

# 2,008 年東京支部 玄さんのうどんを楽しむ会

日時：平成 20 年 10 月 26 日(日)9：30～14：00

場所：東久留米市滝山 4-1-10 東久留米市西武地域センター 3階調理室

TEL042-471-7210

参加費：大人500円、子供300円、予定人数30名

申込：〆切10月20日、矢澤まで(042-479-7827) Email:yazaw@jmda.or.jp

メニュー：わんこうどん

づくしコース

- 1) 釜玉、
- 2) カレー、
- 3) 明太バター、
- 4) しっぽく、
- 5) 青唐辛子しょうゆ、
- 6) ごまだれ、
- 7) 梅ぶっかけ、
- 8) ぼん酢、
- 9) かけ、
- 10) ぜんざい
- 11) おろしわさび

材料としては

- > ・カレー、しっぽく、ぶっかけ用
- > 人参2本 ジャがいも2個 タマネギ1個
- > 大根1本 牛肉バラ1パック
- > こんにゃく1袋 ごぼう1本 里芋2個
- > 厚揚げ1枚 さつまあげ1枚、すだち適当
- > きざみのり1袋 バナナ1本
- > ・明太バター用
- > 明太子 2パック バター半箱
- > ・釜玉用
- > 卵2パック
- > ・いりこのかけうどん用
- > 小口ネギ 3袋 しょうが1個

内容

釜玉は、かまあげうどんに生卵で半熟にして、だししょうゆとねぎ

明太バターも、かまあげうどんに明太とバターときざみのり

しっぽくは、けんちん汁みたいな香川の冬のメニュー

大根、人参、はんぺん、こんにゃく、里芋、厚揚げ、ごぼうで  
七福と書いて、しっぽくと読むのです

青唐辛子しょうゆは、みじんぎりにした青唐辛子がごま油でいためてしょうゆにつけてあるので、冷たいうどんにトッピングして、しょうゆとごまとねぎと、あとひとつを加えて出来上がり。

梅ぶっかけは、濃い目、甘めにしたかけだしに、おろしとねりうめとねぎとしょうがで、かき混ぜて食べます

ぜんざいは、ただうどんと食べるだけ



東京都東久留米市滝山4丁目の周辺地図



最寄り駅: 小平 (22分)

東久留米駅、武蔵小金井駅より滝山団地行き

団地センター、滝山団地中央下車

駐車場：イトウヨーカドー、ドイツ、滝山センターパーク (1時間 200円)