

2020年度（令和2年度）修学旅行

1日目 11月10日（火）

7：30～ 結団式（本校体育館）



8：00～ 出発（バス内の様子）



9:30～ 丸亀城に到着しました！（丸亀城の外観です）



10:45～「中野うどん学校」でのうどん作り！！



☆「包丁さばき、うまい！」

☆「うどん、がんばりました！！」



☆昼食



12:45～「四国水族館」 イルカの水しぶきの洗礼を受けた人も。



15:30～「鳴門渦潮クルーズ」

☆風が強いですが、夕日も差してきれいな景色と鳴門大橋が見えました。





☆クルーズ、大盛り上がり(*^▽^*)



☆ クルーズ前のお土産選び



☆ 17:30~ ホテルへの入館式



☆ 夕食のビュッフェはケーキやフルーツ、わらび餅などデザートも豊富でした。





☆夕食後、学年集会に続いて、「阿波踊り」またまた大盛り上がり！！



2日目 11月11日(水)

7:00～ おはようございます。素早く身支度を終えて、元気に朝食。







☆ 8:30 退館式、ホテル出発





10:00～ 「人と防災未来センター」での防災学習の様子







☆ 13:00 龍野西パーキングエリア

バス内で豪華弁当を頂き、修学旅行最後の目的地、鷲羽山ハイランドへ向かいます。



☆ 14:45～ 鷲羽山ハイランド



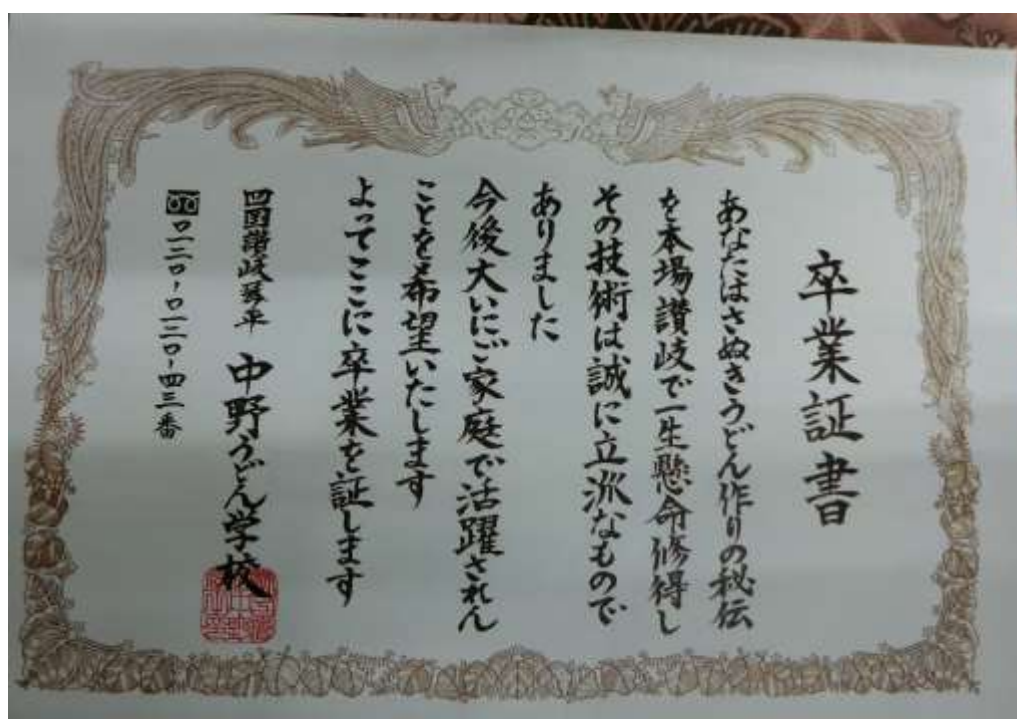
☆ ブラジリアンショー



☆ 鷲羽山ハイランドではさまざまなアトラクションを楽しみました。



☆ 「中野うどん学校卒業証書」です。生地は本日中にお召し上がりください。



☆ うどんの作り方

九、茹で上げ水洗い



できるだけ大きい鍋に湯を入れて沸騰させておく（水の量はうどんの量の約10倍が目安）。沸騰した鍋に、一度にいれずにはらばらと落とすように入れていく。

冷たい水で一気の手早くもみ洗いする。（手打ちの時に使った打粉がうどんについてぬめりになっており、これを洗い落とすのが目的です）

10分～14分すると麺に透明度が増して通るようになる。ざるうどん、かけうどんは、ザルにすくい出してすぐに水洗いに取りかかる。

強火で浮き上がれば長煮でかきまわす。沸きまける時は火力で調節する。

七、手打ち 延ばし



生地を麺台の上のせる。厚さを整えるために一度軽く延ばしてから麺棒に巻いていく。

生地をまな板の上で、びょうぶたにみし、麺棒を横から抜く。

これを繰り返して4回巻き延ばして3～4mmの厚さに均等に生地を延ばす。（この時に生地裏面に充分打粉をしておき、切った時にくっつかないため）

巻いたまま台上を転がしながら、体重をかけて巻き延ばしていく。生地を麺棒から広げ、90度回転させた位置で再び麺棒に巻きとる。打粉をすく。

巻き延ばす時の手の位置は、麺棒の中心部分から徐々に外側にずらしていく。

十、調理



つゆうどん
鍋から上げたうどんを、熱々の湯に玉子、だし醤油、ねぎ、しょうがをからめて食べます。うどん版カルボナーラ。

かけうどん
鍋から上げたうどんを、ねぎ、しょうが、入れた別の温かいつけだしにつけて食べます。

ざるうどん
鍋から上げたうどんを、冷水でよくもみ洗いし、ざるにもり、別の冷たいつけ汁に、ねぎ、わさび、のりを入れて食べます。

かけうどん
鍋から上げたうどんを、冷水でよくもみ洗いし、麺を締め、もう一度お湯で温めて、器に入れて、温かいかけだしをかけて、ねぎ、しょうが、又は七味を入れて食べます。

八、包丁切り



包丁で3～4mm位に切る。包丁は生地の折り線に直角に位置させ、そのまま垂直に切り進んでいく。

切り終わったら、両手で麺をさばき、麺についている打粉をよく払い落としておく。