

ねんど 2024年度

あじ こんちゃん和味めぐり

大阪府を出発したこんちゃんは、熊本県にやってきました。熊本県は、九州地方のほぼ中央にあり県面積の約6割を森林が占め、北東部にある阿蘇山は世界で最大級のカルデラを有します。また、熊本県はトマト、スイカの生産量が日本一です。食べ物ではからし蓮根、馬刺しなどが有名です。



くまもとけん
熊本県



くまもとけん
熊本県

タイピーエン

か
(20日)



タイピーエンは中国福建省福州の家庭料理です。盆や正月、その他の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。明治時代後期、福建省から長崎、熊本にわたってきた人たちが伝えたといわれており、長崎県で生まれ、熊本県で育まれてきた麺料理です。

使用する具材は、中国の高級食材である燕の巣の代わりに揚げたゆで玉子を、フカヒシの代わりに春雨を使うなど、日本の食材に置き換えてアレンジされています。たっぷりの野菜、エビやイカなどの海鮮、豚肉などの具材が入り、見た目はチャンポン、でも麺はヘルシーな春雨を使用しています。

給食では、揚げたゆで玉子の代わりにうずら卵を使用し、炒めた野菜や豚肉を入れた具だくさんの春雨スープに仕上げています。

