

がっこうきゅうしょくしゅうかん
学校給食週間

1月22日

こめ へんしん
お米の变身 ~ フォー ~

きょう こんだて
今日の献立

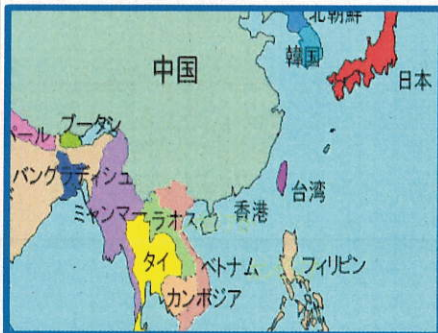
- ・ バインミー
- ・ 牛乳
- ・ フォーガー
- ・ ヨーグルト

こめ こな めん へんしん
お米を粉にして「麺」に变身



にほん 日本のお米を粉にした加工品
むかし 昔からあるもの；おだんご・おせんべい
げんだい 現代；パン・クッキー・米粉の麺

にほん 日本で「麺」というと小麦を粉にして作った「うどん・ソーメン」が代表的ですが、アジアに目を向けるとお米を粉にして作った麺がいろいろあります。



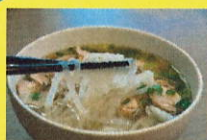
フォー：ベトナム料理に使われる米粉が原料の麺。



ビーフン：中国料理に使われる米粉でできた細い麺。



クイッティオ：タイ料理に使われる米粉でできた平べったい麺。



フォーガーとはベトナムのとり肉入りの麺料理のことです。牛肉入りの麺料理を「フォーボー」といいます。ベトナムで「ガー」はとり肉、「ボー」は牛肉を意味します。



バインミーとは、本来ベトナムで「パン」という意味。今では柔らかめのフランスパンに、具をはさんだサンドイッチを意味することが多いそうです。



ベトナムではどこの町でもバインミーの屋台を見かけるそうです。具材は店によって様々。今日は豚肉に味を付けたものと大根のサラダをはさんで食べましょう。