

「ワールドツアー2025 献立」

7月 タイ



タイふうまぜごはん

(ガパオライス)

エビとたまごの

トムヤムスープ

A地区 | 4日(月)

B地区 | 1日(金)



タイふうまぜごはん
(ガパオライス)



ごはんにまぜます



えびとたまごの
トムヤムスープ

タイの地図



参考文献: 外務省

世界の国のあいさつ ~タイ(公用語は、タイ語です)~

日本



サワディー

こんにちは



日本



コープクン

ありがとう



今日は、タイの料理「ガパオライス」と「えびとたまごのトムヤムスープ」です。

ガパオライスの「ガパオ」とは、ホーリーバジルというハーブのことです。このハーブを使って作るタイの混ぜご飯をガパオライスといいます。給食では乾燥させたバジルを使っています。

えびとたまごのトムヤムスープは、唐辛子の辛みと柑橘の酸味が特徴的なタイのスープ「トムヤムクン」に卵を入れてアレンジしました。卵が入ること



【ホーリーバジル】



タイの紹介



タイの首都は、バンコクです。面積は51万4000平方キロメートル、人口は約6609万人で、日本の1億2380万人の半分くらいの数です。

【タイの食文化】



タイは日常的に外食することが多く、首都バンコクを中心に朝から晩までたくさんの屋台が並んでいます。

南北に細長いタイでは、地域によって食べ物もさまざまです。北部はマイルドな味付けの料理が多く、東北部は味が濃く辛い料理がよく食べられています。