

「ワールドツアー2026」

こんだて
がつ

10月 カンボジア



カンボジアの地図



参考文献: 外務省

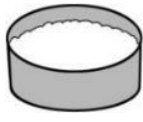
けいにく いた
鶏肉のしょうが炒め

(チャクニヤサイモアン)

ごもくひらめん
五日平麺ビーフンスープ (クイティウ)

ちく にち もく
A地区29日(木)

ちく か すい
B地区7日(水)



ごはん

けいにくのしょうがいため
(チャクニヤサイモアン)

スパイシー
ポテト



ライチゼリー



ごもくひらめんビーフ
スープ (クイティウ)

せ かい く に
世界の国のあいさつ ~カンボジア(公用語は、クメール語)~

チョムリアップ・スオ

こんにちは

カンボジア

オークン

ありがとう

カンボジア

こんげつ

今日は、カンボジアの料理「チャクニヤ

イサイモアン」と「クイティウ」を取り入れて
います。

「チャクニヤイサイモアン」の「チャ」は
いた しょうが
炒める、「クニヤイ」は生姜、「サイモアン」は
けいにく い み けいにく しょうがいた
鶏肉を意味し、鶏肉の生姜炒めのことで
す。日本の豚肉の生姜焼きに似た味付けで
す。

「クイティウ」とは、こめ こ つく めん
炊き、豚や鶏の骨などでだしをとった、あ
っさりとしたスープが特徴のカンボジアの
国民食です。給食では、きゅうしょく ひらめん
平麺ビーフンとたっ
ぷりの野菜を使い、しょうゆと鶏がらスープ
のもとで味付けをし、カンボジアのやさしい
あじ さいげん
味を再現しています。



カンボジアの紹介



しゅと めんせき やく まんへいほう
首都はプノンペンで、面積は約18万平方キロメ
ートルあり、日本の約2分の1弱ほどの大きさで
す。じんこう やく まんにん く に
人口は約1,790万人の国です。かぼちゃを
にほん つた こくめい なまえ ゆらい
日本に伝え、国名がかぼちゃという名前の由来
になった国として有名です。

【カンボジアの食文化】

しゅしよく にほん おな こめ おお みずうみ かわ
主食は、日本と同じお米です。大きな湖や川
があるため、おかずには魚がよく使われます。
まいにち しょくじ こめ あ
毎日の食事は、お米にスープとおかずを合わせ
る一汁一菜が基本です。

まわりの国と比べて辛さが控えめで、やさしい
あじ つ とくちょう
味付けが特徴です。



アンコールワット