



## 「一風堂WorkShop」

～食の楽しさ・作る楽しさを～

食育 家庭 キャリア 総合

- (1) ねらい
- ① 食の大切さ、料理の楽しさ、人と関わることの素晴らしさ、仕事の達成感、楽しく食事をすることの大切さ、感謝の気持ちなどをラーメンづくり体験を通して学ぶ。
  - ② 調理に関心を持ち、必要な材料の分量や手順を考えて調理ができるようにする。
  - ③ 材料の切り方、味の付け方、盛りつけ方、ゆで方などを実際に調理をしながら学ぶとともに、配膳及び後片付けが適切にできるようにする。
  - ④ 生き生きと楽しそうに働く大人の姿を見ることで、夢をもつことの大切さを学ぶ。

- (2) 対象
- ・小学5～6年生
  - ・地域・保護者の方にもご案内をお願いします。

- (3) 講師
- ラーメンの一風堂スタッフ  
<http://www.chikaranomoto.com/>

- (4) 形式
- ・所要時間 3単位時間（午前中）  
（原則平日対応）
  - ・体育館で行います。
  - ・学年単位（100名まで）で行います。



- (5) 内容
- ① お出迎え…ラーメンをゆでる釜からは湯気が上がり、豚骨スープの良い香りと共に、元気のいい一風堂スタッフの「いらっしゃいませ！」のかけ声でお出迎え
  - ② スタッフのあいさつ・紹介…安全に楽しんでもらうための諸注意
  - ③ 餃子の粉に触る ⇒ ④ 3回に分けて加水する
  - ⑤ こねる…一つの生地になるように力を入れてこねる ⇒ ⑥ 生地を寝せる（20分程度）
  - ⑦ 餃子のお話…寝かせている間に、餃子の話、食の話、一風堂の話などを聞く
  - ⑧ 餃子の成形…麺棒を使って、生地を餃子の皮の形にのばし、具を包む
  - ⑨ 餃子を焼く…各班に用意されたホットプレートで各自餃子を焼く
  - ⑩ 麺を湯がく ⇒ ⑪ 湯切り…お店で使っている釜でゆで、ラーメン屋さんみたいに湯切り
  - ⑫ 盛りつけ…自分で切ったネギとチャーシューをトッピング
  - ⑬ 「いただきます！」…自分で作ったラーメンの味は、またまた格別
  - ⑭ お礼…働いている大人からメッセージを受け、みんなでお礼

- (6) 費用
- ・ラーメンの一風堂さんの地域貢献活動のため費用はかかりません。
  - ・事後に、児童からの「感想文」を送っていただきますようお願いします。

- (7) 申込み
- 一風堂Workshopの[HPの申込みフォーム](http://www.chikaranomoto.com/workshop/)から申し込み  
 講師の方には、一風堂Workshop担当者から連絡を取らせていただきます。  
 ※一風堂WorkshopのHP…<http://www.chikaranomoto.com/workshop/>  
 ※実施日が決定しましたら、ネットワーク本部までご連絡ください。

★ 学校で準備していただくものもありますので、事前に十分の打ち合わせを行ってください。