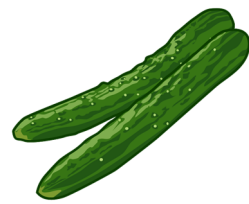


ながしそうめん

きゅうり



実施日：令和8年8月24日

対象児：4・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。



暑い夏に、清涼感を味わおうと4・5歳児が流しそうめんを体験しました。「いっぱい食べたい」「初めてでドキドキする」と、子ども達の会話からも期待感が伝わってきました。流しそうめんが始まると、わいわいとにぎやかに食べる5歳児、流れてくる麺に夢中になり、黙々と食べる4歳児。それぞれの楽しみ方で、そうめんを夢中になって味わっていました。箸を持って待ち構えては掴み、掴み逃してしまうのもまた面白く、徐々にコツを掴み、口へ運べるようになっていました。お友達と笑い合ったり、悔しがったりしながら、夏ならではの体験を楽しんだ子ども達。のど越しが良いそうめんは、驚くほど箸が進み、給食のおかずもいつも以上に食欲旺盛な様子でした。 園長 小川

Menu

流しそうめん

そうめん、細切りきゅうり
ゼリー

おかず

サバの塩焼き

キャベツの炒め煮

もやしの味噌汁

