



とうちこんだて かがわけん
ご当地献立 香川県



しっぽくうどんは、^{あき}秋から^{ふゆ}冬にかけてとれる^{しょくざい}食材と

^{あぶら}油揚げを、^{にぼ}煮干しの^{だし}出汁で^{にこ}煮込み、^ゆ茹でたうどんにか
^たけて食べる、香川県の郷土料理です。^{さむ}寒い日に^ひ食べれ

ばからだも^{あたた}温まり、^{しゅん}旬の^{やさい}野菜もたくさんとれるので

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

^{としこ}年越しそばの代わりに^か食べることもあるそうです。



しっぽくうどん、じゃこサラダ、^{だいがくいも}大学芋