



# ながしそうめん

実施日：令和2年8月26日  
対象児：3～5歳児



## 流しそうめんの由来

流しそうめんを商業化したのは、昭和30年代と言われています。宮崎県の高千穂峡にいた流しそうめんの創業者は、高千穂駐在記者が野外でそうめんを湯がき、冷水にさらして食べている様子を見て、商業化したそうです。半分に割った竹筒に流そうと考えたのは、商業化するにあたり、暑い夏に清涼感を味わってもらおうというアイデアからです。



## Menu

- 流しそうめん  
.....  
そうめん、細切りきゅうり、かまぼこ（星型模様）、プチトマト、うずらの卵、巨峰&シャインマスカット など
- おかず  
.....  
鶏肉の照り焼き  
おくらとかまぼこの海苔あえ



汗をかくような天気でしたが、「去年は、ぶどうも流れたよね」と、年長児さんの会話は具体的で今年はどうなのかと楽しみにする声が多く聞こえてきました。3歳児は初めてです。夢中で麺をすくい食べていました。ナルトやぶどうなど見送ることも多くありましたが、徐々にコツを掴んで口に運んでいました。45歳児はすくえたりすくえなかったりの流しそうめんならではの楽しみを味わい、お友達と笑いあったり、悔しがったりしながら、気合いを入れ食べていました。のど越しが良いこともあり、驚くほど箸が進みます。時々流れるぶどうやプチトマトも楽しみの一つで夢中で麺を追いかけ、賑やかな昼食でした。

