

もちつき

杵と臼を使って、伝統的なもちつきを体験できます。ついたおもちはお汁粉にて提供します。



対象	3歳以上	実施時期	11月～春休み
持ち物	三角巾・エプロン		

ねらい

- ・食文化を学習できる。
- ・生活の知恵を育成することができる。
- ・グループで協力することにより、人間関係を育むことができる。

実施の流れ

打ち合わせ・説明

- ◆開始 30 分前に、本所職員と団体代表者の打ち合わせを行います。
- ◆説明は本所職員が行います。

以降は、各団体が中心となり進行してください

準備※30分前から打合せ及び準備

- ① きね、うす（段ボールを下に敷く）の設置、よく洗い、熱湯で消毒し、温めておく。
※お湯は食堂の給湯器からくんできます。
- ② エプロン、三角巾、マスクは全員着用してください。
- ③ きれいに手洗いしてください。

実施（1グループ 10～20人程度）

- ① 蒸しあがったもち米を食堂から運びます。
- ② もち米を臼に移し、熱いうちに杵で練り、米粒をつぶしていきます。
- ③ 十分に練ったら、しゃもじで餅をまとめ、天地返しをして、つき始めます。
- ④ 餅に触れる人は限定し、必ずビニール（ゴム）手袋を着用して下さい。つくたびに手水をつけながら、手返しを入れ、餅を臼の中央によせます。
- ⑤ 米粒がなくなるまでつきます。
- ⑥ つき終わった餅をボウルに入れ、食堂へ持っていきます。
- ⑦ 手洗いをします。
- ⑧ 餅に触れる人は必ずビニール（ゴム）手袋・マスクを着用して下さい。
- ⑨ 一口大にちぎって丸めて、もちとり粉をまぶします。
- ⑩ もちを食堂の職員に渡します。
- ⑪ 加熱後、お汁粉を配膳します（豚汁もつきます）。

片付け

- ① つき終わったらすぐに臼にお湯を入れておきます。
- ② 臼や杵についた餅をたわしで洗い落とします。時間が経つと、餅が固まって落ちなくなるので注意しましょう。
- ③ 職員による点検を受けます。

まとめ

- ・ふりかえり

留意点

- ① 餅をついてから食べるまで、時間をおかないようにします。
- ② 手洗いをしっかりします。
- ③ 餅に触れる人は必ずビニール（ゴム）手袋を着用して下さい。
- ④ 餅をつく人と手返しをする人は、きねがあたらないよう安全に気をつけます。
- ⑤ ちぎる作業に入る前には、必ず手洗い、ビニール（ゴム）手袋を着用してください。
- ⑥ お子さんがもちに触れる場合には、食堂で提供する子供サイズの手袋を着用してください。
- ⑦ 餅つきの途中で、トイレに行ったり、他のものに触れた場合は、新しい手袋を着用して下さい。
- ⑧ 体調が悪い人は参加しないようにしてください。
- ⑨ 後片付けを、しっかりします。使用した用具や場所はきれいにもとに戻します。