



ガパオライス



きょう こんだて ぎゅうにゅう ぐ
今日の献立は、【ごはん・牛乳・めだまやき・ガパオライスの具・ビーフンスープ】です！

きょう しん しょうかい くに りょうり
今日は新メニューのガパオライスを紹介しします。ガパオライスはタイという国の料理です。ガパオはバジル

というハーブのことで、バジルと一緒^{いっしょ}に鶏肉^{とりにく}や豚肉^{ぶたにく}を炒^{いた}めて作^{つく}ります。ごはんの上^{うへ}に乗^のせて食^たべるので、

にほん ほんば から うへ めだまや の から やわ
日本ではガパオライスと呼ばれています。本場のガパオライスは辛い^{から}ので、上^{うへ}に目玉焼き^{めだまや}を乗^のせて辛^{から}さを和^{やわ}

らげるそうです。給食^{きゅうしょく}のガパオライスは辛^{から}くないのですが、本場^{ほんば}に近^{ちか}づけたくて目玉焼き^{めだまや}をつけました！

はんじゅくふう めだまや かねつ らんおうふう で
半熟風^{はんじゅくふう}の目玉焼き^{めだまや}なので、しっかり加熱^{かねつ}していますがとろ^らっとした卵黄風^{らんおうふう}ソース^でが出てきます。ガパオライス

いっしょ た ちが ふと
と一緒^{いっしょ}に食^たべてくださいね。ビーフンスープもいつもと違^{ちが}って「クイッティオ」といういつものビーフンより太^{ふと}め

こめ めん い こめ めん つか りょうり こめ めん よ
のお米^{こめ}の麺^{めん}を入^いれました。タイではお米^{こめ}の麺^{めん}を使^{つか}った料理^{りょうり}やお米^{こめ}の麺^{めん}そのもの^ののこ^のをクイッティオと呼^よびま

きゅうしょく た くに みぢか かん
す。給食^{きゅうしょく}を食^たべて、タイという国^{くに}を身^み近^{ぢか}に感^{かん}じられるといいです^すね！