



# きゅうしょくニュース



令和6年9月10日 火曜日

## せかいあじ 世界味めぐり「タイ」



9月になっても、暑さが続きますね。そこで、暑い国の料理を食べて、元気になろうと思い、タイの料理を取り入れました。

タイは、東南アジアにある国で、日本から飛行機で6～7時間くらいかかります。年間を通して30度前後の気温があるそうです。

さて、今日の給食のガパオライスのガパオとは、何でしょう？

①鶏肉 ②ピーマン ③バジル …答えは、③のバジルです

ガパオはバジルのことで、バジルと鶏肉を炒めた料理は「ガパオオガイ」といいます。日本ではご飯に乘せ「ガパオライス」として親しまれています。タイの醤油、ナンプラーを使って作っています。

ヤムウンセンは、タイ風の春雨サラダです。春雨はタイ産です。タイでもよく食べているバナナを使ったケーキも作りました。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ 米粉 牛乳 赤ピーマン 船橋市産→小松菜



前貝塚町にある  
前市農園さんの小松菜