

熊本県のいろいろな地域の料理をたべよう



ふるさとくまさんデー



2月

熊本市



毎月19日は食育の日ですね!熊本県のいろいろな地域の料理が登場しますよ。お楽しみに☆

くまもとし くまもとけん ちゅうおうぶ ほくぶ くまもとし せいいしていとし
熊本市は熊本県の中央部より北部にあります。熊本市は政令指定都市になっていて、熊本県で一番人口が多く、約73万人の人が住んでいます。地下水が豊富で、ちゅうしんぶ まわ たはた ひろ のうぎよう さか 中心部の周りには田畑が広がり、農業も盛んです。

<<2月20日のメニュー>>
黒糖パン 牛乳 じゃこサラダ
タイピーエン いきなり団子



くまもとしにもたくさんの畑があり、たくさんの野菜や果物がとれますよ。

タイピーエン



「タイピーエン」は熊本の中^{くまもと}華料理店や家庭でも定番の一品で、春雨^{ちゅうかりょうりてん}をメインに、炒めた野菜^{いた やさい}や豚肉^{ぶたにく}、エビ^{えび}、たけのこ^{たけのこ}・かまぼこ^{かまぼこ}・しいたけ^{しいたけ}などを入れた具^ぐだくさんの中華風春雨スープ^{ちゅうかふうはるさめ}のことで、その上にはゆで卵^{うえ たまご}を揚げたものがのっているのが特徴です。「タイピーエン」はもともと中国の料理で、明治時代^{めいじ}に熊本に伝わりました。中国の家庭では、お盆^{ぼん}やお正月^{しょうがつ}、その他の祝い事^{いわごと}など特別な日^{とくべつひ}に食べるスープ料理^{りょうり}がルーツとされています。給食^{きゅうしょく}では、揚げた卵^{あ たまご}の代わりにうずらの卵^{たまご}を入れています。

熊本の
おやつといえは...

いきなり団子



「いきなり団子」は、輪切り^{わぎ}にしたさつまいも^{さつまいも}を小麦粉^{こむぎこ}の生地^{きじ}で包んで蒸^つした素朴^{そぼく}な郷土^{きょうど}おやつ^{けんない}です。県内^{けんない}一のさつまいも生産地^{せいさんち}・大津^{おおつ}をはじめ、さつまいも栽培^{さいばい}地域^{ちいき}では、さつまいも収穫^{しゅうかく}する秋^{あき}の農作業^{のうさぎょう}の間に食べるおやつ^たとしてよく作^{つく}られていたそうです。いきなり団子^{だんご}の「いきなり」というのは、熊本弁^{くまもとべん}で「簡単^{かんたん}・すぐに」という意味^{いみ}です。短時間^{たんじかん}で簡単^{かんたん}に作^{つく}れる。急^{きゅう}な来客^{らいきゃく}の時にすぐ^{とき}出せる^だことから名付^{なづ}けられました。