

せかい りょうりしょうかい 世界の料理紹介～タイ～



タイってどこ？

タイは東南アジアの国です。首都はバンコクです。



バンコク三大寺院のひとつ、ワット・ポーの涅槃仏やブーケット島、アユタヤ遺跡などが有名な観光スポットです。



だいひょうてき りょうり 代表的なタイ料理

ガバオライス

「ガバオ」は「バジル」という意味。鶏ひき肉やピーマンを炒め、オイスターソースやナンプラーで味付けし、ごはんにかける。

揚げ焼きにしたたまごをのせて食べるのが一般的。



トムヤムクン

「トム」は「煮る」、「ヤム」は「混ぜる」、「クン」は「えび」という意味。レモングラスの酸味ととうがらしの辛味、ナンプラーなどの複雑な香りが特徴的。フクロタケというきのこが入っている。



パツタイ

ライスヌードル（お米でできためん）を炒めた焼きそばのような料理。具材はもやし、にら、たまご、えびなどで、ライム（またはレモン）、ピーナッツ、パクチーが添えられる。



ソムタム

青パパイヤを使ったサラダ。「ソム」は「すっぱい」という意味。ライムのすっぱさと、とうがらしのからさが特徴。



ヤムウンセン

タイ風の春雨サラダ。「ウンセン」は「春雨」という意味。春雨、いか、えび、豚ひき肉と紫玉ねぎ、セロリを混ぜてナンプラーで味付けし、パクチーをたっぷりのせる。今日の給食にパクチーは使っていません。



カノム・カイ・ノッククラター

さつまいもとタピオカ粉を使ったもちもちのドーナツ。「カノム」は「菓子、デザート」、「カイノッククラター」は「うずらのたまご」という意味。

