

34. うどん作り

1. ねらい

みんなと力を合わせてうどんを作り、伝統的な技法に触れることで、楽しく食べられるだけでなく、友達との絆を一層深めることもできます。

2. 時期・時間・場所

- ・年間を通じて活動可能
- ・3～4時間
- ・小学校中学年以上で、4人以上で行うのが望ましい。
屋内：クラフトホール（50人程度）

3. 準備

自然の家で貸し出しできる物	利用者で準備する物
麺打ち台・麺のばし棒 鍋・ザル・ボウル はかり・計量カップ 麺切り包丁・こま板 カセットコンロ 炊事用食器セット	<ul style="list-style-type: none"> ・うどん材料（4人分）＜返品不可＞ ・箸（材料注文数より多めに必要な場合） →「食事注文書」で注文 ・ふきん・ビニール手袋（薄手） 大きめの厚手ビニール袋←生地踏み用 （グループに2枚） ・ガスボンベ（班数分） →「売店注文書」で注文

※材料の注文はご利用2週間前までにお願いします。

（食事注文書を提出してください）

※セット数などの変更は利用当日を含まない1週間前の10:00までになります。

4. 活動内容

- ・別紙「うどん作りレシピ」を参考に、進めて下さい。

5. 留意点

- ① 所職員と事前に十分相談してください。
- ② テーブルは、人数のことも考慮して準備しておきましょう。
生地を作るテーブルとお湯を沸かすテーブルは、十分間隔を取って準備してください。
- ③ 生地をねかしている間に、食べるための準備ができるように計画を立ててください。
- ④ 活動場所は主としてクラフトホールです。
- ⑤ うどん作りが終わったら、みんなで協力して使った道具をきれいに洗い、
ふきんで拭きましょう。その後、職員の点検を受けてからもとの場所にもどしてください。