

にほん あじ
日本の味めぐり

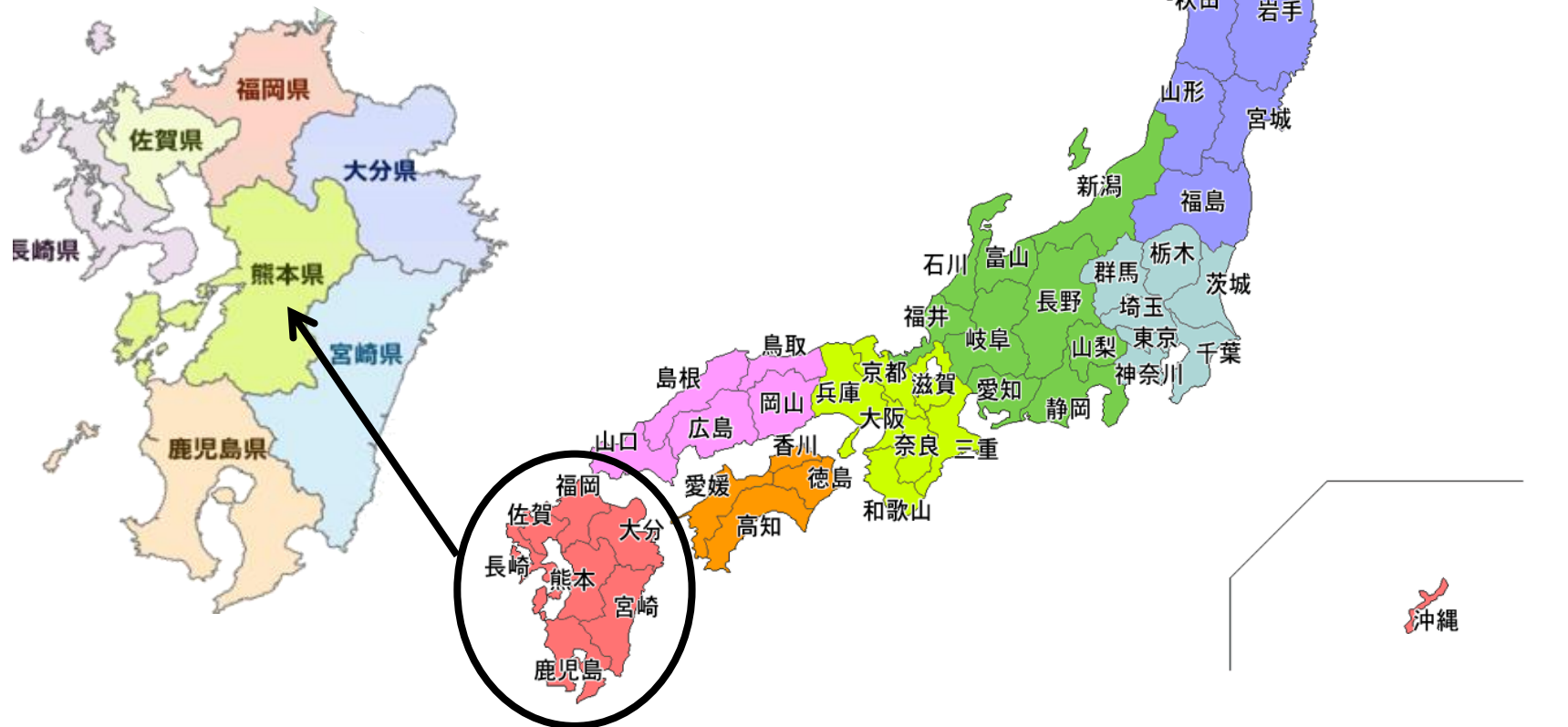


がつ にち もく
10月21日(木)

くまもと けん
熊本県とは？

きゅうしゅうちほう

- **九州地方にあります。**



きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！





10月21日(木)

くまもとけん



ごまクリーミー
ドレッシング
クラス1ぽん

とうふサラダ

うずらたまご
ぬきが
あります。

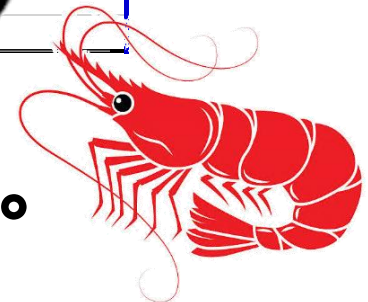


ごはん

えびいり
タイピーエン

大

えび、うずらたまご^{はい}が入っています。
はるさめをツルツルといただきます！



太平燕(タイピーエン)

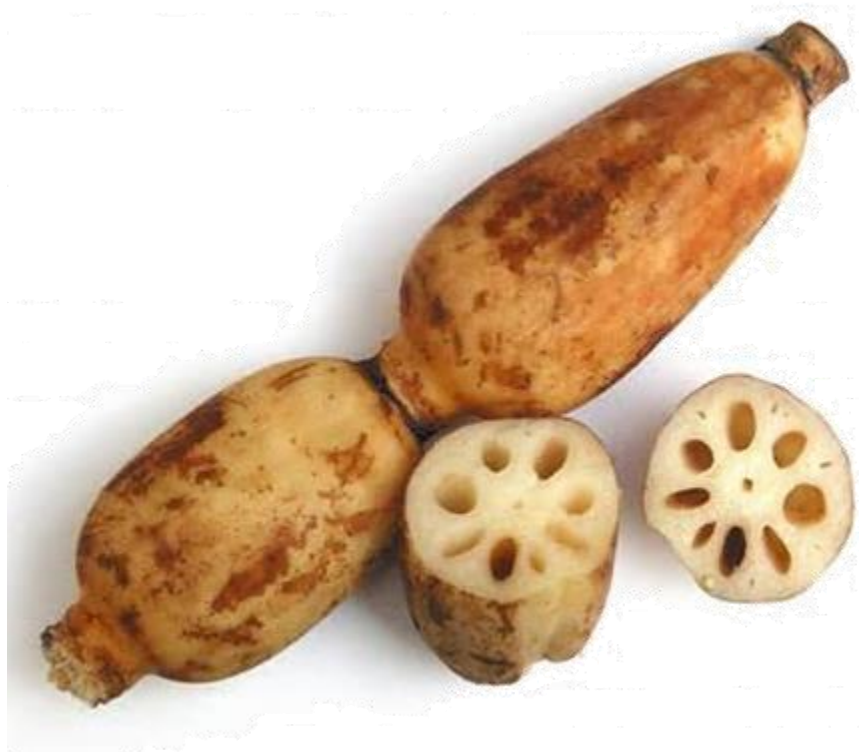
ちゅうごく た
・もともと、中国で食べられていた
たいピーエン くまもと けん つた
「太平燕」を熊本県に伝わったとき
すこ か りょうり ちゅうごく
に、少し変えた料理です。中国のも
たまご はい
のは、ワンタン、アヒルの卵が入っ
とき
ていて、おめでたい時に
た
食べていたそうです。



くま もと けん

さん ち

熊本県は、れんこんの産地です。



ふう た

どんな風に食べているのかな？



からしれんこん

れんこんの穴の中に、
からしとみそを混ぜたもの
をつめています。まわりに、
たまごの衣をつけて揚げています。
おせち料理や、パンやハンバーガーに
はさんで食べる家もあるそうです。



くま もと けん

熊本県には、

りょう り

どんな料理があるのかな？



^{しる} だご汁



こ むぎ こ みず ね
小麦粉を水で練ってつくっ
はい

ただんごが入ったもので

くまもとべん
す。熊本弁で「だんご」の

ことを「だご」といいます。

さといも き せつ
里芋やごぼうなど、季節

や さい い
の野菜を入れてみそや

あじ た
しょうゆ味にして食べます。

すがた このしろの姿ずし



しんこ→こはだ→ながつみ→このしろ と、
おお な まえ か さかな
大きさによって名前が変わる魚です。
ごはんの^{うえ}上に、このしろをのせて、^お押し
ずしにして、^{いわ}お祝いの^{とき}時に^た食べます。

くま もと けん
熊本県には、

な まえ
おもしろい名前のおかしも
あります



とじこ^{まめ}豆

あま こむぎ こ き じ なか

甘い小麦粉の生地の中に

だいず

大豆をとじこめたおかしなの

なまえ

で、この名前がついています。

いま

だいず

今は、大豆のかわりにピーナッツを入れたり、

い

き じ

い

生地にしょうがや、ゆずを入れたりしているも

のもあるようです。



いきなりだんご



なま

生のさつまいもをいきなり

つつ

包んでだんごにするので、

なまえ

この名前がついています。いきなり

き

きやく

た

さんへのおもてなしのおかしとしても、よく食

て ばや

べられています。「いきなり」は、「手早く、す

い み

ぐに」という意味もあります。



こつぱもち

「こつぱ」とは、「^{ちい}小さ^きく切

^{い み}る」という意味からきています。熊本県でよくとれるさつまいもを^き切り、^ほ干して^{あま}甘くします。それを^{ちい}小さく^き切り、^{ごめ}もち米とあわせて「こつぱもち」にしています。



くまもと けん た もの
熊本県の食べ物について、
よくわかりましたか？



た もの い がい
食べ物以外のことも、
しら
調べてみましょう！



さいごまで みてくれて
ばい おーきんね！

(ほんとうにあいがとうね！)

