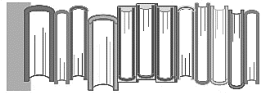


おはなし給食

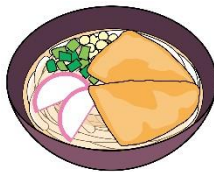
きゅうしょく



つき かい ほん なか どうじょう りょうり
月に1回、本の中に登場する料理を
きゅうしょく ていきょう
給食で提供します。

「うどんのうーやん」より

6/8 きつねうどん



きつねうどんは、あまく煮たうすあげが入ったうどんのことです。大阪でうまれたといわれています。「うどんに入っているうすあげを、きつねが好きだった」「うすあげがきつねに見える」ということから、きつねうどんと名前がつきました。おかしは「こんこんさん」ともいわれていました。

うどんは「きつねうどん たぬきうどん(古内ヨシ)」「うどんできた!(加藤休ミ)」「うどんやのたあちゃん(鍋田敬子)」など、いろいろな本にもでてきます。



「うどんのうーやん」

おかだ 岡田よしたか 作・絵
しんしゃ
ブロンズ新社



～どんなおはなし?～

ひとで 人手がたりないうどんやさんに、きつねうどんの注文が入りました。うどんのうーやんは、あつあつを届けようと自分で出前にでかけます。道の途中で、そうめんやメザシなど色々な食べものと出会います。川をわたり、山を越えてうーやんの出前は続きます。さて、無事に届けられたでしょうか。

日本のいろいろなうどん



さぬきうどん(香川県): 全国で有名なうどんです。ツルツルしたのどごしとコシが強いのが特徴です。

ほうとう(山梨県): 平らでやわらかなめん、季節の野菜を入れてみそで煮込んだものです。

伊勢うどん(三重県): 太いめんにつゆだれをかけて食べます。見た目は黒くからそうですが、あまからい味がします。

きしめん(愛知県): 平たい形をしているめんが特徴です。

