

4月のご当地メニューはホットドッグでした！



『ホットドッグ大きいな～。うれしいな～。』『おいしいです。』『ホットドッグはアメリカなんですね。』『ホットドッグ楽しみにしてました。』『おなかいっぱいになった。』『またしてほしい。』と好評でした。

5月は讃岐うどんです！



うどん県観光課
係長『うどん健』
と申します。讃岐
うどんご賞味く
ださい。



ご当地メニューは
五月二十二日(火)
です♪



讃岐（さぬき）うどんとは？

讃岐うどんは香川県特産のうどんである。非常にコシが強いのが特徴である。一人あたりのうどん消費量は香川県が日本一である。古くから良質の小麦、塩、醤油そして地元ではイリコと呼ばれている煮干しなどが讃岐国の特産物であり、それらうどんの材料の入手が容易であった。元禄時代にはうどん屋があったと言われている。広く知られるようになったのはうどんを名物とし始めた1960年代頃と考えられている。メニューは非常に多岐に渡り、変わり種のうどんも多い。かけ、かやく、生醤油、ぶっかけ、湯だめ、釜揚げ、釜玉などがある。(Wikipediaより) *写真はイメージです。実際とは異なります。ご了承ください。