



9月号

2023年8月28日発行

いずみこども園

日中は日差しが厳しいですが、朝晩はしのぎやすくなってきました。夏から秋へと季節がバトンタッチしたようです。しかしながら、9月は、まだ夏の疲れも出やすい時期です。また、熱中症や食中毒の起こりやすい時期でもあります。特に0才から2才児の未満児は生活リズムが乱れると夏の疲れと重なり、すぐに発熱したり、体調をこわしたりして回復に時間がかかることもありますので、十分に気をつけましょう。

2023/9/1

## 9月の行事予定

日	月	火	水	木	金	土
					1 体教スポ教	2
3	4	5 サッカー	6 ふじ宿泊保育	7 ふじ宿泊保育	8 体教スポ教	9
10	11 弁当 身体計測	12 サッカー	13 お誕生日会 	14 きく体教	15 体教スポ教	16
17	18 敬老の日	19 サッカー	20 運動参観予行 (0・1歳児)	21	22 体教スポ教	23 秋分の日
24	25 弁当 ふじお茶会	26 サッカー	27 運動参観日 (0・1歳児)	28 きく体教	29 体教スポ教	30



### お知らせとお願い

- ◇ まだ暑さが続きそうですので、お昼寝用上掛けは、しばらくバスタオルにしてください。ふじ組は、8月末でお昼寝を終了しますので、8月31日にバスタオルを持ち帰ってください。
- ◇ 水遊びは8月末で終了しますが、暑い日はシャワーで汗を流しますのでしばらくはプールかばんにタオルのみ入れて持ってきてください。
- ◇ ふじ・さくら・きく組のはだし保育、水筒及び着替えの持参は9月末まで続けます。上靴は10月より使用しますのでご用意ください。園でも販売致します。



# 9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	金	ビスケット	カレー風五目うどん	豚肉、うどん、油揚げ、たまねぎ、こまつな、にんじん、混合削り節、しょうゆ(うすくち)、みりん、水、油、カレー粉、片栗粉	リンゴゼリー
		アンパンマンひとくちビスケット	切干大根のサラダ	切り干しだいこん、かにかまぼこ、ひじき、きゅうり、にんじん、ごま、酢、砂糖、しょうゆ(うすくち)	せんべい アンパンマンのソフトせんべい
					牛乳
2	土	せんべい	大豆ごはん	米、大豆(ゆで)、かつお節、しょうゆ(こいくち)、塩	パイ 源氏パイ
		野菜家族	肉豆腐	豚肉、焼き豆腐、たまねぎ、にんじん、ほういち、グリーンピース(冷凍)、混合削り節、ざらめ糖、しょうゆ(うすくち)、しょうゆ(こいくち)、みりん、油、水	クラッカー チーズクラッカー
4	月	ビスケット	御飯	米	なし
		マンナビスケット	白身魚フライ	白身魚フライ、ソース、油	
			マカロニサラダ	マカロニ、にんじん、きゅうり、粒コーン、ツナ、ねりごま、砂糖、しょうゆ(うすくち)、りんご酢	クラッカー 野菜クラッカー
		コンソメスープ	たまねぎ、にんじん、粒コーン、パセリ粉、コンソメ、塩、油	牛乳	
5	火	みかん	御飯	米	シュガートースト
		みかん缶	鯖の塩焼き	さば	食パン、バター、グラニュー糖
		牛乳	小松菜と揚げのごま味噌煮	こまつな、にんじん、油揚げ、水、淡色みそ、混合削り節、みりん、すりごま、片栗粉	牛乳
		素麺のすまし汁	そうめん、にんじん、葉ねぎ、混合削り節、しょうゆ(うすくち)		
6	水	パン	御飯	米	わかめおにぎり 米、わかめふりかけ
		スティックパン	豚肉と高野豆腐の旨煮	豚肉、高野豆腐、たまねぎ、にんじん、ピーマン、混合削り節、ざらめ糖、しょうゆ(うすくち)、しょうゆ(こいくち)、みりん、油、水	お茶
			じゃがいもと油揚げの味噌汁	じゃがいも、油揚げ、にんじん、淡色みそ	
7	木	ウエハース	ツナとひじきの炊き込みご飯	米、ツナ、にんじん、ひじき、油揚げ、鶏がらスープ、塩	マカロニきな粉 マカロニ、きな粉、砂糖
		マンナウエファー	豚肉と南瓜の煮物	豚肉、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、豆腐、グリーンピース(冷凍)、混合削り節、ざらめ糖、しょうゆ(うすくち)、しょうゆ(こいくち)、みりん、油、水	牛乳
		牛乳			
8	金	せんべい	ミートスパゲティ	ミートソース、豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、マッシュルーム缶、ホールトマト缶、ケチャップ、砂糖、コンソメ、オリーブ油	ヨーグルト ヨーグルト(牧場の朝)
		お子様せんべい	豆腐のスープ	絹ごし豆腐、にんじん、粒コーン、コンソメ、塩	せんべい アンパンマンのソフトせんべい
					牛乳
9	土	せんべい	豚肉と野菜の甘辛炒め丼	米、豚肉、たまねぎ、にんじん、なす、ピーマン、赤ピーマン、砂糖、しょうゆ(うすくち)、みりん、油	バームクーヘン 厚切りバウム
		小魚家族	豆腐のスープ	絹ごし豆腐、ねぎ、鶏がらスープ	クラッカー あたり前田のクラッカー

8月の食育として、幼児クラスでは「美味しく食べる方法」のお話をしました。食事をする時、好きなお料理ばかり食べる「ばかり食べる」をしていると、栄養に偏りが見られ完食できないことを伝え、順番にそれぞれのお料理を食べることのメリットを話しました。

- ①色々な味が口の中で混ざりあって美味しく感じる
- ②色々な食べ物の栄養がたくさん体に入って元気になる
- ③最後まで残さず美味しく食べられる



実際にイラストを見ながら、食べる順番を子ども達と話し合うと「ハンバーグばかり食べてたらあかんし、次はブロッコリー食べたら良いで」と教えてくれていました。これから食事をする時には、色々なお料理を順番に食べることを約束してくれた子ども達でした。

日付	曜日	1.2歳午前おやつ	献立名	材料	おやつ	
11	月	ビスケット	お弁当		豆乳きなご寒天	
		アンパンマンひとくちビスケット			豆乳、かんてん、水、砂糖、きな粉、砂糖	
					牛乳	
12	26	火	ウエハース	御飯	米	バナナ
			マンナウエファー	ポークチャップ	豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ケチャップ、中濃ソース、砂糖、油	せんべい
				ポテトスープ	じゃがいも、にんじん、粒コーン、パセリ粉、コンソメ、塩	えびちび
			牛乳			〈幼児〉ジョア(ブレーン) (乳児)牛乳
13	27	水	バナナ	御飯	米	ヨーグルトシリアル
				鮭の照り焼き	さけ、砂糖、みりん、しょうゆ(こいくち)、片栗粉	ヨーグルト(無糖)、シズコーン(シュガー)、砂糖、みかん缶
				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
			※27日は乳児運動会の為、おやつはありません	オクラの味噌汁	オクラ、絹ごし豆腐、にんじん、混合削り節、淡色みそ	
14	木	せんべい	御飯	米	さつま芋とりんごのパウンドケーキ	
		小魚家族	酢鶏	鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、赤ピーマン、たけのこ(ゆで)、ケチャップ、鶏がらスープ、酢、砂糖、ごま油、片栗粉	りんご、さつまいも、小麦粉、ベーキングパウダー、豆乳、砂糖、グラニュー糖、塩、油	
			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	牛乳	
		牛乳				
15	金	パン	焼きうどん	うどん、豚肉、たまねぎ、かまぼこ、にんじん、キャベツ、チンゲンサイ、ソース、しょうゆ(うすくち)、あおのり、かつお節、油	リンゴゼリー	
		スティックパン	わかめスープ	生わかめ、たまねぎ、粒コーン、鶏がらスープ、ごま	せんべい	
					アンパンマンのソフトせんべい	
					牛乳	
19	火	みかん	御飯	米	なし	
		みかん缶	鶏の香り炒め	鶏もも肉、しょうゆ(こいくち)、あおのり、しょうが、酒、油、片栗粉	クラッカー	
			マカロニサラダ	マカロニ、にんじん、きゅうり、粒コーン、ツナ、ねりごま、砂糖、しょうゆ(うすくち)、りんご酢	野菜クラッカー	
		牛乳	茄子の味噌汁	なす、油揚げ、にんじん、混合削り節、淡色みそ	牛乳	
20	水	パン	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)、バーモンドカレー(甘口)、牛乳、油、水	おはぎ	
		スティックパン	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	米、もち米、塩、きな粉、砂糖、つぶしあん	
					お茶	
25	月	ビスケット	お弁当		黒糖パン	
		アンパンマンひとくちビスケット			黒糖テールロール	
					チーズ	
					棒チーズ	
28	木	せんべい	御飯	米	リンゴゼリー	
		小魚家族	酢鶏	鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、赤ピーマン、たけのこ(ゆで)、ケチャップ、鶏がらスープ、酢、砂糖、ごま油、片栗粉	せんべい	
			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	アンパンマンのソフトせんべい	
		牛乳			牛乳	
29	金	パン	カレー風五目うどん	豚肉、うどん、油揚げ、たまねぎ、こまつな、にんじん、混合削り節、しょうゆ(うすくち)、みりん、水、油、カレー粉、片栗粉	お月見バイン蒸しパン	
		スティックパン	切干大根のサラダ	切り干しだいこん、かにかまぼこ、にんじん、ごま、砂糖、しょうゆ(うすくち)、りんご酢	米粉、豆乳、バイン缶、砂糖、ベーキングパウダー、油	
					牛乳	
30	土	せんべい	豚肉と野菜の甘辛炒め丼	米、豚肉、たまねぎ、にんじん、なす、ピーマン、赤ピーマン、砂糖、しょうゆ(うすくち)、みりん、油	パイ	
		野菜家族	豆腐のスープ	絹ごし豆腐、ねぎ、鶏がらスープ	源氏パイ	
					クラッカー	
					チーズクラッカー	

※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。