



⑥ <sup>しゅるい</sup>種類ごとに、ふくろづめし、ほうそうしていきます。



⑦ はこづめにして、でき上がり。

⑧ げんりょうやできあがった<sup>せいひん</sup>製品は、そうこの中に、ほかんされています。



《うどん工場のおじさんの話》



たくさんのうどんやそうめんなどが作ることができるように、<sup>きかい</sup>機械化をすすめてきました。ほとんどの作ぎょうは機械がやります。  
えいせいめんには、特に気をつけています。白い作業服や帽子で<sup>せいけつ</sup>清潔にしています。機械の<sup>せいそう</sup>清掃や<sup>けん</sup>点検もていねいにやるようにしています。「おいしいうどんですね。」と言われるのが、一番うれしいです。夏はひやむぎとそうめん、冬はきしめんとうどんが中心です。