

# きょうのこんだて

11がつ25にち

ごはん

ふぉー

ぶたにくのおいすたーそーす

もやしのかなむる



ベトナム



## 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。

ゆっくり  
よくかんで  
たべよう



# 11がつ25にち きょうのたべもの

