

# 稲中ランチタイム通信

10月24日(木)

## 今日の献立

### 【愛知県の料理】

みそ煮込みうどん  
パリパリ油揚げのサラダ  
鬼まんじゅう  
牛乳



盛り付け図



## 『みそ煮込みうどん』について

みそ煮込みうどんは愛知県を代表する麺料理です。もともとは家庭料理でしたが、今では名古屋市を中心とした飲食店で提供されています。愛知県を代表する調味料である「<sup>はっちょう</sup>八丁みそ」を使い、八丁みそ仕立ての汁にコシの強い麺を入れ、煮込んで作ります。八丁みそはほぼ大豆のみを原料とし、長い間<sup>はっこう</sup>発酵と<sup>じゅくせい</sup>熟成をおこなうことで、<sup>のうこう</sup>濃厚な味わいと色味になります。また、栄養価も高いのが特徴です。

## 先生からの食育コメント

「鬼まんじゅう」も名古屋市を中心に愛知県内で食べられているお菓子です。愛知県内の和菓子屋さんには一年中売られているそうです。戦争前後の<sup>しょくりょうなん</sup>食糧難の時にさつまいもと小麦粉で作られ、米の代わりに食べられていたそうで、鬼のツノや<sup>かなぼう</sup>金棒を連想させることからこの名前が付けられました。