

「ワールドツアー2026^{こんだて}献立^{がつ}」

11月 ベトナム



ベトナムの地図^{ちず}



参考文献: 外務省

ベトナム風サンドイッチ(バインミー)

鶏肉^{けいにく}とはるさめのスープ
(ミエンガー)

A地区9日(月)

B地区25日(水)



かぼちゃ
プリン

パンにぐを
はさみます



ベトナムふうサンドイッチ
(バインミー) (せわりパン)

けいにくとはるさめの
スープ (ミエンガー)

世界の国のあいさつ ~ベトナム(公用語は、ベトナム語。)-~

にほん
日本



シンチャオ

こんにちは



ベトナム

にほん
日本



カムオン

ありがとう



ベトナム

こんげつ
今月は、ベトナムの料理「バインミー」と

「ミエンガー」を取り入れています。

「バインミー」とは、フランスパンにレバーペーストやチャーシュー、野菜の甘酢和えをたっぷりとはさんだベトナムのサンドイッチです。フランスの影響を受けて生まれた料理です。給食では、背割りパンに甘辛く味付けした豚肉と野菜の甘酢和えをはさみ、ベトナムの味を再現しています。



「ミエンガー」の「ミエン」は春雨、「ガー」は鶏肉の意味で、鶏肉の春雨スープのことです。給食では鶏肉、厚揚げ、春雨とたっぷりの野菜を入れ、あっさりとした鶏がらスープの味付けです。



ベトナムの紹介



ベトナムの首都はハノイで、面積は33万平方キロメートルあり、日本とほぼ同じくらいの大きさです。人口は約1億230万人の国です。

【ベトナムの食文化】

ベトナムの料理は、お米をたくさん使った体にやさしい味が特徴です。日本と同じように箸を使って食べます。一番人気なのは、お米の粉で作っためん料理の「フォー」です。また、魚から作ったしょうゆ「ヌクナム」を味付けによく使います。ご飯にはいつも、たくさんの生野菜やハーブがそえられてヘルシーです。



日本と異なり、めんは音を立てずに食べるのがマナーです。