

9月 えんだより

令和6年度 大野保育園

朝晩涼しくなりましたが、まだまだ残暑の残る毎日、体調管理に気を付けて過ごしていきたいと思います。今月は待ちにまった運動会があります。子ども達は、遊戯・玉入れ・リレー、汗をかいて練習を頑張っています。当日は、子ども達の頑張りにエールを送り楽しい運動会にしたいと思います。今年度は声出しが可能になりましたので、保護者の皆様のたくさんの声援をよろしくお願いします。また、熱中症対策・感染対策を考慮して行いますので、ご理解とご協力をお願いします。

今月の目標

- ・運動会にたのしんで参加する
- ・秋の自然に親しむ

今月の予定

- 2日(月) 身体測定
- 4日(水) 避難訓練(防災)
- 12日(木) お月見集会・お誕生会
- 18日(水) 運動会総練習(ばら・ゆり・さくら組)
- 19日(木) 運動会総練習(つくし・たんぽぽ・すみれ組)
- 21日(土) 令和6年度 大野保育園運動会
- 25日(水) さくら組 施設訪問(大野和幸園)

★17日(火) プログラムを配布します



今後の予定

- 10月3日(木) りんご狩り(ばら・ゆり・さくら組)
- 10日(木) 水族館遠足(ばら・ゆり・さくら組)

おたんじょうびおめでとう

さんようし	りおちゃん	5歳
こん	やくもくん	5歳
いなみ	そうすけくん	5歳
かしわざき	なぎくん	4歳
よな	りゅうせいくん	1歳

夏祭り

- ・夏祭りでは、あたらしいブース、うちわ製作のワークショップ、サマーダンスタイム♪など、盛り上がり、親子で楽しんでいる様子がうかがえました。役員の皆様には、準備・当日の担当ありがとうございました。

お願い・お知らせ

- ・時期をみて掛布団を持ってくる日をお知らせします。
- ・住所・連絡先・仕事など変更がありましたらお知らせ下さい。(市役所へ提出する書類があります)
- ・持ち物に名前が記入されているか確認してください。※おしぼりケース・おしぼり・靴下等、同じ物を持っています。名前の記入がないと、お友達と間違えていても気づかない場合があります。

ほけんだより

- ・暑さが残るなかで活動量も増えるこの時期は、体調管理が大切です。子ども達の成長に欠かせないのは、**食事・睡眠・運動**の三要素！これらをバランスよく取る事で、子ども達の健康が支えられています。朝ごはんを食べないと、熱中症にかかるリスクが高いようです、しっかり食べて登園しましょう。
- ・ねぶた祭り・お盆を終え、**新型コロナウイルス感染症・マイコプラズマ肺炎**が流行しています！**マイコプラズマ肺炎**は**新型コロナウイルス感染症**と違って、鼻水や喉の痛みがでることは少なく**熱と強い咳**が続きます。**手洗い・うがい・手指消毒**など基本的な感染対策をしっかり行い元気に過ごしましょう。



【盛運輸サンドームから使用のお願い】

- ・運動会当日、盛運輸サンドームでは、一般の利用者もいます。駐車場は、正面玄関向かって左側のみ使用するようお願いします。また各家庭1台の車でおいで下さいますようご協力お願いします。
- ・グラウンドではレジャーシートの上でのみ水分補給ができます。グラウンドに水分をこぼすことのないようお願いします。


9月 のこんだて

2024年度

大野保育園

日	曜日	行事	献立名	主な材料	おやつ
2	月		さんまの生姜煮 添え大根 果実缶 すき昆布の炒め煮 みそ汁(キャベツ・人参・油揚げ)	さんまの生姜煮(冷) 大根 すき昆布 人参 豚肉 糸こんにゃく 干し椎茸 キャベツ 油揚げ	牛乳 お菓子
3	火		干草焼 ブロッコリー チーズ オレンジ さつま芋とチーズのサラダ みそ汁(豆腐・ねぎ・わかめ)	たまご 鶏ひき肉 カニフレーク 人参 玉ねぎ ほうれん草 干し椎茸 ブロッコリー 白ごま さつま芋 チーズ きゅうり 豆腐 長ねぎ わかめ	ソファール お菓子
4	水	避難訓練	筑前煮 トマト フルーツゼリー 春雨の中華サラダ キャベツスープ	鶏肉 里芋 人参 れんこん ごぼう たけのこ こんにゃく 干し椎茸 トマト 春雨 きゅうり ソーセージ 木耳 キャベツ 玉ねぎ ベーコン 万能ねぎ	牛乳 お菓子
5	木		きのこシチュー チーズ 白菜のツナサラダ 牛乳 パナナ	鶏肉 人参 じゃが芋 玉ねぎ しめじ エリンギ 白菜 きゅうり ツナ チーズ	ジョア クロワッサン
6	金		ちくわ納豆磯辺揚げ 添え野菜 キウイ 大根サラダ みそ汁(えのき・豆腐・油揚げ)	ちくわ 納豆 青のり 天ぷら粉 キャベツ 大根 きゅうり ソーセージ えのき 豆腐 油揚げ	牛乳 お菓子
7	土		五目あんかけラーメン ゆでたまご もやし中華サラダ フルーツゼリー	生中華麺 豚肉 白菜 人参 たけのこ なると 木耳 たまご もやし きゅうり ソーセージ	バナナ お菓子
9	月		さばの塩焼き 大根おろし 果実缶 切り干し大根の炒め煮 みそ汁(じゃが芋・わかめ)	さばの塩焼き(冷) 大根 人参 切り干し大根 干し椎茸 油揚げ じゃが芋 わかめ	牛乳 お菓子
10	火		ベーコンエッグ 添え野菜 トマト チーズ さやいんげんの炒め煮 白菜と肉団子のスープ フルーツゼリー	たまご ベーコン キャベツ トマト チーズ さやいんげん 豚肉 糸こん 人参 白菜 春雨 椎茸 肉団子(冷) 万能ねぎ	リンゴジュース お菓子
11	水		肉じゃが 海苔の佃煮 オレンジ ブロッコリーサラダ みそ汁(もずく・豆腐・ねぎ)	豚肉 人参 じゃが芋 玉ねぎ 糸こんにゃく コーン缶 絹さや のりの佃煮 ブロッコリー ツナ もずく 豆腐 万能ねぎ	牛乳 お菓子
12	木	お誕生会	しらす飯 月見ハンバーグ ブロッコリー トマト 人参グラッセ ほうれん草のごまマヨ和え ポテトスープ 月見デザート	菜飯の素 ハンバーグ(冷) ブロッコリー 人参 トマト ほうれん草 ツナ 白ごま じゃが芋 玉ねぎ ベーコン 万能ねぎ	ミルージュ 月見クレープ
13	金		キャベツメンチカツ 添え野菜 人参グラッセ キウイ ポテトサラダ みそ汁(大根・人参・ねぎ)	キャベツメンチカツ(冷) キャベツ じゃが芋 きゅうり 人参 ソーセージ マカロニ 大根 万能ねぎ	牛乳 お菓子
14	土		肉うどん ゆでたまご 豆腐サラダ フルーツゼリー	うどん 豚肉 かまぼこ 万能ねぎ たまご レタス きゅうり 豆腐 ロースハム	バナナ お菓子
17	火		麻婆豆腐 ブロッコリー チーズ フルーツゼリー かに入り厚焼き玉子 オニオンスープ	豆腐 長ねぎ 生姜 豚ひき肉 万能ねぎ ブロッコリー たまご カニフレーク チーズ 人参 玉ねぎ ベーコン	牛乳 お菓子
18	水		チキンごぼう キウイ 大根とわかめのサラダ みそ汁(しめじ・えのき・油揚げ)	鶏肉 ごぼう 人参 枝豆(冷) 大根 わかめ ツナ しめじ えのき 油揚げ	牛乳 お菓子
19	木		キーマカレー チーズ ほうれん草のなめ茸和え 牛乳 パナナ	豚ひき肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 チーズ ほうれん草 なめ茸	野菜ジュース コッパパン
20	金		豆腐の五目揚げ 添え野菜 トマト フルーツゼリー 小松菜の塩昆布和え みそ汁(なめこ・大根・ねぎ)	豆腐 鶏ひき肉 人参 ひじき しらす キャベツ トマト もやし 小松菜 塩こんぶ なめこ 大根 長ねぎ	牛乳 お菓子
21	土	運動会	おみやげ		
24	火		三色そばろ丼 チーズ 梨 スパゲティサラダ もずくスープ	鶏ひき肉 たまご ほうれん草 人参 チーズ スパゲティ きゅうり ソーセージ 木耳 もずく 豆腐 万能ねぎ	牛乳 お菓子
25	水		豚肉の厚揚げ巻 添え野菜 人参グラッセ 果実缶 ほうれん草ともやしのナムル みそ汁(白菜・人参・ねぎ)	豚肉 厚揚げ キャベツ ほうれん草 もやし 白ごま 白菜 人参 万能ねぎ	ヤクルト お菓子
26	木		ハヤシライス チーズ ジャーマンポテト 牛乳 パナナ	豚肉 玉ねぎ マッシュルーム グリンピース チーズ じゃが芋 パセリ ウィンナー	牛乳 イギリス-toast
27	金		はんぺんツナマヨフライ ブロッコリー 人参グラッセ オレンジ 豚肉と春雨の甘辛炒め 大根スープ	はんぺんツナマヨフライ(冷) ブロッコリー 人参 豚肉 春雨 なら 大根 玉ねぎ 万能ねぎ ベーコン	牛乳 お菓子
28	土		ワンタン麺 ゆでたまご カニサラダ フルーツゼリー	生中華麺 ワンタン(冷) 味付けメンマ 長ねぎ なると たまご レタス きゅうり カニフレーク	バナナ お菓子
30	月		赤魚の煮付け 添え大根 果実缶 ひじきの炒め煮 みそ汁(豆腐・油揚げ・わかめ)	赤魚(冷) 生姜 大根 ひじき 豚肉 干し椎茸 人参 糸こんにゃく 豆腐 油揚げ わかめ	牛乳 お菓子



【給食室から】 ※都合により、メニューが変更になる場合があります。
 秋の美味しい味覚、きのこ。1年中出まわっていますが、実は今が旬です。ヘルシーな食材で
 人気のあるきのこですが、他にも体に良いことがたくさんあります。
 疲労回復に効果**ビタミンB1** 皮膚や粘膜を正常に保つ効果**ビタミンB2** 骨や歯を丈夫にする
ビタミンD 体の調子を整える**ミネラル** 腸の運動を促し便秘の解消に**食物繊維** ウイルスに
 対する抵抗力を高める**B-グルカン** きのこには魅力的な栄養素がたっぷりです。
 きのこだけでは食べられないお子さんには、シチューやカレー、パスタ、グラタンなどに入れて
 お子さんが好きなメニューと組み合わせたりと、美味しく食べられるよう工夫してみましょう。



食育だより

令和6年度

9月号

残暑も少しずつ和らぎ、秋の気配も感じ始めます。秋になると旬の魚や野菜がたくさん出回ります。食欲も戻ってくるので、季節のおいしい食材をおいしく食べ、好きな食べ物が増えていくといいですね。

9月1日は防災の日です

普段の
食べ物で

災害に備えましょう

非常食は「いつもの味」で

非常時、せっかく準備した食料も、慣れない味だと、子どもは食べられないことがあります。普段から、即席のお味噌汁やレトルト食品も試してみましょう。家族それぞれの好みの物を備えておきます。

母乳とミルク

被災時には、人によっては母乳が出なくなることも。普段から、可能な範囲で液体ミルクを試しておくことで安心です。一方で、普段はミルクのことが多い子ども、母乳も飲むようにしていると、被災直後であってもすぐに与えることができます。

日常的にストックを

アレルギー食品やお菓子は、非常時には手に入りにくい物も。消費期限に注意しながら、日常的にストックし、味に慣れておくようにしましょう。

非常時のお菓子は、子どもの不安を和らげます。クッキーなど、長期保存できる物を準備します。



- 飲料水 (1人3ℓ×3日分)
- 主食 (パン、レトルトご飯、乾麺など)
- 副食 (缶詰、レトルトパウチ食品、即席味噌汁など)
- ミルク (液体、粉タイプの物)
- アレルギー対応の食品
- 果物の缶詰
- お菓子類 (個別包装の物、クッキー、ドライフルーツなど)

非常食を日常でも定期的に食べて、食べたなら同じ物を買って「ローリングストック法」も。消費期限が過ぎるのを防ぎます。

子供と一緒に！ こねて 丸めて

お豆腐で作る お月見団子

材料(20個分)

だんご粉	100g
絹ごし豆腐	100g
お湯(ゆでる用)	適量

みたらしあん

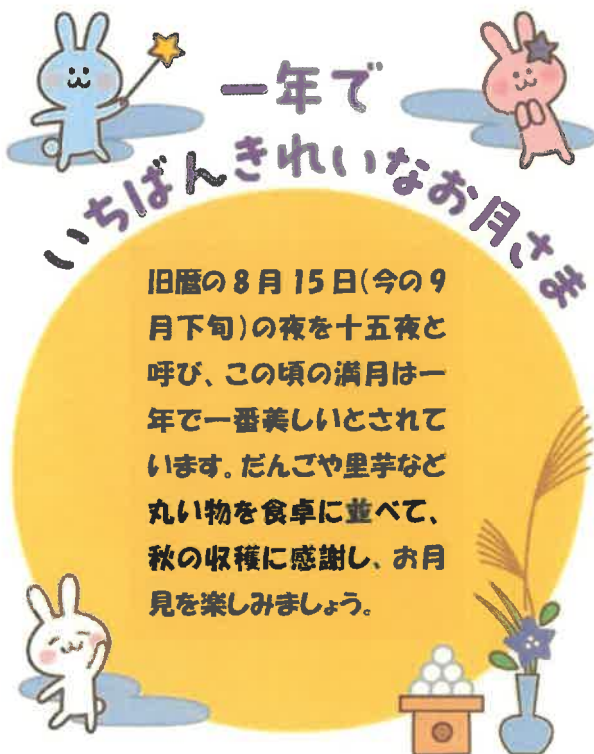
(A)しょうゆ	大さじ2
(A)みりん	大さじ2
(A)砂糖	大さじ4
片栗粉	大さじ2+水150cc

作り方

- ボウルにだんご粉、絹ごし豆腐を入れ、耳たぶの柔らかさになるまでこねます。
- 20等分して丸めます。
- 沸騰したお湯に団子を入れ、浮き上がってきってから3分程中火でゆでたらお湯を切り、冷水に取り冷めます。
- 小鍋に(A)を入れ、中火でひと煮立ちさせます。水溶き片栗粉を加えとろみがついたら火からおろします。
- 3をお皿に盛り付け、4をかけたら完成です。

* 必要に応じて小さくしてあげてください！

* のどに詰まらせないようによくかんで食べましょう！



旧暦の8月15日(今の9月下旬)の夜を十五夜と呼び、この頃の満月は一年で一番美しいとされています。だんごや里芋など丸い物を食卓に並べて、秋の収穫に感謝し、お月見を楽しみましょう。