

9月の行事

日	曜日	行事名
1	日	
2	月	2学期始業式 令和7年度1号認定新入園児 願書配布
3	火	通常保育開始 給食開始
4	水	
5	木	
6	金	誕生日会(8月生まれ)
7	土	
8	日	
9	月	
10	火	
11	水	
12	木	
13	金	身体測定(年少)
14	土	
15	日	
16	月	敬老の日
17	火	身体測定(年中)
18	水	身体測定(年長)
19	木	身体測定(梅・桃)
20	金	避難訓練(地震)
21	土	
22	日	秋分の日
23	月	振替休日
24	火	
25	水	
26	木	
27	金	誕生日会
28	土	
29	日	
30	月	衣替え(帽子)

10月の予定

1日(火) 令和7年度1号認定新入園児願書受付
 4日(金) 運動会総合練習
 7日(月) 運動会総合練習
 9日(水) 運動会準備の為、13:30降園
 10日(木) 運動会
 11日(金) 運動会予備日

園からのお知らせ

- 11/5(火)に引き渡し訓練があります。詳しくは後日お知らせ致します。
- 夏休みのカレンダー、観察記録、自由画、絵日記は、9月2日(月)までに提出してください。
- (※年長の絵日記は9/6(金)までに提出してください。)
- 運動会は10月10日(木)、予備日は10月11日(金)です。詳細は後日お知らせ致します。
- これから台風の季節になります。暴風警報・特別警報発令時の登降園等につきましては、重要事項説明書の6ページ「第13 非常災害対策」をご参照ください。なお、注意報の場合は平常通りです。また、登園してから発令された場合は、園まで速やかにお迎えに来て頂きますよう、お願い致します。

遠足のお知らせ

各学年毎の遠足となります。日程は以下の通りになります。

遠足日	予備日	
10月22日(火)	29日(火)	未満
10月23日(水)	30日(水)	年長
10月28日(月)	11月8日(金)	年少・年中

※詳しくは後日配信致します遠足のお知らせをご覧ください。
 年少・年中は蜜柑のなりによっては、日にちが前後する可能性があります。

体操服購入について

年度途中での体操服、ズボン、シャツ等の注文を随時受付けています。毎月20日締めとなっており、注文からお渡しできるのが、翌月始め頃になります。

注文を希望される方は、専用の用紙がありますので、職員にお声掛けください。

運動会について

今年度の運動会は、10月10日(木)を予定しており、9月から練習を少しずつ始めていきます。しかし、9月に入ってからも暑い日が多く続き、戸外での活動により子ども達の体に危険が及び可能性がございます。子ども達の体調を優先する為、室内練習や、クラス単位での練習が多くなったり、練習量そのものを減らさなくてはいけなくなったりすることが予想されます。又、運動会当日に熱中症アラートの発表により、戸外活動が危険と考えられる気温である場合は、雨天同様、延期があることをご理解頂きたいと思っております。お子様の体調、命を優先し、運動会に向けて練習に取り組んでいきたいと考えております。ご理解、ご協力の程、よろしくお願い致します。

10月の預かり用紙

配布日 9月9日(月)
 締切り日 9月25日(水)

お知らせ

梅組担任の岩佐美希先生が
 8月31日で退職されました。

9月の献立 桃組



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	日				
2	月	ご飯 牛乳 鯖の利休揚 竹輸入り金平 南瓜ケーキ	牛乳 鯖 竹輸入 豆乳	米 胡麻 小麦粉	牛蒡 人参 南瓜
3	火	チキンライス 豆乳スープ	鶏挽肉 豆乳	米 じゃが芋	玉葱 ピーマン エノキ
		麩のラスク		麩 バター	
4	水	ご飯 肉野菜炒め 桃ゼリー	豚肉	米 ゼリー	人参 パプリカ キャベツ
		ハムコーンパン	ハム 豆乳	HM	コーン
5	木	ご飯 牛乳 ササミの唐揚 コールスローサラダ マカロニがりんどう	牛乳 ササミ	米 マヨ	キャベツ 胡瓜 コーン
6	金	ちらし寿司 吸い物	鶏肉 卵 蒲鉾	米 甘酢 麩	蓮根 人参 胡瓜 玉葱
		ココア揚げパン		ロールパン ココア	
7	土	鮭スパゲティー ブロッコリーサラダ	鮭フレーク 海苔	スパゲティー 胡麻ドレッシング	法蓮草 玉葱 ブロッコリー 人参
		煎餅&梨		煎餅	梨
8	日				
9	月	ご飯 ジャーマンポテト 胡瓜と豚肉のサラダ 檸檬ケーキ	ウインナー 豚肉 豆乳	米 じゃが芋 すり胡麻 HM	玉葱 人参 胡瓜 レタス レモン汁
10	火	ご飯 冬瓜のそぼろ煮 煮類入りトマトスープ 豆乳餅	鶏挽肉 厚揚 ベーコン 豆乳 きな粉	米 煮類	冬瓜 干し椎茸 人参 トマト缶 玉葱
11	水	青椒肉絲丼 マカロニサラダ 牛乳 オレンジ蒸しパン	豚肉 牛乳	米 胡麻油 マカロニ マヨ	筍 パプリカ 胡瓜 コーン
		焼うどん		米粉 うどん	オレンジジュース
12	木	焼うどん 茄子の味噌汁 棒チーズ おなか焼きおにぎり	牛肉 油揚 棒チーズ 鰹節	米	人参 ピーマン 玉葱 キャベツ 茄子
13	金	ドライカレー 牛乳 バナナ 大葉	合挽肉 牛乳	米 米粉 カレー粉	人参 玉葱 トマトピューレ 生姜 バナナ
14	土	二色丼 春雨スープ	豚肉	薩摩芋 胡麻 米 春雨	小松菜 コーン 玉葱
		あられ&ゼリー		あられ ゼリー	
15	日				
16	月	敬老の日			
17	火	ツナコーンピラフ 南瓜のいとこ煮 牛乳 ブルーツボンチ	ツナ しらす 小豆 牛乳	米	コーン 南瓜
		豆腐ハンバーグ			バナナ 蜜柑缶
18	水	豆腐ハンバーグ 切干の洋風煮 苺ジャム蒸しケーキ	牛乳 合挽肉 豆腐 卵 ベーコン 豆乳	米 パン粉	玉葱 切干大根 人参
19	木	バターロールパン 薩摩芋シチュー 梨 おぼろ	鶏肉 牛乳	米粉 苺ジャム ロールパン 薩摩芋 シチュールウ	玉葱 人参 梨
20	金	苺スパゲティー 白菜のスープ	豚肉	米 もち米 すり胡麻 スパゲティー	しめじ エノキ 玉葱 白菜 人参
		ピザトースト		食パン	コーン
21	土	味噌そぼろ丼 しらすサラダ	チーズ 豚挽肉 しらす 若布	米 すり胡麻	小松菜 トマト
		クッキー&牛乳	牛乳	クッキー	

22	日	秋分の日			
23	月	振替休日			
24	火	鮭若布ご飯 豚汁	鮭フレーク 若布ご飯の素 豚肉	米	白菜 人参 大根 干し椎茸
25	水	ケーキ・サレ	牛乳 チーズ	HM カレー粉	パプリカ フロッキー
		焼きそば 牛乳 オレンジ	牛肉 牛乳	焼きそば麺	キャベツ 人参 玉葱
26	木	極味嚙五平餅		米	オレンジ 梅肉
		三色サンド 牛乳 ヨーグルト	卵 ツナ ハム 牛乳 ヨーグルト	食パン 苺ジャム マヨ	キャベツ レタス 胡瓜
27	金	桜海老ご飯	桜海老	米	
		ご飯 鯖の煮付 人参とコーンのサラダ	鯖	米	人参 コーン
28	土	鬼饅頭		マヨ	
		ハヤシライス 小松菜スープ	牛肉 豆腐	小麦粉 薩摩芋 米 ハヤシルウ	玉葱 人参 小松菜
29	日				
30	月	クレープ		クレープ	
		ご飯 ササミのカレームニエル じゃが芋のツナ煮 フレンチトースト	ササミ ツナ 卵 牛乳	米 カレー粉 小麦粉 じゃが芋 食パン バター	玉葱 人参

※食材名の「HM」は、ホットケーキミックス 「マヨ」はマヨネーズの事です。

マンゴー通信

お彼岸

2024年「秋の彼岸」は、9/19（木）～9/25（水）の7日間です。

彼岸には「入りおはぎに明け団子、中の中日に小豆飯」という言葉があるそうです。
幼稚園でも彼岸入り9/19（木）のおやつに「おはぎ」を出します。
幼稚園でおやつを食べないお友達は、家で作ってみてはいかがでしょうか？

また、「暑さ寒さも彼岸まで」という言葉もあります。
そろそろ暑さも落ち着き、過ごしやすくなってきます。
夏の習慣を引きずって冷たいものばかり食べていると、体調を崩しやすくなります。
気温に合わせて温かい食べ物も取り入れていきましょう。



今月のレシピ「おはぎ ～黒ゴマ味～」

材料(6個分)

- ・米 0.5合
- ・もち米 0.5合
- ・水 165g
- A [・黒すり胡麻 小さじ4
- ・砂糖 小さじ4
- ・塩 少々

作り方

- ① 米ともち米を合わせて洗い、ザルで水気を切り炊飯器に入れ、水を加え炊飯する。
- ② (1)が炊けたら潰し、6等分にし楕円形に丸める。
- ③ (2)に混ぜ合わせたAをまぶす。



9/24（火）のおやつ「ケーキ・サレ」とは

「ケーキ」はケーキ、「サレ」は塩の意味で、フランスの甘くないお惣菜ケーキの事です。

9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	日				
2	月	ご飯 牛乳 鯖の利休揚 竹輸入り金平 南瓜ケーキ	牛乳 竹輪 豆乳	米 胡麻 小麦粉 米	生姜 人参 南瓜 玉葱 ピーマン エノキ
3	火	チキンライス 豆乳スープ 麩のラスク	鶏挽肉 豆乳	米 じゃが芋 麩 バター	
4	水	ご飯 肉野菜炒め 桃ゼリー ハムコーンパン	豚肉 ハム 豆乳	米 ゼリー HM	人参 パプリカ キャベツ コーン
5	木	ご飯 牛乳 ササミの唐揚 コールスローサラダ マカロニかりんどう	牛乳 ササミ	米 マヨ マカロニ	キャベツ 胡瓜 コーン
6	金	ちらし寿司 吸い物 ココア揚げパン	鶏肉 卵 蒲鉾	米 甘酢 麩	蓮根 人参 胡瓜 玉葱
7	土	鯖スパゲティー ブロッコリーサラダ 煎餅&梨	鯖フレーク 海苔	ロールパン ココア スパゲティー 胡麻ドレッシング	法蓮草 玉葱 ブロッコリー 人参
8	日				
9	月	ご飯(ふりかけ) ジャーマンポテト 胡瓜と豚肉のサラダ 檸檬ケーキ	ふりかけ ウインナー 豚肉 豆乳	米 じゃが芋 すり胡麻 HM	玉葱 人参 胡瓜 レタス レモン汁
10	火	ご飯 冬瓜のそぼろ煮 素麺入りトマトスープ 豆乳餅	鶏挽肉 厚揚 ベーコン 豆乳 きな粉	米 素麺	冬瓜 干し椎茸 人参 トマト缶 玉葱
11	水	青椒肉絲丼 マカロニサラダ 牛乳 オレンジ蒸しパン	豚肉 牛乳	米 胡麻油 マカロニ マヨ 米粉	筍 パプリカ 胡瓜 コーン オレンジジュース
12	木	焼うどん 茄子の味噌汁 棒チーズ おかか焼きおにぎり	牛肉 油揚 棒チーズ 鰹節	うどん 米	人参 ピーマン 玉葱 キャベツ 茄子
13	金	ドライカレー 牛乳 バナナ 大学芋	合挽肉 牛乳	米 米粉 カレー粉	人参 玉葱 トマトピューレ 生姜 バナナ
14	土	二色丼 春雨スープ あられ&ゼリー	豚肉	薩摩芋 胡麻 米 春雨	小松菜 コーン 玉葱
15	日				
16	月	敬老の日			
17	火	ツナコーンピラフ 南瓜のいとこ煮 牛乳 フルーツポンチ	ツナ しらす 小豆 牛乳	米	コーン 南瓜 バナナ 蜜柑缶
18	水	ご飯 牛乳 豆腐ハンバーグ 切干の洋風煮 苺ジャム蒸しケーキ	牛乳 合挽肉 豆腐 卵 ベーコン 豆乳	米 パン粉 米粉 苺ジャム	玉葱 切干大根 人参
19	木	バターロールパン 薩摩芋シチュー 梨 おぼろぎ	鶏肉 牛乳	ロールパン 薩摩芋 シチュールウ 米 もち米 すり胡麻	玉葱 人参 梨
20	金	茸スパゲティー 白菜のスープ ピザトースト	豚肉	すり胡麻 スパゲティー	しめじ エノキ 玉葱 白菜 人参
21	土	味噌そぼろ丼 しらすサラダ クッキー&牛乳	チーズ 豚挽肉 しらす 若布 牛乳	食パン 米 すり胡麻 クッキー	コーン 小松菜 トマト

22	日	秋分の日			
23	月	振替休日			
24	火	鮭若布ご飯 豚汁 ケーキ・サレ	鮭フレーク 若布ご飯の素 豚肉 牛乳 チーズ	米 HM カレー粉	白菜 人参 大根 干し椎茸 パプリカ フロッキー キャベツ 人参 玉葱
25	水	焼きそば 牛乳 オレンジ 梅味贈五平餅	牛肉 牛乳	焼きそば麺	オレンジ 梅肉
26	木	三色サンド 牛乳 ヨーグルト 桜海老ご飯	卵 ツナ ハム 牛乳 ヨーグルト 桜海老	食パン 苺ジャム マヨ	キャベツ レタス 胡瓜
27	金	ご飯(ふりかけ) 鯖の煮付 人参とコーンのサラダ 鬼饅頭	ふりかけ 鯖	米 マヨ 小麦粉 薩摩芋	人参 コーン
28	土	ハヤシライス 小松菜スープ クレープ	牛肉 豆腐	米 ハヤシルウ クレープ	玉葱 人参 小松菜
29	日				
30	月	ご飯 ササミのカレームニエル じゃが芋のツナ煮 フレンチトースト	ササミ ツナ 卵 牛乳	米 カレー粉 小麦粉 じゃが芋 食パン バター	玉葱 人参

※食材名の「HM」は、ホットケーキミックス 「マヨ」はマヨネーズの事です。

マンゴー通信



お彼岸

2024年「秋の彼岸」は、9/19（木）～9/25（水）の7日間です。

彼岸には「入りおはぎに明け団子、中の中日に小豆飯」という言葉があるそうです。

幼稚園でも彼岸入り9/19（木）のおやつに「おはぎ」を出します。

幼稚園でおやつを食べないお友達は、家で作ってみてはいかがでしょうか？

また、「暑さ寒さも彼岸まで」という言葉もあります。

そろそろ暑さも落ち着き、過ごしやすくなってきます。

夏の習慣を引きずって冷たいものばかり食べていると、体調を崩しやすくなります。

気温に合わせて温かい食べ物も取り入れていきましょう。



今月のレシピ「おはぎ ～黒ゴマ味～」

材料(6個分)

- ・米 0.5合
- ・もち米 0.5合
- ・水 165g
- ・黒すり胡麻 小さじ4
- ・砂糖 小さじ4
- ・塩 少々

作り方

- ① 米ともち米を合わせて洗い、ザルで水気を切り炊飯器に入れ、水を加え炊飯する。
- ② (1)が炊けたら潰し、6等分にし楕円形に丸める。
- ③ (2)に混ぜ合わせたAをまぶす。



9/24（火）のおやつ「ケーキ・サレ」とは

「ケーキ」はケーキ、「サレ」は塩の意味で、フランスの甘くないお惣菜ケーキの事です。

