

P T Aだより

No. 5

P T A公開講座報告（手作りうどん）

P T A公開講座が、12月12日（土）に生活科学科食品加工室にて実施され、保護者19名と職員6名が参加しました。

講師の駒木根教諭（生活科学科）から実験・実演を交えて丁寧な説明を受け、うどん作りが始まりました。写真にてその模様をお伝えします。

来年も楽しんでいただける内容を企画しますので、是非ご参加下さい。



そば粉と小麦粉の水分吸収力の違いを実験中



参加した皆さん



手でこね、足で踏み、
そして1時間以上ねかせます



その後、めん棒を使って、
約3mmの厚さにのばします



切りやすい幅に屏風だたみに折り、
2～3mm幅に切ります



本日のメニュー
けんちん汁
きんぴら
にんじんの麴漬け

小麦粉、野菜類は**生活科学科**で収穫したものです

無農薬で育てた作物です

あっ！ゆであがったうどんを掲載するのを忘れました

