

にほんかくち
日本各地の
きょうどりょうりひとくち
郷土料理一口メモ **12月** がっ

くまもとけん
熊本県



にほんさんめいじょう
日本三名城のひとつ
くまもとじょう
熊本城



せかいさいだいきゅう
世界最大級のカルデラ
あそさん
阿蘇山



● : これまでに実施した都道府県

タイピーエン



れいわ ねん がっ たち げつ
令和7年12月1日(月)の
きゅうしよく どうじょう
給食に登場します！

タイピーエンは、熊本県の中華料理店や家庭で食べられている麺料理です。見た目は、ちゃんぽんに似ていますが、春雨を使うのがこの料理の最大の特徴です。その他に、豚肉、えび・いかなどの魚介類、白菜・キャベツ・たけのこなどの野菜がたっぷり入っています。元々、中国・福建省でお祝い事などの際に食べられていたスープが、明治時代に長崎県や熊本県に伝わり、日本流にアレンジされて定着しました。春雨が具材から出るうま味を吸っておいしいです。食べると体が温まるので、寒い冬にぴったりの料理です。