

# <u>園 だ よ り</u>



毎月1日発行

<8月の聖句> 二人 または三人が わたしの名によって 集まるところには わたしも その中にいるのである

マタイによる福音書 18章 20節

かごめかごめという遊びがあります。輪の中に一人しゃがんで目を閉じ、後ろで止まった人を当てるわらべ歌遊びです。この遊びは、自分一人では決して成立せず、仲間がいるから楽しめる遊びです。祈りも同じ。一人静かに祈るもよし。ですが、互いに祈り合うことがより思いを深くするのでしょう。卒園した 1 年生男児が学校の七夕飾りの短冊に「いつもせんそうがなくなったりくにとくにがなかよくできますように」と願いを綴ったと聞きました。ナオミ愛児園で聞いたこと、感じたことが、少しでも子どもの平和への思いに繋がればうれしいことです。そしてきっとその祈りには、イエスさまが伴ってくださるはず。「私もその中にいる」と聖書の中で約束してくださっているのですから…。さあ、みんなで、特に平和を覚えて祈り合う8月といたしましょう。

### <月主題>



- 0歳児くゆったりと>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/家族や保育者とゆったりと過ごし、楽しいことをみつけていく/いろいろな物に触れ、五感で感じる
- ▶ 1.2 歳児<ゆったりと>周りの人に愛され、神さまの守られていることを感じる/家族や保育者、友だちとゆったりと過ごし、 心が満たされる /夏の生活を五感で感じる
- ▶ 3歳児<祈りの中で>いつでもどこにても、神さまが共にいてくださることを覚え祈り合う/いつもとは違うゆったりとした環境の中で、異年齢の関りや好きな遊びを通して思いが広がる/夏野菜や果物を収穫し、味わったりする。虫などに触れ自然の恵みに感謝しながら過ごす
- ▶ 4.5歳児<祈り合う>神さまに感謝し、神さまの創られた世界や神さまが私たちに与えてくださっている人を大切にできるよう祈り合う/1日の中に「動」の時間と「静」の時間を持ち、躍動することも、またゆっくりと落ち着いて過ごすことも大切にする。友だちとの遊びもひとりでの遊びも楽しむ/夏から秋への風や光の変化を五感で感じて過ごす

くさんびか> 『 なかよくなさいとイエスさまの 』(幼児さんびかⅡ57) 『 せかいのこどもは 』(こどもさんびかⅠ77)

<おやつの音楽> 『 TAKARAZUKA play Disney 』

<行事>





## 夏の病気にご用心

子どもの病気は急変するもの。さっきまで元気 だったのに、突然食べなくなったり、発熱した りすることがあります。

「手足口病」「ヘルパンギーナ」「アデノウイルス感染症」などは特に夏に多い感染症です。 高熱が出ることが多く、のどの痛みも伴います。 食欲がない時は、のど越しの良い高カロリーの もの(プリンやゼリー、アイスクリームなどで も OK)を食べさせましょう。水分は一度にたく さん飲ませず、少しずつをこまめにとるように しましょう。

十分な睡眠と食事をとって、暑い時期を元気に 過ごしましょう。



令和7年7月11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7年7月18日(金)~8月31日(日)

## ● 2 対象者

令和7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:18市町(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、 遠賀町、小竹町、鞍手町、香春町、苅田町、吉富町、上毛町、下関市、長門市

#### ● 3 対象施設と特典

上記18市町の全86施設(うち、北九州市内は37施設)で、上記2の対象者に、 入場料の滅免(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/kyouiku/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18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

## 書籍紹介 『子ども・絵・色』

―シュタイナー絵画教育の中から―

著・絵 としくら えみ

子どもは色塗りが大すき。「色」は子どもの感覚を育てます。描くことは子どもが言葉にできない自分の思いを表現する場と改めて考えさせられる書籍です。「落ち着かない子どもには赤を塗らせるとよい」など…改めて教わることもたくさん書かれています。

暑い夏だからこそ、室内で おうちで絵具遊びも楽しい ですね。



北九州市保育士会 出前育児教室のご案内で す。おみやげあり。楽しいイベントですよ。



					令和7年度 献 立	表 8月						ナオミ	愛児園
	□ 午前				献立名			三食食品群(赤·黄·緑)		栄養価	献立名	栄養価(延	長おやつ)
E	3	おやつ	未満児主食	以上児主食	昼食	午後おやつ	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとにな る	体の調子を整える	3歳未満児 3歳以上児	延長おやつ	3歳未満児	3歳以上児
1 金	22 金	牛乳	ごはん	ごはん	手羽中のてり煮 胡瓜と人参のごまあえ 麩とわかめのみそ汁	牛乳 あられ おやついりこ	鶏手羽中 わかめ みそ 煮干し 牛乳 いりこ	米 酒 砂糖 酢 醤油 みりん ごま ふ あられ	胡瓜 人参 葱	I I I I I I I I I I I I I I I I I I I	牛乳 カステラ	Iネルギー:111kcal たんぱく質:4.4g 脂質:4.6g 食塩相当量:0.1g	Iネルギ-:124kcal たんぱく質:4.7g 脂質:4.8g 食塩相当量:0.1g
2 ±	16 ±	牛乳		パン	ミートスパゲッティ レタススープ	牛乳 サブレ	合挽肉 チーズ ベー  コン 牛乳 	ロールパン スパゲッティ バター サラ ダ油 トマトケチャップ スープの素 ウス ターソース サブレ	人参 玉ねぎ グリーン ピース レタス	Iネルギ・・・430kcal ボルギ・・・578kcal   たんぱく質・・189 たんぱく質・21.99   脂質・・189 脂質・21.49   食塩相当量・2.6g	牛乳 かりんとう	I礼は、-:95kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.7g 食塩相当量:0.1g	I补片*-:103kcal たんぱく質:4.1g 脂質:5g 食塩相当量:0.1g
<b>4</b> 月	18 月	牛乳	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 せんべい	煮干し みそ 牛乳	米 酒 砂糖 酢 醤油 ごま油せんべい	生姜 切干大根 人参 さやいんげん なめこ 葱	Iネルギー:472kcal たんぱく質:22.5g 脂質:14.3g 食塩相当量:1.7g Iネルギー:529kcal たんぱく質:25.3g 脂質:14.1g 食塩相当量:2.1g	牛乳 クラッカー	I礼井"-:99kcal たんぱく質:4g 脂質:5.6g 食塩相当量:0.2g	Iネルギ-:109kcal たんぱく質:4.2g 脂質:6.1g 食塩相当量:0.3g
5 火	25 月	牛乳	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 クラッカー	ベーコン 刻み昆布 ゆで大豆 油 揚げ みそ 煮干し 牛乳 飲む ヨーグルト	米 ごま サラダ油 砂糖 醤油 じゃが芋 クラッカー	ごぼう 人参 さやいんげ ん 葱	I 차は・・・464cal たんぱく質:16.2g 脂質:14.8g 塩相当量:1.4g 塩相当量:1.3g	牛乳 せんべい	I礼井" -: 90kcal たんぱく質: 3.9g 脂質: 3.9g 食塩相当量: 0.2g	I礼+*-:98kcal たんぱく質:4g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g
6 水	26 火	牛乳	ごはん	ごはん	牛肉ともやしのナムル そうめん汁	*フルーツポンチ	牛肉 煮干し 出し昆 布 牛乳	米 サラダ油 砂糖 醤油 ゴマ油 そうめん	もやし 玉ねぎ ピーマン パブリカ (赤) パブリカ(黄) 生姜 人参 オ クラ バナナ みかん缶 もも缶 パイ ン缶	I はは・・・431kcal によっぱく質:16g によっぱく質:16g に質:14.9g に関:14.7g には、13g には、13g には、13k で・・477kcal たんぱく質:16.7g に関:14.7g に関:14.7g には、15k では、15k できる。	牛乳 ビスケット	I礼+*・・95kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.6g 食塩相当量:0.2g	Iネルギ-:103kcal たんぱく質:4.1g 脂質:4.8g 食塩相当量:0.2g
7 木	28 木	牛乳	ごはん	ごはん	魚のたった揚げ トマト えのきのすまし汁	牛乳 おかき おやつ昆布	白身魚 煮干し 出し 昆布 牛乳 昆布	米 片栗粉 上新粉 サラダ油 醤油 砂糖 酢 おかき	トマト えのきだけ 玉 ねぎ 人参 葱	Iネル・・・433kcal Iネル・・・483kcal   たんぱく質:19.5g たんぱく質:21.1g   脂質:12.5g 脂質:11.9g   食塩相当量:1.4g 食塩相当量:1.6g	牛乳 クッキー	Iネルギー:102kcal たんぱく質:3.8g 脂質:6g 食塩相当量:0.1g	Iネルギ-:112kcal たんぱく質:3.9g 脂質:6.6g 食塩相当量:0.2g
8 金	27 水	牛乳	パン	パン	鶏肉のハワイアン煮 ボイルキャベツ オニオンスープ	野菜ゼリー	鶏肉 牛乳	ロールパン 醤油 酒 バター スープの素 砂糖	パインジュース パイン缶 にんにく キャベツ 人参 玉ねぎ パセリ 野菜ゼリー	Iネル・・・・423kcal Iネル・・・469kcal   たんぱく質・20.9g 指質・19.5g   食塩相当量・1.8g 能質・20.5g   食塩相当量・2.1g	牛乳 マドレーヌ	Iネルギー:162kcal たんぱく質:4.7g 脂質:9.9g 食塩相当量:0.2g	Iネルギ-:188kcal たんぱく質:5g 脂質:11.4g 食塩相当量:0.3g
9 ±	30 ±	牛乳		パン	パリパリおそば わかめスープ	牛乳 かりんとう	豚肉 かまぼこ わかめ 牛乳	揚げ中華麺 サラダ油 スープの素 砂糖 醤油 片栗粉 かりんとう	葱 干し椎茸 玉ねぎ 人参 もやし キャベツ	Iネー: 4.437kcal Iネー: 5.598kcal   たんぱく質: 17.7g たんぱく質: 19.6g   脂質: 19.5g 脂質: 18.5g   食塩相当量: 2.7g 食塩相当量: 2.8g	牛乳 サブレ	I礼井" -: 99kcal たんぱく質: 4g 脂質: 5.6g 食塩相当量: 0.2g	Iネルギー:107kcal たんぱく質:3.9g 脂質:5.5g 食塩相当量:0.1g
12 火	23 ±	牛乳	パン	パン	拌三糸 野菜スープ	牛乳 サブレ	ハム 全卵 牛乳	ロールパン 春雨 サラダ油 砂糖 酢 ゴマ油 醤油 スープ の素 サブレ	胡瓜 キャベツ 人参 小松菜	Iネド・:562kcal Iネド・:593kcal   たんぱく質:18.5g たんぱく質:19.4g   脂質:27.5g 脂質:28.1g   食塩相当量:2.8g 食塩相当量:2.8g	牛乳 丸ボーロ	I礼+*・:98kcal たんぱく質:3.8g 脂質:5.1g 食塩相当量:0.1g	I礼+* -: 97kcal たんぱく質: 4.1g 脂質: 4g 食塩相当量: 0.1g
13 水		牛乳	ごはん	ごはん	スタミナカレー フルーツあえ	牛乳 せんべい	牛肉 ゆで大豆 牛乳		人参 玉ねぎ グリーン ピース りんご にんにく 生姜 みかん缶 もも缶 パ イン缶	Iネル・・・・517kcal Iネル・・・586kcal   たんぱく質・18.2g たんぱく質・19.7g   脂質・18.9g 脂質・19.7g   食塩相当量・2.7g 食塩相当量・2.1g	牛乳 クラッカー	I礼+" -: 99kcal たんぱく質: 4g 脂質: 5.6g 食塩相当量: 0.2g	I补井*-:109kcal たんぱく質:4.2g 脂質:6.1g 食塩相当量:0.3g
14 木	-1.	牛乳	ごはん	ごはん	豚肉とナスの炒め煮 青梗菜と春雨のスープ	牛乳 丸ボーロ	豚肉 牛乳	米 ゴマ油 砂糖 醤油 春雨スープの素 丸ボーロ	なす 人参 ピーマン パプリカ(赤) パプリカ (黄) 玉ねぎ 青梗菜	I i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	牛乳 おかき	I礼ギー:91kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	Iネルギ-:99kcal たんぱく質:4.1g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g
15 金	29	牛乳	ごはん	ごはん	麻婆豆腐 中華きゅうり	牛乳 ビスケット	豆腐 豚ひき肉 赤味 噌 牛乳	米 サラダ油 酒 醤油 砂糖 トマトケチャップ 片栗 粉 ゴマ油 酢 ビスケット	葱 生姜 胡瓜 レモン	I 計計・:482kcal たんぱく質:21.1g	牛乳 あられ	I礼井・:91kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	Iネルギ-:99kcal たんぱく質:4.1g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g
19 火		牛乳	パン	パン	レバーとピーナッツの野菜炒め キャベツのスープ	ぶどうゼリー	鶏レバー 牛乳		人参 玉ねぎ ピーマン キャベツ パセリ ぶど うゼリー	I补井*-:401kcal たんぱく質:19.5g 脂質:17.4g 食塩相当量:1.6g Iネ艸*-:442kcal たんぱく質:21.2g 脂質:18g 食塩相当量:1.9g	牛乳 丸ボーロ	I礼+"-:90kcal たんぱく質:4g 脂質:4g 食塩相当量:0.1g	I礼井* -: 97kcal たんぱく質: 4.1g 脂質: 4g 食塩相当量: 0.1g
21 木		牛乳			三食混ぜごはん・鶏肉のレモン から揚げ・胡瓜の酢物 オニオンスープ・オレンジ	固形ヨーグルト	全卵 塩昆布 鶏肉 白す干し わかめ 固 形ヨーグルト 牛乳	米 サラダ油 ごま 酒 片栗粉 上新粉 酢 砂糖 スープの素	小松菜 生姜 レモン果 汁 胡瓜 玉ねぎ 人参 パセリ オレンジ	I 計 : -: 599kcal たんぱく質: 21.1g	牛乳 サブレ	I礼井*-:98kcal たんぱく質:3.8g 脂質:5.1g 食塩相当量:0.1g	Iネルギ-:107kcal たんぱく質:3.9g 脂質:5.5g 食塩相当量:0.1g
									月年齢区分	Iネルギー たんぱ 脂質 カル: Kcal く質 a me	シウム 鉄 A	ビタミン B 1 B 2	

夏場、子どもは室内外に関わらず脱水に注意が必要です。水分補給のタイミングとしては、食事や、子どもが欲しがる時 以外にも、就寝前後、外出前後、入浴前後、活発な活動後など、細かな水分補給を心がけましょう。飲ませるものは、水、 麦茶、湯冷ましなどですが、脱水が気になる場合は、塩やカリウムが入ったイオン飲料がお勧めです。

	年齢		Iネルキ゛- Kcal	たんぱ	がぱ 質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩	
月亚		区分		く質				Α	В1	В2	С	相当量	
平均				g				μgRE	mg	mg	mg	g	
栄	未満児	基 準 量	470	15~23	11~16	210	2.0	200	0.20	0.30	18	1.3未満	
養		平均栄養価	464(492)	19.3	17.6	289	1.8	343	0.25	0.41	18	1.6	
価	以上児	基 準 量	570	18~29	13~19	270	2.3	225	0.23	0.36	18	1.6未満	
		平均栄養価	536(566)	21.3	18.3	251	2.4	387	0.27	0.37	21	2.0	

※月平均栄養価は昼食分のみの表記。

<sup>\*</sup>食べたことの無い食材は、給食で食べる前に、家庭で2~3回試食をお願いします。

<sup>\*</sup>ひかり・つき・ほし組は、土曜や麺の日も主食の持参が必要です。

# 令和7年度 離 乳 献 立 表 8月

# ナオミ愛児園

	7	午前	未満児	以上児	献立	名	/ <del></del>	離乳食 5~6カ月頃	離乳食 7	7か月頃~
į	3	おやつ	主食	主食	昼食	午後おやつ	午前	昼	食	午後
1 金	22 金	牛乳	ごはん	ごはん	胡瓜と人参のごまあえ 麩とわかめのみそ汁	牛乳 あられ おやついりこ	ミルク	5分がゆ(米10) 刻み野菜煮(野菜25) 人参のすまし汁(麩1・野菜10)	全粥(米20) 野菜のそぼろ煮(ひき肉10・野菜20) 人参のすまし 汁汁(野菜20)	きゅうりサラダ(きゅうり15)
2 ±	16 ±	牛乳		パン	ミートスパゲッティ レタススープ	牛乳 サブレ	ミルク	5分がゆ(米10) 麩と野菜の煮 物(野菜15) すまし汁(野菜15)	ススープ(野菜20)	10・牛乳30) 人参の甘煮(20)
4 月	18 月	牛乳	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 せんべい	ミルク	腐のすまし汁(豆腐20)	すまし汁(豆腐20)	10)オニオンスープ(野菜15)
5 火	25 月	牛乳	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 クラッカー 	ミルク	芋煮(野菜15) 野菜のすまし汁 (20)	全がゆ(米20) 肉じゃが風煮(ひき肉10・野菜20) 野菜のすまし汁(野菜20)	0) 野菜ポタージュ(野菜25)
6 水	26 火	牛乳	ごはん	ごはん	牛肉ともやしのナムル そうめん汁	*フルーツポンチ	ミルク	ぶし煮(豆腐20・野菜15) 刻み そうめん汁(そうめん1・野菜10)	全がゆ(米20) 南瓜のそぼろあん(南瓜20・ひき肉10・野菜20) そうめん汁(そうめん1・野菜15)	10・)みかんほぐし(10)
7 木	28 木	牛乳	ごはん	ごはん	えのきのすまし汁	牛乳 おかき おやつ昆布	ミルク	5分がゆ(米10)・煮魚ほぐしとサッマイモ煮(魚10・野菜20) 豆腐のすまし汁(豆腐20)	全粥(米20)・煮魚ほぐしとサツマ イモ煮(魚20・野菜30) 豆腐の すまし汁(豆腐20)	ズ2・野菜10) 小松菜のスープ (小松菜15)
8	27 水	牛乳	パン	パン	鶏肉のハワイアン煮 ボイルキャベツ オニオンスープ	野菜ゼリー	ミルク	5分がゆ(米10) じゃがいもやわらかの煮(野菜25) キャベツのスープ(野菜15)	全がゆ(米20) 野菜のそぼろ煮 (ひき肉10・野菜20) キャベツ スープ(野菜15)	ミルク 野菜おじや(米20・野菜 10) オニオンスープ(30)
9 土	30 ±	牛乳				牛乳 かりんとう		5分がゆ(米10) かぼちゃ煮(野菜30) 野菜スープ(野菜15)	全がゆ(米20) 野菜の洋風そぼろ煮(ひき肉10・野菜20) わかめスープ(わかめ1・野菜15)	ミルク 牛乳がゆ(米20・牛乳 15) 人参グラッセ(野菜25)
12 火	23 ±	牛乳	パン		拌三糸 野菜スープ	牛乳 サブレ	ミルク	(春雨1·野菜15)	瓜の刻み煮(胡瓜15)	卵10) 野菜スープ(野菜20)
13 水		牛乳	ごはん		スタミナカレー フルーツあえ	牛乳 せんべい	ミルク	5分がゆ(米10) じゃが芋のやわらか煮(野菜20) 人参のおろし煮(15)	全がゆ(米20) 肉じゃが風煮(ひき肉10・野菜20) 人参のスープ (小松菜15)	ミルク 大豆刻みがゆ(米20・野菜10) みかんほぐし(15)
	20 水	牛乳	ごはん	ごはん		牛乳 丸ボーロ		来30)育使来人一人(野采15)	全がゆ(米20) ナスと野菜そぼ ろ煮(ひき肉10・野菜20) 刻み 春雨スープ(春雨1・野菜15)	10) 人参の甘煮(25)
	29 金	牛乳	ごはん			牛乳 ビスケット	ミルク	(豆腐10・野菜20) 刻み胡瓜煮 (野菜15)	全がゆ(米20) 豆腐の吉野煮 (ひき肉10・野菜20) 刻み胡瓜 煮(野菜25)	
19 火		牛乳	パン	パン	キャベツのスープ		ミルク		チャップ煮(ひき肉10・野菜25) キャベツスープ(キャベツ15)	ミルク 野菜がゆ(米20・野菜 10) 野菜ポタージュ(野菜20)
21 木		牛乳			三食混ぜごはん・鶏肉のレモン から揚げ・胡瓜の酢物 オニオンスープ・オレンジ	固形ヨーグルト	ミルク	物(麩1・野菜15) 刻み野菜の	全がゆ(米20) 野菜の洋風ケ チャップ煮(ひき肉10・野菜20) 野菜のスープ(野菜20)	ミルク 卵がゆ(米20・卵10) ヨーグルト(ヨーグルト40)