

【巻き寿司】・・恵方巻

その年の恵方を向いて無言でお願い事をしながら食べると縁起がよいとされています。
今年の恵方は北北西です。

保育園の巻き寿司の具は、ほうれん草・にんじん・しいたけ・かんぴょうで巻きました。

巻き寿司の巻き方のポイント

- ①巻きすを広げ、海苔は光沢がある方を下に置きます。短い辺が横になるようにのせます。
- ②海苔は、上部2cm、下部5mm程空けて酢飯をしゃもじでまんべんなく広げます。
- ③酢飯の中央より少し下に具材を並べます。
- ④手前にある海苔を巻きすごと持ち上げ、具材を軽く押さえながら巻きます。
- ⑤右手で巻きすを握り、手前に軽く引きつつ、左手で奥の巻きすを持つて、奥へ引きしっかりと巻く。
- ⑥巻きすを両手で軽く握って、形を整える。

