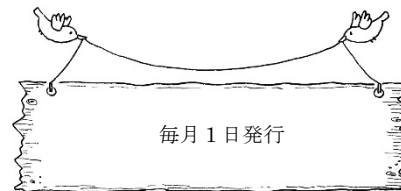




園だより



< 8 月の聖句 > 人にしてもらいたいと思うことは 何でも あなたがたも 人にしなさい マタイによる福音書 7 章 12 節

他人に対して「してはいけないこと」をすると「バチが当たる」と小さい時にはよく言われたものです。子どもに対して、だめなものはだめという教えは確かに必要ではありますが、そればかりを繰り返されると子どもは滅入ってしまいます。キリスト教的な教えはそれよりも積極的で肯定的です。「人にしてもらいたいと思うこと」を「すればいい」のです。子どもには「してほしいこと」を伝えることが大切。そのうえで、こういう風になっていくという目安やこの先の見通しを成長に応じて分かりやすく伝えることが肝要です。大好きな相手とやり取りする中で、話を聞く力を身につけ、自分でやってみたいと思うことが活動の原点になります。そうして出会う一つ一つの経験が、子どもの大きな力に変換されます。成長を楽しみに、支えてくださる神さまに感謝しながら、8 月を進みましょう。 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/暑い季節の中、栄養や休養をたっぷりとり、安定したリズムの中でゆったり過ごす/様々な物に触れ、五感を使う
- 1・2 歳児<ゆったりと> 日々の生活の中で、神さまがそばにいることを感じる/家族や保育者、友だちとゆったりと過ごし、心を満たす /夏の自然を五感で感じる
- 3 歳児<平和を祈る> 家族、友だち、保育者との交わりを心地よく感じる中で、神さまがつくってくださる平和な世界を知る/異年齢や少人数の関わりの中でゆったりと過ごす/朝、夕の涼しい時間に夏の風、自然に触れる機会を持つ
- 4・5 歳児<平和を祈る> 身近なことから平和を考え、祈り、世界にも目を向けていく/ゆったりとした時間の中で自分のやりたいことに取り組み、互いの思いを聞き合って過ごす/暑さの中でも涼しい時間や場所を見つけ、水分補給や服装に気を付けて過ごす

< さんびか > 『 平和 川のように 』 (ゴスペルフォーク) 『 いつでもなかよく 』 (幼児さんびか)

< おやつ音楽 > 『 ゴダイゴ ベスト&ベスト 』

< 行事 >



日	月	火	水	木	金	土
	職員の行事	8 日(木)障害児研修	9 日(金)虐待研修	1	2	3
		22 日(木)職員会議	24 日バ保連後援会		避難訓練	
4	5 月曜礼拝	6 撮影日	7	8 体操教室①	9	10
11	12 祝日	13	14	15	16	17
18	19 月曜礼拝	20	21	22 体操教室②	23 誕生会	24
25	26 月曜礼拝	27	28	29	30 水遊び納め・おたより配布	31

*** 予告 *** 9 月 9 日(月)<敬老の日礼拝> 祖父母と一緒に礼拝を守ります / 10 月 5 日(土)<運動会> 2 部形式で行います



夏の催しのご案内

こどもたちと創る
北九州の
未来

19回 Himawari-Art Project 2024

ひまわり 絵画展

～ひまわりを咲かせよう～

2024.7.31 WED - 8.6 TUE
10:00～18:00

※平日7/31(水)は13:00から
最終日8/6(火)は16:00まで

会場
リバーウォーク北九州
5F 市民ギャラリー

出品作品
北九州市内の幼稚園・保育園
・保育所のこどもたちが描く
元気な「ひまわり」の絵画 約1,000点



夏満喫!

夏本番！楽しいお出かけも増える時期ですが、水分補給・日焼け止めを忘れずに。適当に休息を取って無理のない計画でお過ごしください。遠方へお出かけの際はお子さんの保険証も持参しましょう。

右記ご利用については

「[こども文化パスポート北九州](#)」で検索してください。⇒

参加費無料

第37回

出前育児教室

戸畑区
保育まつり
同時開催

当日登付もいたします
どなたでも
参加できます。
お友だちを誘って
おいでください。

テーマ
「つながる未来へ」
～子どもの笑顔はたからもの～

とき
令和6年 9/7(土) 10:30～12:30

講演
「子育ては笑顔とふれあいで」
すきなこと どんどんふやして おおせくなれ
講師 北九州市保育士会会長 北野久美氏

お遊びのコーナー
楽しいコーナーがあります
・手作りおもちゃコーナー
・ゲームコーナー
・フォトスポットコーナー

食育のコーナー
離乳食・給食・手作り
おやつなどのご紹介

子どもの写真展
戸畑区保育園(所)
マップや子どもたちの
様子を写真で紹介いたします

新鮮な野菜コーナー
キノコの収穫体験
(数は限りがあります)

お問合わせ
お近くの保育園(所)・認定こども園
北九州市保育所連盟
☎093-661-2153

主権/北九州市保育士会、(一社)北九州市保育所連盟戸畑支部
共催/北九州市、(公社)北九州市私立保育連盟

かわいいひまわりが いっぱい咲き誇る

～ひまわり絵画展～



7月31日から小倉北区リバーウォーク5階市民ギャラリーで、ひまわり絵画展が催されます。

ナオミ愛児園のひかり・つき・ほし組の子どもたちも絵画展に参加。作品を展示しております。

子どもの励みにもなります。機会があればぜひ足を運んで力作をご覧ください。

保護者の皆様へ

こども文化パスポート

令和6年7月12日
北九州市教育委員会

今年も、夏休みに文化施設等を巡る「特典付きパスポート」を配布します!

夏休み期間にこどもたちが地域の文化・歴史・自然に接する機会を増やすことを目的に、対象の施設を無料や一部割引などで利用できるなどの特典が受けられるパスポートを、市のホームページ上で配布します。ぜひ、ご利用ください。

- 1 期間
令和6年7月19日(金)～9月1日(日)
- 2 対象者
令和6年度に3歳以上中学生以下で、次のいずれかを満たす人
① 参加自治体(※)に住んでいる。
② 参加自治体の保育所(園)、幼稚園、小・中・特別支援学校等に通っている。
※ 参加自治体(下線の自治体は、今年度から参加)
北九州市、直方市、行橋市、豊前市、中間市、宮若市、芦屋町、水巻町、岡垣町、速見町、小竹町、鞍手町、香春町、田辺町、吉富町、下関市、長門市(17市町)
- 3 対象施設と特典
上記17市町の全73施設(うち、北九州市内は31施設)で、上記2の対象者に、入場料の減免(無料または割引)やノベルティ配布等を行います。
※対象の施設は、別紙のとおりです。
※特典は施設によって異なりますので、市のホームページでご確認ください。
https://www.city.kitakyushu.lg.jp/kvouiku/file_0012.html
- 4 特典付きパスポートの利用方法
北九州市のホームページに掲載したパスポートを、スマートフォン等にダウンロードやスクリーンショットで保存、または紙に印刷し、対象施設の窓口で提示してください。
※パスポートは、7月19日(金)に北九州市のホームページ上で公開します。

【お問い合わせ先】
教育委員会企画調整課
電話：093-582-2357

北九州市保育士会主催

出前育児教室開催

9月7日(土) ウェル戸畑で催されます。戸畑支部保育士会の楽しい保育まつりも同時開催！おみやげもありますよ～。ぜひご予約ください。



令和6年度中期予定献立一覧表（8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													
	主食	献立名	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のになるもの		熱や力のもとになるもの		エネルギー Kcal	たんぱく質 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				
1木	ごはん	ごはん	手羽中の照煮 きゅうりにんにんじのごま酢あえ 麩とわかめのみそ汁	牛乳 あられ おやついりこ	牛乳	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	392	24	17.6	328	2	1.9	171	0.15	0.35	8		
2金	ごはん	ごはん	煮魚 切干大根の煮物 なめこと豆腐のみそ汁	牛乳 *バナナケーキ	牛乳	白身魚・油揚げ 豆腐・味噌	牛乳 煮干し	人参	生薑・切干大根 なめこ・葱・バナナ	米・酒・砂糖・醤油 かつお・キムチ	ごま油 サラダ油	384	24	13.6	354	1.9	1.9	156	0.22	0.38	8		
3土	ごはん	ごはん	スタミナカレー フルーツ和え	牛乳 せんべい	牛乳	牛肉 ゆで大豆	牛乳	人参	玉葱・グリル*ス りんご・にんにく	米・酢・肉・スープの素	サラダ油	458	16.4	20.2	210	1.7	1.9	210	0.22	0.36	14		
5月	ごはん	ごはん	牛肉ともやしのナムル そうめん汁	牛乳 *加工の黄粉あえ	牛乳	牛肉 黄粉	牛乳 煮干し だし昆布	人参	玉葱・切干大根 なめこ・葱・バナナ	米・酒・砂糖・醤油 かつお・キムチ	サラダ油 ごま油	387	18.3	16.1	251	1.9	1.5	105	0.16	0.36	38		
6火	ごはん	ごはん	ベーコン入りかみかみきんぴら じゃが芋と油揚げのみそ汁	飲むヨーグルト(鉄強化) クラッカー	牛乳	ベーコン ゆで大豆・油揚げ 味噌	牛乳・刻み昆布 煮干し	人参	玉葱・切干大根 なめこ・葱・バナナ	米・砂糖・醤油 じゃがいも・クラッカー	すりごま サラダ油	404	14.8	16.9	366	7.9	1.6	199	0.22	0.46	51		
7水	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	野菜ゼリー	牛乳	鶏肉	牛乳	人参	玉葱・切干大根 なめこ・葱・バナナ	米・砂糖・醤油・ソース マカロニ	サラダ油 ごま油	333	18.1	16.1	200	0.7	1.5	225	0.17	0.37	27		
8木	ごはん	ごはん	魚の南蛮漬 トマト えのきのすまし汁	牛乳 おかき おやつ昆布	牛乳	白身魚	牛乳・煮干し だし昆布 おやつ昆布	トマト 人参	玉葱・切干大根 なめこ・葱・バナナ	米・片栗粉・醤油・砂糖 酢・おかき	サラダ油	359	19.1	14.5	242	1.2	1.6	134	0.24	0.31	11		
9金	ごはん	ごはん	豚肉となすの炒め煮 青梗菜の春雨スープ	牛乳 丸ボーロ	牛乳	豚肉	牛乳	人参・ビーマン バブ(赤) バブ(黄)・人参 オクラ	玉葱・切干大根 なめこ・葱・バナナ	米・砂糖・醤油・春雨 スープの素・丸ボーロ	ごま油	307	14	11.5	202	0.6	1.5	237	0.39	0.37	48		
10土	パン	パン	冷めん バナナ	牛乳 クッキー	牛乳	卵 ロースハム 鶏肉	牛乳	トマト	玉葱・切干大根 なめこ・葱・バナナ	中華めん・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		
13火	パン	パン	バリバリおそば わかめスープ	牛乳 かりんとう	牛乳	豚肉 かまぼこ	牛乳 干若布	人参	玉葱・切干大根 なめこ・葱・バナナ	中華めん・砂糖・スープの素 砂糖・醤油・片栗粉 かりんとう	サラダ油	464	16.6	20	278	0.9	2.8	170	0.36	0.39	17		
14水	ごはん	ごはん	麻婆豆腐 中華きゅうり	牛乳 ビスケット	牛乳	豆腐 豚ひき肉 赤味噌	牛乳	人参	玉葱・切干大根 なめこ・葱・バナナ	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		
15木	パン	パン	拌三条 野菜スープ	牛乳 クッキー	牛乳	ロースハム 卵	牛乳	人参 小松菜	玉葱・切干大根 なめこ・葱・バナナ	米・酒・醤油・砂糖・酢 スープの素	サラダ油 ごま油	443	13.6	23.3	370	3.4	2.3	205	0.67	0.81	30		
17土	パン	パン	ミートスパゲッティ レタスのスープ	牛乳 サブレ	牛乳	合挽肉 ベーコン	牛乳 粉チーズ	人参	玉葱・切干大根 なめこ・葱・バナナ	スパゲッティ・かつお かつお・スープの素・グリーン	バター サラダ油	469	16.4	17.9	223	1.2	2.1	189	0.3	0.36	11		
28水	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	ゼリー	牛乳	鶏レバー	牛乳	人参 ビーマン バセリ	玉葱・切干大根 なめこ・葱・バナナ	米・酒・醤油・砂糖 かつお・片栗粉・酢 スープの素・ゼリー	ピーナッツ サラダ油	306	16.3	13.5	196	4	1.3	5772	0.31	1	41		
誕生 23金	ごはん	ごはん	桜えびと塩昆布の混ぜご飯 鶏肉のレモンから揚げ・きゅうりの酢物 野菜スープ・オレンジ	牛乳 カステラ	牛乳	さくらえび・素干 鶏肉 ベーコン	牛乳・塩昆布 白す干し・干若布	人参 さやいんげん・人参 パセリ	生薑・レモン 胡瓜・玉葱 オリーブ	米・酒 片栗粉・酢・砂糖 スープの素・カステラ	ごま サラダ油	676	21.6	29.7	218	1.4	2.2	183	0.25	0.3	42		
<p>今年の夏も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！ また、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」がオススメです！ 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かもしれませんか？ *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。</p>												以上児	基準量	400	26	18	270	2.1	1.6	225	0.28	0.35	20
												以上児	平均栄養価	397	18	16.7	269	2.1	1.8	398	0.26	0.41	24
												未満児	基準量	480	23	16	200	2.3	1.5	200	0.25	0.3	20
												未満児	平均栄養価	494	19.6	17.6	310	1.9	1.7	352	0.28	0.46	20

※平均栄養価は行事食を除く

