

宗頭幼稚園「麦からのうどん作り」

みんなの思いが詰まった麦を使って「うどん作り」
どんなうどんができるかな？

1. 麦を粉にする



わー！あっという間に粉になった！

今日は、フードプロセッサーで粉にするよ！

2. うどんの生地づく



みんなの麦入れたら
ちょっと茶色くなったね！

強力粉と薄力粉、
みんなの麦をいれまーす！

粉でさんかくの
おやまになっとる！



生地がまとまったら、
足で踏んでみよう！！

えー！！！！（びっくり）

塩とお水も入れてこねこね



きもちいい～

みんなでらみらみ！！



2回目、さっきよりやわらかく
なったみたい！

3. 生地をのぼす



なんかおもちみたい！



ちからがあるなー！
のばしてももどってくる～

4. のぼした生地をきる



ほそくきれかな～？

のぼした生地を折りたたんで包丁で切るよ

5. 切った生地をゆでる



もうそろそろいいかな？

そうめん茹でたときの
においがする～

6. 盛りつけ

ながとりめんと宗頭幼稚園特製のうどんがコラボ！！
「ながとらうどん」の完成～☆

この日は冬至！
「ん」がつく食べものを
食べるといいんだって～

「ん」がつく食べもの・・・
きょうのうどんもやー！

お味はどうかな～？

めっちゃおいしい！！

あ～おなかいっぱいあ！！



実は・・・
ホタルかご作りから始まった麦作り！



R1 6月 ホタルかご作り



R1 12月 種まき

お母さんと力を合わせて
よいしょー！



スズメがおいしいって
食べたみたい



R2 6月 麦刈り・乾燥



板でゴリゴリしたあと
でてきた麦、大事にとるよ！

R2 6月 脱穀

昔の人はこんな道具を
使って麦を粉に
してたんだ～



R2 12月 石臼で粉ひき