

♪土曜通所日 うどん作り♪

2025.4.19

かれこれ3回目となるうどん作りに、高岡の『うどん職人』達はまた一段と腕を上げていましたよ～



使う粉は中力粉です。



水まわしと言って、食塩水を回し入れ手で勢いよくかき混ぜます。



一つのかたまりにした生地を、コシが出るように踏み踏みします～



リズムよく踏み踏み～

綿棒に巻いて伸ばしていきます。生地を巻き付けたら体重を乗せながらごろごろ～ごろごろ～

だんだん伸びてきました！さすが職人技！



生地を専用の包丁を使って切ります。

ゆでたときに 1.5 倍ほどの太さになるので3mmぐらいの細さに切っていくのですが・・・



細くなったり太くなったり・・・いろんな歯ごたえのうどんが楽しめそうです(笑)

茹で上がりました！具材は、えび天、とり天、きつね揚げ、ほうれん草、かまぼこ、ネギ、揚げ玉、温泉卵！
自分たちの食べたい具材をたくさん乗っけて、ぶっかけうどんの出来上がり～！



コシのある麺に温泉卵が
とろ～り

某〇亀うどんも顔負けの
美味しさでした！

午後からのデザートタイム♡ バニラとチョコ、迷っちゃうな～ ポッキーとウエハースをトッピング！



いつも食べてばかりの通所日となってしまうが・・・

みんなで協力して作って、美味しいものを
食べている時のみんなの笑顔が最高～！