

今日のように、肌寒い日に、どうして  
冷やしきつねうどんがあたり  
てしまうのでしょうか・・・。

さて、きつねうどんは、甘辛く煮た、油揚げをのせたうどんです。小揚げを煮たものを1枚のせるのが、ふつうですが、今日は、小さめに切って煮たあげを、汁に混ぜています。具も食べてくださいね。

きつねうどんの名前の由来ですが、いろいろな説があり、きつねの好物が油揚げだからとか、きつねがうずくまる様子と色が、油揚げに似ているからなどと言われて

います。

給食のきつねうどんのだし汁は、いつものように、昆布やおろあじ節で、とっています。おろあじは本州の方で獲れる魚で、かつお節のように加工され、削り節になります。給食では、みそ汁の時にも使っています。

