

# 流しそうめん

簡単、おいしい、流しそうめん！ 名栗の冷たくおいしい水で、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	実施時期	定員	所要時間
3歳以上	5～10月	10～60人	1時間半～2時間
利用者持ち物	プラザ貸し出し備品		食堂提供
洗剤・スポンジ・ふきん・各自マイ箸(小さい子はフォークでも可) ※取り箸として割り箸を提供するので、割り箸以外がおすすめです。	ビニルホース・竹・バット・ザル 2・なべ・さいばし・ボウル 2・トング2 ビールケース・台2～4・ホースリール・針金・ペンチ・麺つゆ用なべ・お玉・ポスカ		そうめん・薬味ネギ・麺つゆ・発砲スチロール器・紙コップ・割り箸・ごみ袋

## 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、当所職員と団体代表者の打ち合わせを行います。  
(当日、お渡しする「野外炊事カード」をご記入の上、打ち合わせを行います。)
- ◆その後、全体への説明は当所職員が行います。

## 以降は、団体で進行してください

### 準備

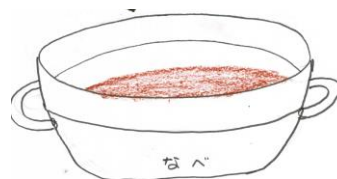
- ① 食材と用具を受け取り、場所を確認します。
- ② 使用テーブルを台ふきんで拭きます。
- ③ 炊事用具は塩素消毒してあるので、全て軽く水洗いします。

### 実施

#### <つゆ>

- ① つゆはお好みで 3～5 倍に希釈しておきます。

水 めんつゆ  
2～3 : 1



めんつゆ (2～3倍希釈)

## <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(下記留意点参照)。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。

○コロナ対策として、以下のようにして食べます。

- ・取る箸と食べる箸を分けます。取る箸は取りやすいように提供した割り箸を使います。食べる箸は持参したマイ箸を使います
- ・取る器と食べる器を分けます。発砲スチロールの器と紙コップで分けます。どちらをどちらの器にするかは団場で決めます。ただし、団体として統一します。それぞれに名前を書きます。
- ・提供した割り箸を使って、そうめんを取り、取る器に入れます。
- ・食べるところに行き、そこで食べる器にめんつゆを入れ、マイ箸で自分が取ってきたそうめんをすくい、めんつゆにつけて食べます。
- ・また、取る箸と取る器を持って、そうめんを取りに行きます。あとはその繰り返しです。

※当所職員は、団体指導者の方と共に安全管理やアドバイスをさせていただきますが、活動が落ち着いたタイミングで、お声がけさせていただいた上で、キャンプセンター事務室へ戻ります。何か不明点などあれば、事務室へお声がけください。

## 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 地面に落ちたそうめんをしっかりと拾います。野生動物を呼びよせてしまいます。
- ③ ホースは水を抜きます。
- ④ 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)
- ⑤ 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。
- ⑥ 洗い場と、水道の網の生ゴミや汚れを落とします。
- ⑦ 職員による点検を受けます。

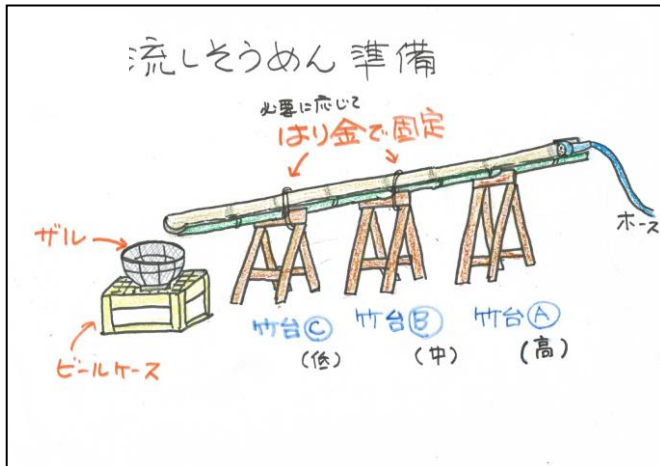
※片付けを始めるタイミングで、使用した調理器具・使用した場所の確認を職員が行いますので、キャンプセンターまたは事務室へお声がけください。

## まとめ

- ・ふりかえり

## 留意点

- ① 野外での調理になるため、食中毒に注意しましょう。手洗いをしっかり行いましょう。
- 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

## SDGs の取組

- ・水は限りある資源です。大切に使いましょう。
- ・食品ロスを減らしましょう。食べきれぬ量だけよそりましょう。そして残さず食べましょう。
- ・下水処理に負荷をかけないために、洗剤を使い過ぎないようにしましょう。

