

うどん

<活動の特長>

- ・水田が少ない相模原では、小麦をつくり主食としていました。この小麦を使った食べ物の一つに「うどん」があります。
- ・小麦が粉になり、うどんになるまでの過程を体験することを通して、昔の人々の知恵や工夫に気付くことができます。



<めあての例>

- ・くらし
「うどんづくりを通して、昔の人々の知恵や工夫について考えよう」



<大まかな活動の流れ>

①めあての確認をしよう

うどんは小麦粉を使ってつくるんだね。どうやってつくるのかな。



④生地を適当な太さに切ろう



同じ太さのうどんになるように、慎重に切るよ。

②小麦粉をこねよう



小麦粉と塩と水をこねてうどんをつくるんだね。どうして塩を入れるのかな。

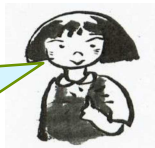
⑤まとめ・振り返りをしよう



小麦粉からうどんができることがわかったよ。他にも小麦粉を使った料理をつくってみたいな。

③つゆをつくろう

こねた小麦粉を寝かせている間につゆをつくるよ。水の量を調整して、味を調えるんだね。



<メモ>

- ・時季によっては、若あゆ農園で小麦畑の観察（6月～12月）、麦踏み（2月）の活動を入れることもできます。