

園だより

7月の行事

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

連絡事項

- ・11月2日(木)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、お申し出下さい。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8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8日(金)に行います。



水遊びについて

- ・7月4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下さい。
- ・健康ノートの「○」「×」で水遊びを行えるか判断させていただきます。(○は参加、×は不参加になります。)何も記入がされていない場合は、見学扱いとさせていただきます。
- ・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下さい。

七夕祭りについて

- ・七夕祭りは、園児のみの行事となります。
- 7日(金)に、七夕の劇を観て、盆踊りを踊りをします。
- ・七夕祭りはビデオ販売は致しません。



夏期保育について

- ・1号認定の方は、夏休み中ご家庭での保育にご協力お願い致します。また、2,3号認定の方で、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3日(月)から配布します。必要な方は、担任までご連絡下さい。

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、安全に留意して下さい。

9月の行事



- 1(金) 2学期始業式
- R6年度1号認定新入園児願書配布
- 4(月) 通常保育
- 給食開始

- 22(金) 誕生日会
- 避難訓練
- 25(月) 運動会総合練習
- 29(金) 予備日

- 9月の預かり用紙
- 配布日 7月10日(月)
- 締切り日 8月25日(金)

7月の献立

日	曜日	献立名	おやつ	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	土	ジャージャーうどん 里芋とがんもの煮物	スナック& オレンジ	豚挽肉 がんも	うどん 里芋 胡麻油 スナック	胡瓜 玉葱 人参 ピーマン オレンジ	
2	日						
3	月	焼きそば 牛乳 バナナ	桜海老ご飯	牛肉 牛乳 桜海老	焼きそば麺 米	キャベツ 玉葱 人参 バナナ	
4	火	ツナコーンピラフ 鯖の利休揚 切干大根の味噌汁	トマトパンケーキ	ツナ シラス 鯖	米 胡麻 HM	コーン 白葱 切干大根 トマトジュース	
5	水	ご飯 ササミの磯辺焼 法蓮草のお浸し	ココアトースト	ササミ 青海苔	米 マヨ 食パン バター ココア	法蓮草 もやし	
6	木	ご飯 マカロニきな粉 厚揚げと冬瓜のそぼろ煮	フルーチェ桃	厚揚げ 鶏挽肉 きな粉 牛乳	米 マカロニ	冬瓜 干し椎茸 人参 フルーチェ	
7	金	セタドライカレー 牛乳 西瓜	大学芋	豚挽肉 牛乳	米 米粉 カレー粉 薩摩芋 黒胡麻	生姜 トマトピューレ 人参 オクラ 玉葱 西瓜	
8	土	炒飯 豚しゃぶサラダ	煎餅& オレンジゼリー	豚肉	米 醤油ドレッシング 煎餅 ゼリー	玉葱 レタス 人参 ピーマン もやし	
9	日						
10	月	トマトマカロニ 納豆サラダ バナナ	ベイクドじゃが	合挽肉 納豆 青海苔	マカロニ マヨ じゃが芋	玉葱 人参 トマト缶 小松菜 キャベツ バナナ	
11	火	ご飯(ふりかけ) めかじきの葱味噌焼 カラフルピクルス ヤクルト	苺ジャム 蒸しケーキ	めかじき 豆乳 ふりかけ	米 甘酢 苺ジャム 米粉	白葱 胡瓜 人参 大根 ヤクルト	
12	水	バターロールパン 牛乳 ハッシュドビーフ 南瓜のチーズ焼	五平餅	牛肉 牛乳 粉チーズ	ロールパン 米 ハヤシルウ	玉葱 しめじ 人参 南瓜	
13	木	ご飯 根菜ハンバーグ コーンと胡瓜のサラダ 牛乳	西瓜	合挽肉 牛乳	米 パン粉 マヨ 胡麻油	牛蒡 人参 玉葱 胡瓜 コーン 西瓜	
14	金	ご飯 カレー麻婆豆腐 冬瓜の澄まし汁	海苔チーズ トースト	鶏挽肉 豆腐 海苔 チーズ	米 カレー粉 食パン マヨ	冬瓜 大蒜 生姜 玉葱 あさつき 人参 オクラ	
15	土	塩ラーメン 棒棒鶏	クッキー& ヤクルト	豚肉 ササミ	中華麺 胡麻ドレ クッキー	人参 もやし 玉葱 胡瓜 ヤクルト	
16	日						
17	月	海の日					
18	火	焼肉丼 ミネストローネ オレンジ	人参カップケーキ & ジョア	牛肉 ベーコン ジョア	米 カップケーキ	法蓮草 玉葱 人参 トマト缶 キャベツ オレンジ	
19	水	ご飯 糸昆布の煮物 チリコンカン 牛乳	ハムコーンパン	豚挽肉 大豆 牛乳 糸昆布 ハム 豆乳	米 カレー粉 HM	玉葱 トマト缶 人参 コーン	
20	木	ご飯 鯖の塩焼 南瓜入り肉じゃが 牛乳	蜜柑寒天	鯖 牛乳 牛肉 寒天	米 じゃが芋	玉葱 人参 南瓜 蜜柑缶	
21	金	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼 粉ふき芋	薩摩芋の 抹茶蒸しパン	鮭 豆乳	米 じゃが芋 薩摩芋 米粉	人参 しめじ キャベツ 抹茶	
22	土	ホットドック コーンスープ	あられ& バナナ	ウインナー	ドッグパン あられ	キャベツ 玉葱 人参 コーンスープ バナナ	
23	日						
24	月	鮭若布ご飯 豚汁 ヨーグルト	麩のスナック	鮭フレーク 炊込み若布 豚肉 ヨーグルト	米 里芋 麩 バター	干し椎茸 人参 大根 白菜	
25	火	ご飯 鯖のおかか焼 コールスローサラダ	カルピス フルーツポンチ	鯖 鰹節	米 マヨ	キャベツ 胡瓜 コーン バナナ 蜜柑缶 カルピス	
26	水	イタリアンスパゲティ 大根のツナ煮 牛乳	青海苔 チーズご飯	豚肉 ツナ 牛乳 青海苔 チーズ	スパゲティ 米	人参 玉葱 ピーマン 大根 グリンピース	
27	木	茄子と豆腐のそぼろ丼 若布と胡瓜の酢の物 牛乳	きな粉ケーキ	豚挽肉 豆腐 若布 牛乳 きな粉 豆乳	米 甘酢 米粉 ガムシロップ	茄子 玉葱 ピーマン 生姜 胡瓜 白菜	
28	金	菜飯 ササミの南部焼 ブロッコリーの海苔和え	チヂミ	ササミ 海苔 シラス	米 黒胡麻 胡麻油 胡麻油 小麦粉	菜飯の素 ブロッコリー 人参 ニラ コーン	
29	土	ハヤシライス ツナポテトサラダ	かりんとう& オレンジ	牛肉 ツナ	米 ハヤシルウ じゃが芋 マヨ かりんとう	人参 玉葱 しめじ 胡瓜 オレンジ	
30	日						
31	月	ご飯 吸い物 夏野菜の胡麻味噌炒め	シラスチーズ トースト	豆腐 若布 合挽肉 シラス チーズ	米 練り胡麻 すり胡麻 食パン	南瓜 ズッキーニ パプリカ 大蒜	

※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。

7月の献立 桃組

日	曜日	献立名	おやつ	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	土	ジャージャーうどん 里芋とがんもの煮物	スナック& オレンジ	豚挽肉 がんも	うどん 里芋 胡麻油 スナック	胡瓜 玉葱 人参 ピーマン オレンジ
2	日					
3	月	焼きそば 牛乳 バナナ	桜海老ご飯	牛肉 牛乳 桜海老	焼きそば麺 米	キャベツ 玉葱 人参 バナナ
4	火	ツナコーンピラフ 鯖の利休揚 切干大根の味噌汁	トマトパンケーキ	ツナ シラス 鯖	米 胡麻 HM	コーン 白葱 切干大根 トマトジュース
5	水	ご飯 ササミの磯辺焼 法蓮草のお浸し	ココアトースト	ササミ 青海苔	米 マヨ 食パン バター ココア	法蓮草 もやし
6	木	ご飯 マカロニきな粉 厚揚げと冬瓜のそぼろ煮	フルーチェ桃	厚揚 鶏挽肉 きな粉 牛乳	米 マカロニ	冬瓜 干し椎茸 人参 フルーチェ
7	金	セタドライカレー 牛乳 西瓜	大学芋	豚挽肉 牛乳	米 米粉 カレー粉 薩摩芋 黒胡麻	生姜 トマトピューレ 人参 オクラ 玉葱 西瓜
8	土	炒飯 豚しゃぶサラダ	煎餅& オレンジゼリー	豚肉	米 醤油ドレッシング 煎餅 ゼリー	玉葱 レタス 人参 ピーマン もやし
9	日					
10	月	トマトマカロニ 納豆サラダ バナナ	ベイクドじゃが	合挽肉 納豆 青海苔	マカロニ マヨ じゃが芋	玉葱 人参 トマト缶 小松菜 キャベツ バナナ
11	火	ご飯 めかじきの葱味噌焼 カラフルピクルス ヤクルト	苺ジャム 蒸しケーキ	めかじき 豆乳	米 甘酢 苺ジャム 米粉	白葱 胡瓜 人参 大根 ヤクルト
12	水	バターロールパン 牛乳 ハッシュドビーフ 南瓜のチーズ焼	五平餅	牛肉 牛乳 粉チーズ	ロールパン 米 ハヤシルウ	玉葱 しめじ 人参 南瓜
13	木	ご飯 根菜ハンバーグ コーンと胡瓜のサラダ 牛乳	西瓜	合挽肉 牛乳	米 パン粉 マヨ 胡麻油	牛蒡 人参 玉葱 胡瓜 コーン 西瓜
14	金	ご飯 カレー麻婆豆腐 冬瓜の澄まし汁	海苔チーズ トースト	鶏挽肉 豆腐 海苔 チーズ	米 カレー粉 食パン マヨ	冬瓜 大蒜 生姜 玉葱 あさつき 人参 オクラ
15	土	塩ラーメン 棒棒鶏	クッキー& ヤクルト	豚肉 ササミ	中華麺 胡麻ドレ クッキー	人参 もやし 玉葱 胡瓜 ヤクルト
16	日					
17	月	海の日				
18	火	焼肉丼 ミネストローネ オレンジ	人参カップケーキ & ジョア	牛肉 ベーコン ジョア	米 カップケーキ	法蓮草 玉葱 人参 トマト缶 キャベツ オレンジ
19	水	ご飯 糸昆布の煮物 チリコンカン 牛乳	ハムコーンパン	豚挽肉 大豆 牛乳 糸昆布 ハム 豆乳	米 カレー粉 HM	玉葱 トマト缶 人参 コーン
20	木	ご飯 鯖の塩焼 南瓜入り肉じゃが 牛乳	蜜柑寒天	鯖 牛乳 牛肉 寒天	米 じゃが芋	玉葱 人参 南瓜 蜜柑缶
21	金	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼 粉ふき芋	薩摩芋の 抹茶蒸しパン	鮭 豆乳	米 じゃが芋 薩摩芋 米粉	人参 しめじ キャベツ 抹茶
22	土	ホットドック コーンスープ	あられ& バナナ	ウインナー	ドッグパン あられ	キャベツ 玉葱 人参 コーンスープ バナナ
23	日					
24	月	鮭若布ご飯 豚汁 ヨーグルト	麩のスナック	鮭フレーク 炊込み若布 豚肉 ヨーグルト	米 里芋 麩 バター	干し椎茸 人参 大根 白菜
25	火	ご飯 鯖のおかか焼 コールスローサラダ	カルピス フルーツポンチ	鯖 鯉節	米 マヨ	キャベツ 胡瓜 コーン バナナ 蜜柑缶 カルピス
26	水	イタリアンスパゲティー 大根のツナ煮 牛乳	青海苔 チーズご飯	豚肉 ツナ 牛乳 青海苔 チーズ	スパゲティー 米	人参 玉葱 ピーマン 大根 グリンピース
27	木	茄子と豆腐のそぼろ丼 若布と胡瓜の酢の物 牛乳	きな粉ケーキ	豚挽肉 豆腐 若布 牛乳 きな粉 豆乳	米 甘酢 米粉 ガムシロップ	茄子 玉葱 ピーマン 生姜 胡瓜 白菜
28	金	菜飯 ササミの南部焼 ブロッコリーの海苔和え	チヂミ	ササミ 海苔 シラス	米 黒胡麻 胡麻油 胡麻油 小麦粉	菜飯の素 ブロッコリー 人参 ニラ コーン
29	土	ハヤシライス ツナポテトサラダ	かりんとう& オレンジ	牛肉 ツナ	米 ハヤシルウ じゃが芋 マヨ かりんとう	人参 玉葱 しめじ 胡瓜 オレンジ
30	日					
31	月	ご飯 吸い物 夏野菜の胡麻味噌炒め	シラスチーズ トースト	豆腐 若布 合挽肉 シラス チーズ	米 練り胡麻 すり胡麻 食パン	南瓜 ズッキーニ パプリカ 大蒜

※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。

夏至6月21日頃から数えて11日目の7月2日頃からの5日間を半夏生（はんげしょう）と言う。

7月2日は「うどんの日」

香川県製麺事業協同組合が制定

半夏生の日にはうどんを食べて、農作業の労をねぎらう讃岐地方の風習に由来

半夏生の日には、他の地方でも様々なものが食べられている

関西・・・蛸（タコ）

福井・・・鯖（サバ）

奈良・・・きな粉餅



7月10日は「納豆の日」

「なっ（7）とう（10）」の語呂合わせから、7月10日に決まった

納豆とは・・・蒸した大豆を納豆菌で発酵させたもの

ビタミンK、蛋白質が豊富

↳ 骨や歯の形成を助ける
腸内環境を整える
疲労回復



7月10日のお給食に納豆サラダが出ます。



喉が渇く前、汗をかく前に水分補給をしましょう！！

日常的な水分補給は、「水」や「お茶」で十分です。

汗をかいた時は、汗と一緒に出ていってしまうミネラルが含まれる

「麦茶」がおすすめです。

「スポーツドリンク」は、糖分が多く含まれる為飲みすぎには注意が必要です。



今月のレシピ 「トマトパンケーキ」

材料(4人分)

- ・ホットケーキミックス 300g
- ・トマトジュース 250ml
- ・サラダ油 適量



作り方

- ①ボウルにトマトジュースを入れ、次にホットケーキミックスを加えさっくりと混ぜる。 ※混ぜすぎ注意
- ②フライパンを中火で熱し油を引き、(1)の1/4量を入れ焼く。表面に泡が出てきたらひっくり返し、更に焼く。

☆トマトが苦手なお子様も、食べやすいパンケーキです。

