答え 9月4日 今日は何の日クイズ

赤い字が答えです



串の日にちなんで「くし料理クイズ」

【第1問】大阪の串カツ屋さん。みんなで使うソースの決まりで有名なのは？

① 二度づけ禁止　② かけ放題　③ 持ち帰り禁止

かじった串をもう一度ソースにつけるのは、ほかのお客さんに失礼なので禁止です。ソースが足りないときは、添えてあるキャベツですくってかけます。

【第2問】焼き鳥の「ねぎま」。鶏肉と交互にさしてあるのは何でしょう？

① しいたけ　② ねぎ　③ ピーマン

鶏肉とねぎを交互にさしたものが「ねぎま」です。もとは、ねぎとマグロを煮た江戸の「ねぎま鍋」から来た名前といわれます。

【第3問】串にさした3色の花見だんご。ピンク・白と、もう1色は何色？

① 黄色　② 茶色　③ 緑

花見だんごは、上からピンク・白・緑の順が多いです。春の桜、冬の雪、夏の若葉を表すともいわれます。

【第4問】「おでん」という名前。もとになった料理はどれでしょう？

① 田楽（でんがく）　② 天ぷら　③ すき焼き

豆腐にみそをぬって串で焼く「田楽」に、「お」をつけて短くしたのが「おでん」です。のちに、汁で煮こむ今のおでんが広まりました。

【第5問】うなぎ職人の言葉「串打ち3年、裂き〇年、焼き一生」。〇に入る数は？

① 1　② 3　③ 8

うなぎ職人の修業の長さを表す言葉です。串をまっすぐ打つだけでも3年、おいしく焼くのは一生かけて学ぶといわれます。

【第6問】焼き鳥の「つくね」。名前のもとになった「つくねる」の意味は？

① こんがり焼く　② 手でこねて丸める　③ 串にさす

「つくねる」は、手でこねて丸めるという意味の言葉です。鶏のひき肉をこねて丸めるので「つくね」と呼ばれます。

ねらい： 記念日の話題から、知っていることを思い出します。
声かけ： 『「今日は何の日？」から、話を広げてみましょう』
メモ： 答えのあと、うんちくを読み上げると話が広がります。

まいにち元気プリント道場
プリントのダウンロードはこちら →

まいにち元気道場 監修 作業療法士 石田竜生
© 株式会社おふとん　施設・教室・ご家庭で自由にコピーしてお使いいただけます