

## 令和8年度 手打ちうどん塾 開催要項

### 1 趣 旨：

小麦粉からうどんを作る工程を体験することで、物作りの楽しさ・難しさを知り、製造等に携わる人達の思いと食への感謝の気持ちを養う。

### 2 主 催：公益財団法人兵庫県スポーツ協会

### 3 共 催：がいな製麺所

### 4 対 象：児童（小学3年生～6年生）・生徒・教職員等

### 5 開催時期：別紙「令和8年度『体験学習の出前講座』カレンダー」に基づく、12月から2月の期間の指定した日

### 6 実施回数：3回（午前中のみ。1回40名まで）

### 7 開催場所：県下全域の小・中学校、特別支援学校

### 8 申 込：

(1) 申込み方法・・・下記 Google Forms の URL

<https://forms.gle/TmrJJ7RhVbG6kDKb6>

(2) 申込み期限・・・令和8年3月6日(金)

※内部にて内定校を選考し、選考結果は3月中旬頃に申込みされた全学校に通知します。また、内定した学校には4月上旬にメールで受講確認をさせていただきます。

### 9 費 用：講師料、材料代等は主催者の負担とします。

### 10 実施条件：

(1) 使用する器具（講師の用意した麺棒・こま板等はすべて持ち帰りますので、片付けのご協力をお願いします。

※器具類の洗浄方法

| 器具名    | 洗浄方法  |
|--------|---|
| 麺棒、こま板 | 木製器具は講習会終了までに付着した生地等をから拭きし<br>て取り除く。（水気は使用しない。） |
| 麺用まな板  |   |
| 菜切り包丁  | その他は、水洗いし、よく拭く。                                 |

(2) 茹でる際に使用する鍋（5～6ℓ以上）、ボウル・ざる等の調理器具と、試食用のお椀類、試食時の薬味等は学校でご準備ください。

※続く

11 内 容：

うどん作り体験（生地作り・伸ばす・切る・茹でる）／講話

12 参考スケジュール：

9：30

12：00

12：30

|  |               |
|--|---------------|
| うどん作り体験（生地作り）<br>「こねる、ふむ、のばす、切る」<br>※講話含む(質問・感想) | ゆでる<br>試食・片付け |
|--|---------------|

※続く

13 講習会の様子：



こねる



ふむ



のばす



切る



ゆでる

14 その他

- ① 記録のため、事業の様子を写真撮影しますのでご了承下さい。  
配布資料等に使用する場合は事前に学校にお知らせし、許可された画像のみ使用させていただきます。
- ② 弟子番号の入った「うどん作り認定証」を当日講師よりお渡しします。