



③ ねった小麦粉を、きかいでうすい板のようにする



④ 細長くなつたうどんを切り、集める



⑤ ゆでる



⑥ おもさをはかってふくろに入れる

はたらいている人の話



おいしいうどんをつくるために、おいしい水とよい小麦粉をつかっています。めんをつくる時、水の温度が高いと味のよいめんができないので、水の温度にも気をつけています。いろいろなしゅるいのせいひんをくふうしてつくっています。