

奈良市民に聞きました！

「奈良の郷土料理といえば??」

茶がゆ

柿の葉寿司

奈良漬



平成 25 年奈良市「食育」に関する意識調査結果から

そのほか、奈良の代表的な郷土料理をご紹介します

毎年6月は「食育月間」  
毎月19日は「食育の日」



**奈良のっぺ**は、大根や里芋などをしょうゆ味で煮込んだもので、毎年12月の春日若宮おん祭でふるまわれます。とろみは里芋によるものです。



**あすか鍋**は、季節の野菜と鶏をだし汁と牛乳で煮込む料理です。奈良県の明日香村の郷土料理です。



**柿なます**は、千切りにした大根とニンジンに、渋柿を干して甘みが出た干し柿を、刻んで入れた酢の物です。