



かき は 柿の葉すし



きょう きゅうしょく かき は どうじょう かき は ちゅうがっこう ねん
今日の給食には「柿の葉すし」が登場します!柿の葉すしは中学校3年
せい きゅうしょく ぶもん だい い にんき
生のリクエスト給食で、ごはん部門で第2位の人気メニューです。

では、ここでクイズです!かき は かき は
柿の葉すしは、なぜ柿の葉でおすしをつつんで
いるのでしょうか?

- ①おすしにかき あじ
柿の味をつけるため ② かき は た
柿の葉は食べられるため
③ かんそう
乾燥させないため ④ さら か
お皿の代わりにするため

せいかい
正解は… ③ かんそう
乾燥させないため です。かき は た
柿の葉は食べられないので、なか
おすしだけ た
食べてくださいね。

ならけん うみ さかな きちよう わかし れいぞうこ
奈良県には海がなく、魚がとても貴重でした。昔は冷蔵庫もなかったので、
ながも しお さかな すめし かんそう
おすしを長持ちさせるために、塩でしめた魚を酢飯にのせて、乾燥しない
かき は おもし の よぶん くうき ぬ つく
ように柿の葉でつつみ、重石を乗せて余分な空気を抜いて作っていました。

かき ならけん りょうり
柿がたくさんとれる奈良県だからこそできた料理ですね。

ならけん きょうどりょうり あじ
奈良県の郷土料理です!よく味わっていただきましょう♡