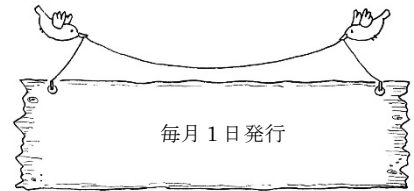




園 だ よ り



<9月の聖句>

人は パンだけで生きるものではない。

ルカ 4 章 4 節

今年度から、誕生会が再開。コロナ前は当たり前に行われていた行事です。誕生月の子どもはステージに上がり、ある子どもは誇らしげに、ある子どもは照れくさそうに、嬉しい祝福をみんなからいただきます。インタビューする保育士からマイクを向けられて「いくつかになりましたか?」「好きな食べ物は何ですか?」と聞かれます。大抵は果物だったり、食事メニューだったりしますが、私のように「チョコレート!」と菓子を言う者もいます。ところで、ごはんや果物、菓子など日常私たちは様々な物を口に入れます。これは生きるために不可欠なものです。しかし、そうした食べ物だけでなく、神の口から出る“み言葉”が大切だと聖書には書かれています。この“み言葉”も生きる上で不可欠なもの。“み言葉”によって、神さまが共にいてくださることを改めて知らされるからです。なんと嬉しいことでしょう。“み言葉”の摂り過ぎは体重を増やしません。感謝して9月も歩みましょう。

平田 敬子

<月主題>

- 0 歳児<あそぼう>お祈りやさんびかを真似ようとする。/興味が広がり、のびのびと身体を動かす。/保育者や友だちと雲を見たり、風を感じたり、虫の声を聞いたりする。
- 1・2 歳児<やりたいようにやってみる>神さまのお話を聞き、親しみをもつ。/保育者や友だちと一緒にがうれしくなり、自分の思いを表して遊ぶ。/季節の変化に気づき、風や雲、虫や草花などに興味を持つ。
- 3 歳児<おもしろい>生活の中で心を動かし、神さまに愛されていることを感じる。/好きな遊びの中、面白いという気持ちや、友だちという楽しさを重ねていく。/空や風、果樹の変化を感じながらのびやかに体を動かす。
- 4・5 歳児<おもしろい>神さまが望んでおられる平和を祈り合い、一人ひとりに賜物が与えられていることに感謝する。/一人でじっくりと取り組んだり、友だちと一緒にイメージを共有する楽しさも感じる。/残暑の中にも秋の訪れを感じ、友だちや保育者と一緒に関心を深めようとする。

<さんびか> 『はたけにおやさい』(こどもさんびかⅡ 135) 『ちから』(幼児さんびかⅡ 15)

<おやつ音楽> 『夢と魔法のディズニーベストアルバム Disc1』

<行事>

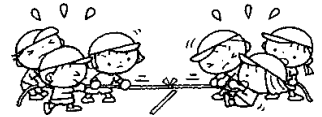
日	月	火	水	木	金	土
	・職員の行事 1 日九州三団体研修大会 4 日相談員研修 6 日浅生地区防災会議 7 日福岡県保協職員研修会 13 日言葉の研修 20 日幼児研修 22 日職員会議				1 避難訓練	2
3	4 月曜礼拝	5	6	7 体操教室①	8	9 出前育児講座(西区)
10	11 敬老の日礼拝	12	13	14 消防記念式典 (ほしぐみ)	15 誕生会	16 浅生地区避難訓練
17	18 祝日	19	20	21	22	23 祝日
24	25 月曜礼拝	26	27	28 体操教室②	29 おたより配布	30



10月7日(土)運動会の予告



来月の運動会は3年ぶりに全員対象、園庭の広さや暑さも考慮し、2部制で行います。第1部はひよこ・うさぎ・ひつじぐみ、第2部はひかり・つき・ほしぐみで行う予定です。各世帯保護者(大人)2名ずつの参加とし、園児のご兄弟姉妹のお子さん方は人数制限をいたしません。詳細については、後日お知らせいたします。是非ご予約ください。



保育園で子どもと一緒に過ごしませんか？

一日保育士体験絶賛募集中

Q どんなことをしますか？

A 希望するクラスに入り、小さな子どもと遊んだり、子どもの活動の見守りや手伝いをしたり、食事也希望すれば一緒に食べることが出来ます。昼寝の寝かし付けや排泄の際の援助など生活の手伝いも行います。子どもの豊かな発想に出会えたり、意外な一面が見えたりしますし、ご自分の子育てのヒントや確認もできるかもしれませんね。

Q 時間や日にちは？

A 事前に申し込みいただく際に、ご都合に合わせて日にちを決めます。時間は9～16時ですが、その中で相談に応じることもできますので、ご相談ください。

Q 持ってくるものは？

A 動きやすい服装とスニーカーでおいでいただければ、持参いただくものは、エプロン、主食(自分用)、上靴があればOKです。

Q 申し込み方法は？

A 直接事務所においでいただくか、電話でも結構です。093(871)3245にお電話ください。



パパママの日常にエールを込めて

子どもは日々気付いたことや覚えたことを繰り返し、自分のものにして成長します。大人は忙しい…毎日の仕事に、家の片付け、ごはんの準備、子どもの世話までしなくてはなりません。その上子どもが「いやだ」とか「あっちがいい」とか言うものですから、クタクタが増す一方です。子どもを取り巻く大人は、本当に忙しいなあと感じます。子どもの時間はゆっくりです。だから大人のペースにはなかなかついていけません。ある日Aちゃんが帰る時、園の廊下で靴を抱えて保護者の後を歩いていました。するとひよこぐみの赤ちゃんが保育士にグューと抱きしめられています。廊下から見ていたAちゃんは、その場面を見ることに集中し、靴を手から落としました。Aちゃんがついてきていないことに気付いた保護者が振り向くと、向こうの方でAちゃんが靴を手放し、ボーっとよそ見しています。「早くいくよ!」と保護者は声をかけました。赤ちゃんを見ながらAちゃんが何を感じたか、子どもの目線に気付く余裕がほしいけど、忙しいから急いで帰らなきゃという保護者の気持ちも分かります。忙しい中でもご家庭で、子どもを抱きしめて「だいすき」と伝えてほしい。そしてあなた自身も、誰かに褒められてほしい。「毎日、がんばってるね」って他者から認められ「褒められる」ことが大人にも子どもにも必要です。保育園は親子の日々の姿にエールを送ります。あなたの笑顔が子どもの心の糧となり、今日が素敵な1日となりますように。

おねがい・おしらせ

- ・欠席、遅刻の連絡は必ず9:30までをお願いします。(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。
- ・運動会の練習のため、赤白帽子をお持ちください。動きやすい服装(ズボン)と運動靴での登園をお願いします。早寝・早起き・朝ごはんを心がけ、活動に備えましょう。
- ・汗をかいた後はシャワーを行います。シャワーカード、シャワーバッグ(着替え入り)は引き続きお持ちください。
- ・お子さんの体調など気になることがあれば、登園時保育士にお知らせください。

令和5年度中期予定献立一覧表（9月分）

ナオミ愛児園

日	未満児		以上児		全 児		材 料（分 類：六つの基礎食品）						栄養価 上段：以上児 下段：未満児										
	主食		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		体の調子を整える もとになるもの		熱や力のもとに なるもの		1 Kcal	たん ばく 質 g	脂質 g	カル シウム mg	鉄 mg	食塩 相当 量 g	ビ タ ミ ン				
							1	2	3	4	5	6							A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	
11 金	ごはん	ごはん	ハヤシ汁 ひじきサラダ		牛乳	牛乳 せんべい	牛肉	牛乳 干ひじき	人参	玉葱・グリパース キャベツ・胡瓜	米・小麦粉・スープの素 かつお・砂糖・トマトソース かつお・醤油・酢・せんべい	バター ごま油	396 515	13.9 16.1	17.7 17.5	215 262	1.2 0.8	1.8 1.5	176 172	0.19 0.22	0.33 0.37	21 18	
216 土	パン	パン	肉みそうどん バナナ		牛乳	牛乳 サブレ	鶏ひき肉 赤味噌 全卵	牛乳	トマト	胡瓜・もやし・生薑 バナナ	乾めん・砂糖・スープの素 サブレ	サラダ油	456 464	17.2 18.4	14.5 15.9	209 262	1.6 1.5	1.8 1.8	115 133	0.19 0.2	0.42 0.49	20 19	
419 月火	ごはん	ごはん	鶏肉のつくね焼き 人参つや煮 玉ねぎのすまし汁		牛乳	牛乳 せんべい	鶏ひき肉 卵つなぎ	牛乳 煮干し 出し昆布	小松菜 人参	玉葱 生薑 葱	米・酒・パン粉・醤油 スープの素・砂糖・せんべい	サラダ油	386 504	18.1 19.6	16.3 16.4	272 306	1.8 1.5	1.5 1.4	370 327	0.19 0.2	0.39 0.42	15 12	
521 火木	ごはん	ごはん	凍豆腐の卵とじ なすと玉ねぎのみそ汁		牛乳	牛乳 ＊バナナケーキ	凍豆腐・味噌 鶏ひき肉 全卵	牛乳 煮干し	人参 ピーマン	干椎茸・茄子・玉葱 葱・バナナ	米・じゃがいも・砂糖 醤油・酒・かつお・みりん	サラダ油	418 528	22.4 22.7	17.9 17.6	359 375	2.3 2	1.7 1.5	194 185	0.19 0.21	0.5 0.51	21 18	
620 水水	ごはん	ごはん	白身魚のいそべ揚げ きゅうりとにんじんのごま酢あえ 青梗菜とかまぼこのすまし汁		牛乳	牛乳 おかき チーズ	白身魚 かまぼこ	牛乳・青のり 干若布・煮干し 出し昆布・アヒルダマ	人参 チンゲンサイ	胡瓜	米・片栗粉・上新粉・酢 砂糖・醤油・おかき	サラダ油 すりごま	360 485	21.9 22.4	17.9 17.8	337 358	1.3 1.2	2 1.7	204 192	0.17 0.2	0.32 0.38	10 9	
7	ごはん	ごはん	ひき肉とコーンのカレー 小松菜とかにかまのドレッシング		牛乳	牛乳 梨	合挽肉 か風味かまぼこ	牛乳 スライス ピザチーズ	人参 小松菜	玉葱・スイートコーン グリパース・梨	米・じゃがいも・卵・粉 スープの素	サラダ油 ゴマドレッシング	425 535	17.8 19.4	21 20	381 393	2.4 2.3	2.5 2	252 232	0.34 0.33	0.5 0.48	43 35	
822 金金	ごはん	ごはん	パプリカと鶏肉の南蛮漬 えのきだけのスープ		牛乳	固形ヨーグルト クラッカー	鶏肉	牛乳 鉄強化ヨーグルト	パプリカ(赤) パプリカ(黄) ピーマン	玉葱 えのき茸 葱	米・上新粉・片栗粉・砂糖 醤油・みりん・酒・酢 スープの素・クラッカー	サラダ油	396 514	16.1 17.8	21 20.2	103 171	7.3 6.1	1.9 1.6	80 95	0.12 0.17	0.27 0.34	45 37	
930 土土	ごはん	ごはん	厚揚げの中華風煮 青梗菜の春雨スープ		牛乳	牛乳 かりんとう	厚揚げ 豚肉	牛乳 干若布	人参 さやいんげん チンゲンサイ	玉葱 たけのこ キャベツ	米・砂糖・醤油・スープの素 酢・片栗粉・春雨 かりんとう	サラダ油 ごま油	377 498	16.8 18.3	16.8 16.8	343 365	2.1 2	1.7 1.5	183 177	0.29 0.3	0.34 0.39	20 17	
1228 火木	ごはん	ごはん	牛肉とキャベツのごまみそ炒め 人参の春雨スープ		牛乳	牛乳 ビスケット	牛肉 味噌	牛乳 干若布	ピーマン 人参	キャベツ 玉葱 葱	米・酒・砂糖・春雨 スープの素・ビスケット	サラダ油 すりごま	385 505	15.1 17.1	18.8 18.5	291 322	1.1 1.2	1.3 1.1	174 171	0.17 0.2	0.37 0.42	25 21	
1326 水火	パン	パン	ポークビーンズ 野菜スープ		牛乳	牛乳 ＊黒糖もち	豚肉 ゆで大豆 黄粉	牛乳	人参 小松菜	玉葱 グリパース キャベツ	ピーマン・じゃがいも かつお・砂糖・トマトソース スープの素・片栗粉・黄粉	サラダ油	351 459	16.9 20.2	12.5 16.6	263 315	2.1 2.1	1.6 1.8	275 250	0.39 0.38	0.36 0.43	36 29	
1427 木水	ごはん	ごはん	魚のみそ煮 和風サラダ えのきと豆腐のすまし汁		牛乳	牛乳 鉄強化ウエハース クッキー	白身魚・味噌 竹輪・豆腐	牛乳 煮干し 出し昆布	人参	生薑・キャベツ・胡瓜 えのき茸・玉葱・葱	米・砂糖・醤油・酒・酢 みりん・強化ウエハース・クッキー	ごま	352 477	22.5 22.7	14.9 15.4	485 478	3.6 2.9	1.6 1.3	130 134	0.61 0.54	0.77 0.72	13 11	
25	パン	パン	レバーボール・トマト・胡瓜もみ コーンとキャベツのスープ		牛乳	牛乳 あられ おやついりこ	鶏レバー 味噌 卵つなぎ	牛乳 スライス おやついりこ	人参・ピーマン・トマト パセリ	玉葱・胡瓜・キャベツ スイートコーン	コーン・小麦粉・スープの素 あられ	ピーナッツ サラダ油	391 494	20.2 22.7	17.5 20.7	272 324	4.8 3.9	1.7 1.9	5796 4666	0.31 0.3	1.07 0.97	36 30	
29 金	パン	パン	月見うどん バナナ		牛乳	牛乳 丸ボーロ ＊豆腐入り白玉団子	鶏肉・かまぼこ 豆腐・黄粉 全卵	牛乳 煮干し 出し昆布	人参 ほうれん草	バナナ	乾めん・砂糖・醤油・酒 丸ボーロ・白玉粉		516 470	23.5 21.8	14.6 15	296 331	2.6 1.8	3 2.9	235 258	0.22 0.21	0.48 0.55	18 16	
誕生 15 金			カレー風味のたきこみごはん・魚のから揚げ トマトときゅうりのサラダ わかめのすまし汁・オレンジ		牛乳	ゼリー	まぐろ油漬 白身魚	牛乳・干若布 煮干し・出し昆布	パプリカ(赤)・パセリ トマト・人参	エリンギ・玉葱 胡瓜・葱・パセリ	米・スープの素・カレー粉 かつお・片栗粉・上新粉 酢・醤油・ゼリー	バター サラダ油	553 511	25.2 23.1	17 16.6	105 171	1.8 1.4	2.5 2	112 117	0.28 0.25	0.24 0.3	88 77	
猛暑につき熱中症には厳重注意が必要です。こまかな水分・塩分の補給を忘れずに行いましょう！ 夏バテ・食欲不振の原因は、体の免疫力の低下が原因です。免疫力を回復するには「味噌」がおススメです！ 野菜たっぷりのみそ汁、野菜の肉味噌炒め、魚の味噌煮など、食卓に一品追加してみてもいいでしょうか？ ＊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		15 12	270	2.1	1.6	225	0.28	0.35	20
										平均栄養価													
										未満児	基 準 量			15 11	200	2.3	1.5	200	0.25	0.3	20		
											平均栄養価												
												496		19.9	17.5	331	2.3	1.6	386	0.27	0.48	21	

※平均栄養価は行事食を除く

