

豆腐クイズ～基本編～

年	組	氏名
---	---	----

以下の問いの文章が正しければ○、あやまっていれば×を記入しなさい。

設問	○、×記入欄
問1 「豆腐」の作り方は江戸時代になって初めてお寺で発明された。	
問2 「豆腐」の原料は米である。	
問3 「豆腐」は常温で1ヶ月以上日持ちする。	
問4 「豆腐」は「もめん豆腐」の一種類だけだ。	
問5 豆腐の数は「一個、二個、三個・・・」と数える。	
問6 豆腐は冷たいままで食べなければいけない。	
問7 「豆腐」にはたんぱく質が非常に多く含まれている。	
問8 できたての豆腐は冷たい。	
問9 豆腐の形状は必ず四角形でなければ「豆腐」とは呼べない。	
問10 豆腐作りに「水」は一切使わない。	

回答時間目安(20分)

豆腐クイズ～卒業検定～

年	組	氏名
---	---	----

以下の問いの文章に回答しなさい。

設問	回答記入欄
問1 「豆腐」を日本に伝えたといわれる国はどこですか？	
問2 豆腐の原料は大豆です。では大豆から作られる豆腐以外の食品を1つ書いて下さい。	
問3 日本で豆腐に使用される大豆の大半は輸入しています。最大の輸入国はどこですか？	
問4 諸外国で豆腐が注目されているのはなぜですか？	
問5 豆腐を作るとき、豆乳を固めるために入れるものは何でしょう？	
問6 豆腐はしばしば「畑の肉」と呼ばれます。その理由を答えなさい。	
問7 2007年度で一世帯当たりで豆腐に使用する金額が一番多い県庁所在地はどこですか？	
問8 大豆は節分で豆まき用の豆としても使われます。ではなぜ節分で大豆を使用するのでしょうか？	
問9 豆腐は大豆を水でしたしてから、すりつぶして豆腐のもとになる豆乳をとります。では豆乳をとった後の残りは一般に何という？	
問10 きぬごし豆腐ともめん豆腐の違いは「舌触り」「かたさ」などの食感以外に何がありますか？	

回答時間目安(20分)