

# ほうとう<sup>ふう</sup>風うどん

ほうとうは<sup>やまがたけん</sup>山形県を<sup>だいひょう</sup>代表する



<sup>きょうどりょうり</sup>郷土料理です。<sup>ひら</sup>平たい<sup>めん</sup>麺に<sup>やさい</sup>野菜や<sup>にく</sup>肉など

の<sup>ぐざい</sup>具材を<sup>い</sup>入れて、<sup>にこ</sup>煮込んで<sup>つく</sup>作ります。<sup>ふる</sup>古くは、<sup>せんごくぶしょう</sup>戦国武将の

<sup>たけだしんげん</sup>武田信玄が、<sup>いくさ</sup>戦のときに<sup>た</sup>食べていたとも<sup>い</sup>言われています。

<sup>きょう</sup>今日はカボチャや<sup>だいこん</sup>にんじん、<sup>とりにく</sup>大根、<sup>はい</sup>しめじ、<sup>はい</sup>鶏肉、<sup>はい</sup>あげが入って

<sup>えいようまんてん</sup>栄養満点です。<sup>からだ</sup>体も<sup>あたた</sup>ぽかぽか<sup>あたた</sup>温まるので、<sup>た</sup>ぜひたくさん<sup>た</sup>食べて

<sup>くだ</sup>下さいね。