

主題：手巻き寿司

【本文】

手巻き寿司の作り方を紹介します。まず海苔の上に酢飯をしきます。それからエビ、いくら、きゅうり等、好きな具材を酢飯の上に載せます。最後に海苔を巻いて出来上がりです。手巻き寿司は自分の好みに合わせて作る楽しさがあるので、パーティにピッタリです。

【関連単語 名詞】

- ① 手巻き寿司（てまきずし）：手巻寿司
- ② 海苔（のり）：海苔
- ③ 酢飯（すめし）：醋飯
- ④ 具材（ぐざい）：料
- ⑤ えび：蝦子
- ⑥ いくら：鮭魚卵
- ⑦ まぐろ：鮪魚
- ⑧ アボカド：酪梨
- ⑨ きゅうり：黃瓜
- ⑩ 出来上がり（できあがり）：完成
- ⑪ パーティー：派對

【関連単語 動詞】

- ① ～を しきます ：鋪棉被
 - 海苔の上に酢飯をしきます。
 - 布団をしきます。
- ② ～を のせます ：把～放在上面・載
 - 酢飯の上に好きな具材をのせます。
 - 車に子供をのせます。
- ③ ～を まきます：卷
 - 海苔を巻きます。
 - マフラーを巻きます。

【文法】

文法： ぴったり

意味： 適合・合身・刚刚好

接続： 名詞 + に ぴったり／辞書形 + のに ぴったり

- ① 手巻き寿司はパーティーにぴったりです。
- ② この服あなたにぴったりだと思うからあげるよ。
- ③ 彼はあなたにぴったりだと思うよ。どうして付き合わないの？
- ④ この鍋はすき焼きをするのにぴったりです。