のしもちづくりご参加のみなさまへ

１２月２２日（日）の時程（当選された時間をご確認ください）

Ａ １０：００ ～ １０：５０（　９：５０受付開始）
Ｂ １０：５５ ～ １１：４５（１０：４５受付開始）
Ｃ １１：５０ ～ １２：４０（１１：４０受付開始）
Ｄ １２：４５ ～ １３：３５（１２：３５受付開始）
Ｅ １３：４０ ～ １４：３０（１３：３０受付開始）

※雨天でも実施します。（荒天中止、その場合は HP でお知らせいたします）

この教室は大変人気があり、多くのご家族からお申し込みをいただいております。少しでも多くの方に参加していただけるよう、５部制とし、入替制で実施しております。ご理解とご協力をいただきますよう、お願い申し上げます。

参加にあたり、以下の点をご確認ください。

◆参加費は事前にお支払いください。期日までに、当選メールに記載されている方法でのお支払いをお願いいたします。

◆もう一度それぞれのご参加の回の開始時間をご確認の上、お時間に間違いのないようお越しください。

◆開始時間の１０分前に、事務室の前で受付を済ませてください。（できるだけその時間に合わせてご来所ください）

◆自家用車でのご来場も可能です。お車は、横浜上麻生線沿いの駐車場（中古車販売店の向かい側）に停めてください。

◆持ち物としては、以下のようなものをご用意ください。
- 動きやすくて暖かい服装（必要であればエプロンなど）
- 動きやすい靴（ヒールの高いものやサンダルは避けてください）
- 雨具（雨天時、野外炊事場と食堂を行き来する際に必要です）
- 持ち帰り用の袋（なくてもかまいませんが、仕上がりは 250×420 の板状のお餅が袋に入った状態になります）

◆終了後はすみやかにお帰り下さい（入替制のため長時間の駐車はご遠慮ください）

＜ 当日の作業工程＞

開始時間の 10 分前に、事務室前で受付をしてください。

合図がありましたら、野外炊事場までお越しください。

サポートスタッフが臼まで案内し、簡単に説明をします

せいろで蒸かしておいた２㎏のもち米を臼に入れます

すぐに杵でもち米をこねてつぶします
（この作業を素早く行わないと、餅をつくときに粒が周囲に飛びます。保護者やスタッフで素早くこねます）

米の形がわからなくなるまでこねたら、つき始めます

はじめのうちは、大人がつくようにしてください
（はじめから子どもさんについてもらうと時間がかかり、臼が冷えて餅になりにくくなります）

力で振り下ろすのではなく、杵の重さを使って、自然と下に落とす感じでついてください

ある程度粒がつぶれてきたら、子どもさんにもつくことができます

つぶつぶがなくなって、なめらかになったら、できあがりです

つきあがったお餅をすばやくボールに入れて、食堂に移動します

食堂にいるスタッフがのし台に案内します

お餅をのし袋に入れて、めん棒で平らになるように伸ばしていきます

のしの工程も、できるだけ時間をかけずに素早く行います

のし袋に入れたまま持ち帰り、１～２日後に切り分け、保管します