

9月 25日 (木) 今日の盛り付け

大皿：豆あじのごまがらめ
(2尾)
辛子和え

大碗：高菜めし

小碗：タイピーエン

トレイ：牛乳
いきなり団子



【ひとくちメモ】 今日の給食は熊本県郷土料理です。

太平燕 (タイピーエン)

熊本県の郷土料理。「太平燕 (たいぴーえん)」は肉、魚介類、野菜などを春雨とあわせたスープで熊本県中部地方の郷土料理です。水で戻した春雨に豚肉、えび、イカ、白菜、キャベツ、人参、たけのこ、きくらげなどを炒めて豚骨と鶏ガラのだしを使用した具沢山のスープです。

いきなり団子

輪切りにしたサツマイモを、小麦粉・だんご粉・塩で作った生地で包んで蒸したものです。昭和時代頃から、サツマイモとともに小豆あんを包むようになり、現代ではこちらが主流となりました。

熊本県の大津地域をはじめ、菊池平野や熊本平野の農家では、サツマイモの収穫時期のおやつとして作られていました。一般家庭においても伝統的に作られ続けるという、菓子としては珍しい歴史を持ちます。今日の給食ではもちもちとした食感と冷めても固くならない生地になるよう、小麦粉、白玉粉、塩、水で生地を練っています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

