

市津学園

所在地：〒290-0166 千葉県市原市犬成 650

TEL：0436-74-4134 FAX：0436-75-4192

今回の九曜会日よりでは、改めて各施設の紹介をさせていただきます。

市津学園では、ものづくり班・受注班・リサイクル班・煎餅班の4つの班にわかれて、毎週月曜日・火曜日の午後・水曜日の午前・木曜日に作業活動を行っています。

今回は4つの作業班の中から煎餅班をご紹介します。

煎餅班は千原厚生園と合同で作業を行っています。

油やスライス時に刃物を使用する作業は危険が伴う為、職員が行っています。その他の作業として米、生地乾燥、袋詰めや袋に詰めたものの量り作業などを利用者さんに行ってもらっています。

利用者さんは、作業を覚えている為、最小限の声掛けで作業道具の準備、片付けを率先して行っています。

下記に販売場所やエビ煎餅の作り方を記載していますのでご覧ください。

★販売場所★

せんとくおゆみ野店さん：千葉県千葉市緑区おゆみ野中央
2-3-1

せんとくちはら台店さん：千葉県市原市ちはら台南 6-1-11

かま屋さん：千葉県市原市喜多 906-169

八幡屋さん：千葉県市原市潤井戸 1307-20



煎餅班～エビせんべいの作り方～



①米を洗米機で洗い、乾かす。



②乾いた米を製粉機に入れ、6度挽き作業をする。



③粉状になったものに、粉末にした乾燥えびを混ぜる。



④粉に熱湯を加え、練る。練った生地を小さく丸め、蒸し器で蒸す。



☆完成☆

○作り方のポイント

- ・生地は熱いうちに練って棒状にする！！
- ・スライスした生地は1枚1枚が薄い為注意して扱う！！
- ・干し過ぎると乾燥して割れてしまうので様子を見て回収する！！

是非、ご賞味ください♪



⑤蒸しあがった生地を餅つき機に入れ、餅状につく。



⑥乾いた生地を揚げて塩味をつける。



⑦硬くなった生地をスライサーで削り、干し網に並べて乾かす。



⑧大きな棒状に丸めて空気を抜くように練る。練った生地は冷蔵庫で冷やす。



九曜会 千原厚生園 市津学園