

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^{くまもと}華^{ちゅうかりょうりてん}料理^{かてい}店^{いっぴん}や家庭^{はるさめ}でおなじみの一品^{いっぴん}で、春雨^{はるさめ}を
メインに、野菜^{やさい}や豚肉^{ぶたにく}、エビ^いなどを入^いれた具^ぐ沢^{だくさん}山^{ちゅうかふうはるさめ}の中^い華^ぐ風^{だくさん}春雨^{ちゅうかふうはるさめ}スー^いプ^ぐです^{だくさん}。
中国^{ちゅうごく}の盆^{ぼん}や正月^{しょうがつ}や祝^{いわ}い事^{ごと}など特別^{とくべつ}な日^ひに食^たべるスー^たプ^{もと}が元^{もと}になっ^{もと}て
いま^{ちゅうごく}す。中国^{ちゅうごく}から日本^{にほん}に伝^{つた}わった時^{とき}に、中国^{ちゅうごく}の高^{こう}級^{きゅう}食^{しよく}材^{ざい}の燕^{つばめ}の巢^すの代^か
わり^あに揚^あげたゆ^{たまご}で卵^{ひょうめん}（表^{つばめ}面^すのしわが燕^{つばめ}の巢^すのイメー^すジし^すてい^するそ^すう）が、
フカヒレ^かの代^{はるさめ}わり^{つか}に春雨^{はるさめ}が使^{つか}われ^{つか}るよ^{つか}うにな^{つか}ったそ^{つか}うです^{つか}。



つばめのす



きゅうしよく
給食のタイピーエンには
たまご はい
卵は入りません。