

Japanese Style Food Icon Pack

カテゴリ説明

No.	名前	説明文	参考URL	テキスト改変点
1	餅	餅とは、もち米を加工して作る食品。粒状の米を蒸して杵で搗いた搗き餅(つきもち)と、穀物の粉に湯を加えて練り、蒸しあげた練り餅(ねりもち)の二種類に大別される。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%A4%85	別称追記を省略
2	寿司	寿司とは、一般に米飯などと主に魚介類を組み合わせた和食。握り寿司が代表的であるが、いなり寿司、押し寿司、ばら寿司など様々な形態がある。また、巻き寿司や稲荷寿司など必ずしも魚介類と組み合わせない寿司もある。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%AF%BF%E5%8F%B8	別称追記を省略
3	和菓子	和菓子(わがし)は、日本の伝統的な菓子のこと。和菓子は生菓子と干菓子に分けることができる。明治時代以降にヨーロッパなどから新しく日本に入ってきた洋菓子に対する言葉で、餅菓子、羊羹、饅頭、最中、落雁、煎餅などが含まれる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%92%8C%E8%8F%93%E5%AD%90	
4	飲料	飲料(いんりょう)は、飲む行為により摂取する液状のもの。清涼飲料、乳酸菌飲料、コーヒー飲料などと用いられることもある。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%A3%B2%E6%96%99	
5	鍋料理	鍋料理(なべりょうり)は、惣菜を食器に移さず、調理に用いた鍋に入れたままの状態でご飯に供される日本の料理。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%8D%8B%E6%96%99%E7%90%86	
6	ご飯	飯は、イネ科の穀物全般を対象に、特に米に、水を加えて煮たり蒸したりして炊(焚)いた食品のこと。敬語のうちの丁寧語では「御飯」(ごはん)。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%A3%AF	別称追記を省略
7	めん	日本では、小麦、蕎麦、米などを製粉し、水などを加えて混練してから主に細長い形に加工した食品を麺または麺類と呼ぶ。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%BA%BA	
8	調味料	調味料(ちょうみりょう、英: Seasoning)は、料理の調味に使う材料。主なものに、砂糖、塩、酢、醤油、味噌(さしずせそ)などがある。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%AA%BF%E5%91%B3%E6%96%99	
9	汁もの	汁物・汁もの(しるもの)とは、汁(スープ)を主体とした日本料理の総称。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B1%81%E7%89%A9	
10	魚	基本的に一生の間水中生活を営み、えら(鰓)呼吸を行い、ひれ(鰭)を用いて移動する、体表はうろこ(鱗)で覆われている動物群。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%AD%9A%E9%A1%9E%E5%AE%9A%E7%BE%A9	文章の最後に「動物群」を追加
11	保存食	保存食(ほぞんしょく)とは、比較的長期間(数か月から長いもので数年程度)にわたって貯蔵するため、腐敗を抑制する加工や処理がされた食品をいう。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%BF%9D%E5%AD%98%E9%A3%9F	
12	加工食品	天然の食材に様々な加工を加えた食品である(単なる料理や惣菜は含まれないが、保存を目的として調理品に対し加工のプロセスを経たものも加工食品とみなされる)。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%8A%A0%E5%B7%A5%E9%A3%9F%E5%93%81	
13	食材	食材(しょくざい、Food ingredients)とは、料理の材料のこと。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%A3%9F%E6%9D%90	
14	果物	果物(くだもの、英: fruits フルーツ)は、食用になる果実。日本語の「果物」は、食用になる果実及び果実的野菜(後述)のうち、強い甘味を有し、調理せずそのまま食することが一般的であるものを「果物」と呼ぶ傾向がある。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%9E%9C%E7%89%A9	
15	料理	料理(りょうり)は、食物をこしらえることで、同時に、こしらえた結果である食品そのもの。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%96%99%E7%90%86	

URLが記載されている説明文はWikipediaから引用しています。Wikipediaから引用された説明文は、CC-BY-SA 3.0のライセンスが適応されています。

<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>