



三日野おやじの会の今年度最初のイベント「親子うどん作り体験会」を開催しました。梅雨空の下、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(6月25日)

毎年1学期に開催してきたこのイベント、今回で5回目となりました。早朝から集まったおやじの会メンバーは、会を重ねる都度に、プロ顔負けのうどん職人を増やしつつあります。美味しさと笑顔に溢れたイベントは盛況のうちに終了いたしました。おやじのみなさん、副校長先生、お疲れ様でした。



ボウルに小麦粉を入れ、塩水を少しずつ加え、混ぜて耳たぶ位の柔らかさになったら、20～30分寝かせます。



プロの域に達しつつあるおやじによる実演指導



### うどん作成の流れ(右上から)



麺棒でのばします



畳んで包丁で切ります



10分ほど茹でます



冷水で締めてできあがり！  
美味しい！



### 《編集後記》

初めて「おやじ通信」を作成させて頂きました。当日の楽しい様子が少しでも伝わるといいのですが、当日連れて来るのに一苦労だった編集者の息子も、最後には「とても美味しい」と笑顔で帰って行きました。大人も子供も感動する手作りうどん。来年もお待ちしております。(本多)