



日本の食文化紹介で作った
カレーを
生徒が SNS で発信

日本式カレーの紹介

(タイ・7期) 加藤香須美

グリーンカレーにマッサマンカレー、タイには辛くてココナツ味の美味しいカレーがたくさんあります。日本のカレーとは違います。そこで、日本式カレーを高校生3学年に紹介しました。試食だけではありません！野菜の名前、お肉の名前、料理の基本の日本語も勉強しました。そして生徒も一緒に作りました。

ベーシックに玉ねぎ、にんじん、ジャガイモ、お肉は豚肉を使いました。ハラールの生徒も食べられるようカレーウもハラール用で、お肉のないのを別の鍋で作りました。

驚いた質問がありました。「カレーウがない時はどうしますか？」日本のカレーの特徴はカレーウを使うこと。ない時は買いに行きます！！



派遣校カウンターパートの先生(右)と

《生徒の感想》 (タイ語で書かれたものを先生に訳してもらいました。)

※とてもおいしいです。あまくて、しょっぱくておいしいです。

※ルウのにおいがいいです。大好きです。おいしかったです。

※カレーを食べたことがありません。はじめてです。とてもおいしかったです。

※とてもおいしいです。先生といっしょに作るのも楽しいです。

※とてもおいしいです。2回おかわりしましたが、まだ足りないと思いました。

もっと食べたいです。

※とても香ばしいです。あまくておいしいです。大好きです。今度家で作ってみます。

※今まで食べたことがあるカレーの中で一番おいしいです。お母さんが作ったカレーよりおいしいです。

※とてもおいしかったです。あまくて、しょっぱいです。からいものが苦手な人でも食べられます。

日本のカレー、バンザイ＼(^o^)／



↑持参したご飯にカレーをかけて。

おうちが飲食店の生徒が率先して。⇒