

9月の行事

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

10月の予定

- 2日(月) 令和6年度1号認定新入園児願書受付
衣替え(帽子)
- 4日(水) 運動会準備の為、13:30降園
- 5日(木) 運動会
- 6日(金) 運動会予備日

園からのお知らせ

- 夏休みのカレンダー、観察記録、自由画、絵日記は、9月4日(月)までに提出して下さい。
- 運動会は10月5日(木)、予備日は10月6日(金)です。詳細は後日お知らせ致します。
- これから台風の子供の季節になります。暴風警報・特別警報発令時の登降園等につきましては、別紙の重要事項「第13 非常災害対策」をご参照下さい。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。
- まだまだ暑い日が続きますので、毎日必ず水筒をお持ち下さい。
- 2学期から、年中・年長のみ給食でお当番の子が配膳を行います。その為、マスクを使用するので、毎日カバンのポケットに入れておいて下さい。使用したらナフキンに包んで持ち帰ります。又、園のマスクを貸し出した際は個包装になっているマスクの返却をお願い致します。
- 2学期からの図書の日につきまして、従来の貸し出し期間だとゆっくりと絵本を読み込む時間が取れないと思い、貸出期間を変更したいと思います。貸し出し日を水曜日、返却日を翌週の木曜日に致します。絵本に楽しく触れ合えるようご協力お願い致します。

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。

- 10月12日(木) 年中
- 10月16日(月) 年少
- 10月24日(火) 未満児
- 10月25日(水) 年長

※詳しくは後日配布致します遠足のお知らせをご覧ください。

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、職員にお声掛け下さい。

お知らせ

- 梅組担任の松倉明音先生が8月31日で退職されました。
- 育休中の尾森綺美華先生が9月1日より復職されます。
- 9月1日より新しく筒井優子先生と高岡和奏先生が入職されます。

10月の預かり用紙
配布日 9月11日(月)
締切り日 9月25日(月)



9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	金	ご飯 カレー肉じゃが キャベツと林檎のサラダ	メロンラスク	牛肉 豆乳	米 じゃが芋 カレー粉 マヨ 食パン バター HM	キャベツ 林檎 人参 玉葱 レモン汁
2	土	茸炊き込みご飯 根菜味噌汁	梨 & あられ	鶏肉 油揚	米 あられ	人参 しめじ 玉葱 大根 梨
3	日					
4	月	生姜焼き丼 ツナの混ぜサラダ 牛乳	大学芋	豚肉 ツナ 牛乳	米 マヨ 薩摩芋 胡麻	生姜 あさつき 胡瓜 キャベツ トマト
5	火	ご飯 鯖の塩焼き 春雨スープ	パインケーキ	鯖 卵 豆乳	米 春雨 小麦粉	青梗菜 玉葱 エノキ パイン缶
6	水	ツナと昆布の炊込みご飯 じゃが芋のそぼろ餡掛け 牛乳	オレンジゼリー	塩昆布 ツナ 鶏挽肉 牛乳	米 じゃが芋 オレンジゼリーの素	グリーンピース 人参 隠元 蜜柑缶
7	木	バターロールパン ナゲット 鮭シチュー バナナ	きつねご飯	ナゲット 牛乳 鮭 油揚	ロールパン 米 シチューの素	法蓮草 人参 玉葱 バナナ 人参
8	金	ご飯 キャベツの味噌汁 薩摩芋と鶏肉の甘辛煮	ココアケーキ	鶏肉 若布 豆乳	米 薩摩芋 HM ココア	隠元 干し椎茸 キャベツ 玉葱
9	土	トマト麻婆丼 白菜とベーコンのスープ	バナナ & 煎餅	絹豆腐 豚挽肉 ベーコン	米 煎餅	トマト缶 白菜 人参 玉葱 バナナ
10	日					
11	月	鮭若布ご飯 豚汁 焼売	ヨーグルト パンケーキ	鮭フレーク 炊込み若布 焼売 豚肉 卵 ヨーグルト	米 里芋 HM	人参 大根 白菜 干し椎茸
12	火	焼きそば ブロッコリーサラダ	チーズトースト	牛肉 ツナ チーズ	焼きそば麺 マヨ 食パン	キャベツ 人参 玉葱 ブロッコリー コーン
13	水	ご飯 パーベキューチキン ピーマンのツナ和え	竹輪蒸しパン	ササミ ツナ 卵 チーズ 竹輪	米 練り胡麻 HM	ピーマン 人参
14	木	三色サンド 牛乳 マスカットゼリー	桜海老ご飯	卵 ツナ ハム 牛乳 桜海老 青海苔	食パン マヨ ゼリー 苺ジャム 米	キャベツ レタス 胡瓜
15	金	カレーライス 納豆サラダ 牛乳	焼き林檎 ケーキ	牛肉 納豆 牛乳 豆乳	米 じゃが芋 マヨ カレールウ 米粉	人参 玉葱 オクラ キャベツ コーン 林檎
16	土	豚丼 豆乳茸スープ	薩摩芋 カップケーキ	豚肉 豆乳	米 薩摩芋カップケーキ	玉葱 人参 エノキ しめじ
17	日					
18	月	敬老の日				
19	火	焼肉丼 薩摩芋ポトフ	フルーチェ桃	牛肉 牛乳	米 薩摩芋	玉葱 キャベツ 人参 しめじ 法蓮草 フルーチェ
20	水	ご飯 鯖のゆかり焼き じゃが芋金平 牛乳	南瓜餅	鯖 牛乳 きな粉	米 じゃが芋 胡麻 米粉	牛蒡 人参 ゆかり 南瓜
21	木	けんちんうどん コロッケ ヨーグルト	おかかご飯	鶏肉 油揚 コロッケ ヨーグルト チーズ 鰹節	うどん 里芋 米	大根 干し椎茸
22	金	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き 梨 牛乳	鬼饅頭	鮭 牛乳	米 薩摩芋 小麦粉	キャベツ 人参 しめじ 梨
23	土	秋分の日				
24	日					
25	月	薩摩芋と若布のご飯 筑前煮	きな粉ケーキ	鶏肉 炊込み若布 きな粉 豆乳	米 薩摩芋 米粉 ガムシロップ	人参 蓮根 筍 隠元
26	火	ご飯(ふりかけ) 蓮根サラダ 鮭のコーンクリーム焼	かりんとう風 トースト	鮭 ふりかけ	米 薩摩芋 マヨ 胡麻 食パン バター	コーンクリーム 蓮根 人参
27	水	鶏照焼丼 法蓮草と人参の白和え	苺ジャム 蒸しパン	鶏肉 豆腐 豆乳	米 練り胡麻 米粉 苺ジャム	あさつき 法蓮草 人参
28	木	タッカルビ丼 白玉フルーツポンチ	チーズスティック ケーキ	鶏肉 豆腐 卵 豆乳 チーズ	米 白玉粉 米粉 HM 胡麻	キャベツ 玉葱 人参 バナナ ニラ 生姜 大蒜 カルピス 蜜柑缶
29	金	イタリアンスパゲッティ バナナ 牛乳	胡麻だれ 五平餅	豚肉 牛乳	スパゲッティ 米 胡麻	人参 ピーマン 玉葱 バナナ
30	土	五目ラーメン 牛蒡サラダ	オレンジ & クッキー	豚肉 若布	中華麺 胡麻ドレ クッキー	人参 青梗菜 コーン 牛蒡 オレンジ

※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。

9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	金	ご飯 カレー肉じゃが キャベツと林檎のサラダ	メロンラスク	牛肉 豆乳	米 じゃが芋 カレー粉 マヨ 食パン バター HM	キャベツ 林檎 人参 玉葱 レモン汁	
2	土	茸炊き込みご飯 根菜味噌汁	梨 & あられ	鶏肉 油揚	米 あられ	人参 しめじ 玉葱 大根 梨	
3	日						
4	月	生姜焼き丼 ツナの混ぜサラダ 牛乳	大学芋	豚肉 ツナ 牛乳	米 マヨ 薩摩芋 胡麻	生姜 あさつき 胡瓜 キャベツ トマト	
5	火	ご飯 鯖の塩焼き 春雨スープ	パインケーキ	鯖 卵 豆乳	米 春雨 小麦粉	青梗菜 玉葱 エノキ パイン缶	
6	水	ツナと昆布の炊込みご飯 じゃが芋のそぼろ餡掛け 牛乳	オレンジゼリー	塩昆布 ツナ 鶏挽肉 牛乳	米 じゃが芋 オレンジゼリーの素	グリーンピース 人参 隠元 蜜柑缶	
7	木	バターロールパン ナゲット 鮭シチュー バナナ	きつねご飯	ナゲット 牛乳 鮭 油揚	ロールパン 米 シチューの素	法蓮草 人参 玉葱 バナナ 人参	
8	金	ご飯 キャベツの味噌汁 薩摩芋と鶏肉の甘辛煮	ココアケーキ	鶏肉 若布 豆乳	米 薩摩芋 HM ココア	隠元 干し椎茸 キャベツ 玉葱	
9	土	トマト麻婆丼 白菜とベーコンのスープ	バナナ & 煎餅	絹豆腐 豚挽肉 ベーコン	米 煎餅	トマト缶 白菜 人参 玉葱 バナナ	
10	日						
11	月	鮭若布ご飯 豚汁 焼売	ヨーグルト パンケーキ	鮭フレーク 炊込み若布 焼売 豚肉 卵 ヨーグルト	米 里芋 HM	人参 大根 白菜 干し椎茸	
12	火	焼きそば ブロッコリーサラダ	チーズトースト	牛肉 ツナ チーズ	焼きそば麺 マヨ 食パン	キャベツ 人参 玉葱 ブロッコリー コーン	
13	水	ご飯 バーベキューチキン ピーマンのツナ和え	竹輪蒸しパン	ササミ ツナ 卵 チーズ 竹輪	米 練り胡麻 HM	ピーマン 人参	
14	木	三色サンド 牛乳 マスカットゼリー	桜海老ご飯	卵 ツナ ハム 牛乳 桜海老 青海苔	食パン マヨ ゼリー 苺ジャム 米	キャベツ レタス 胡瓜	
15	金	カレーライス 納豆サラダ 牛乳	焼き林檎 ケーキ	牛肉 納豆 牛乳 豆乳	米 じゃが芋 マヨ カレールウ 米粉	人参 玉葱 オクラ キャベツ コーン 林檎	
16	土	豚丼 豆乳茸スープ	薩摩芋 カップケーキ	豚肉 豆乳	米 薩摩芋カップケーキ	玉葱 人参 エノキ しめじ	
17	日						
18	月	敬老の日					
19	火	焼肉丼 薩摩芋ポトフ	フルーチェ桃	牛肉 牛乳	米 薩摩芋	玉葱 キャベツ 人参 しめじ 法蓮草 フルーチェ	
20	水	ご飯 鯖のゆかり焼き じゃが芋金平 牛乳	南瓜餅	鯖 牛乳 きな粉	米 じゃが芋 胡麻 米粉	牛蒡 人参 ゆかり 南瓜	
21	木	けんちんうどん コロッケ ヨーグルト	おかかご飯	鶏肉 油揚 コロッケ ヨーグルト チーズ 鰹節	うどん 里芋 米	大根 干し椎茸	
22	金	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き 梨 牛乳	鬼饅頭	鮭 牛乳	米 薩摩芋 小麦粉	キャベツ 人参 しめじ 梨	
23	土	秋分の日					
24	日						
25	月	薩摩芋と若布のご飯 筑前煮	きな粉ケーキ	鶏肉 炊込み若布 きな粉 豆乳	米 薩摩芋 米粉 ガムシロップ	人参 蓮根 筍 隠元	
26	火	ご飯 蓮根サラダ 鮭のコーンクリーム焼	かりんとう風 トースト	鮭	米 薩摩芋 マヨ 胡麻 食パン バター	コーンクリーム 蓮根 人参	
27	水	鶏照焼丼 法蓮草と人参の白和え	苺ジャム 蒸しパン	鶏肉 豆腐 豆乳	米 練り胡麻 米粉 苺ジャム	あさつき 法蓮草 人参	
28	木	タッカルビ丼 白玉フルーツポンチ	チーズスティック ケーキ	鶏肉 豆腐 卵 豆乳 チーズ	米 白玉粉 米粉 HM 胡麻	キャベツ 玉葱 人参 バナナ ニラ 生姜 大根 カルピス 蜜柑缶	
29	金	イタリアンスパゲッティー バナナ 牛乳	胡麻だれ 五平餅	豚肉 牛乳	スパゲッティー 米 胡麻	人参 ピーマン 玉葱 バナナ	
30	土	五目ラーメン 牛蒡サラダ	オレンジ & クッキー	豚肉 若布	中華麺 胡麻ドレ クッキー	人参 青梗菜 コーン 牛蒡 オレンジ	

※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。



夏の暑さもだんだんと和らぎ、秋が少しずつ感じられる季節となってきましたね♪
秋に旬の食材をたくさん食べて、風邪に気を付けて元気よく過ごしましょう！



9月1日は防災の日



もしもの時のために、食料などを備蓄していますか？

大きな災害が起きると、長い間食料が手に入らない事もあります。食料や水は最低3日～1週間分の備蓄が望ましいと言われています。栄養バランスや家族の好みも考えながら、魚介や肉の缶詰、日持ちする芋や野菜なども備蓄しておきましょう。

水



飲料水として、1人当たり
1日1リットルの水が必要です。
調理等に使用する水を含めると
1人当たり1日3リットル程度
あれば安心です。

カセット
コンロ



熱源は、食品を温めたり、
簡単な調理に必要です。
鍋ややかん、カセットボンベの
準備も忘れずにしましょう。
(1人1週間当たりボンベ約6本)

主食

エネルギーの確保
精米(2kgで約27食分)
レトルトご飯・乾麺・カップ麺
シリアル類等



アルファ化米は、水やお湯
を入れるだけでご飯になる
保存食です。

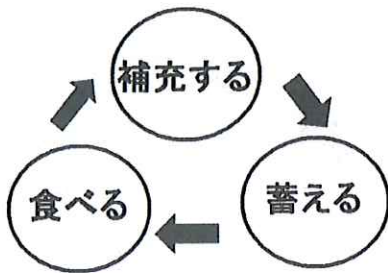
主菜
副菜

タンパク質の確保
ビタミン・ミネラル・食物繊維の補充



缶詰(魚、肉、野菜等)・レトルト食品
フリーズドライ食品・乾物
日持ちする野菜や果物等

おすすめの備蓄方法「ローリングストック法」



非常用に食料や飲料水を備蓄していても、「いつの間にか賞味期限が切れていた！」という場合もあると思います。ローリングストック法とは、普段食べたり飲んだりしているものを多めに買い置きし、消費した分を補充することで、自然と備蓄できる方法です。家族構成に合わせ、普段の生活で活用している品目を中心に無理なく備蓄しましょう！

今月のレシピ「メロンラスク」

材料(4人分)

- ・食パン(6枚切り) … 1枚
- ・砂糖 … 16g
- ・有塩バター … 適量
- A ・ホットケーキミックス … 12g
- ↓ ・牛乳(豆乳) … 8mℓ
- ↓ ・レモン汁 … 小匙1/2

作り方

- ① バターは溶かしAを加えて混ぜる。
- ② ①を1/4に切った食パンに塗り広げ、砂糖を全体に振りトースターで5分焼いたら完成です。

