シダ植物。山菜そば、天ぷら、おひたし、佃煮など。
- ③（オニギリ）具材などによって賞味期限は変わります。
- ⑤（クリ）栗。フランス語でマロン。食べる実の部分は種子。皮が果実。
- ⑧（ヨモギ）被子植物・双子葉類・合弁花・多年草・キク科。
- ⑨（マイ）新米。その年に収穫されたお米。イネ、トウモロコシ、ツユクサ、ユリは単子葉類。
- ⑫（イカスミ）イカ墨。水中に排出して捕食者から逃れる。イカは軟体動物、頭足類。
- ⑬（カイ）貝柱。ホタテガイは軟体動物、おの足類。
- ⑭（カレーパン）中身たっぷり、外はカリカリ・サクサク。
- ⑯（ワラ）わら納豆。わらは稲などの茎を干したものの。わらに付着する納豆菌が繁殖、大豆は納豆に。
- ⑰（ムスビ）おむすび。おにぎり、握り飯。
- ⑳（ソイ）ソイソース。ソイ（soy）は大豆。こうじや酵母、乳酸菌などの微生物のはたらきでできる。
- ㉒（コンニャク）サトイモ科。球茎（地下茎の一種・コンニャクイモ）からつくられる食品。
- ㉓（アワ）泡。メレンゲとは卵白を泡立てたもの、およびそれを用いた菓子。
- ㉔（スメシ）酢飯。寿司飯。酢と塩や砂糖などで調味。
- ㉖（カロリー）1 cal = 約 4.2J
- ㉘（クキ）茎。食べている部分は茎。他にサトイモ、ショウガ、レンコンなど。
- ㉙（トロ）大トロ、中トロ、赤身・・・
- ㉛（グアイ）具合。レア、ミディアムレア、ミディアム、ウェルダン・・・
- ㉜（タイ）鯛。日本では高級魚。お祝いの席にでる。
- ㉝（トコロテン）テングサを煮て、布などでこして冷ます。凍らせて乾燥させたものは寒天。
- ㉟（マイタケ）舞茸。鍋物や汁物、炊き込みご飯や天ぷらに。カビやキノコは菌類で分解者。
- ㊱（イタ）まな板。包丁で切るときに下に敷く板。衛生（細菌の繁殖）に注意。
- ㊲（キス）脂肪が少なく柔らかい白身で美味。塩焼き、刺身、天ぷら、フライなど。

★ヨコのカギ

- ②（シオケ）塩気。塩味。塩分。
- ④（ツクダニ）佃煮。魚介類・海草などを、しょうゆ・みりん・砂糖などで煮つめたもの。
- ⑥（キリ）切り餅。平たく伸ばした餅を長方形に切ったもの。西日本は丸餅が主流？
- ⑦（ギョ）魚。鰻、鮎、鰯、鰻、鯨、鯉、鮭、鯖、鮫、鱈、鰾、鮒、鱒・・・
- ⑨（マリモ）淡水性の藻類。
- ⑩（ウマイ）うまい。
- ⑪（セイカ）青果。青果店は八百屋（やおや）。
- ⑮（カイワレ）カイワレダイコン。大根の種子が発芽して双葉がでたもの。辛みがある。
- ⑰（ムス）蒸す。湯気や水蒸気で加熱。
- ⑱（ラー）ラー油。唐辛子などの香辛料を植物油の中で加熱し、辛味成分を取り出した調味料。
- ⑲（スミソ）酢味噌和え。酢味噌を使ったあえ物がぬた。
- ㉑（イエン）胃炎。
- ㉒（ココア）カカオ豆がココアやチョコレートの原料となる。
- ㉕（ワカメ）サザエとカツオの妹。
- ㉗（ニク）ひき肉。牛・豚・鶏などの肉を機械で細かくしたもの。
- ㉙（ロシ）ろ紙。上からお湯を注いで、粉を通過させ抽出したものがドリップコーヒー。
- ㊱（ヤキトリ）焼き鳥。もも、ねぎま、つくね、レバー、ささみ、なんこつ、皮・・・
- ㊲（ロール）ロールケーキ。ロールパン。ロールキャベツ。
- ㊴（タルト）パイ生地やビスケット生地を型に入れて焼き、クリームや果物などをのせた洋菓子。
- ㊶（アマイ）甘い。五基本味として甘味・酸味・塩味・苦味・うま味。
- ㊸（イイ）いいね。
- ㊹（イロ）色。野菜の色素には健康に役立つ特別なはたらきがある。
- ㊻（タキタテ）炊き立て。
- ㊽（イケス）生けす。水槽や、池・海岸の水中を竹垣や網で囲ったもの。