

【活動名】創作調理活動・白少うどん（入門編）

白山ろく少年自然の家のうどんは冷やし・温かいどちらもできます。自分たちで茹で「釜揚げ」にもできます。

【活動場所】

- ・基本的には集会室で行いますが、他団体との兼ね合いやグループ数によって、食堂、和室で行う場合もあります。

【活動時間】

- ・2～3時間 昼食とあわせて行ってください

【団体（各自）が用意するもの】

- ・エプロン ・ずきん（バンダナ） ・ふきん（グループ2枚）
（他の用具・材料は全て自然の家で用意します）
- ・1グループ4～6名で編成しておいてください。

【引率者の役割】

- ・巡回指導 ・ゆで係 ・食堂案内

【実施にあたって】

- ・用具を準備します
- ・所員が作り方の説明をします（実演を含む）
- ・うどんを打つ
粉をまぜあわせて、こねる、ねかす、のばす、切る、ゆで、洗い。
食べるまでを集会室で行います。（場所が変わる場合もあります）
適時片づけも行います。
- ・洗いが終わったら、グループごとにすぐ食べます。
- ・食べ終わってから、のこりの用具を片づけます。

【その他】

- ・雨の日のサブメニューとしても行うことができます。
- ・ゆでるのに時間がかかりますので、グループ数が多いときは、グループごとにゆでるのが基本となります。
（グループ数が少ない時は、食堂で「ゆで」「あらい」をすることもできます）
- ・途中「ねかす」時間が必要です。