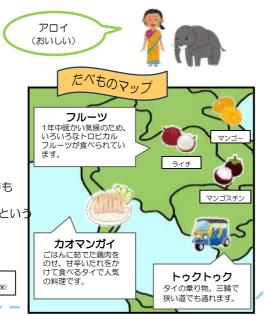
# マイル ランチ 11周号



タイの食の中心は屋台料理です。 食事は外で取ることが多く、家で食事をする時も おかずは屋台で買うのが一般的です。 主食は日本とは違う「タイ米(インディカ米)」という 種類の米が食べられています。米とスープと おかずを一緒に食べるのが一般的な食事の。 スタイルです。

(ジャポニカ米)

(インディカ米)





## ②ども と (意/ 番外に ~和ごはん月間~ 和食を手軽に取り入れよう



### 「Let's!和ごはんプロジェクト」とは?

味覚が形成されるこどものうちに、和食の味や食べ方の体験の機会を増やし、 和食文化を継承していこう!というプロジェクトです。

「和食の日(11月24日)」がある11月は、Let's!和ごはんプロジェクトの 集中活動月間「和ごはん月間」とされています。





#### 「和ごはん」とは?

和食を手軽に楽しめる方法として農林水産省が提唱しているものです。 ポイントは2つです。

- ① 日本の家庭で食べられてきた食事である。
- ② ごはん・汁・おかず等もしくはその組み合わせで献立を構成する。 または日本で古くから使われてきた調味料(だし・味噌・醤油など)を使用する。

だしパックや合わせ調味料を使ったり、惣菜を買って一品加えても、外食でもいいんです! 身近・手軽に「和ごはん」を始めてみませんか。



| 3|用:農林水産省 Let's!和ごはんプロジェクト | https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan\_project.html



### みんなだい 同意 餃子の皮のピザ



☆お手伝い☆ ピザのトッピング 💰

- ◆材料 (4人分)
- 餃子の皮 8枚
- ・ケチャップ 大さじ1(18g)
- ・ピザ用チーズ 25g
- 玉葱 (小) 1/8個(20g) ハム
- 2枚(20g) 大さじ1強(12g) ・コーン ・ピーマン 1/4個(12g)

- ◆作り方
- ① 玉葱、ハムは千切りに、 ピーマンは縦半分に切って千切りにする。 コーンは汁気を切っておく。
- ② 餃子の皮の上にケチャップを塗り広げ、 ①の具材をトッピングして、チーズをかける。
- ③ オーブントースターで7~8分焼く。 チーズが溶けて餃子の皮がパリっと してきたら出来上がり♪

☆具材はお好みで変えてもおいしく作れます♪ いろんな具材を試してみてはどうでしょうか?



