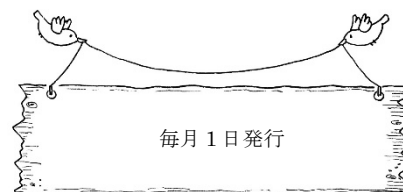




園だより



< 8 月の聖句 >

わたしは雲の中に わたしの虹をおく。

創世記 9 章 13 節

虹、それは七色に輝く光の帯です。園庭で水播きしたり、子どもにシャワーしたりしている時、光の加減で現れもします。見えるたびに、特別なお褒美をいただいたような、嬉しい気分になってしまうのは私だけでしょうか。ところで神さまは、箱舟から出てきたノアに「あなたたちと共にいることを契約する。雲の中に虹が現れるたび、この契約を心に留める」と告げ、虹を契約の証にされたと聖書に記されています。ノアが洪水を経験したように、今現在も、暗く悲しい事件や事故、災害の報道が後を絶たず、また自身にある不安や嘆きなど暗雲立ち込める状況も少なくありません。そのような中、まさに虹となっているのは子どもたちなのかもしれません。子どもの笑い声が虹のかけ橋のように神さまに聞き届けられ、きらきら輝きますように。神さまの喜びと平和が実現しますように祈りあいながら、8 月を歩みます。 平田 敬子

< 月主題 >



- 0 歳児<ゆったりと> 神さまや周りの人たちに愛されていることを全身で感じる。/ 栄養や休養をたっぷりとり、安定したりリズムの中で、心も身体もゆったり過ごす。/ 様々な物に触れ、五感をたっぷり使う。
- 1・2 歳児<ゆったりと> 神さまや周りの人たちに愛されていることを感じる。/ 友だちと一緒に過ごすことを喜び、楽しむ。/ 夏の自然を五感で感じる。
- 3 歳児<祈りあう> どこにいても共にいてくださる神さまに信頼して祈る。/ いつもとは違う人との関わりや環境を通して興味関心が広がる。/ 暑さや涼しさ等を感じながら、夏ならではの経験をする。
- 4・5 歳児<祈りあう> 自分を取り巻く世界を知りつながりを感じ、平和に生かされていることを神さまに感謝し、互いに祈り合う。/ 普段とは違う生活や自然に触れ、感じたり考えることを通して新たな関心が芽生え、遊びが広がる。/ ゆったりとした時間の中で家族や保育者と絵本、物語を楽しむ。

<さんびか> 『十字架！わが力』（ゴスペルフォーク） 『うみでおよぐ』（幼児さんびか）

<おやつ音楽> 『よいこのうた 音楽クラブ ～なつのうた～』



<行事>



日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3 体操教室①	4 避難訓練	5
6	7 月曜礼拝	8	9	10	11 祝日	12
13	14 月曜礼拝	15	16	17	18	19
20	21 月曜礼拝	22 職員会議	23 誕生会	24 体操教室②	25	26
27	28 月曜礼拝	29	30	31 水遊び納め おたより配布	職員研修 8 日障害児研修 22 日バプテスト保育連盟園長協議会 31 日 9/1 日九州保育三団体研究大会	

* 予告 *

9 月 11 日(月)<敬老の日礼拝>祖父母と一緒に礼拝を守ります。

10 月 9 日(土)<運動会>全員が参加できる形で行う予定です。



触ると面白いよ！夏の遊びのご紹介

暑い夏に、手作りスライム！

ひんやりした感触を楽しむのはいかがでしょう？ホウ砂は薬局で手に入れることができます。ホウ砂をたくさん入れると固めになり、少なめにすると柔らかめになりますが一般的な量をご紹介します。

作り方

- ①水 100 ccと洗濯のり 100 ccをよく混ぜる
 - ②水 50 ccにホウ砂 5g を入れよく混ぜる
 - ③①と②を混ぜ合わせたら出来上がり
- *①に絵の具や食紅を混ぜておくと色つきのスライムが楽しめます。また冷蔵庫で作ったものを冷やしておくと、一層ひんやりした感触が楽しめます。



♪どんな色が好き？ ～色水遊び～植物で

丈夫なビニール袋に水と枯れたオシロイバナを入れて、袋をモミモミ！するときれいなピンク色、濃いピンク色、モミ加減で様々な色水に仕上がります。これからの時期、朝顔やヤマゴボウでも楽しむことができます。洋服に色水が触れると、着色して色が落ちにくいので、気をつけて遊びましょう。

作った色水をペットボトルに入れて、ジュースやさんごっこや、ままごとが楽しめます。間違えて飲むことがないように、しっかり栓を締めて、ビニールテープ等を巻いておきましょう。

Q 感触を楽しむって何にいいの！？

A⇒感触遊びは、指先の発達を育み、「これに触れるとどんな感触がするのだろう」という興味や関心が広がり、想像力や思考力の芽生えにも繋がります。水遊び、泥遊びなど、夏ならではのダイナミックな遊びも楽しめる時期、いろいろな遊びを、子どもたちが経験できることを願っています。

<<夏の生活について>>

- ・夏は戸外に出て遊ぶ機会も増えますが、日焼けには十分注意が必要です。特に子どもの肌は繊細ですから、日焼け対策をしっかりとっておきましょう。
- ・夏の計画は余裕をもって。スケジュールはお子さんの体調に合わせ休息を十分にとりましょう。
- ・お出かけの際は、保険証を忘れずにお持ちください。
- ・水分補給が大切な時期です。一度にたくさん飲むのではなく細目にとるように心がけましょう。また、ジュース類など甘い飲み物での糖分の取りすぎは、身体を疲れやすくします。飲みすぎに注意しましょう。



おねがい・おしらせ

- ・欠席、遅刻の連絡は必ず9:30までにご連絡ください。(ナオミ愛児園 TEL871-3245)
- ・緊急連絡先、携帯番号、住所、勤務先等の変更がありましたらその都度事務室までお知らせください。
- ・連休明けの登園時には、休み期間のお子さんの様子を保育者にお伝えください。
- ・夕方には駐車場が込み合います。降園の際、園庭で遊ぶことはお控えください。
- ・シャワーは9月末まで行う予定です。

令和5年度中期予定献立一覧表（8月分）

ナオミ愛児園

日	全 児		全 児	材 料（分 類：六つの基礎食品）						栄養価												
	保育所 より 提供	家庭 より 持参		献 立 名	午前 おやつ	午 後 お や つ (※は手作り)	血や肉、骨のもと になるもの 1	体の調子を整える ものになるもの 3	熱や力のもとに なるもの 5	6	I類 ギ- Kcal	たん ばく 質 g	脂質 g	たん ぱく 質 g	鉄 mg	食塩 相当 量 g	ビ タ ミ ン					
			A μgRE														B 1 mg	B 2 mg	C mg			
1 21 火 月	ごはん	ごはん	豚肉となすの炒め煮 かぼちゃのみそ汁	牛乳 丸ボーロ		豚肉 油揚げ 味噌	牛乳 煮干し	人参・ピーマン パプリカ(赤) パプリカ(黄)・南瓜	茄子 玉葱 葱	米・砂糖・醤油・丸ボーロ	ごま油	348	15.8	13	278	1.5	1.3	320	0.34	0.4	64	
2 22 水 火	パン	パン	鶏肉のハワイアン煮 ポイルキャベツ オニオンスープ	牛乳 キャラットゼリー		鶏肉	牛乳 キャラットゼリー	人参 パセリ	パイナップル・パイ にんにく・キャベツ 玉葱	ローション・醤油・酒 スープの素・砂糖	バター	333	18.1	16.1	199	0.7	1.5	208	0.18	0.37	27	
3 24 木 木		パン	バリバリおそば わかめスープ	牛乳 すいか チーズ		豚肉 かまぼこ	牛乳 干若布 干し海苔	人参	葱・干椎茸・玉葱 もやし・キャベツ 西瓜	中華揚げめん・スープの素 砂糖・醤油・片栗粉	サラダ油	339	12.8	14.5	158	0.9	3.5	210	0.43	0.37	25	
4 16 金 木	ごはん	ごはん	ベーコン入りかみかみきんぴら 豆腐とおおさのみそ汁	牛乳 飲むヨーグルト(鉄強化) クラッカー		ベーコン ゆで大豆・豆腐 味噌	牛乳・刻み昆布 おおさ・煮干し 飲むヨーグルト(鉄多め)	人参 さやいんげん	ごぼう 葱	米・砂糖・醤油・かつお だし	すりごま サラダ油	376	14.7	17	230	0.9	3.4	214	0.45	0.48	24	
5 12 土 土		パン	ミートスパゲッティ レタスのスープ	牛乳 牛乳 サブレ		合挽肉 ベーコン	牛乳 粉チーズ	人参	玉葱 グリーンピース レタス	スパゲッティ・かつお だし・ソース・スープの素・パ プリカ	バター サラダ油	468	16.4	17.9	222	1.2	2.1	188	0.3	0.36	10	
7 28 月 月	ごはん	ごはん	手羽中の照煮 きゅうりとにんじんの ごま酢あえ 鮎とおおさのみそ汁	牛乳 牛乳 あられ おやついりこ		鶏手羽中 味噌	牛乳・干若布 煮干し おやついりこ	人参	胡瓜 葱	米・酒・砂糖・酢・醤油 みりん・白玉ふ・あられ	すりごま	354	20.8	15	326	1.9	1.9	162	0.14	0.33	8	
8 25 火 金	ごはん	ごはん	魚の南蛮漬 トマト えのきのすまし汁	牛乳 牛乳 おかき おやつ昆布		白身魚	牛乳・煮干し 出し昆布 おやつ昆布	トマト 人参	えのき茸 葱	米・片栗粉・醤油・砂糖 酢・おかき	サラダ油	355	19	14.5	240	1.2	1.6	134	0.24	0.31	10	
9 31 水 木	ごはん	ごはん	牛肉ともやしのナムル そうめん汁	牛乳 牛乳 マカロニの黄粉あえ		牛肉 黄粉	牛乳 煮干し 出し昆布	ピーマン・パプリカ(赤) パプリカ(黄)・人参 オクラ	もやし 玉葱 生姜	米・砂糖・醤油・ソーメン マカロニ	サラダ油 ごま油	387	18.3	16.1	251	1.9	1.7	105	0.16	0.36	38	
10 木	パン	パン	拌三条 野菜スープ	牛乳 固形ヨーグルト		ロースハム 卵	牛乳 固形ヨーグルト	人参 小松菜	胡瓜 キャベツ	ローション・春雨・砂糖・酢 醤油・スープの素	サラダ油 ごま油	443	13.6	23.3	380	3.6	2.3	222	0.67	0.82	30	
14 29 月 火	ごはん	ごはん	スタミナカレー フルーツ和え	牛乳 牛乳 せんべい		牛肉 ゆで大豆	牛乳	人参	玉葱・グリーンピース りんご・にんにく 生姜・胡瓜・白味噌・パイナップル	米・カレー・スープの素 せんべい	サラダ油	458	16.4	20.2	210	1.7	1.9	210	0.22	0.36	14	
15 30 火 水	ごはん	ごはん	麻婆豆腐 中華きゅうり	牛乳 牛乳 ビスケット		豆腐 豚ひき肉 赤味噌	牛乳	人参	たけのこ・玉葱・葱 生姜・胡瓜・レモン	米・酒・醤油・砂糖 かつお・片栗粉・酢 ビスケット	サラダ油 ごま油	385	19.8	18	362	1.8	1.4	149	0.33	0.37	11	
17 木	ごはん	ごはん	煮魚 切干大根の煮物 なめこ豆腐のみそ汁	牛乳 牛乳 *ジャムサンド		白身魚・油揚げ 豆腐・味噌	牛乳 煮干し	人参 さやいんげん	生姜・切干大根 なめこ・葱	米・酒・砂糖・醤油 食パン・いちごジャム	ごま油	371	24.4	12.3	321	1.9	2.1	145	0.2	0.33	5	
18 金	パン	パン	レバーとピーナッツの野菜炒め コーンとキャベツのスープ	牛乳 牛乳 オレンジ		鶏レバー	牛乳	人参 ピーマン パセリ	玉葱・キャベツ スイートコーン・オレンジ	ローション・じゃがいも かつお・ソース・かつお・酒 スープの素	ピーナッツ サラダ油	306	16.3	13.5	196	4	1.3	5772	0.31	1	41	
19 26 土 土		パン	冷めん バナナ	牛乳 牛乳 クッキー		卵 ロースハム 鶏肉	牛乳	トマト	胡瓜 もやし バナナ	中華揚げめん・砂糖・スープの素 醤油・酢・クッキー	サラダ油 ごま油	484	16.9	17.9	197	1.2	2.2	129	0.22	0.38	24	
誕生 23 水			三色まぜごはん・鶏のから揚げ きゅうりの酢物・鮎のすまし汁・オレンジ	牛乳 アイスクリーム		卵 鶏肉	牛乳・塩昆布 白ず干し・干若布	小松菜 人参	生姜・胡瓜・葱 オクラ	米・片栗粉・上新粉・酢 砂糖・白玉ふ・醤油	サラダ油 ごま	728	25.6	32.2	467	4.5	2.3	247	0.63	0.88	43	
園庭では、子どもたちがトマト・胡瓜・オクラ・紫蘇の葉など『夏野菜』の収穫をはじめています。 『夏野菜』には、熱中症や夏バテ予防に効果的なカリウム・ビタミン類などが多く含まれています。 夏野菜を沢山食べて、たっぷり水分をとって、暑さに負けない体を作っていきましょう！ *献立を確認の際、家庭で食べたことのない食材は、給食で食べる前に、家庭で試食を2～3回程度行ってください。 *ひかり・つき・ほし組は、土曜や種類の日などにも主食（パン・ごはん）が必要です。 *献立表についての不明な点や、気になる献立レシピについてご質問等ございましたら、お気軽にお尋ねください。												以上児 基準量 平均栄養価	400	26	18	270	2.1	1.6	225	0.28	0.35	20
												未満児 基準量 平均栄養価	389	17.6	16.3	265	2.1	1.9	408	0.27	0.41	24
												以上児 基準量 平均栄養価	480	23	16	200	2.3	1.5	200	0.25	0.3	20
												未満児 基準量 平均栄養価	483	19.2	17.3	307	1.9	1.8	361	0.28	0.46	20

