



そうめん

ながしそうめん



ぶどう



かまぼこ

実施日：平成 30 年 8 月 31 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。



秋雨前線の到来で、なかなか実施できずにいた流しそうめん。楽しみにしていた子ども達の思いを組んで、室内で実施しました。「いっぱい食べるぞ！」と意気込んで、箸をすすめていました。夏も終盤、家庭でもしたことがあるという声も聞こえてきました。始めはつかめない子もいましたが、徐々にコツを掴んで食べることができました。のど越しが良いこともあり、驚くほど箸が進みます。時々流れる星形模様の蒲鉾、細切りのきゅうり、ぶどうも楽しみの一つ、夢中で麺を追いかけ、賑やかな昼食となりました。

Menu

流しそうめん

そうめん、巨峰、細切りきゅうり
かまぼこ（星型模様）

おかず

しゅうまい
ほうれん草と人参の胡麻あえ

