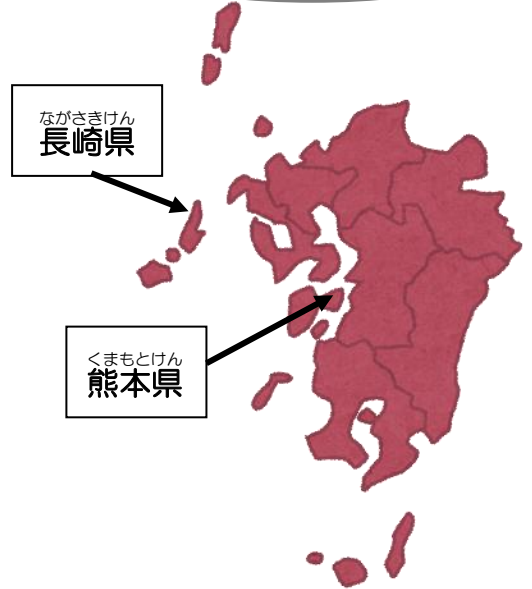


# 熊本県の郷土料理を知る

11月20日(木)

熊本県は、九州の中央に位置し、世界最大のカルデラや、活火山によりできたといわれる清らかな湧き水など、雄大な自然に恵まれています。その豊かな自然を生かし、各地で様々な作物が生産されています。



## 「タイピーエン(タイピーエン)」



中国福建省の料理をもとに、燕の巣の代わりに揚げたゆで卵を使い、フカヒシの代わりに春雨を使い、熊本独自の料理として広まった料理です。給食では、ゆで卵やエビは入れずに、野菜たっぷりの「タイピーエン」にしました。

## 「高菜」

熊本県の阿蘇地方で栽培されている「高菜」は、阿蘇の寒冷な気候と火山灰の大地が育む伝統野菜です。新芽は細くて柔らかく、鮮度が落ちが早いので、昔から収穫後すぐに塩と赤唐辛子で漬物にされてきました。今日は、長崎県産の高菜漬けを使って「高菜そぼろ」にしました。



大村市小学校給食センター

おいせ

※21日に、「鈴っ子クラブ」と「菅瀬小」の皆さんが作ったお米を使用しています！