

# シンガポールタイムズ

平成28年 6月  
シンガポール日本人学校  
中須 健司  
第 2 号



日本は梅雨に入ったころでしょうか。毎日30度超のシンガポールから今回は有名な料理を紹介します。日本でいう「和食」のように、シンガポールにもたくさんの「シンガポール料理」があります。

## チキンライス



シンガポールについて、最初に食べたのがこの料理です。ゆでた鳥肉としょうがの味がついたご飯と一緒に食べます。辛いソースや甘いソースを付けて食べると、またちがった味になり、おいしいです。

## フ라운ヌードル



エビのだしがきいた、さっぱりスープが特ちょうの料理です。塩ラーメンに近い味です。スープがおいしいので、先生は何度もスープをおかわりしてしまいました。

## バクテー



ぶた肉の骨つき肉を、コショウの味がきいたスープにつけて作っているのがこの料理です。お店によってスープの味がちがうので、バクテーめぐりをしゅみにしている人もいます。



めん、卵・エビ・イカ・もやしなどを入れて、だし汁をたっぷりまぜていためる料理です。海鮮のうまみがおいしく、めんはモチモチとしています。先生のお気に入りの料理です。

## ホッケンミン



### 「次回の内容は…」

紹介したい料理がまだまだたくさんあります。シンガポールのデザートも紹介する予定です。