

10月「焼うどん」の紹介

ちく か もく ちく か きん
A地区 9日(木) / B地区 10日(金)



ちいさいぱん
(けんさんこむぎこ)



いりことだいの
からめあえ



ミルククリーム



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〜
天下分け麵の戦い〜」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(100年先まで大切にしたい食べものや
食文化)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、焼きそばを作りたいくても
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、
焼いて出しました。それが焼うどんの始
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
りついて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、たま
ねぎの甘さを引き出すようにしっかりと炒めています。



給食で使っている
乾めんです。

また、かつお節を炒って
使用し、風味よく仕上げて
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。