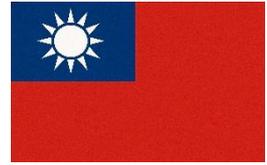


「ワールドツアー2026<sup>こんだて</sup>献立」  
 がつ たいわん  
**4月 台湾**



たいわん ち ず  
**台湾の地図**



たいわんしきぶたにく  
**台湾式豚肉どんぶり**

(ルーロー飯)

ちく か きん  
 A地区24日(金)

あんになんふう  
**フルーツ杏仁風プリン**

ちく にち か  
 B地区28日(火)



フルーツあんになんふう  
 プリン



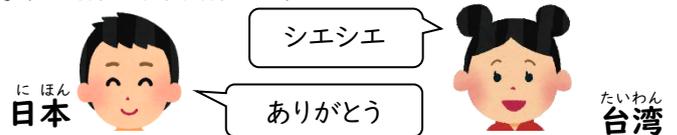
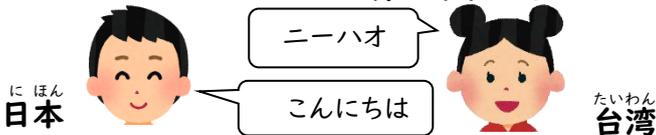
ごはん  
 かけます



たいわんしき  
 ぶたにくどんぶり  
 (ルーロー飯)

はるさめスープ

せ かい く に  
**世界の国のあいさつ** ~台湾(公用語は、中国語です)~



きょう たいわん りょうり たいわんしきぶたにく  
 今日、台湾の料理「台湾式豚肉どん

ぶり(ルーロー飯)」と「フルーツ杏仁風プリン」です。

「台湾式豚肉どんぶり(ルーロー飯)」

とは、台湾の代表的な家庭料理で、甘辛く煮込んだ豚肉をご飯にかけた料理です。

台湾の屋台や家庭で

よく食べられています。



「フルーツ杏仁風プリン」の「杏仁」と

は、果物のアズの種の中にある「仁」を取り出して乾燥させたもので、甘い香りと

独特の風味が特徴で、台湾では飲み物やデザートによく使われます。異国の料理を

味わって食べましょう。



たいわん しょうかい  
**台湾の紹介**



台湾の首都は台北で、面積は3万6千平方キロメートルで私たちの住む福岡を含む、九州くらいの大きさです。人口は約2342万人で、日本の少し南にある島国です。

【台湾の食文化】

台湾では、新鮮な野菜や果物が多く育つのでその素材の味を生かした料理を大切にしています。ハーブや香辛料で香りをつけて食欲を高めたり、体の調子を整えたりする文化もあります。

また屋台や夜市といった家の外で安くておいしいものが手軽に食べられる

食文化も発達しています。

