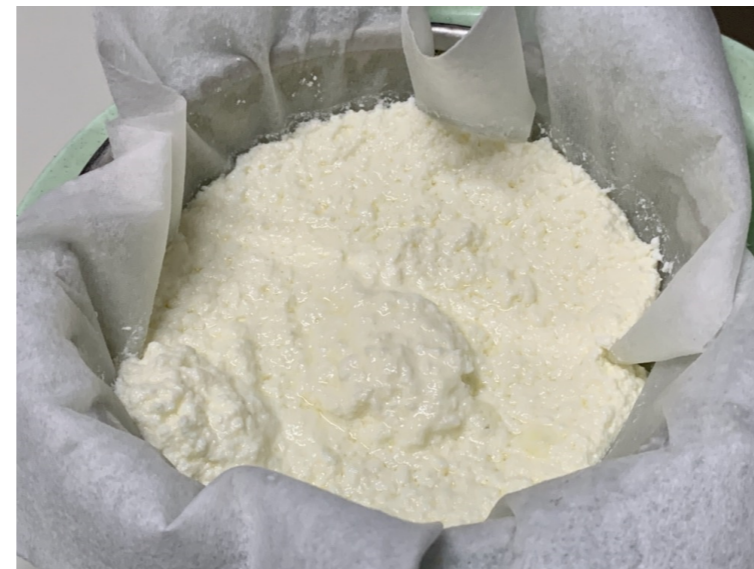


# か ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう すがたを変える牛乳～牛乳からチーズへ～

ねんせい こくご か だいず べんきょうちゅう ぎゅうにゅう すがた か  
3年生が国語で『すがたを変える大豆』をお勉強中！牛乳も姿を変えるよ！



ぎゅうにゅう  
牛乳をあたためて、しお じる す  
塩とレモン汁(お酢でもいけます)を入れると…



ぽろぽろします。キッチンペーパーで水分を取り除いたら、かってーじちーず できあ  
すいぶん と のぞ  
カッテージチーズの出来上がり！

ほか にゅうさんきん  
他にも乳酸菌やレンネット(ぎゅうにゅう かた こうそ くわ  
牛乳を固める酵素)を加えてもチーズになるよ

