2月6日（火）

今日の給食はレシピコンテストの麺・スパゲティ部門、優秀賞作品『あげたっぷりうどん』です。

このメニューを応募してくれたお友達は、あげうどんが好きなので揚げをたくさん食べられる給食レシピとして考えたそうです。

寒い時期に食べたくなるのがうどんですよね。日本の伝統料理であるうどんは地域ごとに食べ方の特色があります。そんな数々のうどんの中でも甘く煮た油揚げがのった「きつねうどん」は特に有名で、好んで食べる人が多いのではないでしょうか。きつねうどんは大阪の南船場発祥の料理です。きつねうどんが誕生したのは1893年頃だそうです。大阪の南船場にある老舗うどん屋で、うどんの付け合わせとして稲荷寿司用の甘く煮た油揚げを提供したことが発祥とされています。初めはうどんと油揚げを別々に提供していましたが油揚げをうどんの中にいれて食べる客が多かったことから、現在のきつねうどんの形になったそうです。

今日はお友達が考えてくれたあげたっぷりのうどんを食べて、しっかり体を温めて元気に過ごしてくださいね。