



令和7年6月25日
小野こども園

日差しがだんだんと強くなり、冷たい水の感触が心地よい季節になりました。子どもたちも園生活の流れがわかり、その年齢なりの姿で安定して過ごせるようになってきました。

もうすぐ子どもたちの大好きなプール遊びが始まります。この夏も子どもたちが楽しく過ごせるような遊びの計画を立て、職員一同で盛り上げていきたいと思います。日々に暑くなりますが、健康管理には十分に気をつけ元気いっぱいに夏を過ごていきましょう。

7月 保育のねらい

★夏の生活が快適に過ごせるように、活動と休息のバランスをとり、

安全な環境づくりをする。

★夏の遊びを存分に楽しみながら、自然に興味や関心をもつ。

★他クラスの友だちと交わって楽しく遊ぶ。



4日（金）5才児 キャンプファイヤー
7日（月）七夕まつり
9日（水）プール開き
10日（木）5才児 すべてっか教室
22日（火）身体計測
25日（金）避難訓練
誕生会
29日（火）0,1,2才児 お祭りごっこ参観
30日（水）3才児 お祭りごっこ参観
31日（木）4才児 お祭りごっこ参観



1日（金） 5才児
お祭りごっこ参観
4日（月）～15日（金）
幼稚園部 夏休み
12日（火）～16日（土）
保育園部 希望保育



おしらせ

☆ 全園児、9月末までの3ヶ月間は暑くなりますので、「Tシャツ」（私服）とオレンジの半ズボンで登園させてください。

☆ 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。



⟨⟨ 7月 ⟩⟩ *給食献立予定表*

日曜	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 焼き魚	サバ	人参 蓼根 土牛蒡 いんげん	糸こんにゃく 砂糖 胡麻油	塩	
火 五目金平 果物	油揚げ 竹輪	プロッコリー オレンジ		和風だし 醤油	
2 和風肉団子	合挽ミンチ 豆腐	人参 玉葱 コーン プロッコリー	パン粉 砂糖 油	みりん	
水 じゃが芋とプロッコリーのサラダ	ハム		じゃが芋 マヨネーズ	醤油 塩 コショウ	
3 卵入りひじきの炒り煮	豚肉 生ひじき 大豆 竹輪	人参 蓼根 いんげん 大根	板こんにゃく 砂糖	和風だし みりん	
木 ポパイサラダ 果物	ワインナー 油揚げ 卵	ほうれん草 コーン バナナ	マヨネーズ	醤油	
4 マーボ豆腐 ゆで卵	豚ミンチ 豆腐 卵	人参 玉葱 青葱 土生姜	片栗粉 胡麻油	中華だし 塩	
金 わかめの酢の物	ハム 生わかめ	胡瓜 エリンギ	胡麻 砂糖	塩 酢 みりん	
5 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 しめじ	スパゲティ 油	コンソメ ケチャップ	
土 サラダ 果物		プロッコリー 胡瓜 パイン缶	じゃが芋 マヨネーズ	塩 コショウ	
7 七夕寿司	鶏ミンチ 卵	人参 胡瓜 蓼根	砂糖	和風だし 醋	
月 すまし汁 果物	豆腐 油揚げ 生わかめ	えのき茸 青葱 スイカ		塩 醬油	
8 魚のフライ	メルルーサ	人参 キャベツ 胡瓜	小麦粉 パン粉 天ぷら粉	ソース	
火 ポテトサラダ	ハム	コーン プロッコリー	マヨネーズ 油 じゃが芋	塩 コショウ	
9 大豆の五目煮 ふりかけ	鶏肉 竹輪 油揚げ	人参 土牛蒡 蓼根 いんげん 大根	板こんにゃく 砂糖	和風だし 醬油	
水 ツナもやし和え 果物	ツナ 大豆	胡瓜 もやし コーン バナナ	胡麻油	酢 みりん	
10 ひじきメンチカツ	鶏ミンチ ひじき 豆腐	人参 玉葱 プロッコリー	油 小麦粉 パン粉	塩 コショウ	
木 春雨サラダ	ハム	胡瓜 キャベツ	春雨 マヨネーズ	ソース	
11 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	
金 福神漬け 果物	卵	プロッコリー オレンジ		コショウ ソース	
12 チキンライス ゆで卵	ワインナー 卵	人参 玉葱 プロッコリー しめじ		コンソメ ケチャップ	
土 スープ	鶏肉	キャベツ コーン パイン缶		塩 コショウ	
14 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 醬油	
月 ひじきの酢の物	ハム 生ひじき	胡瓜 コーン	胡麻	塩 醋	
15 カレースープ	鶏肉	人参 玉葱 キャベツ カットトマト	じゃが芋	和風だし カレールウ	
火 大豆と春雨のサラダ 果物	ツナ 大豆	胡瓜 ズッキーニ オレンジ	春雨 砂糖	醤油 醋 塩	
16 炒り豆腐 チーズ	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 塩	
水 ほうれん草とツナのサラダ	ツナ ひじき チーズ	ほうれん草 コーン	マヨネーズ	醤油 コショウ	
17 煮魚	サフラ 生わかめ	人参 玉葱 プロッコリー	砂糖	醤油 みりん	
木 豆腐汁 果物	豆腐 油揚げ 味噌	しめじ バナナ	胡麻	和風だし	
18 鶏肉の唐揚げ 果物	鶏肉	人参 玉葱 土生姜 プロッコリー	片栗粉 天ぷら粉	塩 コショウ 醬油	
金 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	
19 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		天ぷら粉 油	醤油 みりん	
22 豚肉と厚揚げの味噌炒め	豚肉 細厚揚げ 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 醬油	
火 大根とわかめのサラダ 果物	ハム 生わかめ	大根 キャベツ オレンジ	胡麻油	塩 醋 みりん	
23 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	
水 マカロニサラダ 果物	ハム	胡瓜 キャベツ プロッコリー バナナ	マカロニ マヨネーズ	塩 コショウ	
24 八宝菜 ゆで卵	豚肉 かまぼこ	人参 玉葱 青梗菜	片栗粉	中華だし コショウ	
木 フライドポテト 海苔佃煮 卵		エリンギ キャベツ	油 じゃが芋	塩	
25 ハヤシライス	豚肉	人参 玉葱 しめじ ブロッコリー	じゃが芋	ハヤシライスルウ	
金 マセドアンサラダ 果物	ヨーグルト	コーン 胡瓜 キャベツ 南瓜 オレンジ	マヨネーズ 砂糖	塩 コショウ	
26 冷しごはん	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	
28 さつま揚げ 黒豆	すり身 黒豆	人参 玉葱 枝豆 ブロッコリー	油 パン粉		
月 もずくのシャキシャキサラダ	カニカマ もずく	胡瓜 コーン キャベツ	胡麻油 砂糖	酢 塩 醬油	
29 オムレツ	ワインナー 卵 豆腐	人参 玉葱 ブロッコリー いんげん	砂糖 油	ケチャップ コンソメ	
火 じゃが芋の金平 果物		生パイン	じゃが芋 胡麻	醤油 塩 コショウ	
30 キーマカレー ゆで卵	豚ミンチ 卵	人参 玉葱 ブロッコリー カットトマト		カレールー	
水 かにかまの胡麻マヨサラダ	かにかま	胡瓜 キャベツ 大根	砂糖 胡麻 マヨネーズ	醤油 醋	
31 けんちん汁 チーズ	豆腐 味噌 油揚げ	人参 玉葱 しめじ 削牛蒡	板こんにゃく 砂糖	和風だし 醬油	
木 竹輪の磯辺揚げ	竹輪 青海苔	青葱 大根	天ぷら粉 油		
	手作りおやつ	すいかクッキー	わらび餅	豆腐ケーキ	

*3・4・5歳児は、1日(火)に白米(150g)持参してください。

7日(月)、11日(金)は持参した白米を使用しますので、白いご飯はいりません。

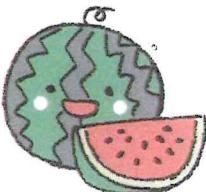
*0・1・2歳児の10時のおやつには牛乳、全園児の15時のおやつにはスキムミルクを提供します。

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。



7月の給食だより



蒸し暑い梅雨が続いています。冷たい物を摂りがちですが、摂り過ぎに注意するとともに、脱水にも注意しましょう。室内でも熱中症になることがあるため、こまめに水分補給をするといいですね。



7月10日は 納豆の日

納豆は、子どもの成長や健康維持に欠かせない栄養素をバランスよく含む、優秀な食べ物。離乳食から使われるほど、子どもにも推奨される物です。ぜひ家庭の食卓にも多く取り入れていきましょう。

パッケンの栄養バランス!

体をつくる基となるタンパク質

貧血を予防する鉄分

骨や歯の形成を助けるカルシウム

腸内環境を整える食物繊維

ほかにも、ビタミン群やマグネシウムなど体に良い栄養素が豊富に含まれているよ!

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おすすめです。

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



※3・4・5歳児は、1日(火)に白米(150g)持参してください。

7日(月)、11日(金)は持参した白米を使用しますので、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。