

社会奉仕活動報告		クラブ名(グループ名)	加須ロータークラブ
1	事業名称	親子で作る「手打うどん教室」	
2	実施期間	平成26年8月4日～8日(5日間)	
3	実施場所	加須市商工会館	
4	事業の内容		
(内容)		継続事業	今年ど 2年
<p>子供達が、うどん作りのマドカを教わって 自分達のオリジナルのうどんを作り、食への 親子で、家族で楽しんでもらうこと。 そして、歴史ある加須市のうどん作りを次世代に 伝えていくための活動という願いを込めて開催。</p>		参加人数	(81組) 162名
			内 ローター関係 1名
			内 他参加者 名
		事業費	円
		実施形態	<input type="checkbox"/> 主催・ <input type="checkbox"/> 協賛・ <input checked="" type="checkbox"/> 後援
		註1. 内容は箇条書きでも可	
		註2. 事業費は実行または予算(万円)	
		註3. 事業形態は「」をクリックしてチェックして下さい	
5	事業の改善すべき点・感想・自己評価		
<p>改善点          幅広い年齢層と— ローターは極力受け付け          経営制限と— お土産は少しか          今後検討したい</p>			
6	記 録 画 像		
ダブルクリックで画像選択-カーソルの点滅時は ESC キー押す		ダブルクリックで画像選択-カーソルの点滅時は ESC キー押す	
画像説明		画像説明	
ダブルクリックで画像選択-カーソルの点滅時は ESC キー押す		ダブルクリックで画像選択-カーソルの点滅時は ESC キー押す	
画像説明		画像説明	
備考		報告者	

9/30 加須ロータークラブ 幹事: 坂城

親子で作る!

<6/25 加須うどんの日条例制定1周年記念事業>

プロが教える!

加須手打うどん会



# 『手打うどん教室』参加者募集

～300年以上の歴史を有する加須市のうどん食文化を次世代へ～  
この教室は、加須うどんの食文化を体験し、楽しんでいただきたいという思いで開催いたします。自分だけのオリジナルのうどんを作って、食べて、ご家族でお楽しみ下さい。プロのうどん屋さんから教えてもらえるチャンス!この機会にぜひご体験下さい。

日時：平成26年8月4日(月) 5日(火) 6日(水) 7日(木) 8日(金)  
各日 午後2:00～午後5:00(予定)

内容：うどんの作り方～試食まで

参加費：1,500円(1組 親1名・子1名)

**\*手打うどんのお土産(4人前)付**

対象者：市内小学1～6年生までの親子

定員：各日15組(定員になり次第、×切)

持参物：筆記用具・エプロン・三角巾・ふきん

会場：加須市商工会館(加須市中央1-11-41)

申込み：7月17日(木)より申込受付を始めます。上記5日間の中より参加希望日をお選び頂き、必要事項をご記入の上、  
7月30日(水)までに、加須手打うどん会事務局(加須市商工会内)へFAXもしくは電話にてお申込み下さい。



商工会窓口営業日：月～金曜日 営業時間：8:30～17:15  
住所：加須市中央1-11-41 TEL:0480-61-0842 / FAX:0480-61-0978

キリトリ

## 「親子で作る!手打うどん教室」参加申込書

平成26年 月 日

申込者	(親)	(子)	(歳 年生)
住所	学校名		小学校
電話番号	(TEL) ( )	(携帯)	
参加希望日	8月 4日・5日・6日・7日・8日 (希望日に○をお付下さい)		
事務局記入欄		受付	/

主催：加須手打うどん会・加須市商工会 後援：加須ロータリークラブ・加須市教育委員会

親子で作る!

プロが教える!

# 『手打うどん教室』

日時 平成26年8月4日～8日

午後2時～午後5時

会場 加須市商工会館 1階調理室

加須手打うどん会



主催：加須手打うどん会・加須市商工会

後援：加須ロータリークラブ・加須市教育委員会

# 親子で作る！手打うどん教室 次第

## 1. 開 講

## 2. 挨拶

加須手打うどん会々長      中 村 賢 司

## 3. 指導者紹介

4日（月）    つかさ    中央食堂    つかさ分店

5日（火）    つかさ    久下屋脩兵衛    根ぎし

6日（水）    子亀      中央食堂    松月庵

7日（木）    つかさ    中央食堂    松月庵

8日（金）    つかさ    松月庵

## 4. オリエンテーション（開講にあたって）

- ・班編制について
- ・アンケートについて
- ・会館利用等注意事項について

## 5. うどんの作り方について概要説明及び実技指導

<用意する物>    分量は3～4人前分

- ・小麦粉（中力粉）    分量    400g
- ・塩水                      分量    200g（※小麦粉に対して50%の割合）  
    塩水の塩の量は、水に対して10%（季節に応じて調整）
- ・打ち粉

### 1 塩水づくり

### 2 攪拌

### 3 寝かせ

### 4 足踏み

5 延ばし

6 切り

7 ゆで

8 水洗い

9 盛り付け

6. 試食

7. 質疑応答

8. 閉講

MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

