



今年で3回目となるおやじの会の代表イベント、親子うどん作り体験会を開催しました。3年生以上の児童・家族を中心に、約60名の親子が、手作りの美味しいうどんを満喫しました。

親子うどん作り体験会（7月4日）

今年度最初の大型イベント、親子うどん作り体験会。毎年1学期に開催してきたこのイベント、毎回多くの親子が参加して下さいます。素人ばかりのおやじの集まりが、会を重ねる度に、プロ顔負けのうどん作りを披露、指導しております。今回のおやじ通信は、写真を中心に構成してみました。参加者みなさんの満足そうな顔が、おやじ達のエネルギー源となっています。



家庭科室では、うどんプロジェクトのマナーが見本お見せした後、親子でうどんをこねて、のぼして、切って、今度は隣の理科室に移動して、うどんを茹でます。



先生もご参加下さいました。
ありがとうございました！

うどん材料（一人前）：小麦粉（中力粉）100g、食塩5g、水44ml。ボウルに小麦粉を入れ、塩水を少しずつ加え、混ぜていきます（水回し）。体重をかけてしっかりこねて、耳たぶ位の柔らかさになったら、20～30分寝かせます。まな板に粉をふって（打ち粉）、寝かせた材料を麺棒でのぼします（のし）。折り畳んで包丁で切り、粉を振りかけてほぐした後、沸騰したお湯で8～10分茹でてから冷水で洗い（しめ）、ざるで水を切って出来上がりです。

《編集後記》

平成21年度のおやじの会活動の幕開けは、毎年好評を得ているうどん作りでした。うどん作りは決して難しくはありません。親子の対話の肴にしてみても如何でしょうか。（文責山田）