

【その他活動】

手打ちうどん

うどん作りを通して仲間と協力することの大切さを学ぶ。
自分で作ったうどんを食することで「食」への関心を高める

- <活動費> 1人 300円（薬味付き）
<活動時間> 3時間
<活動場所> 創作実習室、食堂
<実施人数> 40名以下の団体（1組4名まで）
<各自が用意するもの> エプロン、三角巾（バンダナ）、タオル
<活動の流れ>

- ① 活動の説明・注意事項
- ② 生地をこねる
- ③ 生地を踏む
- ④ 生地を寝かす
- ⑤ 生地をのばす
- ⑥ 生地をきる
- ⑦ 茹でる
- ⑧ 出来上がり
- ⑨ 後片付け

<引率者の役割>

- 事前に・・・専門員との打ち合わせ
小麦アレルギーがないことを確認
活動中・・・進捗状況の確認、見回り
活動後・・・後片付け

<その他>

- ・ 1組4名として活動する。
 - *板の性質上、4人前までしか一度に延ばせません
- ・ そば打ちと同時進行はできません。
- ・