

# きゅうしょくつうしん

1月23日(木)



- 高菜めし
- 太平燕
- カリカリ高野豆腐
- 牛乳

くまもとけん  
熊本県の  
きょうどりょうり  
郷土料理



## 1～2年生

今日は熊本県の郷土料理を紹介します。高菜めしは阿蘇山でとれる「高菜」という菜っ葉を使ったごはんです。太平燕は野菜など具たくさんさんのスープです。中国から伝わった料理を、アレンジして生まれました。どちらも今では熊本県民に愛されるソウルフードのひとつになっています。料理のルーツを調べてみるのも楽しいかもしれませんね。今日もよく噛んで味わっていただきますよう。

## 3～6年生

今日は熊本県の郷土料理を紹介します。高菜めしは阿蘇山でとれる「高菜」という菜っ葉を使ったごはんです。お母さんが作ってくれる混ぜごはんをほかの人にごちそうしたところ、これはおいしい！と熊本を代表する料理になりました。太平燕は、野菜など具たくさんさんのスープです。中国から伝わった料理を、アレンジして生まれました。今では熊本県民に愛されるソウルフードの一つになっています。

熊本県には活火山である阿蘇山があります。阿蘇は、世界一大きなカルデラの中で生活を営むとても珍しい地域として知られています。火山が一度噴火するとたくさんの農作物、畜産物が被害をうけるのに、それでも、火山と一緒に暮らし続けているからです。どうして、そこでの生活を守っていくのかを考えながら、今日もよく噛んで味わっていただきますよう。

