

ガパオライスは、タイの料理です。



「ガパオ」とは、ホーリーバジルというハーブの

<sup>なまえ</sup>名前で、<sup>にく</sup>ひき肉に<sup>かくぎ</sup>角切りにしたピーマンや

<sup>はい</sup>パプリカが入るので、<sup>りょうり</sup>いろいろな料理で

<sup>あじつ</sup>す。味付けには<sup>さかな</sup>魚を<sup>しおづ</sup>塩漬けにして<sup>つく</sup>作った

「ナンフラー」という調味料を使います。

<sup>あじ</sup>ぜひ味わって<sup>た</sup>食べてみてください。





ガパオライス、お星<sup>ほし</sup>さまスープ、果物<sup>くだもの</sup>(甘夏<sup>あまなつ</sup>)