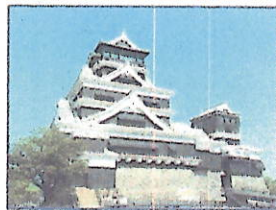




ふるさとくまさんデー



くまもと しょう
熊本 城

4月

きょう

今日のこんだて

- ・ミルクパン
- ・ぎゅうにゅう
- ・タイピーエン
- ・だいずのサラダ
- ・ばんかんゼリー

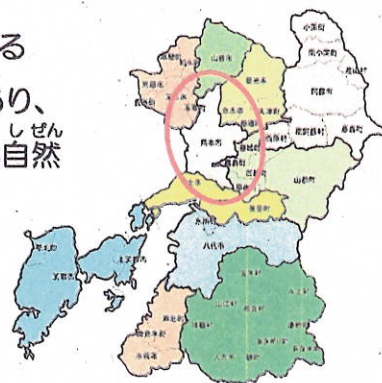


くまもと し
熊本市

くまもとけん けんちょうしよざいち
熊本県の県庁所在地である
くまもとし せいれいしていと し
熊本市は、政令指定都市であり、
みず みどり みやこ しぜん
「水と緑の都」とよばれる自然
めぐ
に恵まれたところです。

こめ だいず
米・大豆・なす・れんこん

みかん・すいかなど色々な
のうさんぶつ さいばい
農産物が栽培されています。



タイピーエン



タイピーエンは、もともと「タイピンイエン」という

ちゅうごくふっけんしやう きやうどりやうり
中国福建省の郷土料理で、おめでたい席で食べられていたスープです。

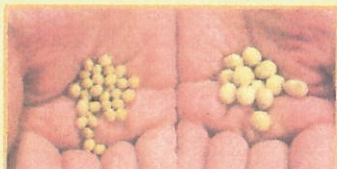
にほん
日本には、120年ほど前に中国から長崎に渡って来た人々により伝えられたと
かんが
考えられています。日本の食材を使ってアレンジされたタイピーエンは、やがて
くまもと つた くまもとし ちゅうかりやうり や だ
熊本にも伝わり熊本市の中華料理屋で出されるようになりました。

くまもと あい いま にん き
熊本で愛され、今も人気のメニューです。

だいずのサラダ

くまもと し
熊本市では、「フクユタカ」や「すすおと
め」という品種の大豆が栽培されています。
こつぶ なつとう かこう くまもと
小粒のすすおとめは納豆に加工され、熊本
し がっこうきゅうしよく とうじやう
市の学校給食に登場しています。

また、なす・れんこん・キャベツ・玉ねぎ
などいろいろな野菜が栽培されていて、
れいわ ねんど
令和5年度には、
ひんちく やさい
22品目の野菜が
きゅうしよく つか
給食で使われた
そうです。



すすおとめ

フクユタカ

かわち ばん かん 河内晩柑

かわちばんかん ねんごろ くまもと し かわち
河内晩柑は、1905年頃に熊本市河内
まち はつげん ひんしゅ
町で発見された品種のくだものです。

み め おお に
見た目や大きさが似ていることから、
わ せい
和製グレープフルーツとも呼ばれます。

がつ はな さ み よくとし はる
5月に花が咲いて実がなり、翌年の春
しゅうかく き ふゆ
すぎの収穫まで、木になったまま冬を
こ
越します。寒さに
さむ
弱いので、冬でも
ふゆ
弱いため、冬でも
あたた まち
暖かな河内町は、
さいばい てき ちいき
栽培に適した地域
です。

