

善通寺駐屯地 乃木うどん

乃木将軍が善通寺に11師団長として着任時、体力増強のため、生姜を効かせて甘く味付けした鶏肉とお餅を、さめきうどんに入れることを発案したことが、始まりと謂われています。

善通寺駐屯地では平成23年に復活しました。

善通寺駐屯地業務隊 管理栄養士 飯尾技官



材料（1人分）

うどん	1個
もち	2個
鶏ももぶつ切り	60g
濃口醤油	4g
三温糖	3g
料理酒	1g
生姜（線切、又はスライス）	4g
紅白蒲鉾（スライス）	15g
白葱（小口）	15g
生姜（おろし）	1g
淡口醤油	13g
だしパックいりこ	4g
かつお顆粒だし	1g
みりん	8g

A

B

作り方

- 1 鶏ももぶつ切りをAの調味料で生姜煮を作る。
- 2 Bの調味料でうどんダシをつくる。
出来上がり量（一人分）300CC、塩分1.2%
- 3 餅は焼かずに、保温庫でやわらかくしておく）
善通寺では、当日つきたてのお持ちを納入しています。）
- 4 うどんを茹で、しっかり湯きりして器に盛る。
- 5 うどんの上に、もち、味付けした鶏、生姜、白葱、蒲鉾をのせ、最後に熱々のダシをかける。

★コツ・ポイント

鶏は 生姜を効かせ少し甘く味付けする。盛り付け時、煮汁を少し入れるとこくがでておいしい。