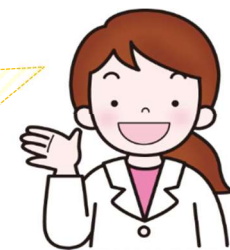
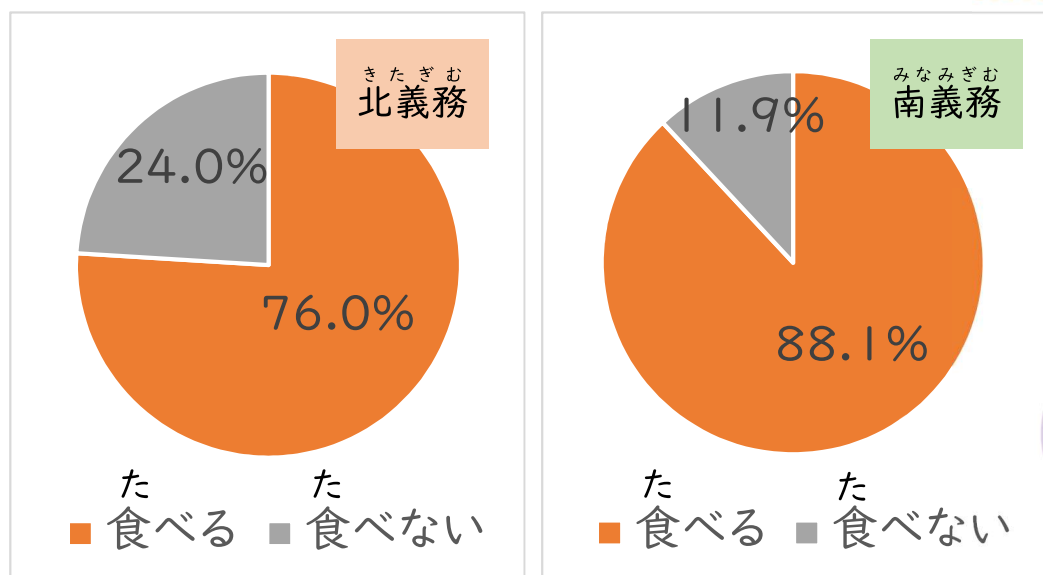




「おぞうにマップ」の質問に答えてくれたみなさん、ありがとうございました。たくさんのシールが貼られていて、とてもうれしかったです。おぞうにをうちで食べた人、おじいちゃんやおばあちゃんのうちで食べた人、また給食で食べた人も日本のお正月の文化を感じることができたのではないのでしょうか。日本の食文化をこれからも大切にしていきたいですね。



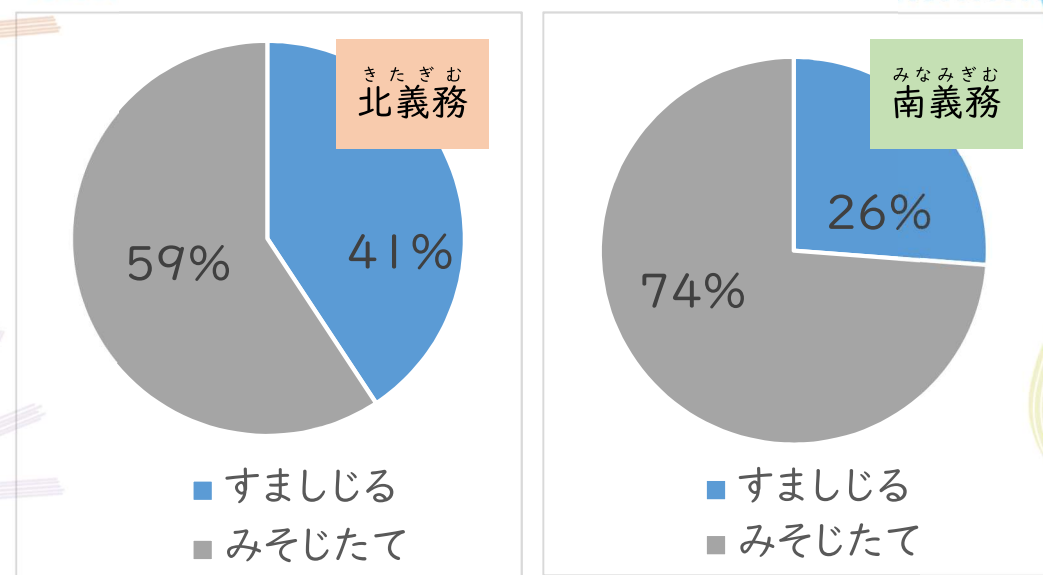
Q1.あなたはお正月におぞうにを食べますか？



お正月に
おぞうに
お雑煮を食べる人が
多いです。

奈良の雑煮に
入るだいこん、にん
じん、さといもが上位
3位ですね。

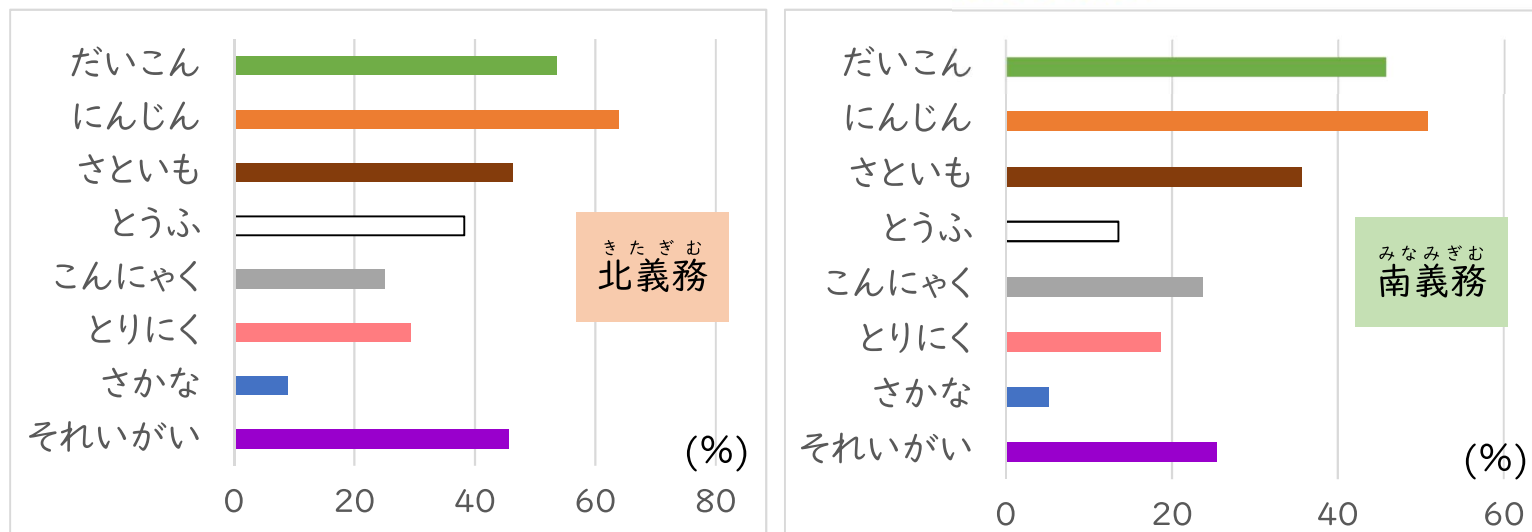
Q2.おぞうにのお汁はすまし汁？みそ仕立て？



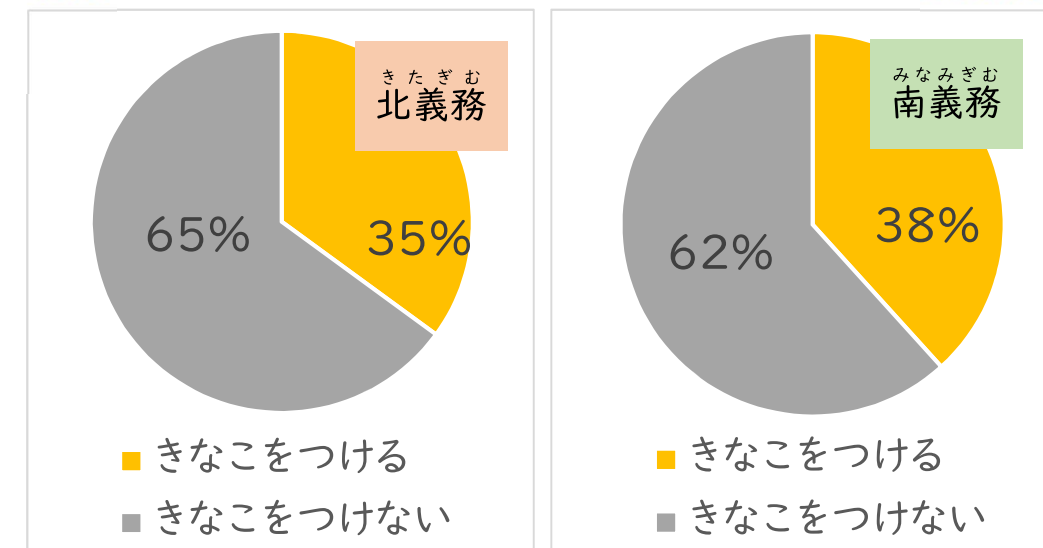
関西文化圏と
あって、みそ仕立ての
雑煮が多く食べられ
ていますね。

奈良の雑煮の
特徴である“きなこを
つける”人は3人に1人
くらいですね。

Q3.おぞうにには、どんな具材が入っていますか？



Q4.おぞうにのおもちに、きなこをつけますか？



よだん
余談ですが...

◇◇先生のお雑煮

みそ仕立てで、だいこん、
さといもが入っていて、
きなこはつけません。

〇〇先生のお雑煮

すまし仕立てで、とりにく、
みずなが入っていて、
きなこはつけません。