

# 子供うどん作り教室

花見川公民館

平成元年 6 月 29 日・花見川公民館調理室



子供うどん作り教室 令和元年 6 月 29 日(土)10:00~12:00

チラシを小学校に配布して応募してきた、小学校 3 年生から 6 年生までが 4 グループに分かれ、うどん作りに挑戦した。

当日は、ヘルスメイトの方が講師となり進めた。まず、事前に計って袋に入れた薄力粉と強力粉をよく混ぜ、そこに分量通りの塩水を加えてよくもむ。それを新聞紙の間に挟んで足で踏んでさらにこねる。30 分程度ねかせた後、打ち粉をつけながら、のし棒でのし薄く延ばす。打ち粉をつけながら折り畳み、台に合わせてながら包丁で切る。切ったうどんに打ち粉をつけながら細く延ばす。そのうどんをたっぷりの水でゆでて、しっかり水洗いする。用意していただいたおつゆにつけおいしくいただいた。