

熊本県の郷土料理を知ろう

<今日の献立>

ごはん 牛乳 タイピーエン
鯖の南蛮漬け みかん



「太平燕」⇒「タイピーエン」

明治時代に華僑から伝わり、熊本でアレンジされて食べられるようになったのがタイピーエンです。

(※華僑とは中国本土から海外に移住した中国人のこと)

中国福建省福州の家庭で盆や正月、その他お祝い事など特別な日に食べるスープ料理がルーツとされています。

【特徴①】高級食材のフカヒシの代わりに春雨が入っています。

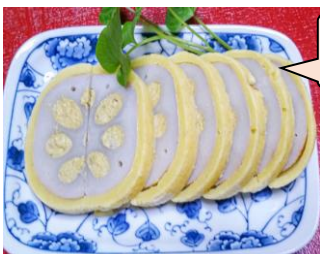


【特徴②】高級食材の燕(つばめ)の巣の代わりに揚げたゆで卵が入っています。給食では代わりにうずらの卵を入れています。

出典:農林水産省ウェブサイト

豚肉、イカ、エビ、かまぼこ、白菜またはキャベツ、にんじん、玉ねぎ、きくらげ、春雨、卵など具だくさんの中華風春雨スープです。

{熊本にはこんな料理もあります!}



からしれんこん



いきなりだんご



馬刺し