

らーめん

<材料（8人分）>

- 小麦粉（中力粉）…800g
- 卵（卵黄のみ使用）Lサイズ…2個
- かん水…キャップ1杯
- 食塩…24g
- 水…40ml×8（人）
- 片栗粉…100g

<道具>

- ボール大…1
- トレイ…1
- パスタマシン…1台
- さいばし…1
- 計量カップ…1
- 受け皿

<利用者が持参する物>

- 箸
- 食器（貸出用有り）
- ビニール袋
- ふきん（班ごと）
- スポンジ（班ごと）
- ごみ袋
- 食器用洗剤

<作り方>



こねる

- ① 計量カップに食塩と水（40g×人数）をまぜて食塩水を作る。
- ② ボール小に食塩水、かん水、卵黄を入れてまぜる。
- ③ ボール大に小麦粉を入れ、2で作った液を5回くらいに分けて入れながらさいばしでよくまぜる。
※注意 だまにならないように少しずつ液を入れる。液を入れすぎないようにする。パン粉状になるように。
- ④ 生地を一つにまとめる。
- ⑤ 500回こねる。



のばす

- ⑥ 人数分にちぎり分ける。
- ⑦ 手のひらで平たくのばす。
- ⑧ 小分けしたものに片栗粉をまぶす。
- ⑨ パスタマシンのダイヤルを5にあわせ（のし部分）生地を通してうすくのばす。片栗粉を軽くまぶす。
- ⑩ ダイヤルを2にあわせ生地をパスタマシンにとおす。



切る

- ⑪ 必要に応じて片栗粉を軽くまぶしてから、パスタマシンのカッター部分に生地をとおして麺に仕上げる。



ゆでる

- ⑫ ふっとうした湯に生麺をよくほぐして入れる。
- ⑬ 麺が浮き上がったら1～2分ほどゆでて、麺すくいできとりあげる。
- ⑭ 麺をうつわに取りわけて、スープをかける。
- ⑮ 具材をのせる。

食べる

- ⑯ 熱いうちに、いっしょに作った仲間と楽しく食べる。

片づける

※パスタマシンは絶対に水につけず、粉をよくふき取って乾かす
食堂から出した道具は洗ってから食堂へ返却する。