



「第三日野小学校 おやじの会」は、親子うどん作り体験会を開催しました。粉をこねるところからはじまり、うどん生地を伸ばして、包丁で切るところまで、うどん作りの工程を全部体験することができました。

《親子うどん作り体験会》



6月23日(土)、午前、ランチルームがうどん作り道場になりました。おやじの会の西元プロジェクトマネージャー(PM)が、うどんだけに「めんみつ」な計画を練り(校長談)、今日のために様々な準備を進めていました。

《材料の準備》

使う材料は、小麦粉(中力粉)と食塩(食塩水を作ります)です。人数分の粉は、事前に一人前ずつを小袋に分けておきます。その他、めんつゆ、水、氷、海苔、鰹節、胡麻などが用意されています。

《当日の準備》

ランチルームのテーブルにラップを敷き詰めます()。その下には、簡潔にまとめられたレシピが用意されています()。理科室からお盆、菜箸、鍋、計量カップ、計量スプーン、コンロ、包丁などを借りてきます()。

《作業開始》

初めに、西元PMの講習会、実演してコツを伝授しました()。粉100gを一人前として、それに食塩水(水44ml+塩5g)を徐々に加えて、うどん生地を練り上げます()。生地は30分前後寝かせておきます。その後、麺棒で生地を伸ばしていき()、折り畳んで包丁で切り、ほぐした麺を理科室に設置したコンロで茹でて出来上がりです()。



今回参加された校長先生、副校長先生、雨笠先生も、手際よくうどんを作ってくれました()。

最後はみんなで楽しく、自分たちで作ったうどんを食べました()。食べる時間はアツと言う間です。

今回は、総勢52名が参加して下さいました。ありがとうございました。



《編集後記》

おやじの会発足以来初めてとも言える大きなイベントが成功裏に終わりました。発足から約半年、おやじの会の腕章を作りました。会員にはもれなく配られ、学校でのイベント時には、皆が着用します。今度、探してみてください。 (文責 山田)

