

# 聖明デイケア通信

2018年6月1日発行 第2号



## うどん作り



5月12日(土)にうどん作りをしました。小麦粉と食塩水を混ぜ麺作りからスタートし、人参と椎茸の汁まですべて手作りでした!

全員がうどん作り初心者でしたがちゃんと食べられるうどんが出来上がりましたネ♪今回作ったうどんは、中野うどん学校秘伝のさぬき手打ちうどんでした。さぬきで、はじめてうどんを作ったのは弘法大師(空海)さんであるということになっているそうですよ。



作っている後姿を見てると心配だったが食べてみたらとてもおいしかった

ぶんた



うどん作りを体験しどのようにうどんが出来のかがわかりました。また出来上がったうどんもとても美味しく楽しいひと時でした。ありがとうございました。

おのち



目指せうどん職人!!



## 復習☆うどんの作り方



- 1.小麦粉と食塩水を混ぜる
- 2.耳たぶの硬さを目安に混ぜる・こねる
- 3.足踏み
- 4.熟成
- 5.手打ち
- 6.包丁切り
- 7.茹でる
- 8.調理
- 9.出来上がり!!



うどん作りは3ヶ月に1度のペースで行っていかうと考えています。次回は真夏のうどん作りになりそうです!!どんな食べ方が良いか是非提案をお待ちしております♪



とてもおいしかったです  
田畑



手打ちうどんを作った。麺にコシもあり、初めて作ったにしてはとてもおいしくできた。また作って食べて楽しみたいと思います。

カメラマン

うどん…食べるのは簡単  
うどん…打つのは難しい(汗)いつかはデイケアのうどんがおいしいと言われる日がくるまで続けよう!

ヒロシ