

日语演讲例(汇总6篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

日语演讲例篇一

大家好！

在喜迎建国60周年大庆之际，又迎来我们湘菜盛典——第四届中国湘菜美食文化节隆重启幕，这是我们湘菜行业的一大喜事！

受湘菜美食文化节组委会邀请，很荣幸又回到家乡参加今天的盛会，借此机会，我谨代表北京湘菜协会，北京所有的湘菜工作者，热烈祝贺第四届中国湘菜美食文化节隆重开幕！

感谢家乡的领导和各界朋友对北京湘菜产业发展的关注与支持！

北京的湘菜源于湖南，受益于湖南，湘菜的根在湖南，挑担茶叶上北京，唱响了主席故乡情。高端湘菜冲刺京城，拉近了湖南与北京的距离。湘菜是湘人的骄傲，是湖湘文化的重要载体。辣椒文化突出了湖南人的霸气，色，香，味，型，更体现了湘人的艺术，湘菜与其他菜系的和谐融合表现了湖南人的友善和包容。近年来，在北京湘菜越来越受人欢迎，与各大菜系的演艺也越来越精彩，湘菜粤做，粤菜湘吃，粤吃越湘。这几年在北京大，小湘菜酒楼已发展了近几千家，安排湖南人在京就业数万人之多，对拉动湖南农副产品生产与输出作出了巨大贡献。湘菜产业链型成了一条致富之路！

我们北京湘菜协会为了落实省委，省政府民富强省的宏伟目标，积极响应和支持历届中国湘菜美食文化节活动，并配合湘菜美食文化节开展了诸多活动，湘菜企业也通过湘菜美食文化节的影响大大提高了企业自身的经济效益和社会效益。湘菜美食文化节的成功举办，不仅是弘扬湘菜美食，传播湖湘文化，也是在宣传吃的艺术，打造艺术的吃，提升了湘菜的规模，档次和品牌效应。推动了湘菜产业链的发展等。为实现“弯道超车”民富强省，推波逐浪，为湖南的经济建设作出特殊贡献！我们北京湘菜协会将引领北京的湘菜企业一如既往的支持和参与第四届中国湘菜美食文化节。我们将动员大家积极参与消费券大派送活动，用实际活动来支持湘菜美食文化节的圆满成功举办，把握历史机遇，积极参与到中国湘菜美食文化节中，把美食文化节的资源优势转化为品牌优势，效益优势，产业优势，积极投入到民富强省的洪流之中。为推动湘菜事业的发展促进湖南的经济建设作出努力和贡献！

最后，祝我们伟大的祖国繁荣昌盛，祝大家身体健康，中秋节快乐，祝第四届中国美食文化节取得圆满成功！

日语演讲例篇二

大家好，现在让我来给大家讲讲我的成长故事吧！

我有一个幸福的家，家里有善良的姥姥，姥爷，爷爷，奶奶，还有漂亮的妈妈和勇敢的爸爸，可有段时间我和爷爷奶奶住在一起，妈妈却和姥姥姥爷住在一起，虽然我有点疑惑，可最终还是没有问。

有一天，妈妈打来电话说：姥爷得了一种肚子上疼的病，让我去看看，放下电话爷爷就带着我去看姥爷了，进了家门，第一次看到睡在床上消瘦的姥爷和那张苍白的脸庞，顿时我的心里有种说不出的难受，从那以后，我每天放学就去姥爷家写作业，写完我就帮姥爷捶背，揉肚子，喂药，就这样

两天后，妈妈告诉我放学必须跟爷爷回家，不许在去姥爷家，不久，姥爷进了医院，做了治疗，我这才安心。可是天总是不随人愿，意想不到的事还是来了，姥爷去世了。听到这个消息全家人都悲痛万分，尤其是妈妈和姥姥哭的非常伤心，整个人都快塌下来了。

从那以后，我知道了每个人的寿命都是很短暂的，所以我们要珍惜时间，去做一些有意义的事，去尊敬和孝顺自己的亲人和长辈，真诚对待身边每一个人。

这件事始终让我无法忘记，通过这件事我觉得自己长大了，成熟了，因为我会为妈妈，姥爷着想了，我学会了安慰自己，这会使我成长得更快，更好！

日语演讲例篇三

大家好！

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有自己的特色美食。今天，我就向大家介绍一道我们家乡的美食——开封灌汤包。

开封灌汤包原为宋朝皇家御用美食，流传至今已有百年历史，它风味独特，是开封的美食之一。开封灌汤包不仅味道鲜美，而且制作方法也很简单。首先，将猪肉绞成馅，放入盆内，再加入酱油、料酒、姜末、味精、盐搅拌。接下来和面，将面揉的不软不硬，光滑不粘手。然后，待面发开后，切成一个个的面剂，开始擀皮。擀皮是很有讲究的，擀好的面皮周围要薄一些，中间略厚一点。这样，汤包既能皮薄如纸，又不会破馅。万事具备，就开始包包子了！这一步很关键，不仅要掌握好肉馅的比例，而且还要在包包子里加入些已经冻好的肉冻。正宗的开封灌汤包的包子皮上要捏制30道绉折，并且要求纤巧匀称。搁在白瓷盘上看，就像一朵朵丰满圆润、千瓣紧裹、含苞欲开的白菊。最后一步，就是上笼蒸制了，蒸大约10分钟就可以出锅了！

蒸熟的汤包端上来，热气腾腾，雪白晶亮。抬箸夹起来，饱满的像盏小灯笼，隐约可见里面汤汁摇动。有一种吹弹就破的柔滑，不要说吃了，看着就是一种美的享受。对着一个个晶亮剔透的汤包，你可千万不要急着下口，否则热热浓浓的汤汁可要溅你一身。正确的方法是轻轻提起汤包上面的折皱、细细地咬上一小口，拌着扑鼻香味，徐徐地吸吮粉红色的汤汁，顿觉唇齿留香。这时，你再慢慢的品尝汤包，浓香的肉馅配上筋道的包皮，令你食欲大增。开封灌汤包不仅营养高，而且脂肪含量低，健康不发胖！

看了我的介绍，相信你早就坐不住了吧！还等什么，按照我介绍的办法，自己亲自做一次开封灌汤包吧！

谢谢大家！

日语演讲例篇四

每个人的家乡都有自己特有的美食，我的家乡在安庆，这里有一种美食……江毛水饺名震大江南北。

江毛水饺可属安庆特产，一端上桌，就让人食欲大开。只见一个个白色的小月牙静静的躺在碗中，咬一口，鲜美的汤汁燃烧了你的味蕾，让你不由自主地想再吃一碗。有外国朋友来到这儿，都说这个“江毛水饺”好吃，但当地人会说：“这个念‘gang’不念jiang!”原来关于这个水饺还有一个故事。

据说，古时候有个人叫江(gang)毛，因为他的后脑勺有一撮白色的毛故叫他江(gang)毛。他会做水饺，并且做的非常好吃，因此取名为“gang毛水饺”。如果你来到安庆却没有吃江毛水饺，可以说，你这一趟完全是白来了，因为江毛水饺是最能代表安庆的食物了，只要你在不超过四里的路上，都能闻到江毛水饺的香味。你肯定会一直沿着这个香味寻找过去，然后大吃一顿。

水饺端上来了，一股香气扑鼻而来，青花瓷的碗中漂着绿色的葱香和鸡丝，看着碗里那一个个的白月亮，开始品尝起来。我把其中一整个饺子塞到了嘴里，顿时，我仿佛置身于人间仙境一般，鲜美的鸡汤在味蕾中融化，大块的肉馅在咽喉中燃烧，简直比意大利披萨好吃几百倍。我还往上浇了一点辣椒油，再放入嘴中，一股火辣辣的感觉侵入我的口腔，连汤汁和肉馅也变辣了，这种感觉我现在还记忆犹新。

江毛水饺，安庆的特色，吃的水饺，只有第一，没有第二，吃水饺请认准安庆江毛水饺。

日语演讲例篇五

早上好！

今天国旗下讲话的题目是“健康饮食，让我们更健康”。

5月20日是“中国学生营养日”！中国政府为了使学生营养宣传工作更加广泛、深入、持久地开展下去，促进学生营养宣传工作的制度化，所以，决定将每年的5月20日定为“中国学生营养日”。

我们都知道小学时期是生长发育的关键阶段，可是很多同学都有挑食、偏食、贪食、好吃的坏习惯。很多同学不懂得珍惜自己的健康，不懂得为自己的健康负责。从今天起，我希望各位同学能够开始注意自己的这些坏习惯。

1、我们要养成不挑食，不偏食的习惯。在日常生活中要吃各种粮食，水果，蔬菜，鱼肉，蛋，奶等。你一旦有偏食，挑食的习惯了，就容易引起营养失调，抗病能力低下，身体发育不良，影响我们的健康。比如多吃糖容易引起胃病，皮肤病；多吃肉容易导致动脉粥样硬化，冠心病；偏食盐容易使血压升高等等。合理营养对我们的健康成长及学习有着很重要的意义。按营养学要求，青少年一日的膳食应该有主食、副

食，有荤、有素，尽量做到多样化。合理的主食，应吃米饭及面粉制品(如面条、馒头、包子、饺子、馄饨等)。早餐除吃面粉类点心外，还要坚持饮牛奶或豆浆。

2、养成吃早餐的良好习惯特别要注意的是要吃好早餐。上午紧张的学习和活动，要求早餐必须含有充足的热量。有些学生早晨匆匆忙忙凑合着吃一点就赶去上学，上了两节课，肚子就空了(有的同学把中午带来的饭都吃光了，中午就没得吃了)。等到第三、四节课有的同学就出现精神不振、注意力不集中等现象，影响正常的学习。因此，早餐要特别予以重视，应占一天总热量的1/3，可增加一些营养丰富的鸡蛋、牛奶、花生、大豆等，以保证同学们能精力充沛地学习。青少年时期是智力投资和体质投资的黄金时代，只有不误“天时”，才能生长发育完好、体质健壮、思维敏捷、健康成长。

3、在吃饭时要细嚼慢咽。吃饭时千万不要太快，尤其是年龄小的孩子，更应该把食物嚼得细一些，因为多嚼有利于提高食物的消化率和保护肠胃。学校里，有些同学4、5分钟就结束进餐。这样的习惯是非常不好的!这样，长久时间下来，会非常容易引起胃病!

4、营养饮食还有一个重点是不吃不洁食品。

在每天上学、放学的时候，很多同学都会到学校外面的露天小摊贩那儿或商店买吃的。我们要知道，很多食品成分都十分复杂，经过日晒，光化，发热分解，会引起内部变化而变质。特别是到了夏天，食用露天销售的食品，同学们就更容易吃到一些变质腐坏的食品了。

同学们，关注食品安全，学习营养搭配，平衡膳食，应该和我们学习基础知识一样重要，让我们选择科学的生活方式，养成良好的饮食习惯，在健康、营养、快乐的生活下茁壮成长!

谢谢大家!

日语演讲例篇六

提到我最喜欢的家乡小吃，那就非芋包莫属了。今天就让我来为大家介绍一下吧。

芋包的上半部像一个个的小褶似的，下半部是圆嘟嘟的形状，有些像一个圆柱。制作芋包的主要原料是菜芋和木薯粉。

将菜芋洗干净，放入锅中，加水没过芋子。煮熟后，剥去芋皮，拍烂。再放入适量的木薯粉，揉搓至软硬适度不粘手为止。因为做芋包的坯是用白色的木薯粉和菜芋搅拌而成的，所以芋包的表面是白色的。木薯粉和芋子的份量一定要刚好，不能太多，也不能太少，否则搅拌出来的坯不是太硬就是太粘，不仅不好包，而且口感也不好。

芋包的馅可以用瘦肉、香菇、豆干、红萝卜等食品搭配而成，它是根据自己的口味做的，不过不要放甜食。把准备好的馅一切碎后，一起放到锅中翻炒一番，调好味，就可以起锅了。把炒熟的馅装在一个稍大一些的盆子里，盆子中间要放一个倒扣的碗，以便把馅中的水分沥干，然后再放到一旁，等晾凉了再包。如果馅中的水分太多，馅太烫手了，包出来的质量就不好了。

芋包坯和馅都准备好了，就开始包芋包了。首先从芋包坯中捏出一小块来，揉捏成一个小碗似的面皮。一定要记住，要捏得很均匀，要是太厚了，吃的时候要嚼得久一点；要是太薄了，在蒸的时候，皮会裂开，馅也就漏出来了。然后，把馅舀一些到“小碗”中，在“小碗”的边缘捏出一个个的褶，然后左手掌心托住“碗底”，右手的食指和拇指一齐把这些小褶往中间聚集，捏成一个小圆锥似的头，一个圆嘟嘟的芋包就这样做成了。

最后一个步骤就是把芋包放入沸水中煮熟。差不多好了之后，就会有一股香喷喷的味道扑鼻而来，打开锅盖，只见一个个芋包胀鼓鼓的浮出水面，看了都让人垂涎。再用漏勺把它们捞到盆子里，淋上一些老酒、酱油、猪油，放些味精，葱花等调料即可食用了。那个味道吃起来软润香滑，让我们吃了还想吃。

家乡的小吃虽然很多，但是我最喜欢的是独具特色的芋包。