

# 園だより

## 7月の行事

|    |   |   |
|----|---|---|
| 1  | 月 | 七夕総合練習  |
| 2  | 火 |   |
| 3  | 水 |    |
| 4  | 木 |   |
| 5  | 金 | 七夕祭り  |
| 6  | 土 |   |
| 7  | 日 |   |
| 8  | 月 | 身体測定 年少・未満<br>避難訓練 (地震)   |
| 9  | 火 | 身体測定 年中   |
| 10 | 水 | 身体測定 年長   |
| 11 | 木 |   |
| 12 | 金 | 誕生日会  |
| 13 | 土 |   |
| 14 | 日 |   |
| 15 | 月 | 海の日   |
| 16 | 火 |   |
| 17 | 水 |   |
| 18 | 木 |   |
| 19 | 金 | 1学期終業式  |
| 20 | 土 |   |
| 21 | 日 |   |
| 22 | 月 |   |
| 23 | 火 |   |
| 24 | 水 |  |
| 25 | 木 |   |
| 26 | 金 |   |
| 27 | 土 |   |
| 28 | 日 |   |
| 29 | 月 |   |
| 30 | 火 |   |
| 31 | 水 |   |

## 連絡事項

- ・11月5日(火)に東海市防災学習の日にちに合わせ、引き渡し訓練を行います。詳細は後日お知らせ致します。
- ・財務諸表の公開を致します。閲覧(有料、事前申し込み必要)を希望される方は、お申し出ください。閲覧できるのは在園する者、その他の利害関係人(在園児保護者等)です。
- ・夏の購読絵本代は7月の保育料等と一緒に引き落としさせていただきます。
- ・8月生まれのお子様の誕生日会は、9月6日(金)に行います。
- ・年長の夕涼み会は8月24日(土)に行います。

## 打刻について

- ・登降園の打刻につきまして、急がれている方や故障・トラブルの原因になりますので、必ず保護者の方が行うようお願い致します。

## 水遊びについて

- ・7月8日以降、天候の良い日に水遊びを行います。乾布摩擦用のタオルと替えのパンツとシャツ(Tシャツでも可)をビニール袋に入れて、毎日ランドセルに入れてお持ちください。  
サンダルも使用致しますのでお持ちください。7月5日(金)×切
- ・コドモンの連絡で水遊びを行えるか判断させていただきます。  
不参加の場合は「×」と理由を記載してください。
- ・梅組、桃組は幼児とは異なる点がある為、7月の学年だよりをご参照ください。

## 七夕祭りについて

- ・七夕祭りは5日(金)に行います。詳細はコドモンにてご確認ください。

## 夏休み中の保育について

- ・2,3号認定の方も夏休み中は保護者の方が休みの日は、お子様もお休みとなりますのでお願い致します。また、お盆休みの保育を希望されている方は就労証明が必要になります。就労証明は、7月1日(月)から配布します。必要な方は、コドモンにて担任へご連絡ください。

## 駐車場・バス停について

- ・駐車場、バス停や来園までの道中では、必ずお子様と手を繋ぎ、安全に留意してください。
- ・お車で来園される場合は、必ずチャイルドシート・ジュニアシートを着用しましょう。

## 9月の行事

- |      |                  |       |           |
|------|------------------|-------|-----------|
| 2(月) | 2学期始業式(半日保育)     | 6(金)  | 8月誕生日会    |
|      | R7年度1号認定新入園児願書配布 | 27(金) | 9月誕生日会    |
| 3(火) | 通常保育             |       | 避難訓練      |
|      | 給食開始             | 30(月) | 衣替え(帽子のみ) |

### 9月の預かり用紙

- |      |          |
|------|----------|
| 配布日  | 7月8日(月)  |
| 締切り日 | 8月19日(金) |



# 7月の献立



| 日  | 曜日 | 献立名                                       | 主な食材の働き                     |                             |                              |
|----|----|---|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|
|    |    |   | 赤: 体を作る                     | 黄: エネルギーになる                 | 緑: 体の調子を整える                  |
| 1  | 月  | イタリアンスパゲッティ<br>バナナ<br>牛乳<br>小倉サント         | 豚肉<br>牛乳<br>粒あん             | スパゲッティ<br>食パン<br>米          | 玉葱 人参 ピーマン<br>バナナ            |
| 2  | 火  | ご飯<br>鶏と冬瓜の煮物<br>法蓮草のお浸し<br>オレンジ蒸しパン      | 鶏肉<br>鯉節                    | 米粉<br>米                     | 冬瓜 人参<br>法蓮草 もやし<br>オレンジジュース |
| 3  | 水  | 焼きそば<br>オクラと竹輪の胡麻和え<br>牛乳<br>シラスご飯        | 牛肉<br>竹輪<br>牛乳<br>シラス 炊込み若布 | 焼きそば麺<br>すり胡麻<br>米          | キャベツ 人参 玉葱<br>オクラ            |
| 4  | 木  | ご飯<br>鶏のマーマレード焼<br>小松菜の和風サラダ<br>マカロニきな粉   | 鶏肉<br>ツナ<br>きな粉             | マーマレード<br>マカロニ<br>米         | 玉葱<br>小松菜 人参                 |
| 5  | 金  | ご飯<br>豚の生姜焼き<br>天の川汁<br>セタクレープ            | 豚肉                          | 素麺<br>セタクレープ                | 玉葱 生姜 あさつき<br>オクラ 人参 コーン     |
| 6  | 土  | 和風スパゲッティ<br>ポトフ<br>牛乳ケーキ                  | ツナ<br>ウインナー                 | スパゲッティ<br>じゃが芋<br>牛乳ケーキ     | 玉葱 しめじ<br>人参 キャベツ            |
| 7  | 日  |   |                             |                             |                              |
| 8  | 月  | 麻婆茄子丼<br>胡瓜の中華和え<br>七タゼリー<br>林檎蒸しパン       | 合挽肉<br>ロースハム<br>豆乳          | 米<br>胡麻油<br>ゼリー<br>米粉 林檎ジャム | 茄子 玉葱 生姜<br>胡瓜 キャベツ          |
| 9  | 火  | ご飯(ふりかけ)<br>鰯の照焼<br>切干太根の旨煮<br>黒糖ちんすこ     | ふりかけ<br>鰯<br>油揚             | 米<br>小麦粉 黒糖                 | 切干太根 人参                      |
| 10 | 水  | バターロールパン<br>ミネストローネ<br>南瓜サラダ 牛乳<br>おかかご飯  | ウインナー<br>牛乳<br>鯉節           | ロールパン<br>じゃが芋<br>マヨ<br>米    | トマト缶 キャベツ 人参<br>南瓜 胡瓜        |
| 11 | 木  | ご飯<br>ササミの葱味噌焼き<br>ピーマンのツナ和え<br>ココアケーキ    | ササミ<br>ツナ<br>豆乳             | 練り胡麻<br>HM ココア<br>米         | 葱<br>ピーマン 人参                 |
| 12 | 金  | 夏野菜カレーライス<br>西瓜<br>牛乳<br>きな粉サント           | 牛肉<br>牛乳<br>きな粉 牛乳          | カレールー<br>食パン                | 南瓜 茄子 玉葱<br>西瓜               |
| 13 | 土  | 冷しゃぶうどん<br>大根の味噌汁<br>オレンジ&煎餅              | 豚肉<br>若布                    | うどん<br>煎餅                   | レタス もやし<br>大根 玉葱<br>オレンジ     |
| 14 | 日  |   |                             |                             |                              |
| 15 | 月  | 海の日                                       |                             |                             |                              |
| 16 | 火  | ご飯(ふりかけ)<br>鶏の照焼<br>高野豆腐の煮物<br>じゃが芋の塩昆布和え | ふりかけ<br>鶏肉<br>高野豆腐<br>塩昆布   | 米<br>じゃが芋 バター               | あさつき 玉葱<br>人参 干し椎茸           |
| 17 | 水  | 焼肉丼<br>豆腐の中華スープ<br>牛乳<br>南瓜トースト           | 牛肉<br>豆腐 若布<br>牛乳<br>牛乳     | 米<br>食パン バター                | 玉葱 法蓮草<br>エノキ<br>南瓜          |
| 18 | 木  | 醤油ラーメン<br>バナナ<br>ヨーグルト<br>タヌキご飯           | 豚肉<br>ヨーグルト<br>青海苔          | 中華麺<br>米 天かす                | キャベツ 人参 小松菜<br>バナナ           |
| 19 | 金  | ご飯 牛乳<br>和風ハンバーグ<br>納豆サラダ<br>黒胡麻パウンドケーキ   | ハンバーグ<br>納豆<br>豆乳 きな粉       | 米<br>マヨ<br>小麦粉 黒胡麻          | エノキ しめじ<br>キャベツ オクラ コーン      |
| 20 | 土  | 豚丼<br>トマトの塩昆布サラダ<br>ココアプリン&あられ            | 豚肉<br>ツナ 塩昆布                | 米<br>胡麻油<br>ココアプリン あられ      | 小松菜 人参<br>トマト 胡瓜             |
| 21 | 日  |   |                             |                             |                              |

※ 献立のマヨは「マヨネーズ」、HMは「ホットケーキミックス」です。

|    |   |  |                               |                          |                              |
|----|---|--|-------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| 22 | 月 | ご飯<br>海苔塩ササミ<br>小松菜の煮湯し<br>シュガーラスク     | ササミ 青海苔<br>油揚                 | 米<br>食パン バター             | 小松菜 人参 玉葱                    |
| 23 | 火 | ご飯<br>肉じゃが<br>冬瓜汁<br>黄桃ケーキ             | 牛肉<br>若布<br>豆腐<br>豆乳          | 米<br>じゃが芋<br>HM          | 玉葱 人参<br>冬瓜 干し椎茸<br>黄桃缶      |
| 24 | 水 | ハヤシライス<br>南瓜の煮物<br>牛乳<br>きな粉揚げパン       | 牛肉<br>牛乳<br>きな粉               | 米 ハヤシルウ<br>ロールパン         | 人参 玉葱 しめじ<br>南瓜              |
| 25 | 木 | ご飯<br>茄子の肉味噌炒め<br>マカロニサラダ<br>葡萄ゼリー     | 豚肉<br>ロースハム                   | 米<br>マカロニ マヨ<br>葡萄ゼリーの素  | 茄子 キャベツ<br>人参 胡瓜             |
| 26 | 金 | ドライカレー<br>バイクじゃが<br>牛乳<br>チーズ蒸しパン      | 合挽肉<br>青海苔<br>牛乳<br>チーズ 牛乳    | 米 米粉 カレー粉<br>じゃが芋<br>小麦粉 | 人参 玉葱 トマトピューレ 生姜             |
| 27 | 土 | ピラフ<br>オクラの中華スープ<br>バナナ&果物スナック         | ツナ<br>若布                      | 米<br>星型スナック              | 人参 玉葱<br>オクラ コーン<br>バナナ      |
| 28 | 日 |  |                               |                          |                              |
| 29 | 月 | ご飯<br>肉野菜炒め<br>カルピスフルーツポンチ<br>ホットケーキ   | 豚肉<br>牛乳                      | 米<br>HM                  | 人参 パプリカ キャベツ<br>カルピス バナナ 蜜柑缶 |
| 30 | 火 | 鮭若布ご飯<br>豚汁<br>牛乳<br>豆腐ブラウニー           | 鮭フレーク 炊込み若布<br>豚肉<br>牛乳<br>豆腐 | 米<br>里芋<br>米粉 ココア        | 人参 大根 白菜                     |
| 31 | 水 | ご飯<br>ササミの甘酢焼き<br>じゃが芋の金平<br>おかかマヨトースト | ササミ<br>鯉節                     | 米<br>じゃが芋<br>食パン マヨ      | 人参 牛蒡                        |

## マンゴー通信

### 7月7日は七夕の日

平安時代に七夕素麺を食べると  
「大病にかからない」として  
素麺を食べる習慣が広まりました。  
5日の天の川汁に素麺が入ります！  
楽しみにしててくださいね。

### 水分補給をしましょう！

- ① 喉が渇く前に飲む  
喉が渇いていなくても、  
体は**水分不足**かもしれません。
- ② 少しずつこまめに飲む  
一度に飲む量は**コップ一杯程度**！
- ③ 麦茶や水を飲みましょう  
スポーツ飲料の**飲みすぎ**には、  
注意しましょう。



### 今月のレシピ「じゃが芋の塩昆布和え」

#### 材料(4人分)

- ・じゃが芋 240g
- ・塩昆布 8g
- ・バター 10g

#### 作り方

- ① じゃが芋を皮を剥き、1.5cm角に切る。
- ② (1)を茹で、柔らかくする。
- ③ (2)が熱いうちに塩昆布とバターを混ぜる。



じゃが芋には**ビタミンC**が豊富！  
美味しく食べて、夏バテ対策をしましょう！

