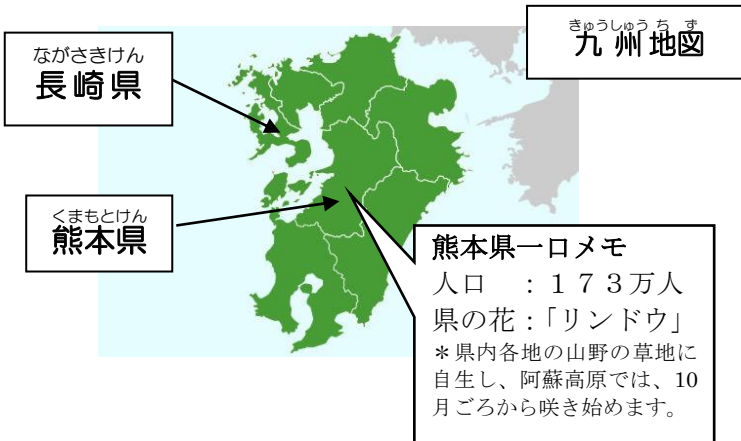


# 熊本県の郷土料理について知ろう

5月28日 (木)

(きょうのこんだて)

- ごはん
- ぎゅうにゅう
- タイピーエン
- シュウマイ
- たかなとツナのいためもの



## 熊本県を代表する郷土料理「タイピーエン」

「タイピーエン」は、中国福建省福州の郷土料理で、アヒルのゆで卵が入ったワンタンスープです。

日本には明治時代に伝わり、アヒルの卵の代わりにニワトリの卵を揚げて使い、ワンタンの代わりに春雨を使って、日本風にアレンジされました。

熊本県熊本市周辺では、中華料理店の定番メニューとしてよく食べられています。

今日の給食では、ニワトリの卵の代わりにうずらの卵を使っています。

## 伝統野菜「阿蘇高菜」について

高菜は九州地方でよく栽培されている野菜です。

熊本県阿蘇地方

では、「阿蘇高菜」が伝統野菜として盛んに栽培され、漬物用に利用されています。

高菜漬は油と炒めるとおいしいので、今日の給食では、ツナと炒め物にしました。

