



ふるさとくまさんデー5月号



まいつき にち しょくいく ひ
毎月19日は「食育の日」です。

こんだて

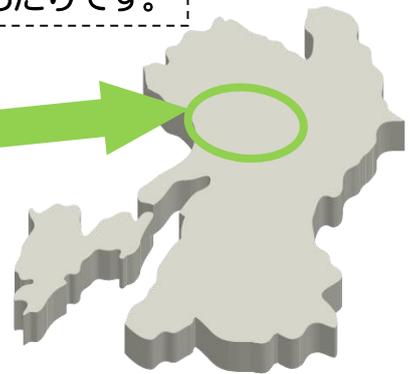
こめこい ぎゅうにゅう
米粉入りかぼちゃパン 牛乳 タイピーエン
とり かりかりサラダ
鶏つくね

こんげつ
今月のふるさとくまさんデーは、

くまもとし とくさんひん きょうどりょうり
「熊本市」の特産品・郷土料理を
と 取り入れています。

くまもとし
熊本市は

このあたりです。



タイピーエン 太平燕

タイピーエンは、くまもと きょうどりょうり熊本の郷土料理のひとつです。
ちゅうごくふっけんしやう つた りょうり にほん つた中国福建省に伝わる料理が日本に伝えられ、
にほんふう りょうり日本風にアレンジされた料理です。

ぶたにく きょかい たまご やさい はい はるさめ
豚肉や魚介、卵、たくさんの野菜が入った春雨の
スープです。くまもとけん がっこうきゅうしょく どうじょう熊本県では、学校給食でもよく登場
する、ていばん定番メニューのひとつです。



れんこん

くまもとけん ぜんこくてき じょうい せいさんりょう ほこ
熊本県は全国的にも上位の生産量を誇るれん

さんちこんの産地です。そして、れんこんは熊本くまもと しょくぶんかの食文化

ととてもゆかりが深い野菜です。れんこんの穴にからしみそをつめて

あぶら あ からし油で揚げた「辛子れんこん」は熊本くまもと きょうどりょうりの郷土料理の一つです。江戸時代、

びょうじやく くまもと とのさま げんき病弱だった熊本のお殿様に元氣になってもらおうと考かんがえて作られ

りょうり めいじしだい ほそかわけもんがいふしゅつ あじた料理で、明治時代まで細川家門外不出の味だったそうです。

きょう くまもとけんさん今日は、熊本県産のれんこんやきくらげつかを使いサラダにしました。



あした明日(5/20)は、
「メロン」が
どうじょう登場します。

くまもとし ぜんこく熊本市は全国
ゆうすう有数のメロンの
産地だモン♪

