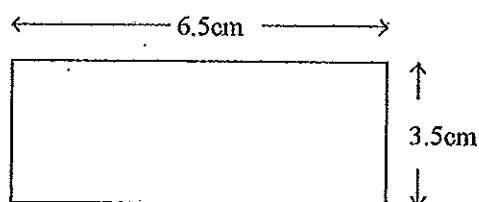


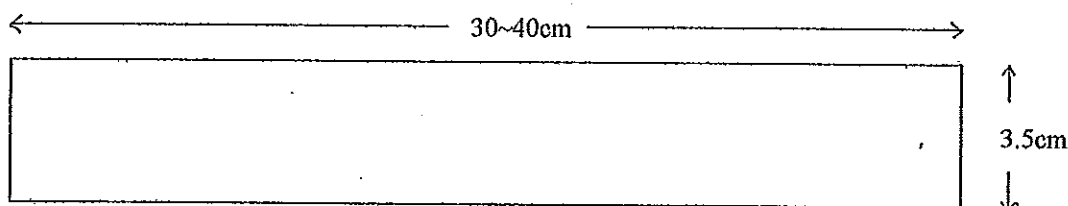
# 耳うどん作りマニュアル

## 【準備するもの】

- ・ 耳うどんの型紙 (人数分)  
 <厚紙使用>



- ・ 厚紙で作った定規 (人数分)



- ・ 麺板 人数分 (版画板、まな板など)
- ・ 麺棒 人数分 (長さ30~40cm)
- ・ 包丁 人数分
- ・ ボウル 人数分
- ・ はし 人数分
- ・ 計量プラカップ 人数分 (4.5 ml)
- ・ フードパック 人数分 (おみやげ用)
- ・ なべ グループで2 (大:ゆであげ用 中:つゆ用)
- ・ おたま グループで1
- ・ 麺揚げざる グループで1

### ・ 耳うどんり材料

小麦粉 (中力粉)	一人	100 g
塩	一人	ひとつまみ
水	一人	4.5 ml

### ・ つゆの材料 (4人分)

にんじん	中	1本
大根	1 / 3本	(小さい大根は1 / 2本)
ねぎ		1本
ごぼう	小	1本
白菜	1 / 8株	
油揚げ		1枚
鶏肉		100 g くらい
醤油		110 ~ 120 ml くらい
だしの素		12 g
水		2リットル

# 葛生南小学校バージョン

【タイムスケジュール】 約100分

## ●こねて、丸める（20分）

- ①ボウルに粉と塩をひとつまみ入れる
- ②水45mlを入れ、はしでよくかき混ぜる
- ③手でこねて、丸める
- ④ビニル袋に入れて手でおしつける

## ●生地をねかせる（35分）

ビニル袋に入れたまま、しばらくねかせる

## ●つゆを作る

- ①鍋に水2Lを入れ火をつける
- ②にんじん、ごぼう、大根を切る  
※大根はピーラーで皮をむいてから切る。  
にんじん、ごぼうはよく洗って皮をむかずに切る。切ったら鍋に入れる
- ③白菜、ねぎを切る。
- ④沸騰したら、鶏肉、だしを入れ、5分間ゆでる
- ⑤白菜、ねぎ、油揚げを入れ、沸騰させる。沸騰したら醤油を入れ再び沸騰させ、火をけす。

## ●のばす、切る、たたむ（30分）

- ①ビニル袋から取り出し、麺棒で平らにうすくのばす
- ②型紙の大きさに切る
- ③耳うどんの形にたたむ

## ●ゆでる（8～10分）

たっぷりのお湯で、8～10分間ゆでる ※イワイノダイチは8分間

## ●煮込む（2分）

ゆであがった耳うどんを、麵揚げざるですくい、つゆの中に入れる。  
2分ほど煮込むとできあがり  
※ふきこぼれないよう、ふたを少し開けておく

## ●片付け（5分）

## ●盛りつける、食事