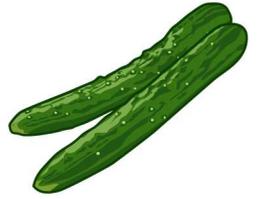


ながしそうめん

実施日：令和7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。



暑い夏ですが、流しそうめん体験で清涼感を味わおうと4・5歳児が流しそうめんを行いました。「いっぱい食べたい」「初めてだからドキドキする」と、期待感が子ども達の会話からも伝わってきました。流しそうめんが始まるとわいわいにぎやかに食べる5歳児、流れる麺に夢中で麺をもくもくと食べる4歳児、どちらもそうめんに夢中で参加していました。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、徐々にコツを掴んで口に運んでいました。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

ゼリー

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

