

●今日のこんだては・・・

『ごはん・タイピーエン・ヤーコンのきんぴら
シュークリーム・牛乳』です！！

熊本県

★「タイピーエン」とは…？

熊本県の郷土料理のひとつです。

春雨とたっぷりの野菜で作られる『太平燕（タイピーエン）』豚肉・えび・いか・キャベツ・にんじんなどの野菜とゆで卵を鶏ガラや豚骨スープで食べる料理です。もともとは中国福建省に伝わる郷土料理で、明治時代に伝来し、日本独特のアレンジが加えられました。



今日の給食には国東町でとれた『ヤーコン』をつかっています。

●ヤーコンってどんないも？！

右の写真のように見た目はさつまいもに似ていますね。でもキク科の仲間。食べた感じはくだもの『なし』に似ています。生でも食べられるのでサラダにしてもおいしいですよ！きんぴらもおすすめです。



●どこからやってきたの？！

ヤーコンは中南米アンデス高原からやってきたそうです。日本には昭和60年にきたそうです。国東町には平成17年ごろから栽培しはじめたそうです。

●ヤーコンって体にどんかいいいことがあるの？！

オリゴ糖という成分と食物せんいがたくさん含まれています。腸のはたらきをよくしてくれますよ！

ヤーコンは
みどりの
なかまだよ！