

うどん作り

令和8年3月5日

今日は、園長先生に教えてもらいながらうどん作りに挑戦しました。チームで協力をしながら生地を捏ねて伸ばして足で踏んで…ひとつひとつの工程を楽しんでおこなっていました！うどんを茹でている間に外で遊んでいると「お腹すいた」「うどんまだかな？」と待ち遠しそうな子どもたち。出来上がったうどんは、こしがあってとっても美味しかったです♡またひとつ、楽しい思い出が増えたね♪

① 中力粉は 300gを測って…



③ 5回に分けて塩水をいれて
揉んだあとは、発酵をさせるよ



④ 発酵が終わったら足でふみふみ！
おいしくな～れ♡



力をこめて、のびろ～！



⑤ もう一回発酵させて足で踏んだら生地を伸ばすよ！



⑥ うどんを切って完成☆



うどん完成！！



長くてこしのあるとってもおいしいう

どんが出来たよ！おいしかった～♡



かまぼこと油揚げも切ったよ！

