

“柿の葉寿司”を作ったよ

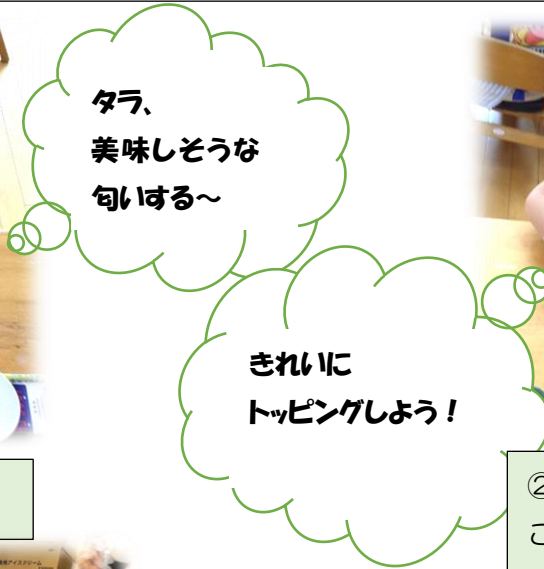
にじ組

R5. 9月12日

加賀地方の郷土料理、“柿の葉寿司”を作りました。「おうちで食べたことある」という子もいましたが、作ることは初めての様子でした。今日は、丸めてある酢飯を柿の葉に置き、タラの塩干・エビ・ごまをのせていきました。柿の葉を配ると、「なんか匂いする」と言い、香りを感じていましたよ。



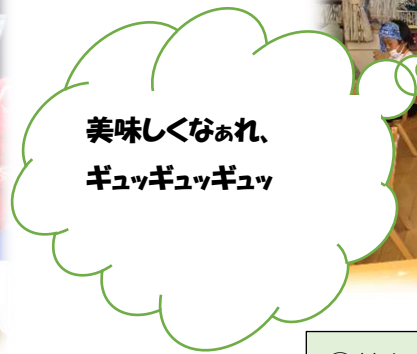
① 柿の葉にたらをのせる。



② たらの上に酢飯を乗せ、エビとごまをのせる。



③ “寿司枠”にお寿司を並べて入れていく。



④ 蓋をして、重しをのせてしばらく置く。



⑤ 蓋を開けるよ〜！
「わあ、美味しそう！」と喜んでいました♡



「美味しい」「最高！」と言
いながら、みんなペロリ
と食べていました♪

