

6月19日(水)

食育の日

揚げぎょうざ

牛乳

高菜の炒め物

ごはん

タイピーエン



6月の「食育の日」のテーマは、「日本の郷土料理」です。本日の献立にある「高菜漬け」は熊本県の特産品です。また、「タイピーエン」は、熊本県の郷土料理です。明治時代に中国から伝わり、その後、日本独特のアレンジが加えられ、現在は、熊本県の中華料理店では定番メニューとなっています。春雨、豚肉、エビ、イカ、キャベツ、にんじんなど、たくさんの食材が入っていて、とてもおいしかったです。

地元食材は、米・しょうが・ねぎ・にんじん・キャベツ・きくらげ・しょう油です。