



うどん作りに
この粉を使いました

うどん作り

令和5年1月11日(水)

年長さんがうどん作りに挑戦しました。
いつもは出来上がった麺を食べていますが、
その麺はどうやってできているのかを知る
ことができました！

～材料～
小麦粉 600g
水 300cc 塩 22.5g
※水と塩はよく混ぜて
塩水にしておきます



完成した麺を給食
室ですぐに茹でて
もらいました



茹でただけの麺の味は？
「味しん」
「ちょっと塩の味する！」

給食の肉うどんの麺
として食べました♡



おいしい!!



普段口にするものがどのようにできているの
か、何からできているのかを知った子どもたち。
自分たちで作ったうどんは特別な味で何回も
おかわりをして食べました♪



粉をボウルに入れます



2



粉の中央に穴をあけて塩水
を少しずつ入れ、一つに
まとまるまで混ぜ混ぜ…



3

まとまったら丈夫な袋に入れ
て踏んで生地をのばします。
コシがでるように交替でよく
のばし、のびたらたたんで
また踏んで…と3回ほど繰り返し
返しました



4

のばした生地をしばらく
休ませます

5

菊もみをしてから空気を抜き、
さらに少し休ませます



そば打ち名人の
理事長さんに
道具を貸して
もらいました♪

6

薄く延ばしていきます



7

のばした生地を屏風のように
たたんで切りました

8 ほぐして完成！