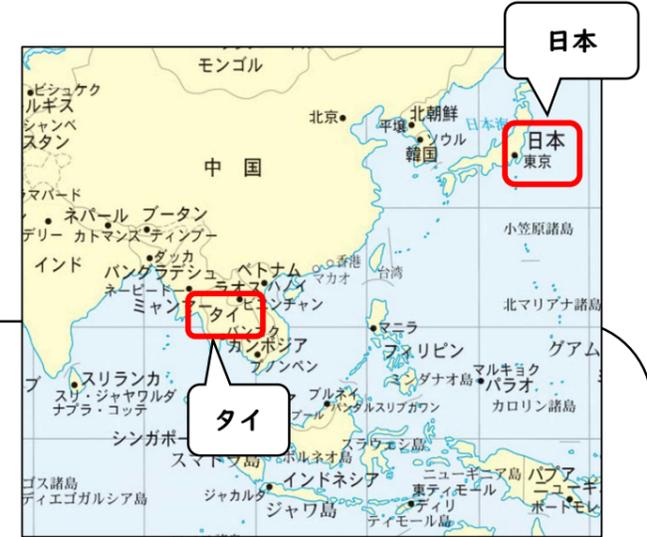




せかい りょうり 世界の料理～タイ～



★タイ料理の特徴★

主食は米で、タイ米が食べられています。味付けの基本は「ナンプラー」という、魚から作られた調味料です。唐辛子の辛味、タイレモンの酸味、ココナッツミルクの甘み、パクチーやバジルなどの香辛料が合わさった料理が食べられています。最近では日本でもタイ料理のお店が増えています。



代表的な料理

「トムヤムクン」

酸っぱい&辛い味付けが

特徴の料理

タイのお米は細長い形をしています



タイ米

日本のお米

★今日の給食について★

ガパオライス

タイでは定番の料理です。「ガパオ」とは、タイ語で「バジル」のことです。とりひき肉を炒め、バジル、ナンプラー、オイスターソースなどで味付けをします。今日の給食のガパオライスは食べやすい味付けにしていますが、本格的なガパオライスは唐辛子を入れて辛くし、バジルやナンプラーをたくさん入れ、半熟の目玉焼きをトッピングします。

春雨

タイでは日常の食生活に麺は欠かせません。お米で作った麺や小麦粉で作った麺、平たい麺から細い麺などたくさんあります。春雨は芋のでんぷんで作られた細い麺ですが、主食ではなくおかずとして使われています。

「グリーンカレー」
日本のカレーと違い、
スープに近い料理

