



# 8がつ えんだよい

令和6年7月26日

小野こども園

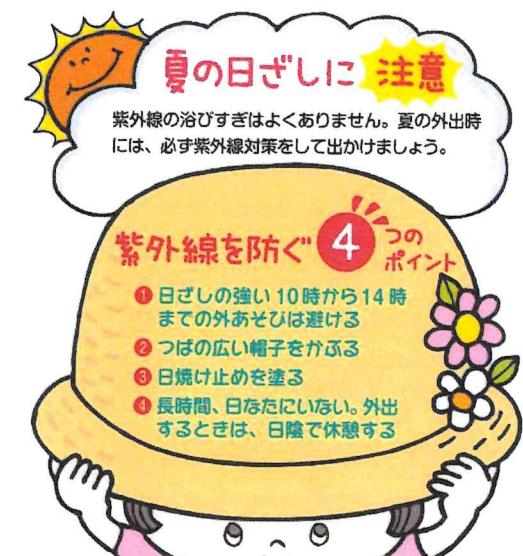
いよいよ本格的な夏がやってきました。プールからは、子どもたちの元気な声が聞こえ、また、いろいろな水遊びに夢中になって遊ぶ楽しそうな声も響いています。夏本番を迎え、園でも水分補給をこまめに行い温度管理に気を付けるなど、子どもたちの様子に十分注意を払いながら過ごしたいと思います。疲れの出やすい時期なので、夜は早く寝てしっかり休息を取り、疲れを次の日に残さないよう気をつけて、夏を元気に過ごしましょう。

## 8月 保育のねらい

- ★風通し良く清潔な環境を保ち、暑い夏を快適に過ごす。
- ★夏のあそびを十分に楽しむ。
- ★健康に気をつけ、規則正しい生活をする。



- |                   |
|-------------------|
| 1日（木）4才児 お祭りごっこ参観 |
| 2日（金）5才児 お祭りごっこ参観 |
| 20日（火）身体計測        |
| 22日（木）5才児すてっぷ教室   |
| 26日（月）避難訓練        |
| 28日（水）誕生会         |
| 29日（木）プールじまい      |



☆ 幼稚園部は、5日（月）～16日（金）まで、夏休み期間です。

☆ 保育園部は、13日（火）～17日（土）まで、夏の希望保育期間です。

☆ 各年齢でお祭りごっこを楽しんだ後、景品を持って帰ります。  
景品は保護者会より援助していただいている。

☆ 毎年この時期になると「とびひ」「手足口病」などの病気が流行します。  
発疹等異常が見られたら、すぐに病院に行き治療を受けて下さい。

☆ 5才児の皆さん、夏野菜はたくさん収穫できましたか？  
植木鉢は、11月頃花を植える時に使いますので、土が入ったままの状態でご家庭にて保管しておいてください。支柱は使いません。



- ・19日（木）5才児すてっぷ教室
- ・27日（金）誕生会





暑さが本番になり、園でも子どもたちの食欲が落ちてきています。ご家庭ではいかがでしょうか？夏バテしないために、冷たい物のとり過ぎや、食べやすい物ばかりの食事にならないよう気をつけましょう。

### おすすめ！ 食欲がないときの メニュー

暑さで食欲が落ちてしまうことがあると思いますが、無理に食べさせようとせず、少量でも栄養がバランスよくとれるメニューを考えてみましょう。一口でいろいろな食材が摂取できる物、さらっと食べられる冷たい汁物などがあすすめです。

具だくさんのそうめん・おじや  
野菜たっぷりスープ・みそ汁

### おしらせ

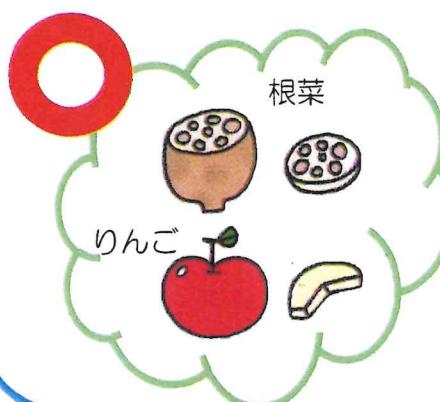
8月の手作りおやつに、夏らしくてカワイイおやつが登場します。3歳児以上に使用する食材にココナツオイルが含まれます。ナツアレルギーのお子様には、代替えを用意しておりますので、ご安心ください。  
どんなおやつが登場するのか楽しみにしていてくださいね。



### 食べ物と噛む力のおはなし

離乳期から幼児期は、「舌でつぶす」→「歯茎でつぶす」→「前歯でかじる」→「奥歯でつぶす」と、段階を踏んで噛む動きを獲得します。食材を小さくしすぎたり、やわらかくしすぎたりすると、噛む練習が出来ず、丸のみの癖がつくこともあります。子どもの歯や咀嚼の状態を確認し、発達に応じた適正な大きさ・固さにしましょう。

「固い物」ではなく「噛む必要のある物」を



### ＜＜8月＞＞ \*給食献立予定表\*

| 曜  | 給食献立名           | 材料             |                             |                    |                   |
|----|-----------------|----------------|-----------------------------|--------------------|-------------------|
|    |                 | 血や肉になるもの       | 体の調子を整えるもの                  | エネルギーのもと           | その他               |
| 1  | コーンカレー ゆで卵      | 鶏肉             | 人参 玉葱 コーン 福神漬け              | じゃが芋               | カレールウ 塩           |
| 木  | 福神漬け 果物         | 卵 魚肉ソーセージ      | ブロッコリー オレンジ                 |                    | コショウ ソース          |
| 2  | 鰯のトマかば焼き        | アジ             | 人参 マヨネーズ                    | 砂糖 片栗粉 油           | 醤油 みりん            |
| 金  | ほうれん草とツナのサラダ    | ツナ ひじき         | ほうれん草 コーン                   | マヨネーズ              | コショウ              |
| 3  | 冷かけごはん          | 鶏胸肉            | 人参 しめじ 青葱                   | 砂糖 油               | 和風だし              |
| 土  | かき揚げ 果物         | 竹輪             | 玉葱 パイン缶                     | さつま芋 天ぷら粉          | 醤油 みりん            |
| 5  | ひじきメンチカツ        | 鶏ミンチ ひじき 豆腐    | 人参 玉葱 ブロッコリー                | 油 小麦粉 パン粉          | 塩 コショウ            |
| 月  | スパゲティサラダ 果物     | ハム             | 胡瓜 キャベツ スイカ                 | 春雨 マヨネーズ           | ソース               |
| 6  | 豚肉と厚揚げの味噌炒め     | 豚肉 絹厚揚げ 竹輪 味噌  | 人参 玉葱 いんげん しめじ              | 砂糖 板こんにゃく          | 和風だし 醤油           |
| 火  | ツナと胡瓜の酢の物       | ツナ 生わかめ        | 胡瓜 コーン エリンギ                 | 胡麻                 | 塩 酢               |
| 7  | たれフライ           | ブリ             | 人参 キャベツ 胡瓜 コーン              | 小麦粉 パン粉 天ぷら粉 砂糖    | コショウ 塩            |
| 水  | ポテトサラダ 果物       | ハム             | ブロッコリー オレンジ                 | じゃが芋 マヨネーズ 油       | 醤油 みりん            |
| 8  | 玉子焼き            | 鶏ミンチ 卵 豆腐      | 人参 玉葱 青葱 ブロッコリー             | じゃが芋               | 和風だし みりん          |
| 木  | 竹輪とわかめの和え物      | 竹輪 生わかめ        | 胡瓜 バナナ                      | 胡麻 砂糖              | 醤油 酢 鶏ガラ          |
| 9  | 高野豆腐の卵とじ        | 鶏ミンチ 竹輪 卵 高野   | 人参 玉葱 青葱                    | じゃが芋 砂糖            | 和風だし 醤油           |
| 金  | ひじきの酢の物 チーズ     | ハム 生ひじき チーズ    | 胡瓜 コーン                      | 胡麻 砂糖              | 塩 酢 醤油            |
| 10 | そば飯 ゆで卵         | 豚ミンチ 粉かつお 竹輪 卵 | 人参 キャベツ                     | そば玉                | ソース 塩 コショウ        |
| 土  | 味噌汁 果物          | 油揚げ 豆腐 生わかめ 味噌 | 玉葱 青葱 パイン缶                  |                    | 和風だし 醤油           |
| 13 | 和風カレースープ        | ウインナー          | 人参 玉葱 しめじ キャベツ              | じゃが芋               | 和風だし 塩            |
| 火  | 豆腐ナゲット 果物       | 鶏ミンチ 豆腐        | カットトマト ズッキーニ オレンジ           | パン粉 マヨネーズ          | 醤油 コンソメ           |
| 14 | 夏野菜と鶏団子のトマト煮    | 鶏ミンチ 豆腐        | 人参 玉葱 しめじ カットトマト            | 砂糖 パン粉             | 和風だし コショウ         |
| 水  | 大根とわかめのサラダ      | ハム 生わかめ        | 大根 キャベツ ズッキーニ               | 胡麻油                | 酢 塩               |
| 15 | オムレツ            | ウインナー 卵 豆腐     | 人参 玉葱 ブロッコリー                | 砂糖 油               | ケチャップ コンソメ        |
| 木  | じゃが芋の金平 果物      | いんげん           | バナナ                         | 胡麻 砂糖              | 醤油                |
| 16 | 炒り豆腐            | 鶏ミンチ 竹輪 豆腐     | 人参 玉葱 削牛蒡 青葱                | 板こんにゃく 砂糖          | 和風だし              |
| 金  | 胡麻マヨサラダ         | ハム             | 人参 胡瓜 キャベツ                  | じゃが芋 マヨネーズ 胡麻      | 塩 コショウ            |
| 17 | おにぎり            | サケ 焼海苔         | 人参 牛蒡 バナナ                   | 米                  |                   |
| 土  | 魚肉ソーセージ 果物      | 魚肉ソーセージ        |                             |                    |                   |
| 19 | ハンバーグ           | 鶏ミンチ 豆腐        | 人参 玉葱 トマトピューレ               | パン粉 砂糖             | ケチャップ ソース         |
| 月  | じゃが芋とブロッコリーのサラダ | ハム             | コーン ブロッコリー オレンジ             | じゃが芋 マヨネーズ         | 塩 コショウ 醤油         |
| 20 | 卵入りひじきの炒り煮      | 豚肉 生ひじき 大豆 竹輪  | 人参 蓮根 いんげん                  | 板こんにゃく 砂糖          | 和風だし みりん          |
| 火  | ポパイサラダ チーズ      | ウインナー 油揚げ 卵    | ほうれん草 コーン                   | マヨネーズ              | 醤油                |
| 21 | 鶏肉の唐揚げ          | 鶏肉             | 人参 玉葱 土生姜 ブロッコリー            | 片栗粉 天ぷら粉           | 塩 コショウ 醤油         |
| 水  | イタリアンスパゲティ      | ハム             | しめじ カットトマト オレンジ             | スパゲティ 油            | コンソメ ケチャップ        |
| 22 | マーク豆腐 ゆで卵       | 豚ミンチ 豆腐 卵      | 人参 玉葱 エリンギ 青葱               | 片栗粉 胡麻油            | 中華だし 醤油           |
| 木  | 春雨の酢の物 果物       | ハム 生わかめ        | 胡瓜 土生姜 バナナ                  | 砂糖 胡麻 春雨           | 酢 塩 コショウ          |
| 23 | さつま揚げ 黒豆煮       | すり身 黒豆煮        | 人参 玉葱 枝豆 ブロッコリー             | 油 パン粉              |                   |
| 金  | もずくのシャキシャキサラダ   | かにカマ 生もずく      | 胡瓜 コーン キャベツ                 | 胡麻油 砂糖             | 塩 酢 醤油            |
| 24 | 冷かけうどん ゆで卵      | 油揚げ 生わかめ 卵     | 人参 胡瓜                       | うどん 砂糖             | 塩 和風だし            |
| 土  | 天ぷら 果物          | 鶏むね肉 竹輪        | パイン缶                        | 天ぷら粉 油             | 醤油 みりん            |
| 26 | ポークピンズ          | 豚肉 大豆          | 人参 玉葱 茄子 カットトマト             | じゃが芋               | ケチャップ コンソメ 塩      |
| 月  | ツナもやし和え         | ツナ ふりかけ        | 胡瓜 もやし コーン ズッキーニ            | 砂糖                 | 酢 醤油 胡麻油          |
| 27 | 煮魚              | サバ 生わかめ        | 人参 玉葱 青葱 ブロッコリー             | 砂糖                 | 醤油 みりん            |
| 火  | 豆腐汁 果物          | 豆腐 油揚げ 味噌      | えのき バナナ                     |                    | 和風だし              |
| 28 | ハヤシライス          | 豚肉             | 人参 玉葱 しめじ カットトマト            | じゃが芋               | ハヤシライスルウ          |
| 水  | マセドアンサラダ        | ヨーグルト          | コーン 胡瓜 キャベツ 南瓜 ブロッコリー       | マヨネーズ 砂糖           | 塩 コショウ            |
| 29 | のり弁ランチ ふりかけ     | メルルーサ 花かつお     | 人参 削牛蒡 蓮根                   | 小麦粉 パン粉 天ぷら粉       | 塩 コショウ            |
| 木  | タルタルソース 果物      | 竹輪 海苔 卵        | ブロッコリー 胡瓜 オレンジ              | 油 砂糖 胡麻 マヨネーズ      | 醤油 和風だし           |
| 30 | 八宝菜 ゆで卵         | 豚肉 かまぼこ 卵      | 人参 玉葱 青梗菜 エリンギ キャベツ         | 片栗粉 油 じゃが芋         | 中華だし コショウ 塩       |
| 金  | フライドポテト 海苔佃煮    |                |                             |                    |                   |
| 31 | ミートスパゲティ ゆで卵    | 鶏ミンチ 卵         | 人参 玉葱 カットトマト ブロッコリー 胡瓜 パイン缶 | スパゲティ 油 じゃが芋 マヨネーズ | コンソメ ケチャップ 塩 コショウ |
|    | 手作りおやつ          |                | わらび餅 小石クッキー                 | アイスになりたかったぱてと      |                   |

※3・4・5歳児は、1日(木)に白米(150g)持参してください。

1日(木)、29日(木)に使用しますので白いご飯はいりません。

※0・1・2歳児の10時のおやつには牛乳、全園児の15時のおやつにはスキムミルクを提供します。  
尚、手作りおやつの日はお茶になります。

※果物は都合により、変更する場合があります。(りんご等)