



11月

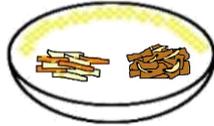
～ベトナム～



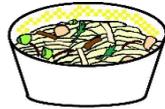
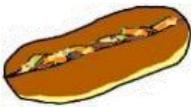
バイミー A地区 28日
 フォー B地区 6日



ぎゅうにゅう



パンにはさみます



ベトナムふうサンドイッチ (バイミー) ひらめんビーフ入りスープ(フォー)

ベトナムの地図



参考文献:外務省

北九州市とベトナムのハイフォン市は、姉妹都市の協定を締結し、今年で10周年です。今までに両市の間で交流を深めています。

今日は、ベトナム料理

「バイミー」と「フォー」です。

・「バイミー」は、野菜や肉、ハーブ等をパンに挟んだ「ベトナム風サンドイッチ」です。

・「フォー」は、米で作られた「平麺ビーフ入りスープ」です。鶏肉や牛肉でとったスープに、塩やしょうゆでさっぱりとした味付けに仕上げたベトナムを代表する料理です。

今日の給食には、鶏肉を使用しています。



ベトナムのフォー

ベトナムの紹介

ベトナムは東南アジアのインドネシア半島に位置した国です。首都はハノイ、面積は約33万平方キロメートル、人口は約1億30万人です。

【ベトナムの食文化】

ベトナム料理のおいしさの秘密は「五味・五彩・二香」にあるといわれています。「五味」は塩味、酸味、苦味、甘味、旨味。「五彩」は黒、赤、青（緑）、白、黄。「二香」はよい香り、香ばしさという意味です。「五味・五彩・二香」をひと皿にできるだけ多く入れることが、ベトナム料理を作る秘訣だといわれています。