

# ▷ タイピーエン



学校給食  
栄養展  
「食はたのしみ」  
～のそいてみよう 学校給食の世界!～  
**Eating  
is Fun!**



熊本県の郷土料理 タイピーエンは  
中華料理が由来です。ツバメの巣を  
春雨で代用し、うずら卵が入ったスープです。

【材料】1人分（小学校3・4年生1人分の分量です）

・ 豚肉	（せん切り）	5g
・ サラダ油		0.3g
・ 人参	（せん切り）	10g
・ 長ねぎ	（小口切り）	10g
・ 白菜	（2cm幅）	20g
・ 豆腐	（さいの目切り）	15g
・ うずら卵		20g
・ 春雨	（戻しておく）	3g
A 塩		0.6g
A 薄口しょうゆ		2g
A こしょう		0.02g
・ ごま油		1g
・ スープ		80cc

【作り方】

- ① サラダ油で豚肉を炒めて、スープを加える。
- ② 人参、白菜を加えて煮込み、Aで調味する。
- ③ 豆腐とうずら卵を加え、温まったら春雨を入れひと煮立ちさせ、長ねぎ、ごま油を加え仕上げる。

♪ 給食では鶏がらと豚骨でスープをとっています。