

年

組

番

名前

教材6-1(3)

書く

クラスの親子集会で、うどん作りをすることになりました。

すすむさんは、うどんの作り方についてみんなに説明をする係になりました。そこで、わかりやすく説明するためプリントをつくっています。調べたメモをもとに や に言葉を入れてプリントを完成させましょう。

うどん作りメモ

- ボールにこむぎこ 300g と水 130g と食塩 15g を入れてまぜる。
- 手でこねてひとかたまりになったら、ビニールぶくろに入れてこねる。20分くらいこねる。
- みみたぶくらしいのやわらかさになるまでこねる。ビニールぶくろに入れるのは水分をにがさないようにするため。こねた後は、15分くらいビニールぶくろに入れたままねかしておく。
- ねかすというのは、そのままにしておくこと。家でやるときは1時間くらいねかすとよい。
- その後、ビニールぶくろから出して、めんぼうでのばす。
- きじのあつさは2mmくらい。
- 次に、おりたたんで、ほうちょうで細く切る。はばは、5mmくらい。きじをおる前にこむぎこを少しふりかけておくときじどうしがくっつかなくてすむ。
- めんをほぐして、たっぷりのお湯で15分間ゆでる。
- ゆでたあとにはざるにあげて、冷たいみずでしっかりとあらう。
- うどんをおわんにいれて、スープをかける。

うどんの作り方

■ ざいりょう

■ 用意する道具

■ 手順

① まぜる

○ボールにこむぎこ300gと水130gと食塩15gを入れてまぜる。

② ()

○手でこねてひとかたまりになるまでこねる。

○ビニールぶくろにかたまりを入れて、耳たぶのかたさになるまでこねる。

③ ()

○15分くらいビニールぶくろに入れたままねかしておく。

④ のばす

○()

⑤ きる

○次に、おりたたんで、ほうちょうで細く切る。はばは、5mmくらい。

※きじをおる前にこむぎこを少量ふりかけておくとくっつかなくてすむ。

⑥ ゆでる

○()

⑦ もる

○ゆでたあとはざるにあげて、冷たいみずでしっかりとあらう。

○うどんをおわんにいれて、スープをかける。