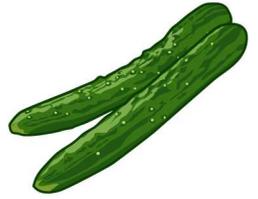


ながしそうめん

実施日：令和5年8月31日

対象児：3～5歳児

きゅうり



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

カラーそうめん、細切りきゅうり

おかず

鶏肉のしょうが焼き

ポテトサラダ



残暑が残る8月末日、感染症予防の観点から中止していた流しそうめんを3年ぶりに行いました。「みんなでできるのたのしみ♡」「いっぱい食べる！」と、5歳児の意気込みを感じられる声が多く聞こえてきました。流しそうめんが始まると、夢中で麺をすくい食べていました。箸を置き待ち構えては掘み過ぎて、汁に入れられないというハプニングもありながら、徐々にコツを掴んで口に運んでいました。すくえなかつ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、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した。その後は、給食も食べ、食欲旺盛な一日でした。 園長 小川

