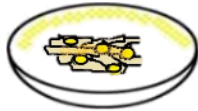


# 10月「焼うどん」の紹介

A地区 15日 / B地区 16日



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～天下分け麺の戦い～」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、焼目がしっかりと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、風味よく仕上げられています。私たちの地域の味を守り受けついでいきましょう。