



とうちこんだて  
**ご当地献立** かがわけん  
**香川県**



しっぽくうどんは、<sup>あき</sup>秋から<sup>ふゆ</sup>冬にかけてとれる<sup>しょくざい</sup>食材と

<sup>あぶら あ</sup>油揚げを、<sup>に ぼ</sup>煮干しの<sup>だ し</sup>出汁で<sup>に こ</sup>煮込み、<sup>ゆ</sup>茹でたうどんにか  
<sup>た</sup>けて食べる、<sup>かがわけん</sup>香川県の<sup>きょうどりょうり</sup>郷土料理です。<sup>さむ ひ た</sup>寒い日に食べれ

ばからだも<sup>あたた</sup>温まり、<sup>しゅん やさい</sup>旬の野菜もたくさんとれるので

<sup>えいよう</sup>栄養もあります。<sup>かがわけん</sup>香川県ではこのしっぽくうどんを、

<sup>とし こ</sup>年越しそばの<sup>か</sup>代わりに<sup>た</sup>食べることもあるそうです。



やさしい  
しっぽくうどん、野菜のごましょうゆ和え、  
あ  
だいがくいも  
大学芋