



8がつ えんだより

令和8年7月24日

小野こども園

いよいよ本格的な夏がやってきました。いろいろな水遊びに、夢中になって遊ぶ楽しそうな子どもたちの声が響いています。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。



3日(月)～14日(金) 幼稚園部夏休み
12日(水)～15日(土) 保育園部希望保育
20日(木) 身体計測
5才児すてっぴ教室参観
21日(金) 水遊び終了
25日(火) 避難訓練
27日(木) 誕生会



とびひが増える季節です

とびひ(伝染性膿痂疹)は夏に多く見られます。虫に刺された跡を汚れた手でかきかすと膿疱(ブツブツ)が感染し、そこで繁殖します。初期に水ぼうしができますが、すぐに破れてじゅくじゅくした状態になります。その部分を触った手で別の場所を触ると、そこにもとびひが広がります。

- 皮膚に小指のつめくらいの水ぼうしができる
- 水ぶくれや、赤くじゅくじゅくした、ただれた状態になる
- 強いかゆみがある

家庭での手当て

- じゅくじゅくしている部分はガーゼで覆ってください。
- お風呂はシャワー程度にして、タオルを個別にしましょう。タオルを共有して感染することがあるからです。
- 完全に乾燥するまで感染力が弱まりますが、乾燥するまではガーゼで覆い、フールは禁止になります。

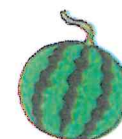
感染力が強いので、蒸気浴を避け、顔を洗ってください。



お知らせ



- ☆ 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、ご家庭にて保管しておいてください。支柱は使いません。
- ☆ 来週から、りす・うさぎ・ひまわり・ちゅうりっぷ・ゆき組は、旧小野東幼稚園舎での生活が始まります。送迎等、ご迷惑をおかけしますが、ご協力よろしくお願いいたします。



- ・17日(木) 5才児すてっぴ教室
- ・26日(土) 運動会
- ・29日(火) 誕生会

手足口病に注意しましょう



夏に流行することが多い病気。感染力が強いので、何度もかかる可能性があります。

口の中の水ぼうしが痛むときは、プリンや野菜スープなど、のどごしのよい物を。

治った後も、2～4週間くらいは便にウイルスがいます。おむつ替えの後は、しっかり手を洗ってください。

症状により、園をお休みしましょう。熱が下がって1日以上経過し、いつもどおり食事ができれば登園可能です。

水いぼ" Q & A

Q. 水いぼって何？

A. 伝染性軟疣ウイルスが原因でできる粟粒大のいぼで、おなかやひじ、わきの下などにでき広がります。

Q. うつるの？

A. いぼがつぶれ、液が付くと、うつる可能性があります。体の接触でうつりやすいので注意が必要です。

Q. 登園やプールは？

A. 登園の制限はありません。プールもOKですが、指がじゅくじゅくしているときはガーゼで覆い、プールも控えたほうがよいでしょう。

Q. どうやって治すの？

A. そのままでも半年から1年半ほどで治ります。アトピー性皮膚炎の子や、かゆくてかきこわしてしまような場合は医師に相談のうえ、治療を。



8月の給食だより

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おすすめです。

奥だくさんの
そうめん・おじや

野菜たっぷり
スープ・みそ汁

夏にぴったりのおやつ！ ～冷凍フルーツ～

お好みの果物を一口大に切って凍らせておくと栄養のある簡単アイスの出来上がり！
市販の冷凍フルーツでもOK！
一回に4～5切れが量の目安です。

夏場に 食欲増進する食事

夏は暑さで食欲が減退しがちです。夏バテを防ぐためにも、カレー粉やレモンを使って、食欲増進を図りましょう。スパイスは風味を増すだけでなく、食欲増進や消化をよくする等、さまざまな効果があります。

<< 8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	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	スパゲティ 油	コンソメ ケチャップ
土	サラダ 果物	ブロッコリー 胡瓜 パイン缶	じゃが芋 マヨネーズ	塩 コショウ	
3	マーボ豆腐	豚ミンチ 豆腐	人参 玉葱 青葱 土生姜	片栗粉 胡麻油	中華だし 塩
月	胡瓜の酢の物 果物	ハム 生わかめ	胡瓜 スイカ	胡麻 砂糖	酢
4	ひじきメンチカツ チーズ	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
火	春雨サラダ	ハム	胡瓜 キャベツ	春雨 マヨネーズ	ソース
5	煮魚	サワラ 生わかめ	人参 玉葱 青葱 ブロッコリー	砂糖	醤油 みりん
水	豆腐汁	豆腐 油揚げ 味噌			和風だし
6	オムレツ 黒豆	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 コショウ
木	じゃが芋の金平 果物	黒豆 いんげん	バナナ	じゃが芋 胡麻	醤油 和風だし 塩
7	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 大根	板こんにやく 砂糖	和風だし みりん
金	ポパイサラダ ふりかけ	ウインナー 油揚げ 卵	ほうれん草 コーン	マヨネーズ	醤油
8	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	米	和風だし 醤油
10	ハンバーグ 人参グラッセ	鶏ミンチ 豆腐	人参 玉葱	パン粉 砂糖	ケチャップ ソース
月	のり塩ポテト 果物	青のり	ブロッコリー オレンジ	じゃが芋 油	塩 コショウ 和風だし
12	八宝菜 ゆで卵	豚肉	人参 玉葱 青梗菜	片栗粉	中華だし コショウ
水	大学芋 味付海苔	卵	エリンギ キャベツ	油 じゃが芋	塩
13	真だくさん汁	豆腐 味噌 油揚げ	人参 玉葱 しめじ キャベツ	天ぷら粉 油	和風だし
木	かき揚げ 果物	竹輪	青葱 南瓜 バナナ	塩	
14	鶏肉と野菜のトマト煮	鶏肉	人参 玉葱 茄子 ズッキーニ	じゃが芋	コンソメ ケチャップ 塩
金	ツナもやし和え	ツナ	胡瓜 もやし コーン	胡麻油 砂糖	酢 コショウ 醤油
15	おかず入り弁当				
土	キーマカレー ゆで卵	豚ミンチ	人参 玉葱 ブロッコリー カットトマト		カレールー
月	福神漬け 果物	卵	福神漬け オレンジ		コショウ ソース
18	魚のフライ	鰯	人参 キャベツ 胡瓜	小麦粉 パン粉 油 砂糖	醤油 みりん
火	ポテトサラダ	ハム	コーン ブロッコリー	マヨネーズ じゃが芋	塩 コショウ
19	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 板こんにやく	和風だし 醤油
水	もずくのシャキシャキサラダ 胡麻昆布	かにカマ 生もずく	胡瓜 コーン キャベツ	胡麻油	酢 みりん
20	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
木	イタリアンスパゲティ 果物	ハム	しめじ カットトマト バナナ	スパゲティ 油	コンソメ ケチャップ
21	炒り豆腐 チーズ	鶏ミンチ 竹輪 豆腐	人参 玉葱 削牛蒡 青葱	板こんにやく 砂糖	和風だし 塩
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	醤油
22	かき揚げ丼	竹輪	人参 玉葱 三つ葉	天ぷら粉	みりん 醤油
土	味噌汁 果物	味噌 豆腐 生わかめ	えのき茸 青葱 パイン缶	油 砂糖	和風だし
24	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
月	ひじきの酢の物 果物	ハム 生ひじき	胡瓜 コーン オレンジ	胡麻	塩 酢
火	チャーハン	豚肉	人参 玉葱 青葱	砂糖	中華だし みりん コショウ
水	味噌汁	豆腐 味噌 生わかめ	しめじ ブロッコリー		塩 和風だし 醤油
26	焼き魚	塩鯖	人参 蓮根 土牛蒡 いんげん	糸こんにやく	みりん
木	五目金平 果物	油揚げ 竹輪	ブロッコリー バナナ	砂糖 胡麻 油	和風だし 醤油
27	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	ハヤシライスルー
金	マセドアンサラダ	ヨーグルト	コーン 胡瓜 キャベツ 南瓜	マヨネーズ 砂糖	塩 コショウ
28	ポークビーンズ	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
土	胡瓜の酢の物 果物	ハム 生わかめ	胡瓜 バナナ	砂糖 胡麻	醤油 酢 コショウ
29	冷だしごはん	鶏胸肉	人参 しめじ 青葱	砂糖 油	和風だし
31	ゆで卵 果物	卵	パイン缶		醤油 みりん
月	さつま揚げ	すり身	人参 玉葱 枝豆 コーン	油 パン粉	
火	大豆と春雨のサラダ	ツナ 大豆	胡瓜 ブロッコリー	春雨 砂糖	酢 醤油
手作りおやつ		わらび餅 クッキー ケーキ			

※3・4・5歳児は、3日(月)に白米(150g)持参してください。
幼稚園部の方は、夏休み明け、17日(月)に持参してください。
17日(月)キーマカレー、25日(火)チャーハンの日は白いご飯はいりません。
17日(月)、25日(火)に持参した白米を使用します。
※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。