

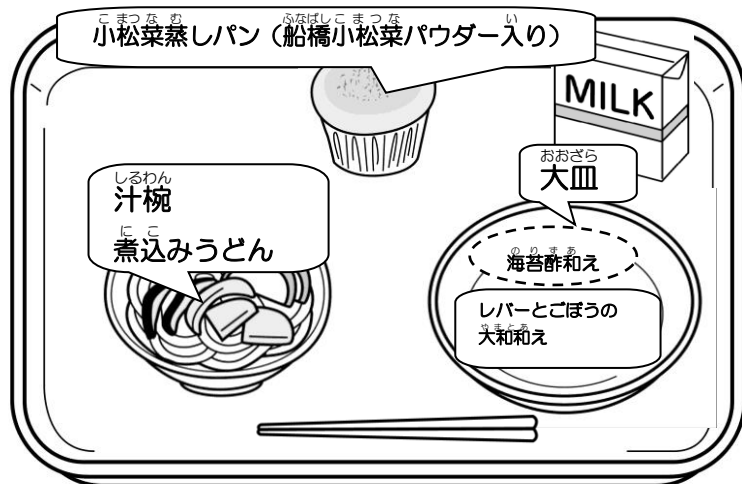


きゅうしょくニュース

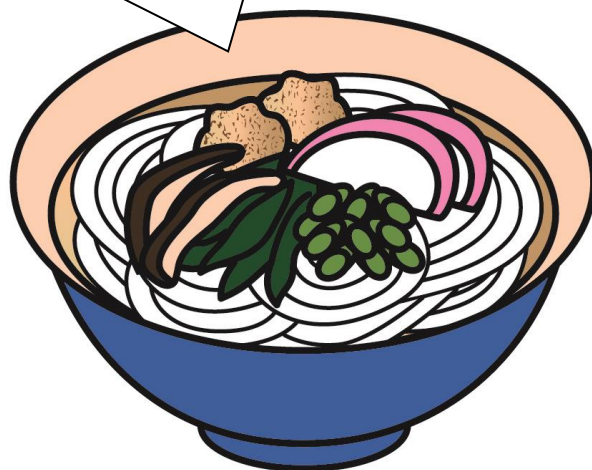


れいわ ねん がつ は つ か ちゅう び
令和7年2月20日 木曜日

れきし うどんの歴史



だし こんぶ けす ぶし
出汁は、昆布と削り節でとっています。



クイズです。日本で初めてうどんが作られた県はどこでしょう？

かがわけん ながのけん あきたけん
①香川県 ②長野県 ③秋田県

こた かがわけん
…答えは①香川県です。

うどんの起源は、中国だといわれています。

かがわけん いま せんねん いじょうまえ こうぼうだいし こうかい から くに
香川県には、今から千年以上前に弘法大師の空海が、唐の国
(今の中国)から、うどん作りに合った小麦粉と麺の作り方を伝え
たという伝説があります。

もともと小麦粉の皮で具を包んだ団子や饅頭のようものでし
たが、なかの具がなくなって、外の皮だけになり、江戸時代のころに
は今のようにながな became 細長くなったそうです。そして長い時間をかけ、日本
各地の風土に合わせたうどんやそばに変化してきました。

きょう わふう かお に こ
今日は、和風だしが香る、煮込みうどんです♪

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

ぎゅうにゅう ぶた ふなばししさん こまつな ながねぎ のり
牛乳 豚レバー 船橋市産→小松菜 長葱 海苔

