

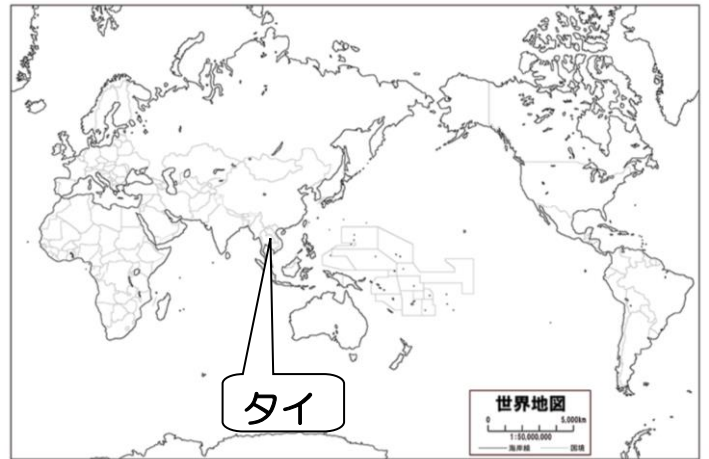


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちげつようび
令和7年9月29日 曜日

せかいあじ 世界味めぐり「タイ」



きょう せかいあじ りょうりと
今日は、世界味めぐりとして、タイの料理を取り入れました。

エーエルティ センセイ しゅっしんち
A.L.T.のタナナット先生のご出身地ですね。

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。

バジルと鶏肉を炒めた料理は「ガパオガイ」といいますが、日本
ではご飯に乗せ「ガパオライス」として親しまれていますね！

味付けには、タイの醤油、ナンプラーを使っています。さて、
ナンプラーは、何から作られるでしょう？ ①豆 ②魚 ③野菜

…答えは、②魚です。ナンプラーは鰯から作られる醤油です。

他には、タイ産の米の麺、ビーフンを使ったソテーや、タイでも
食べられているナタデココを入れたヨーグルトを合わせました♪

きょう きゅうしょく つか
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ ぎゅうにゅう あか
米 牛乳 赤ピーマン

ちばけんさん た もの
ふなばしさん こまつな
船橋市産→小松菜

