



うどん作り



きりん組がうどん作りに挑戦しました。
しっかりと手を洗い、エプロンと三角巾を身に着けて、取り掛かりました。



まず、栄養士から作り方の説明を受けます。



小麦粉と塩水を混ぜます。



はじめはぽろぽろしていた粉ですが・・・



力を入れてこねていくと



ひとつの生地にとまとまってきました。



うどんの生地をビニール袋に入れタオルではさみ、全体重をかけて、ぎゅっぎゅっと踏みます。



コシのある生地ができました。



生地を細長く伸ばし、麺にします。



こんなにたくさんできました。これを、調理室の大きなお鍋で茹でます。



「おいしいね」

「楽しかったね」

完成！！
「いただきます」

