

# タコス・アル・ バポール



つく　ひと  
作った人：ギジェルモ・チャベス・オロスコ

ギジェルモさんは、メキシコ・グアダラハラ大学日本語公開講座で  
日本語を勉強しています。多読授業でこの本を作りました。

しゃしん　と  
写真は、ギジェルモさんが撮りました。

てつだ　せんせい　おかやすえ　つこせんせい  
ギジェルモさんを手伝った先生：岡安江津子先生

た もの な か い ち ば ん  
タコスはメキシコの食べ物の中で一番  
ゆうめい りょうり おも  
有名な 料理だと 思います。



メキシコにはタコスがいろいろあります  
わたし いちばんす  
すが、私が一番好きなのは「タコス・  
アル・バポール」です。



これは タコスの屋台 「エル・クルセ  
リト」です。6歳の時からここに朝ごは  
んを食べに行っています。

今私は 28歳です。



こここのタコスはとてもおいしいです。



おお  
大きななべにタコスをならべます。

みず い  
そのなべに水を入れます。



じょうき\*でタコスをあたためています。



じょうき\*=steam

タコス・アル・バポールの具はいろいろあります。たとえば、チチャロン（油で揚げた豚の皮）、フリホーレス（インゲン豆）、タン、牛肉の細切り、じやがいもなどです。私はじやがいものタコスがいちばん好きです。



たまえ  
食べる前にソースをかけるといいです  
よ。もっとおいしくなります。いろい  
ろなソースや野菜があります。





や　たい　あさはや  
タコス・アル・バポールの屋台は朝早く  
で  
から出ています。みんな、朝ごはんを  
た　き  
食べに来ます。



メキシコでおいしい朝ごはんが食べた  
かったら、タコス・アル・バポールがお  
すすめですよ。



おしまい

(221語)