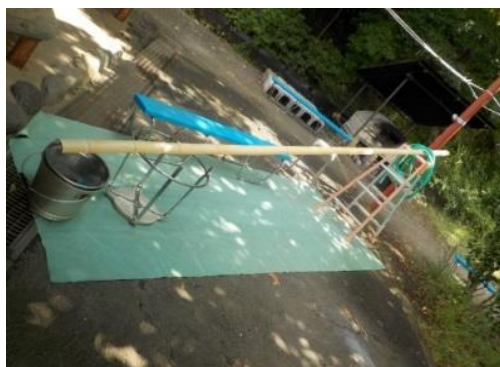


流しそうめん



流しそうめん台は4か所設置できます。

1台につき、6ー8人で楽しめます。

準備

お湯は食堂で作ることができます。

炊事場ではかまどに火をつけて班寸胴で沸かすか、カセットコンロを使います。ただしカセットコンロは沸くまで時間がかかります。

例)



1ー1.5分で茹で上がります。



お湯をザルにあけます。



水洗いをしながら、冷やしましょう。



そうめんを流すときは、ボウルにザルを重ねて、そうめんを水に浸しながら流すと麺が固まらないので良いでしょう。

注意点



そうめんの流し方は、食中毒防止のため、さいばしを使うかビニール手袋を使用します。



当センターではそうめん台を脚立で支えています。



ホースをひもで結んでいます。



取れなかったそうめんはザルで受けて再使用します。



箸は先が細いとそうめんが取りづらいので、先の太い割りばしが良いでしょう。小さい子はフォークを使うと良いでしょう。

有料貸出物



カセットコンロ(400円)
及びガス(180円)別売り

そうめん台(1000円)
(そうめん台一式、竹、バケツ、ザル、ホース、立脚、シート)

無料貸出物



1台につき
ボウル1 ザル1 包丁2本
まな板2枚 トレイ1枚



半寸胴鍋

持ち物

ふきん	軍手
食材	箸
スポンジ	たわし



食器(平皿 おわん大・中 コップ)