

# きょうのこんだて

6がつ9にち

ごはん

フォー

オイスターいため

バンサンスー



## きょうのポイント

フォー

フォーとは、お米の麺です。ベトナム料理でよく使われる日本のきしめんに似ている平たい麺です。本場のベトナムなどでは生麺を使いますが、日本では乾燥させた乾麺がよく使われます。そのフォーをスープに入れて食べます。

フォーの作りかたは、水につけたお米を粉にして、熱した鉄板の上に薄くのばして固まったものを切って麺にします。



# 6がつ9にち きょうのたべもの

