

〈生地を作る〉

- ・ コメを洗米機に入れる。
- ・ 自動でコメを洗う。
- ・ 洗ったコメは半日ほど置いて水を切る。

〈製粉工程〉

- ・ 乾いたコメを製粉機の中に入れる。
- ・ コメは機械の中で一定の粗さにくだかれて粉になる。
- ・ 出来あがったコメの粉を集める。

〈練り工程〉

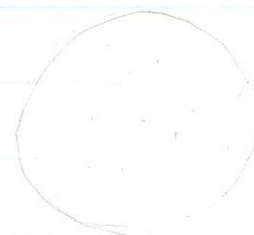
- ・ 粉を機械に入れお湯を注ぐ。
- ・ よくかき混ぜて練り合わせる。
- ・ 出来あがったら練り機に入れる。
- ・ 機械の中で練り合わされてもちのようになり、出てくる。
- ・ 出来あがったらむし器で40分ほどむす。

〈搗き工程〉

- ・ むせたら香りをつけるため青のりをふりかけ生ろつき機へ運ぶ。
- ・ 1分ほどついでもちにする。
- ・ 形を整えて水に入れアケを取る。
- ・ 練り機に入れてねばり気を強くする。

〈押し工程〉

- ・ しんこを機械で平らにする。
- ・ 平らになったら煎餅の形に切りぬく。
- ・ よぶんな部分を取りのぞくと生地が出来あがる。
- ・ 生地は半日ほど乾燥機で乾かす。



← 出来あがったよし
パッパとしてる。

→ 手焼きせんべいか
機械でせんべいを作る。

完成

ふりかえり
米は餅米にしていると思ってる。

今日のふりかえり → かんばり表に書く

調べ学習のまとめ方が
とても上手