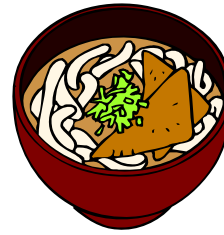


2102 手作りうどん



内容	人数	80人程度	場所	チャレンジルーム
	指導	指導なし	時間	4時間
	対象	小学生中学年以上	天候	雨天可 (但しキャンセル不可)

準備	ねらい	・みんなで協力して作るうどんのおいしさを味わう。		
	ねらい	・みんなで一緒に作る共同作業の楽しさを味わう。		
	施設	ボウル(16個), さいばし(10組), まな板(6枚), 麺棒(15本), のし板(16枚), 包丁(12本)		
	施設	なべ(11個), ざる(11個), ガスコンロ(12個), うどん用お椀(110個), はかり(6個), 計量カップ(16)		
準備	団体	はし, 布巾, 厚手のビニル袋(班の数), ゴミ袋, 洗剤, 磨き粉, たわし, スポンジ, 大きめの紙皿(粉や塩の計量時), 新聞一日分(班の数)		
	注文	屋食代で注文すると副食がつく, 小麦粉(中力粉), 塩, つゆ, 薬味, (小麦粉の余りは打ち粉になります。)		

※食堂の準備(粉と塩は班に分けています。薬味はまとめてきます。つゆは1人ずつ袋に入ってきます。)

活動内容

生地作り



①

別表を参考に小麦粉と食塩水の分量を計り, 食塩水を少しづつ小麦粉に加える。一滴も残さないように



②

両手で上から軽くつまむように混ぜる。指に粉がくっついていても気にせず, 混ぜましょう。



③

ボールの中でそぼろ状態に混ぜた粉をまとめていく。



④

ある程度まとまった生地をビニル袋に入れ, 新聞紙に挟んで足のかかとで中心から外に向けて踏みます。伸ばした生地をたたんでまた踏みます。5回くらい繰り返すと, 生地の色や臭いが変わってきます。



⑤

最後に生地を丸くまとめて完成です。この状態で30分～1時間ぐらい寝かせるとコシのある生地になります。

生地の硬さについて

生地は硬めの方が, 後でおいしいうどんができます。余りにも柔らかいと, コシのないすいとんのようなうどんになってしまいます。また, 硬すぎて, どうしても生地がまとまりそうにないときは, 水を少しだけ加えてみましょう。少しまとまりやすくなります。これはあくまで最後の手段です。水や粉や塩の分量をきちんと計ることが何よりも大切ですぞ!