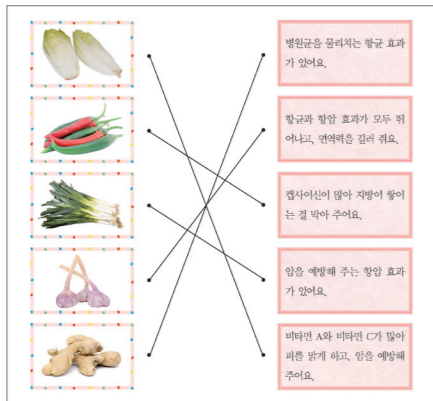


정답

4-5쪽

1 ① 침채 ② 침장

2



3



11쪽

우리 문화와 더 가까워지는 **나말 품이** **타말 품이**

세	변
젓산균	비만
캡사이신	발효

카로틴

- ① 유산균과 같은 '프로. 박테리움' 분해에 젓산을 만드는 균이 하나.
- ② 살이 찌지 않게 도움을 줍니다.
- ③ 고추의 매운맛 성분.

새로 생산

- ① 몸이 체포 하나로 된 아주 작은 생물이, 다른 생물에 붙어 살아가는 방식으로 사는 것.
- ② 어떤 대량 속의 유해 물질이 없도록 잘 지켜주는 병.
- ③ 입자, 영양을 갖는 것이 많이 들어 있는 것.



김치 특공대

소년한국일보
좋은 어린이책 최우수상
한우리 열린교육
선정도서

주소 04072 서울특별시 마포구 성지1길 43
전화 02.332.2672-3 팩스 02.338.2672
전자우편 bear@bearbooks.co.kr
홈페이지 www.bearbooks.co.kr

제품명 도서 | 전화 02-332-2672
제조연월 2021년 3월 | 제조국명 대한민국
제조자명 ㈜책읽는곰 | 사용연령 3세 이상
주소 서울시 마포구 성지1길 43

★ 책 모서리에 부딪히거나 종이에 베이지 않도록 주의해 주세요.



책은 재미있게 잘 읽었나요? 책 내용을 떠올리며 답해 보세요.



이 책은 무엇에 관한
이야기인가요?

.....
.....
.....
.....

김치 특공대 대원들을
모두 적어 보세요.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

김치의 시작은
무엇이라고 했나요?

.....
.....
.....



김치에 양념이 들어가기
시작한 건 언제부터였나요?

.....
.....
.....



김치 특공대는 어떻게 비만인 희조의
몸에서 지방 덩이들을 없애 주었나요?

.....
.....
.....
.....

변비에 걸린 시후의 장 속에서 똥을 부드럽게 만들고,
굳은 장을 마사지해 주는 김치의 영양소는 무엇인가요?

.....
.....
.....
.....



배탈이 난 명지에게 필요한
젖산균은 왜 몸에 좋은가요?

.....
.....
.....



1 '김치'와 '김장'이라는 이름이 생겨난 것을 설명한 글의 빈칸을 채워 보세요.

① 김치는 '채소를 소금물에 담근다'는 뜻을 지닌 한자말 에서 비롯되었어요.

② 김치는 '채소를 소금물에 담가 오래 저장한다'는 뜻을 지닌 에서 비롯되었어요.

2 김치를 만드는 재료들이 가진 영양 성분을 찾아 선을 이어 보세요.



• 병원균을 물리치는 항균 효과가 있어요.



• 항균과 항암 효과가 모두 뛰어나고, 면역력을 길러 줘요.



• 캡사이신이 많아 지방이 쌓이는 걸 막아 주어요.



• 암을 예방해 주는 항암 효과가 있어요.

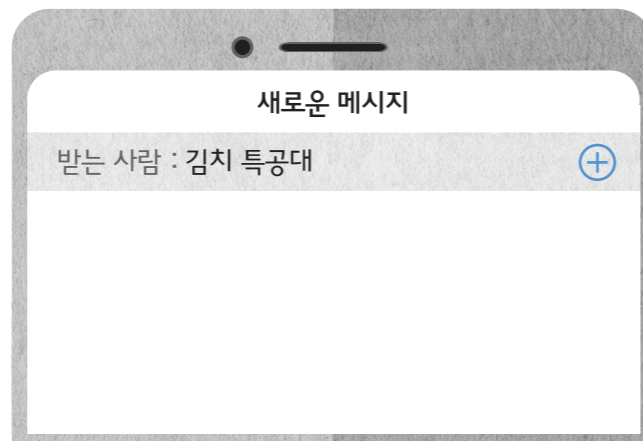
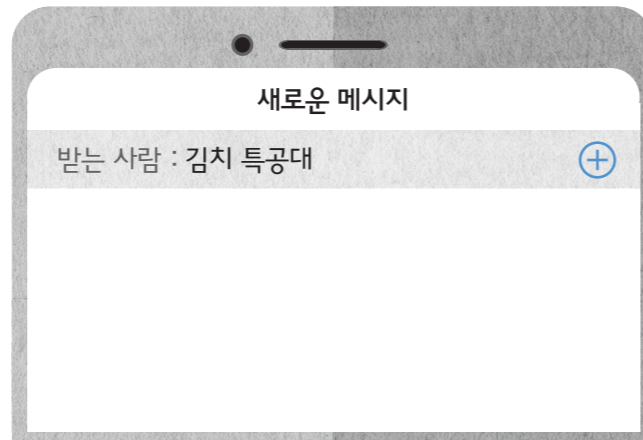
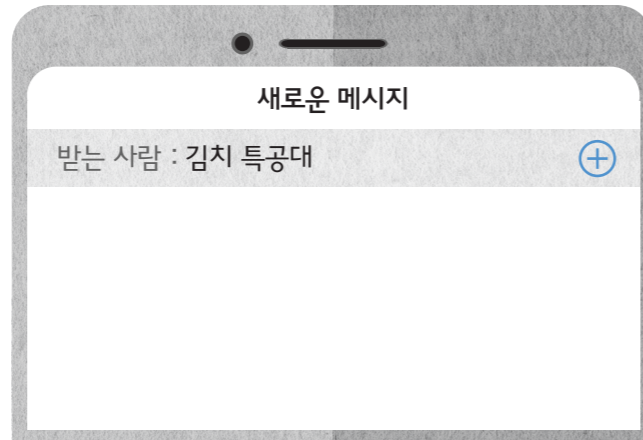


• 비타민 A와 비타민 C가 많아 피를 맑게 하고, 암을 예방해 주어요.

3 우리나라를 대표하는 김치예요. 사진을 보고 김치의 이름을 써 보세요.



명지, 시후, 희조가 되어 김치 특공대에게 고마운 마음을 전해 보세요.



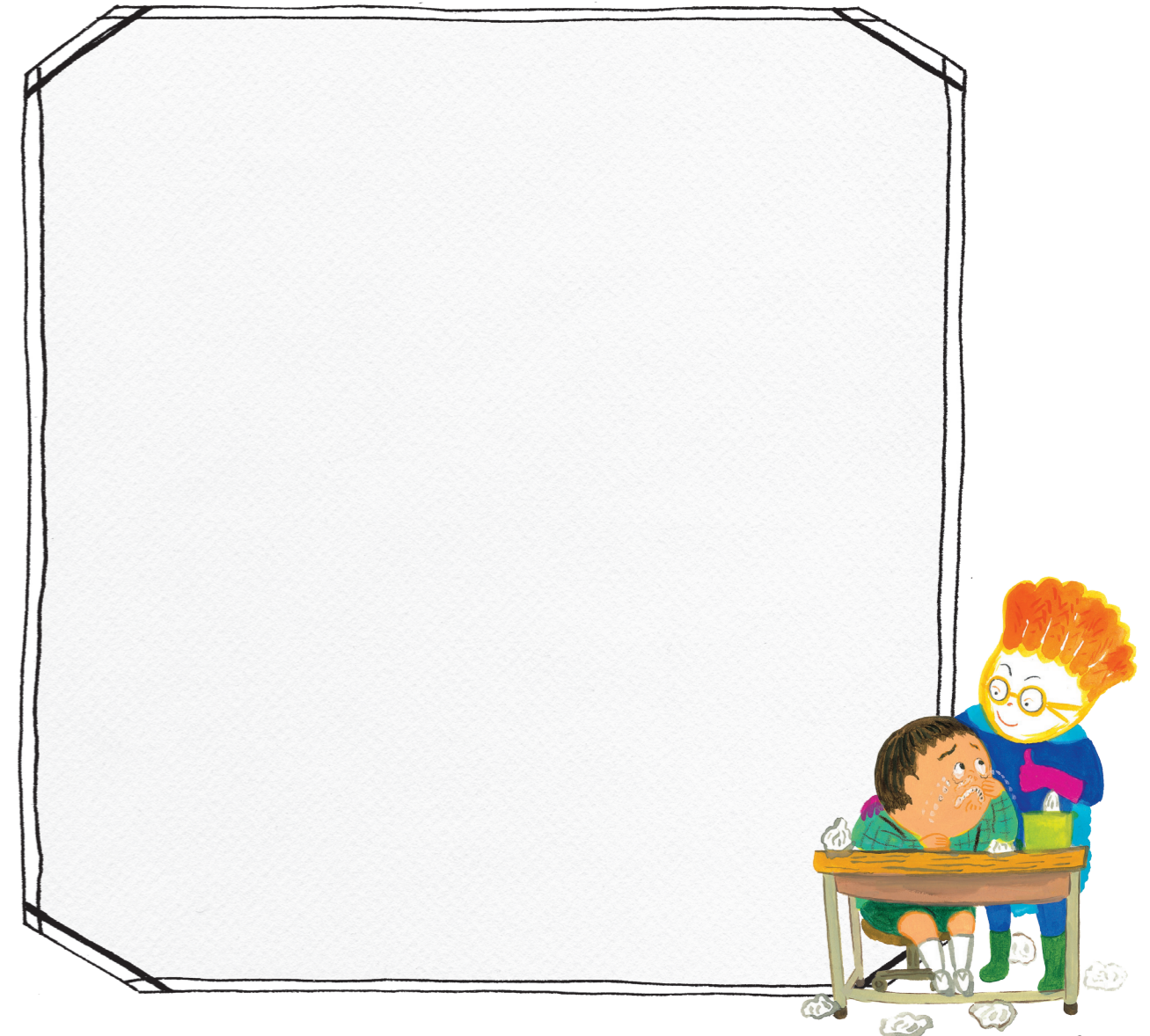
여러 가지 김치 가운데 내가 좋아하는 김치를 홍보하는 광고를 만들어 보세요.

○ 내가 좋아하는 김치는 무엇인가요? _____

○ 어떤 점 때문에 좋아하나요? _____

○ 누구에게 알리고 싶은가요? _____

★ 내가 좋아하는 김치의 특징을 살려 그림을 그리고 글을 써서 광고를 만들어 보세요.



김치 특공대의 흐린 선을 따라 그리고 색칠해 보세요.



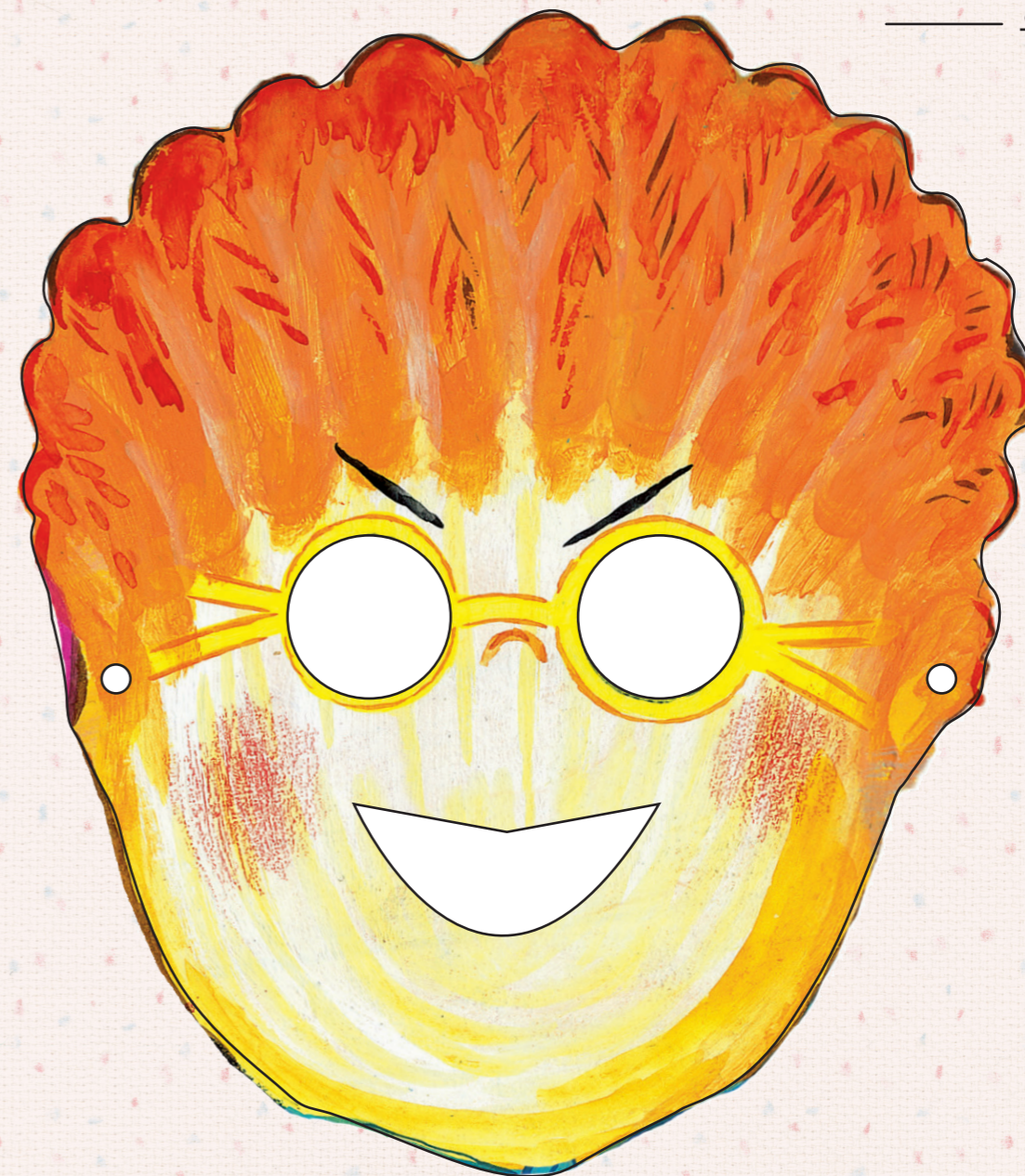
김치 특공대 가면을 만들어 특공대 놀이를 해 보세요.

만드는 방법

1. 오리는 선대로 가면을 오리세요.
2. 눈과 입 부분은 부모님이 칼로 오려 주세요.
3. 고무줄을 끼우는 부분은 셀로판테이프로 한 번 붙인 뒤, 뾰족한 것으로 구멍을 뚫고 고무줄을 끼우면 더 튼튼하게 쓸 수 있어요.



오리는 선



우리 문화와 **남말** 풀이 더 가까워지는 **남말** 풀이

가로 열쇠

- ① 유산균과 같은 말로, 당류를 분해해 젖산을 만드는 균의 하나.
- ② 살이 찌서 몸이 뚱뚱한 상태.
- ③ 고추의 매운맛 성분.



세로 열쇠

- ① 몸이 세포 하나로 된 아주 작은 생물로, 다른 생물에 붙어 살며 병을 일으키기도 하는 것.
- ② 대변이 대장 속에 오래 맏혀 있고 잘 누어지지 않는 병.
- ③ 김치, 된장 술 같은 것이 맛이 들게 익는 것.

