

ふるさとくまさんデー



まいつき にちぜんご
毎月19日前後は

「ふるさとくまさんデー」です。熊本
けんない ちいさ あじ しょうかい
県内の地域の味を紹介しします。



くまもとし あじ
熊本市の味

くまもとし あじ
熊本市の味を
たの
楽しみましょう！



タイピーエン

くまもと きょうどりょうり し
熊本の郷土料理として知られるタイピーエンは
きゅうしょく ていばん にんき こんだて ちゅうごく
給食でも定番で人気の献立です。そのルーツは中国
ふっけんしょう ちゅうかめん はるさめ つか とくちょう
の福建省で、中華麺ではなく春雨を使うのが特徴で
す。スープは鶏ガラベースのあっさりした味やとん
こつ、とりがら とんこつのブレンドなどがあります。
おいしくてヘルシーなことからぜんこく ゆうめい
全国でも有名になりました。

熊本名物



れんこん

くまもとし せいなんちく しょうわ ねん
熊本市の西南地区で昭和24年
からさいばい
栽培されています。ハウスで作
るわせ
早生レンコンは5月から8月に
しゅっか お
出荷が終わります。



からしれんこん

いきなりだんご



わざり
輪切りにしたさつまいもとあんこを
もちや小麦粉の生地で包んで蒸したお
菓子です。昔からいっばんかてい つく
一般家庭でも作られて
いるお菓子で、たんじかん
短時間でいきなりつく
れる、きゅうらいきゃく だ
急な来客が来ても出せることから
「いきなりだんご」と呼ばれているそう
です。