

食育メモ

熊本県郷土料理 タイピーエン

今日は食育の日です。

お米は、さいたま市桜区の榎本さんが作ってくださったコシヒカリです。10月から月に1回ずつ使用していますが、甘みがありおいしいですね。

今日は熊本県の郷土料理、タイピーエンを給食で作りました。明治時代に、中国の福建省から日本の九州地方に伝わったとされています。野菜とともに、ワンタンや春雨が入ります。今では熊本県のご当地グルメとして有名になり、ラーメンとしてアレンジされ、よく食べられています。

今日の給食では春雨を加えています。野菜や魚介のうま味がたっぷりのタイピーエン、味わっていただきましょう。

