

★ 給食ブログ ★



2025年 1月28日(火)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- チキン南蛮 
- タルタルソース
- 添え野菜
- タイピーエン 



< 給食ニュース >



ぜんこくがっこうきょうしつじゅうかんとめ きょう きょうしつしゅうじょうどりょうりだ なんばん
全国学校給食週間3日目の今日は、九州の郷土料理を出しました。チキン南蛮は
みやぎけん きょうどりょうり しん くまもとけん きょうどりょうり
宮崎県の郷土料理、そして新メニューのタイピーエンは、熊本県の郷土料理です。タ
いピーエンとは、にくぎょかいらい やさい はるさめ
イピーエンとは、お肉や魚介類、野菜などを春雨とあわせたスープです。漢字では、
たいぴーえん か
「太平燕」と書きます。これは中国語がもとになっているようで、タイピーエンは、中国
ふっけんしょう くまもとそだ りょうり こうちやせんせい こんだてめい み
の福建省生まれの、熊本育ちの料理なのだそうです。校長先生が、献立名を見て「外
国の料理かと思った」とおっしゃっていました。ちなみに、子どもたちはとても気に入っ
てくれたようで、おいしく食べてくれていました。