



なるべく保育
所内の畑で育
てている野菜
を使います



とってもおいしい!



西浜保育所
☎823-7038
(FAX兼用)

歌に合わせて一生
懸命うどんの生地
をこねました

7

ニコニコたんけんキャンプ

西浜保育所の今年の園内合宿では3つの『やくそく』を守って「たんけん」や「キャンプファイヤー」などを楽しみました。3つの『やくそく』とは「みんなとちからをあわせる」「はなしをさいごまできく」「やさしくおしらせする」です。

夕食のメニューは「手作りうどん」。中力粉を自らの足でこね、おいしくなりますようにと汗を流しながら作るうどんの味は、普段食べているものよりもおいしく感じたのではないのでしょうか。

園内合宿で学んだたくさんことはもちろん、楽しい思い出を作ることができたことが一番の収穫かもしれませんね。

げんき きらきら がんばろうどん(ぶっかけうどん)

材料 (大人4人分)

中力粉300グラム
水150グラム
塩 大さじ1
つゆ適量
かつお一番だし1000cc・しょうゆ100cc・みりん100cc
トッピング適量
オクラ・ミニトマト、青ネギ、豚肉のしぐれ煮など

作り方

- ① ボウルに入れた中力粉に水と塩を混ぜた食塩水をまわし入れ、混ぜる。
- ② ①をまとめる。表面が滑らかになるまでこねる。
- ③ ②を1時間程度ねかし、板の上でのばし、切る。
- ④ ③を切ってゆで、つゆをかけ、お好みのトッピングを乗せてできあがり。

