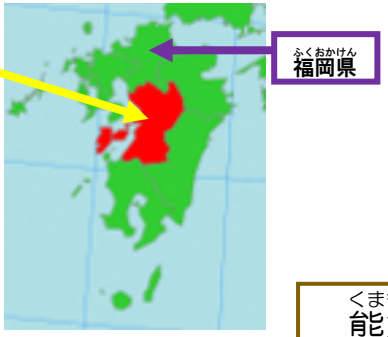
郷土料理

平成３０年９月１４日（金）の給食献立

たかなごはん　タイピーエン
れんこんのサラダ　ぎゅうにゅう

熊本県は、九州の中央にある県です。トマト、すいか、いちご、牛乳、牛肉、い草など、多くの作物が全国トップクラスの生産量です。また、有明海に面しているので、漁業も盛んです。



高菜には、茎の細い阿蘇高菜や、茎や葉が大きな熊本高菜があります。

高菜ご飯

寒さが厳しい阿蘇地方では、冬場に作物が育たないので、阿蘇高菜を栽培し、塩漬けにして常備菜にしていました。長く漬けると乳酸発酵して、黄金色になります。今日は高菜漬けの油炒めをご飯に混ぜ込みました。

蓮根畑での収穫は、ホースの水をかけて蓮根を浮き上がらせて収穫します。

太平燕（タイピーエン）

もとは中国のスープ料理でしたが、熊本で麺料理に生まれ変わりました。鶏ガラのあっさりスープと春雨の麺が特徴です。

蓮根のサラダ

熊本では、お祝いの席などに、「辛子蓮根」を食べます。蓮根に穴が開いているので、「先が見通せる」として、縁起が良いといわれているからです。今日は、蓮根をサラダにしました。

熊本の郷土料理
「辛子蓮根」