

## 生活教養科 2年フード専門分野 うどん講習会開催

(公財)栃木県生活衛生営業指導センターの後継者育成事業として、栃木県めん類業生活衛生同業組合の先生方6名を講師にお招きし、生活教養科2年生フード専門分野生徒を対象に特別授業が開かれました。(11/16)



木鉢に計量した中力粉を入れるところからはじめ、水廻し、こねるなどの各工程を経て、麺棒で生地を伸ばしてたたんで、専用の包丁でうどんを切り、大鍋でゆでました。本格的な手打ちうどんの作業工程は、先生方のお手本では簡単そうに見えましたが、自分たちで実際やってみると力も必要で、熟練の技であることを感じました。先生方に優しく楽しく指導していただき、カレーうどんに仕立てました。自分たちで打ったうどんはこしがあってもちもちしており、手打ちの素晴らしさを改めて感じました。



水廻し



のばす



切る



できあがり