



認定こども園太閤山あおい園

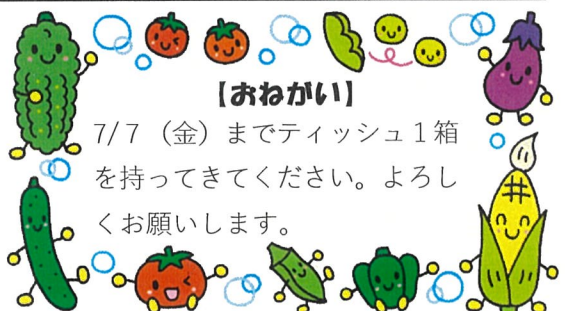


7月の予定

行事予定	お知らせ
1日(土)	<div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p>水遊びが始まっています！毎日、健康管理表・水遊びカードの記入を忘れずにお願いします。</p>  </div>
2日(日)	
3日(月) 交通安全指導	
4日(火) 歯科健診(全園児)	
5日(水)	
6日(木) 耳鼻科健診(以上児)	
7日(金) 七夕の集い	
8日(土)	
9日(日)	
10日(月) 発育測定(未満児)	
11日(火) 鼓隊指導(5歳児)	
12日(水) 発育測定(以上児)	
13日(木) 誕生会	
14日(金) 体育教室(4.5歳児)	
15日(土)	
16日(日)	
17日(月) 海の日	
18日(火) サマーフェスティバル(未満児)	
19日(水) サマーフェスティバル(以上児)	
20日(木) 1学期終業式 ■以上児：正装	※ 特別保育申し込み締め切り日
21日(金) 夏休み	<p>【お知らせ】</p> <p>20(木)は終業式です。1号認定のお子さんは、午前保育となり11:20降園です。また、午後からは異年齢保育(以上児)となり、3.4.5歳児が各クラスに分かれて過ごします。(クラスは後日お知らせします)</p> <p>※7/20(木)~8/31(木)の期間は午睡を行います。午睡用布団を布団袋に入れて、持ってきてください。※詳しくは「進級(入園)にあたってのお知らせ」をご覧ください。</p> 
22日(土)	
23日(日)	
24日(月)	
25日(火)	
26日(水) 避難訓練	
27日(木)	
28日(金)	
29日(土)	
30日(日)	
31日(月)	

【今後の予定】

- ・ 8月2日(水)~4日(金) 夏期保育(1号認定：登園日)
※午前保育 11:20降園
- ・ 3日(木) 誕生会
- ・ 14日(月)~16日(水) お盆休み
- ・ 31日(木) まで 夏休み



【おねがい】

7/7(金)までティッシュ1箱を持ってきてください。よろしくお願いします。



鷹 寺 学 園 I N F O R M A T I O N



マスクを外す子ども達や職員が増えてきました。

お互いの顔を見合いながらのコミュニケーションが取れるようになってきたこと、子どもも先生も、表情が豊かに見えるようになってきたことを大変うれしい気持ちで見えています。

1学期の締めくくりを迎える7月は、楽しい活動、豊かな感情を育てる活動を目指します。



☆七夕

短冊に書かれた願いの数々が
お空にとどきますように…
お子さんと「星」についてお話して
みませんか？季節の行事について話す
ことでお子さんの言葉も増え、豊かな
表現を身につける機会になると思います。

★プールあそび

プール開きを終え、楽しい水遊びが
始まりました。
その中で、「水の怖さ」についても
子ども達に知らせています。
ご家庭でも、水遊びでのお約束を
ぜひ、お話してみてください。

◎幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿

その3 共同性（人間関係）

友達と関わる中で、互いの思いや考えなどを共有し、
共通の目的の実現に向けて、考えたり、工夫したり、
協力したりし、充実感をもってやり遂げるようになる。

一人遊びが多かった時期から
年齢が上がるるとともに友達との
関りが増えてきます。
その中で、まずは自分の思い、
相手の思いに違いがあることに気
付いてほしいと思います。

(参考 幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿

東洋出版発行無藤隆著)

◎個別懇談会について

園ではご家庭との連携を深めながら、
お子様の成長のサポートを行っております。
懇談の時期以外でも、ご不安な点などありましたら
いつでもご連絡ください。



◎給食費・保育料等納入金について

7月20日（木）を予定しています。

7月献立カレンダー

月	火	水	木	金	土	日
					1	2
					幼児牛乳・お菓子 (パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ゼリー・幼児牛乳	幼児牛乳・お菓子 (パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ プリン・幼児牛乳
					幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
3	4	5	6	7	8	9
みかん缶 (ごはん) 豚肉と野菜のチャンプルー ブロッコリーの塩ゆで きゃべつのみそ汁 豆びよ・KCもち小丸	牛乳・紫芋せんべい (ごはん) 鮭のタルタルソースかけ ほうれん草のおひたし 豆腐のすまし汁 幼児牛乳・☆ジャムサンド	ヨーグルト (ごはん) チキンチャップ ポイルきゃべつ 切干大根の豆乳スープ 牛乳・瀬戸の夕揚	牛乳・おとっと (ごはん) 中華風炒り卵 ナムル わかめスープ 牛乳・源氏パイ	幼児牛乳・ハイハイ (ごはん) 七塔そうめん 星型ハンバーグ おかか和え・七塔ゼリー 牛乳・星たべよ	幼児牛乳・お菓子 (パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ゼリー・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子	幼児牛乳・お菓子 (パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ヨーグルト・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子
10	11	12	13 ●	14	15	16
牛乳・クッキー (ごはん) 魚の竜田揚げ 納豆サラダ かぼちゃのみそ汁 牛乳・ビスコ	牛乳・味しらべ (ごはん) チンジャオロース トマト 中華スープ 牛乳・ビスケット	牛乳・たまごせんべい (ごはん) えびかつ ごま浸し すまし汁 牛乳・こぶ柿	牛乳・お子様せんべい (ごはん) カレーライス チキンナゲット ドレッシング和え ガリガリくん	牛乳・わかめせんべい (ごはん) マーメイドチキン マカロニサラダ 星の子スープ ☆りんごゼリー	幼児牛乳・お菓子 (パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ゼリー・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子	幼児牛乳・お菓子 (パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ プリン・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子
17	18	19	20 ◎きときとの日	21	22	23
幼児牛乳・お菓子 (パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ヨーグルト・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子	牛乳・たべっこ動物 (ごはん) 焼きギョーザ にんじんサラダ すまし汁 牛乳・ばかうけ	幼児ジュース・野菜ハイハイ (ごはん) 焼きそば・ポテト フランクフルト・茹とうもろこし 幼児ジュース 牛乳・ハッピーターン	牛乳・ポーロ (ごはん) 揚げ鶏の玉ねぎソース いんげんのごま和え 水菜のスープ ☆えだ豆塩ゆで	牛乳・ばりんこ (ごはん) 豚肉となすの生姜焼き 粉ふき芋 なめこのみそ汁 牛乳・豆乳クッキー	幼児牛乳・お菓子 (パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ゼリー・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子	幼児牛乳・お菓子 (パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ヨーグルト・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子
24	25	26	27 ◎きときとの日	28	29	30
牛乳・マンナウエファー (ごはん) コロケ コールスローサラダ 豚汁 すいか	牛乳・アンパンマンソフトせん (ごはん) サッポロラーメン エビシューマイ カリコリ漬け 牛乳・サブロー	牛乳・ブリッツ (ごはん) いわしの梅煮 ひじきのサラダ もやしのみそ汁 牛乳・原宿ドッグ	牛乳・星っこ (ごはん) 鶏肉とじゃが芋の照り焼き ゆかり和え なすのみそ汁 ☆ヨーグルトムース	牛乳・さくさくポーロ (ごはん) 肉団子 なめたけ和え ワンタンスープ 牛乳・しろえび紀行	幼児牛乳・お菓子 (パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ゼリー・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子	幼児牛乳・お菓子 (パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ プリン・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子
31	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>日付</p> <p>(3歳未満児) 午前おやつ</p> <p>(3歳未満児) 主食</p> <p>いり鶏 スティックきゅうり かきたま汁</p> <p>牛乳・お米deタルト</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>【お知らせ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立は都合により変更することがあります。 ・●印がついている日は主食はいりません。 ・☆印は手作りおやつです。 ・◎印は「きときとの日」です。 <p>20日(木)は玉ねぎ、27日(木)はじゃがいもです。</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: right;">  </div> </div>					

気温・湿度が高く、食中毒が発生しやすい時期になりました。家族で同じ食事を食べていても、乳幼児は抵抗力が弱いので子どもだけが嘔吐や下痢、発熱などの症状がでることがあります。食中毒を予防するために、しっかり手洗いし、衛生管理を見直しましょう。

食中毒予防

食中毒菌を「つけない、ふやさない、やっつける」

食中毒を予防するためには、食中毒菌を食べものに「つけない」、食べ物に付着した細菌を「ふやさない」、食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」ことが大切です。

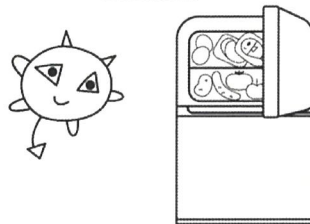
☆つけない

- ・手洗いをしっかりする
- ・食材や器具をよく洗う



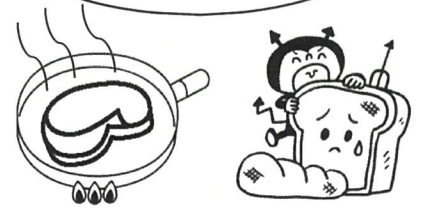
☆ふやさない

- ・調理した食品はすぐに食べるか冷蔵庫に入れる
- ・食材の保存温度を守る



☆やっつける

- ・加熱調理する食品は中までしっかり火を通す



きときとの日

今月の食材：玉ねぎ



富山県産たまねぎは、秋に苗を植え越冬するため、雪解け水をしっかり吸収し、みずみずしく肉厚です。また、雪のおかげで冬場に除草の必要がなく、収穫までの農薬の使用回数が少なく、体にやさしい玉ねぎです。富山県産玉ねぎは6月から7月の収穫時期で、今が一番おいしい時期です。たまねぎに含まれる硫化アリルに血液さらさら効果があります。硫化アリルは動脈硬化、高血圧、糖尿病、脳血栓などの予防が期待されています。

今月のレシピ 「揚鶏のたっぷり玉ねぎソース」

片口保育園の
給食先生考案!

●材料（1人分）

- ・鶏肉 45g
- ・しょうが 少々
- ・片栗粉 4g
- ・揚げ油 適量
- ・玉ねぎ 20g
- ・小ねぎ 3g
- ・砂糖 2g
- ・酢 2g
- ・しょう油 4g

●作り方

- ① しょうがをすりおろす。
- ② ①につけた鶏肉に片栗粉をつけ、揚げる。
- ③ 玉ねぎはみじん切り、小ねぎは小口切りにする。
- ④ ③と調味料をあわせて、煮詰めてソースを作る。
- ⑤ ②に煮詰めたソースをかける。

子ども達に人気の鶏のから揚げに、玉ねぎの甘みがとけこんだソースをかけました。甘酢でさっぱり食べられます。作ってみた感想等、園に教えてくださいね。

【クイズ】 わたしたちが食べている「たまねぎ」はどこのもい？

- ①ねっこ ②くき ③はっぱ ※答えは下にあります

