

流しそうめん

夏はやっぱり流しそうめん！ 名栗の冷たく美味しい水で、涼しげな気分とともにそうめんを味わいましょう。子ども達にも大人気です。ゆで麺での提供となります。別注でかき揚げもつけられます。



対象	3歳以上	実施時期	5～10月
持ち物	食器・洗剤・スポンジ・ふきん		

ねらい

- ・流しそうめんを通して、参加者同志の交流を図る。
- ・みんなで協力して楽しいことを作り上げる楽しさを知る。
- ・他のメンバーとの協力および役割分担を実践する。

実施の流れ

打ち合わせ・説明

- ◆開始 15 分前に、本所職員と団体代表者の打ち合わせを行います。
- ◆説明は本所職員が行います。

以降は、各団体が中心となり進行してください

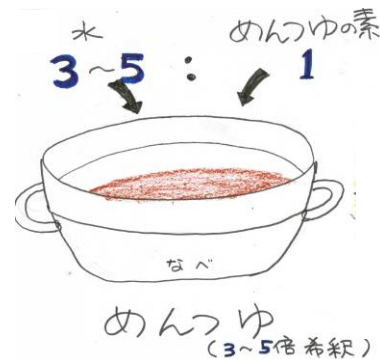
準備

- ① 材料を受け取り、用具を借ります。かまどや使用テーブル・場所を確認し、荷物を置きます。
- ② 使用テーブルを台ふきんで拭きます。
- ③ 手・使用する用具を全て洗います。
- ④ 炊事用具は塩素消毒してあるので、全て軽く水洗いします。

実施

<つゆ>

- ① つゆはお好みで 3～5 倍に希釈しておきます。



<会場設置> 食事広場、第2ファイヤ場・せせらぎ広場など

- ② 竹、台、ビニルホースを会場に設置します（次ページ参照）。排水は直接川に流れないように排水溝を作り、地中にしみ込ませます。
- ③ 竹が固定されているか確認します。出口にはビールケースの上にザルを置きます。
- ④ 水を流し、竹をたわしで洗います。

食べる

流す人と食べる人が交代できるように配慮しましょう。

片付け

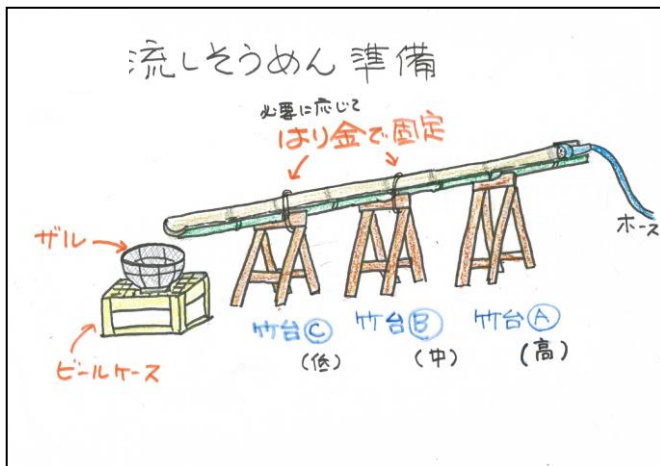
- ① 竹はそうめんのこびりつきがないようによくたわしで洗います。
- ② ホースは水を抜きます。
- ③ ゴミは分別し（生ゴミ、燃えるゴミ）、所定の場所に捨てます。（ペットボトル・缶・ピンは本館脇へ）
- ④ 炊事用具をきれいにして、担当職員のチェックを受け、キャンプセンターに返却します。
- ⑤ 洗い場と、流しの網の生ゴミや汚れを落とします。
- ⑥ 職員による点検を受けます。

まとめ

- ・ふりかえり

留意点

- ① 野外での調理になりますので、食中毒に注意しましょう。手が汚れたら洗いましょう。
- ② 後片付けを、しっかりしましょう。使用した用具や場所はきれいにもとに戻しましょう。



【準備】

- ・竹をたわしで洗う

【片づけ】

- ・竹、脚などについた麺を落とす
- ・地面に落ちた麺を片づける
- ・竹・脚はキャンプセンター前に立てて乾かす

【ポイント】

- ・上からだけでなく、途中からめんを流してもよい
- ・ボウルに水をはってめんをほぐしてから流すとよい