



きゅうしょくニュース



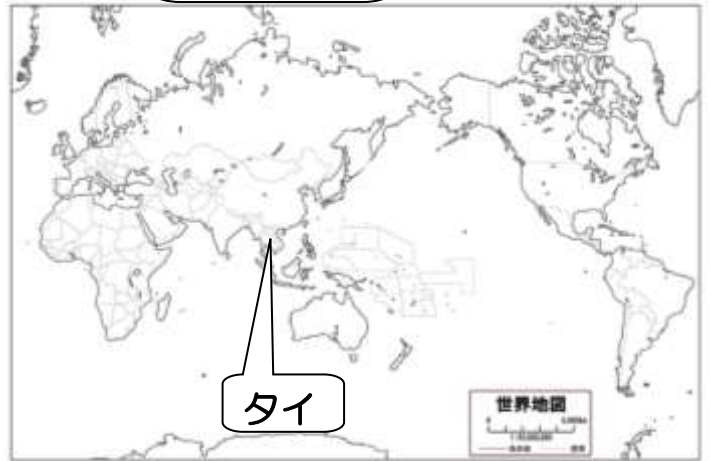
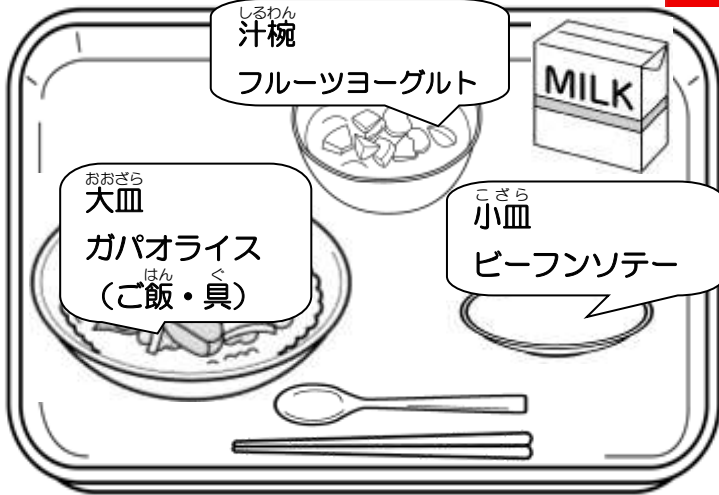
れいわ ねん がつ にちげつようび
令和8年9月14日月曜日

せかいあじ

世界味めぐり「タイ」



タイの言葉で
「おいしい」は
アロイ
「อร่อย」



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。

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

ちなみに、鶏肉はガイといいます。そのため、バジルと鶏肉を炒めた料理は「ガパオガイ」になります。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、鰯から作られているタイの醤油「ナンプラー」を使っています。

他にも、タイで食べられているビーフンのソテーや、アロエを入れたヨーグルトを合わせました♪ビーフンもアロエもタイ産です。

タイにちなんだ料理や食べ物を楽しみましょう♪

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆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 ふなばしさん こまつな
米 牛乳 船橋市産→小松菜

