

課題解説

日本料理

日本料理(和食)の一番の特色は、その時期に最も採れる食材を大事にすること。新鮮でおいしく食べられるからだ。値段も安くなることが多い。これを旬しゅんという。和食はいろいろな伝統行事と連動するなどの特色があり、2013年、世界文化遺産に登録された。

日本料理は季節感が豊か
です。魚貝や野菜などの
食材は多く出回る時が味
も良く、その時期に使う
ことを大事にします。

※次のむすび方でもよい。「な」「ま」

学年

氏名

小六