

くまもとけん きょうどりょうり たいぴーえん  
熊本県の郷土料理 タイピーエン

タイピーエンは熊本の中<sup>くまもと</sup>華料理店<sup>ちゅうかりょうりてん</sup>や家庭<sup>かてい</sup>でおなじみの一品<sup>いっぴん</sup>で、春雨<sup>はるさめ</sup>をメインに、野菜<sup>やさい</sup>や豚肉<sup>ぶたにく</sup>、エビ<sup>い</sup>などを入れた具沢山<sup>ぐ たくさん</sup>の中華風春雨<sup>ちゅうかふうはるさめ</sup>スープです。  
中国<sup>ちゅうごく</sup>の盆<sup>ぼん</sup>や正月<sup>しょうがつ</sup>や祝い事<sup>いわごと</sup>など特別な日<sup>とくべつ ひ た</sup>に食べるスープが元<sup>もと</sup>になっています。  
中国<sup>ちゅうごく</sup>から日本<sup>にほん</sup>に伝わった時<sup>とき</sup>に、中国<sup>ちゅうごく</sup>の高級食材<sup>こうきゅうしょくざい</sup>の燕<sup>つばめ</sup>の巢<sup>す</sup>の代わり<sup>あ</sup>に揚げたゆで卵<sup>たまご ひょうめん</sup>（表面<sup>つばめ</sup>のしわが燕<sup>す</sup>の巢<sup>す</sup>のイメージしているそう）が、フカヒレ<sup>か</sup>の代わり<sup>はるさめ</sup>に春雨<sup>つか</sup>が使われるようになったそうです。



つばめのす



きゅうしょく  
給食のタイピーエンには  
たまご はい  
卵は入りません。