



8月号

2023年7月26日発行

いずみこども園

猛暑が続いています。そんな暑さの中でも、子どもたちは毎日プールあそびや夏野菜の収穫など、夏ならではの体験を思いっきり楽しんでいます。

夏は楽しいイベントも多く、子どもは自分の体力以上に体を動かしてしまいがちです。元気いっぱいの子供も達は疲れ知らずに見えますが、生活リズムの乱れから夏風邪をひいたりします。十分な睡眠と栄養を心掛け、健康に過ごせるようにしましょう。

2023/8/1

8月の行事予定

日	月	火	水	木	金	土
		1 身体計測 サッカー	2	3 お誕生日会 	4 体教スポ教	5
6	7	8	9	10 きく体教	11 山の日	12
13	14 夏季休園日	15 夏季休園日	16 夏季休園日	17	18 体教スポ教	19
20	21	22 サッカー	23	24 きく体教	25 体教スポ教	26 お泊り保育説明会
27	28 	29 サッカー	30	31		



お知らせとお願い

- ◇ 手足口病、とびひ、流行性結膜炎、ヘルパンギーナ等は、伝染力が強いのであつという間に広がってしまいます。疑わしいときは、早めの受診をお願いします。こども園は、幼い子たちの集団の場ですのでご協力をお願いします。
- ◇ 8月10日に8月分の保育料・諸費の口座振替をさせていただきます。前日までに入金をお願いいたします。(保育料・給食費の未定の方は、諸費のみの請求となります。確定後に改めて清算いたします。)



8月の主な行事予定

夏季休園日 14日(月) 15日(火) 16日(水)

宿泊保育説明会 26日(土) 午前10時から行います。11時ごろに終了予定です。
(ふじ組) なお、説明会終了後にふじ組保護者会を行います。

9月の行事予告

ふじ組宿泊保育 9月6日(水) 7日は、お昼前に帰園しますので、お迎えをお願いします。
～7日(木) ず。

運動参観日 9月27日(水) 昨年同様、0・1歳児の2クラスの日頃の運動遊びを参観していただきます。なお、ゆり組は、10月の幼児運動会に参加いたします。



避難訓練 毎月1回、月末頃に、火災・地震・不審者侵入などを想定して、訓練を行います。

体操教室 今月の体操教室・スポーツ教室は、白菊こども園で行います。

8月のお誕生日おめでとうございます。



赤ちゃん	うめ	ゆり
<ul style="list-style-type: none"> ・ ・ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ・ ・ ・
<ul style="list-style-type: none"> ・ ・ ・ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ・ ・ ・ ・ ・ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 

今月のねらい

- ・汗をかいたら拭く、着替える、水分補給をするなどして、夏を快適に過ごしましょう。
- ・夏の自然と触れ合う中で、土や水の感触を十分に味わい、楽しみましょう。



8月給食献立

日付	曜日	1・2歳 午前おやつ	献立名	材料	おやつ	
1	29	火	みかん	御飯	米	すいか
			みかん缶	チキンとトマトのチーズ焼き	鶏もも肉、たまねぎ、なす、ズッキーニ、ホールトマト缶詰、にんじん、マッシュルーム缶、ケチャップ、コンソメ、とろろ粉、オリーブ油	バウムクーヘン
			牛乳	豆乳コンソースープ	豆乳、クリームコーン缶、たまねぎ、ほうれんそう、粒コーン、コンソメ、塩、片栗粉	厚切りバウム
						牛乳
2	30	水	パン	御飯	米	鮭と昆布のおにぎり
			スティックパン	チンジャオロース	牛肉、たまねぎ、にんじん、たけのこ(ゆで)、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、鶏がらスープ、オイスターソース、砂糖、片栗粉、ごま油	米、鮭フレーク、ごま、塩こんぶ
				春雨スープ	はるさめ、にんじん、粒コーン、ねぎ、鶏がらスープ	お茶
3	31	木	せんべい	御飯	米	きな粉豆
			小魚家族	タンドリーチキン	鶏もも肉、ヨーグルト(無糖)、ケチャップ、カレー粉、油、しょうゆ(こいくち)、塩、おろしにんにく	大豆(ゆで)、砂糖、きな粉、砂糖
			牛乳	ひじきポテト	じゃがいも、にんじん、きゅうり、ひじき、ねりごま、すりごま、砂糖、しょうゆ(うすくち)、りんご酢	クラッカー
				キャベツの味噌汁	キャベツ、油揚げ、こまつな、混合削り節、淡色みそ	黒ごまクラッカー
					牛乳	
4	18	金	ビスケット	じゃこわかめごはん	米、しらす干し、わかめふりかけ	ヨーグルト
			アンパンマンひとくちビスケット	肉豆腐	牛肉、鶏がら湯、たまねぎ、にんじん、はなひ、グリーンピース(冷凍)、混合削り節、ごま油、しょうゆ(うすくち)、しょうゆ(こいくち)、みりん、塩、水	ヨーグルト(牧場の朝)
						パイ
						源氏パイ
					牛乳	
5	19	土	せんべい	御飯	米	ビスケット
			お子様せんべい	焼肉風炒め	牛肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、砂糖、しょうゆ(うすくち)、おろしにんにく、オイスターソース、油	ビスコ
				豆腐のスープ	絹ごし豆腐、葉ねぎ、鶏がらスープ	クラッカー
						チーズクラッカー
7	月		ウエハース	ビーフカレーライス	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、グリーンピース(冷凍)、パルメザン(甘口)、牛乳、油、水	ゆでとうもろこし
			マンナウエファー	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	せんべい
						白い風船
						(幼児)ジョ ア(ブレーン) (乳児)牛乳
8	火		せんべい	御飯	米	オレンジシリアル
			野菜家族	鯖の煮付け	さば、砂糖、しょうゆ(こいくち)、みりん、酒、しょうが	生クリーム、シスコーン(ブレーン)、マーメイド、砂糖
			牛乳	キャベツとさつま揚げのごま和え	キャベツ、平天、にんじん、砂糖、しょうゆ(うすくち)、すりごま	牛乳
				オクラのすまし汁	オクラ、そうめん、にんじん、混合削り節、しょうゆ(うすくち)	
9	水		バナナ	御飯	米	豆乳きなこ寒天
				麻婆豆腐	鶏肉、絹ごし豆腐、たまねぎ、ごぼう、にんじん、グリーンピース(冷凍)、淡色みそ(淡色みそ)、鶏がらスープ、しょうゆ(うすくち)、砂糖、片栗粉、ごま油、水	豆乳、かんでん、水、砂糖、きな粉、砂糖
				冬瓜のスープ	とうがん、生わかめ、粒コーン、鶏がらスープ	牛乳
10	木		せんべい	とうもろこし飯	米、とうもろこし、塩	人参のスクーン
			小魚家族	高野豆腐と牛肉の煮物	牛肉、高野豆腐、たまねぎ、ごぼう、にんじん、グリーンピース(冷凍)、混合削り節、ごま油、しょうゆ(うすくち)、しょうゆ(こいくち)、みりん、塩、水	にんじん、ホットケーキミックス、ヨーグルト(無糖)、油
			牛乳	茄子の味噌汁	なす、油揚げ、ねぎ、混合削り節、淡色みそ	牛乳

※天候や仕入れの都合により食材や献立の変更があります。

※給食室前に給食を展示しています。また給食のレシピも配布しているので、ご家庭でご活用下さい。

※夏場はお弁当の衛生管理が難しい為、夏季保育中(7・8月)の第2・4週のお弁当はいりません。園より給食を提供します。

日付	曜日	1・2歳 午前おやつ	献立名	材料	おやつ	
12	26	土	せんべい	じゃこゆかりご飯	米、しらす干し、ゆかりふりかけ	ドーナツ
			お子様せんべい	豚肉と白菜の中巻煮	豚肉、はくさい、たまねぎ、ピーマン、にんじん、片栗粉、鶏がらスープ、しょうゆ(うすくち)、水、油	ジャージー牛乳ドーナツ
						せんべい アンパンマンのソフトせんべい
17	木	ウエハース	御飯	米	揚げじゃが	
		マナウエファー	鯖のごま焼き	さわか、しょうゆ(こいくち)、みりん、ごま、片栗粉	じゃがいも、塩、あおのり、油	
			切干大根の酢の物	切り干しだいこん、ツナ、きゅうり、にんじん、ごま、酢、砂糖、しょうゆ(うすくち)	ビスケット	
			豆腐のすまし汁	絹ごし豆腐、生わかめ、ねぎ、混合削り節、しょうゆ(うすくち)	うす焼きビスケット	
				牛乳		
21	月	ウエハース	御飯	米	ゆでとうもろこし	
		マナウエファー	コロケ(トマトソースかけ)	牛肉コロケ(冷凍)、油、たまねぎ、ツナ、ミックスベジタブル(冷凍)、ホールトマト缶詰、ケチャップ、砂糖、コンソメ	せんべい	
			豆腐のスープ	絹ごし豆腐、キャベツ、にんじん、パセリ粉、コンソメ、塩	白い風船	
				牛乳		
22	火	せんべい	御飯	米	オレンジシリアル	
		野菜家族	鮭の南蛮漬け	さけ、たまねぎ、にんじん、酢、砂糖、しょうゆ(こいくち)、ごま油	生クリーム、シスコーン(プレーン)、マーメイド、砂糖	
			オクラのすまし汁	オクラ、そうめん、にんじん、混合削り節、しょうゆ(うすくち)	牛乳	
23	水	バナナ	和風カレーペースト	スパゲティー、ツナ、たまねぎ、キャベツ、にんじん、コンソメ、しょうゆ(うすくち)、カレー粉、片栗粉、オリーブ油、水	豆乳きなご寒天	
			ポテトスープ	じゃがいも、粒コン、パセリ粉、コンソメ、塩	豆乳、かんてん、水、砂糖、きな粉、砂糖	
					牛乳	
24	木	せんべい	とうもろこしご飯	米、とうもろこし、塩	人参のスクーン	
		小魚家族	高野豆腐と牛肉の煮物	牛肉、高野豆腐、たまねぎ、ごぼう、にんじん、グリンピース(冷凍)、混合削り節、ごらめ糖、しょうゆ(こいくち)、しょうゆ(うすくち)、みりん、塩、水	にんじん、ホットケーキミックス、ヨーグルト(無糖)、油	
		牛乳	茄子の味噌汁	なす、油揚げ、ねぎ、混合削り節、淡色みそ	牛乳	
25	金	ビスケット	ワンタンラーメン	ゆで中華めん、豚肉、ワンタンの皮、たまねぎ、にんじん、ねぎ、鶏がらスープ、塩、水、ごま油	パン	
		アンパンマンひとちビスケット	南瓜の白和え	かぼちゃ、絹ごし豆腐、糸こんにゃく、いんげん、ねりごま、すりごま、砂糖、しょうゆ(うすくち)	黒糖テールロール	
					チーズ 棒チーズ	
				牛乳		
28	月	ウエハース	御飯	米	揚げじゃが	
		マナウエファー	鯖のごま焼き	さわか、しょうゆ(こいくち)、みりん、ごま、片栗粉	じゃがいも、塩、あおのり、油	
			切干大根の酢の物	切り干しだいこん、ツナ、きゅうり、にんじん、ごま、酢、砂糖、しょうゆ(うすくち)	ビスケット	
			豆腐のすまし汁	絹ごし豆腐、生わかめ、ねぎ、混合削り節、しょうゆ(うすくち)	うす焼きビスケット	
				(幼児)ジョア(プレーン)(乳児)牛乳		

五感で味わいましょう



五感を刺激することは、脳に伝わる情報量を増やして脳の発達を促します。子どもたちが生活の中で五感をフルに使うのが、「食」の体験です。園では、この夏は、子どもたちにとうもろこしの皮むきや、すいかの解体ショーなどで、季節の食材に触れながら、五感を刺激する体験をしています。

大人の2倍も敏感だといわれる子どもの味覚を正しく育てるためにも、素材のおいしさが感じられるような薄味の味つけを心がけ、五感で味わう習慣をつけましょう。

五感を育む体験を

- 視覚…食事は彩りよく、赤・黄・緑・白などを意識しましょう。食事は見た目食欲が増すこともあります。
- 聴覚…食材を煮たり、焼いたり、切る音を一緒に楽しんで。音を聴くと食事の時間を待つ喜びが生まれます。

- 触覚…食材に触らせて、どんな感触なのかを言葉にしてみよう。食材への興味が増します。
- 嗅覚…食材の匂いをかぐなど、おいしい匂いをかぐと唾液が分泌され、食欲が増します。
- 味覚…色々な食べ物の味を体験できるといいですね。甘味・塩味・酸味・苦味・旨味などの違いを知ることによって、味覚が敏感になります。