Bブロック用

おおさか かんさいばんぱく 大阪・関西万博

OSAKA,KANSAI,JAPAN
EXPO2025
大阪・関西万博
公式キャラクター　ミャクミャク

インドパビリオン
(インド共和国)より

大阪・関西万博に参加している国の料理を紹介します。

6/13(金)　夏野菜のキーマカレー

インドの食事といえば、まっさきに思いうかぶのはカレーかもしれません。しかし、インドで日常的に食べられているのは、ターメリック（ウコン）やクミン、コショウなどの香辛料を使って作るスープやにこみ料理、油でいためたおかずなどです。

どの料理もカレー料理であるため、「カレー」という呼び方はせず、キーマカレーは「キーマ」と呼ばれています。

インドのカレーは多種類のスパイスを使います。キーマは、インドの言葉であるヒンディー語やウルドゥー語で「細かいもの」を意味する言葉が転じて「細切れ肉」や「ひき肉」を意味するようになりました。

給食では、なすやズッキーニ、パプリカなど夏野菜を入れて夏野菜のキーマカレーにしました。

インドパビリオン

～どんなパビリオン？～

「命を救う」をテーマに、医療技術や宇宙技術を紹介しています。インドは世界で唯一、月面探査機が月の南極に降り立った国ということで、無人探査機「チャンドラヤーン ３号」の模型が展示されています。

またパビリオンの外観は蓮の花をイメージし、山の薬草で人々を救った猿の神様「ハヌマーン」や、古代の仏教壁画が描かれています。

いろいろあるよ！インドの主食

北インドでは小麦粉の生地を発酵させて長くのばして焼いたパン「ナーン」、平べったいうす焼きのパン「チャパーティー」、チャパーティーを油であげた「プーリー」などが主食としてよく食べられています。

また、南インドでは主食は米が中心で、細長いお米（インディカ米）を食べます。

ナーン

チャパーティー

プーリー