



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、^{あき}秋から^{ふゆ}冬にかけてとれる^{しょくざい}食材と

^{あぶらあ}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

^{あたた}らだも^{しゅん}温まり、^{やさい}旬の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

^かの代わりに^た食べることもあるそうです。



しっぽくうどん、^{かいそう}海藻サラダ、かぼちゃポンデ