

お雑煮作り



(各担任の先生に、材料に配慮が必要な生徒がいるかお確かめください)

器具準備リスト

- ✓ もちつき機 (日本文化室に3台あります。由佳先生に確認)
- ✓ 野菜型抜き器 (担任の先生か、由佳先生に確認)
- ✓ 電気コンロ (担任の先生に確認)
- ✓ トレイ (担任の先生に確認)
- ✓ ワックスペーパー (トレイの中に敷く)
- ✓ おたま (担任の先生に確認)
- ✓ お椀 (日本文化室に60個あります。由佳先生に確認)
- ✓ プラスティックのスプーン
- ✓ おはし (もしあれば)
- ✓ チャートペーパー (机の上にしく。担任の先生に確認)

材料準備リスト (だし以外)

野菜は大きさにもよるので参考の量です

- ✓ もち米 もちつき器3台使用で計24カップ
 1カップ=180cc
 3台で計9.3lb
- ✓ 大根 1クラスにつき1本
- ✓ にんじん 1クラスに3本
- ✓ ほうれん草 1クラスにつき1束
- ✓ かまぼこ 1~2本
- ✓ かたくり粉 適宜 (もちとり粉として)

== ボランティアの保護者の方による前日の下準備 ==

- 1 大根と人参をスライスして皮をむき、型抜き出来るやわらかさにゆでて、当日持参。
かまぼこはいちょう切りにして持参。
ほうれん草はゆでて、適当な長さに切り持参。
- 2 もち米を小分けして（必ず計量してから小分けし、その分量を袋に記入）各自ボランティアの保護者の方に持って帰ってもらい、前日の夜に洗って約8時間水に浸す。当日の朝にざるに取り、水気を15分程きってから袋に入れ学校に持ってきてもらう。

だし作り

1 オリジナル（約24人分）

<材料>

- √ 水 20カップ (US) 4800cc
- √ はなかつお 1袋 (100グラム)
- √ こんぶ 10cm角 4枚
- √ 酒 大さじ 6 (90cc)
- √ 塩 小さじ 5
- √ しょう油 120cc

<作り方> (火力が弱いので作り方をアレンジしてあります)

- 1 お鍋に水を入れ、こんぶを浸す。
- 2 火を付け、沸騰する前にこんぶを取り出す。
- 3 はなかつおを入れ、約10分火にかけ続ける。
- 4 はなかつおをすくい網で取り、酒、しょう油、塩を加える。
(大鍋で調理しているため、すくい網ではなかつおを取ります)
- 5 味を調節する。

2 簡易版 (約24人分)

<材料>

- √ 水 20カップ (US) 4800cc
- √ ほんだし (もしくは粉末かつおだし) 48g (約大さじ3)
- √ 酒 大さじ 6 (90cc)
- √ 塩 小さじ 5
- √ しょう油 120cc

<作り方>

- 1 お鍋に水を入れ、加熱する。
- 2 粉末だしを加え、酒、しょう油、塩で調味する。

=もちつき機=

		最大量	最少量	所用時間
1	ナショナル	3lb (9カップ)	1.5lb	43-44分
2	ナショナル	3lb (9カップ)	1.5lb	43-44分
3	タイガー	3.3lb (10カップ)	1.65lb	45-55分 途中で蒸すモードから、つくモードに変える必要があります。

1カップ=180cc

=== 当日の流れ ===

- 1 まず最初にだし作りをスタートさせてください。
(火力が弱いので時間がかかります)
- 2 もちつき機をセットしてください。
- 3 教室に、もち作りテーブルと、野菜型抜きテーブルをセットしてください。
- 4 もちがつけ次第、順次子供達にもちを丸めてもらい（のどに詰まらせ
ないよう、小さく丸めてもらってください）、お椀に2、3個ずつ入
れ、乾燥しないようにだしを少し入れてください。
- 5 型抜きした大根、人参を各椀に2つつ、ほうれん草も入れる。
- 6 食べる時にだしを加える。