

<郷土料理のご紹介>

7月11日(金) 昼食

郷土料理： **熊本県**

《メニュー》

- ・ 米飯
- ・ 豚肉の高菜炒め
- ・ かすよせ風
- ・ 辛子マヨ和え
- ・ タイピーエン風春雨スープ
- ・ すいか

植木のスイカは
全国的に有名な
ブランドです！



《解説》

豚肉の高菜炒め

阿蘇地方で栽培されている阿蘇高菜を塩漬けにした高菜漬けが熊本名物として有名です。
今回は豚肉や野菜と一緒に炒めます。



かすよせ風

『かすよせ』は細かく切った野菜を炒め、挽いた大豆、米、水を加え、醤油・みりんなどで調味してとろみが出るまで煮込んで作ります。
主に熊本県山都町で祝い事や祭りの際など人が集まるときに、家庭でよく作られています。



タイピーエン風春雨スープ

中国福建省の郷土料理を日本の食材に置き換えてアレンジされた『太平燕(タイピーエン)』は、熊本の中華料理店や学校給食でも食べられている麺料理です。
具沢山でちゃんぽんのような見た目ですが、麺はヘルシーな春雨を使用しています。



※写真はイメージです