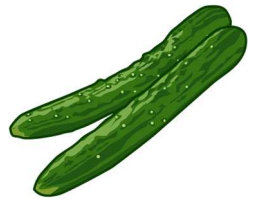


ながしそうめん

実施日：令和6年8月20日

対象児：4・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。



気温が高く、湿度のある8月、流しそうめんを行いました。「初めてだから楽しみ」「いっぱい食べる！」と、嬉しさが伝わる会話が4歳児、5歳児の子ども達から沢山聞かれました。流しそうめんが始まると、夢中で麺をすくって食べていました。箸を持って待ち構えては掴み、汁に入れないほど掴んでしま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。流しそうめんならではのすくえないことの面白さを味わい、お友達と笑い合ったり、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、給食も食べ食欲旺盛な一日でした。園長 小川

Menu

流しそうめん

カラーそうめん、細切りきゅうり

おかず

鶏肉の照り焼き

おくらとかまぼこの和え物

オレンジ

