ＰＴＡだより

ＰＴＡ公開講座報告（蕎麦打ち）

ＰＴＡ公開講座が，１２月１３日（土）に本校職員を講師として食物実習室にて実施されました。当日は寒い中，午前９時からの開催でしたが，保護者１６名と職員１１名が参加しました。

講師の先生から実演を交えて丁寧な説明を受け，一人一つのこね鉢を使い，蕎麦打ちが始まりました。水回し→キク揉み→へそ出し→鏡出し→四つ出し→本伸ばし→たたみと順調に進み，できた麺を包丁で幅２～３ｍｍ程度に切って約４人分の手打ち蕎麦が出来上がりました。

けんちん蕎麦にして試食しました。今回使用したそば粉は農業科，けんちん汁の野菜は生活科学科産でした。

参加された皆さん，お疲れ様でした。