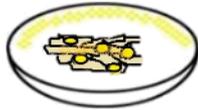


10月「焼うどん」の紹介

ちく 15日 / ちく 16日
A地区 / B地区



ぎゅうにゅう



だいこんとコーンの
ごまサラダ



ちいさいキャロットパン



やきうどん

2002年10月14日に開催された、
北九州市の「小倉焼うどん」と静岡県
富士宮市の「富士宮焼きそば」との対決

「焼うどんバトル特別編～天下分け麵の
戦い～」にちなんで、小倉焼うどん研究所
が10月14日を「焼うどんの日」と制定し
ました。

令和3年には、「小倉焼うどん」が未来
の100年フードとして文化庁から認定さ
れています。

《小倉で誕生した焼うどん》

終戦直後の昭和20年は、日本中が
食糧不足で、焼きそばを作ろうにもそ
ば玉そのものが手に入りにくい状態でし
た。そのような状況の中、小倉北区魚町
の食堂「だるま堂」の店主が、そば玉
の代わりに、干したうどんをゆでて、焼
いて出したのが焼うどんの始まりとされ
ています。

ゆでおきができない分、調理に手間が
かかってしまうものの、焼目がしっかり
ついたもちっとした食感が特徴です。

全国各地に焼きうどんはありますが、
小倉は「焼きうどん」では
なく、「焼うどん」と表記
します。



小倉焼うどんについては、以下のうち5つを取
り入れることとされています。

- 『乾めんを使う』
- 『若松産のキャベツを使う』
- 『豚のバラ肉を使う』
- 『たまねぎの甘さを引き出す』
- 『研究したソースを使う』
- 『アジ節やサバ節を使う』
- 『小倉の地酒で仕上げる』



学校給食では「乾めん」をゆでて使い、キャベ
ツは、できるだけ地元の若松産のものを使用して



給食で使っている
乾めんです。

います。また、かつお節を
炒って使用し、風味よく仕
上げています。私たちの地
域の味を守り受けついで
いきましょう。