



7月の中学校の献立より…

☆平成27年7月2日(木)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:817kcal たんぱく質:31.6g 脂質:22.4g 塩分:3.3g

- ★主食：麦ご飯
- ☆主菜：ひとくち餃子
- ★副菜：ビビンバの具
- ☆汁物：ゲンチュー
- ★飲み物：牛乳

～タイ料理クイズ～

世界三大スープと呼ばれるものうち、タイ料理のものは次のうちどれでしょう？

- ① ブイヤベース
- ② トムヤムクン
- ③ ボルシチ

世界の味巡り～タイ～

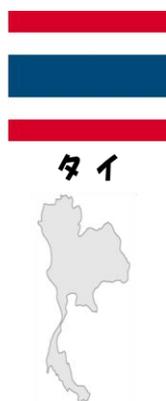
7月の世界の味めぐりは、東南アジアにある「タイ」を紹介します。

タイ料理は、中国やカンボジア、マレーシアなどの周りの国々の料理の影響を受けていて、香辛料、香味野菜やハーブをたくさん使うのが特徴です。タイ料理では、1つの料理に辛味、酸味、甘味などが混ざり合い、複雑な味覚を出している状態がおいしいとされています。

～タイのおいしいもの紹介～

★ゲンチュー

タイ料理のスープの中では、一番あっさりとした味で、肉団子の入ったスープです。味付けにナンプラーという調味料を使っています。ナンプラーは、魚を塩漬けにし、発酵させた醤油のような調味料で、「魚醤」と呼ばれ、うまみの濃い調味料です。



ゲンチュー



答え②トムヤムクン

トムヤムクンは、唐辛子の辛さとハーブなどの酸味、ナンプラーや魚介類のうまみが絡み合ったスープです。南国の熱気を吹き飛ばす味わいとなっています。