

7月号
6月
16日
了
四

令和4年6月30日施行

7月行事・活動予定	
1日(金)	創立記念日「23周年」※お饅頭持ち帰り
2日(土)	職員研修日
3日(日)	
4日(月)	
5日(火)	食育「夏の食材を知ろう」
6日(水)	BMXショー 10:30～11:00
7日(木)	七夕お誕生会(①10:00～②10:30～)
8日(金)	水遊び・プール遊び開始(以降月・水・金)
9日(土)	
10日(日)	
11日(月)	プール
12日(火)	避難訓練(火災)
13日(水)	調理室のお手伝い「枝豆もぎ」 プール
14日(木)	運動遊び(年長・年中)
15日(金)	プール
16日(土)	
17日(日)	
18日(月)	海の日
19日(火)	スイカ割り(うさぎ組～)
20日(水)	食育「夏野菜について」 プール
21日(木)	お楽しみ「かき氷」(うさぎ組～)
22日(金)	プール
23日(土)	
24日(日)	
25日(月)	プール
26日(火)	夏祭り(年長組さんと企画しています)
27日(水)	調理室のお手伝い「とうもろこしの皮むき」 プール
28日(木)	運動遊び(年長・年中)
29日(金)	大掃除 プール
30日(土)	新吉田納涼フェスティバル(地域) (於新田小学校)
31日(日)	

例年より早い梅雨明けの知らせに、毎日厳しい暑さが続いております。いきなりの暑さに体が慣れるまでは、1~2週間はかかるとのこと、しっかりと水分補給をしながら丁寧に体調を見ていきたいと思います。

6月の保育参観では、沢山の方に日中ご都合をつけていただきありがとうございました。短い時間でございましたが、お子様の日頃園で頑張っている姿をご覧いただけたのではないでしょうか？保護者の方にご感想を伺う中で実際に保護者の方に保育を見て頂く大切さを感じております。また、個人面談におきましても、園やご家庭でのお子さんの姿を保護者の方と共有する、とて

27日(月)年中・年長組さんは都筑区の烟、うさぎ、「じやがいも掘り」に行きました。子ども達は手のシャベルで掘り進め、次から次へと土の中からお芋を見つけてくれました。掘りながら、じゃがいもの形や、大きさに興味を持ち、大きなお芋を見つけると自慢気に見せてくれます。

「今日、ママにお土産を約束したの」「ボテトサラダにお料理するつて！」などなど沢山お話をしてくれました。例年ですと梅雨の天候を気にしながらの活動ですが、今年は「熱中症」が心配でした。計画内容を変更し、短時間ではありますでしたが、楽しい活動となりました。調理室でも翌日掘りたてのお芋をだしてく

れて、子ども達とその「ホクホク感」や甘みを楽しみました。

27日(月)に七夕の笹を取り付けました。本園では季節の節目にある節句や昔からの日本の伝統文化を伝える行事は大切にしています。七夕も、そのうちの一つです。七夕の由来を知り、笹飾りで折り紙を切ったり、はつたりし「ちょうちん」「食つなぎ」「織姫・彦星」等、発運に応じ工夫して取り組んでいます。そしてお星さまにお願いしながら星の世界にも興味を持つてほしい等と考案していきます。

27日(水)	調理室のお手伝い「とうもろこしの皮むき」 ブー
28日(木)	運動遊び(年長・年中) ブー
29日(金)	大掃除 ブー
30日(土)	新吉田納涼フェスティバル(地域) (於新田小学校)
31日(日)	

7月は、子ども達が楽しみにしている水遊びが始まります。水遊びは解放感があり友達同士、身体を使って心の触れ合いが深まる遊びなので、健康に留意してみんな元気に参加してほしいと思います。反面疲れが出やすいこともありますので、遅めだ後の休息も大切に考え方活動をしていきます。これからこの時期はコロナウイルス感染防止に加え熱中症の危険が増す時期に入ります。6月には数回、園関係者による陽性のご報告をし、ご心配をおかけします。地域的にも聞くところで、私共も気を緩めず努めてまいります。ご家庭に置かれましても、引き続き、ご家族を含め日々の健康チェック、手洗いやがい、そして「早寝、早起き、朝ごはん」を励行願います。何かいつもと違う様子がありましたらお知らせ下さい。

創立記念日(1日)
23周年

2. BMXシヨー(6日 10:30~11:00) 13日(水)

本園、園庭において「BMXショー」を子ども達と楽しめます。オリンピック競技にもあるBMXを身近でみれる貴重な機会だと思います。(コロナの関係で3年越しの願いでした) 当日来て下さる保護者の方含め4名の方のチケットを事務室前に貼つておきます。(幼児は園庭で椅子子席、乳児組はテラスから観覧予定です)

3. 夏まつりについて(26日)

在園児の「夏のお楽しみ」として、園内の活動として行います。尚、感染症予防の点から、少人数グループでの移動を基本として、環境を工夫し子ども達と楽しめたいと考えています。今年度は、年長組さんが中心となって一緒に企画しています。子ども達同士、イメージを出し合い、意見を交わし、役割分担や他学年が楽しめるよう考えてくれています。今から楽しみです。

4. 『新吉田納涼フェスティバル』（30日(土) 16:20～於新田小学校）★しんよしだこども園の出番は16:30頃です
地域新吉田連合町内会より『納涼フェスティバル』への参加のお誘いをいただきました。色々な団体の出し物の披露～盆踊りの内容になります。園からは「みんなで踊ろう♪ミズキーダンス」で年長・年中組さん年に声をかけています。
他学年の方もご参加いただけます。詳細プログラム等は後日掲示いたします。
『ミズキーダンス』

※『港北区 ミズキーダンス』で検索すると、横浜市のHPよりく港北区映像ライブラリーみんなで踊ろうミズキーダンス>>
がご覧いただけます。是非ご家庭でもお子さんと一緒に踊ってみてください。

5. 7月下旬より高校生インターンシップ生の受け入れを行います。（2週間前からの健康観察を義務付けております）
尚、名札を付けておりまますので、何かお気づきのことがありましたら事務室までお申し出ください。

6. 7月末より看護保育教諭が産前休に入りますのでお知らせ致します。

自転車の駐輪についてご意見をいただきました

保護者の方より「自転車が駐輪場でなく正門前に停めていて、危険を感じる」、「駐輪場が空いているのにもかかわらず門の前に停めている方がいて困っている」とのご意見をいただきました。
正門前は皆様が利用します。自転車は決まった駐輪スペースにお停めください（桟内）。また、安全に登降園していただくために、混雑は出来る限り避けたく、速やかな送迎をお願い致します。

◇じゅがいも掘り◇ たくさん掘って楽しみました！お家でどんなお料理になつたかな？



◇七夕飾り◇ みんなの願い事が叶いますように☆三

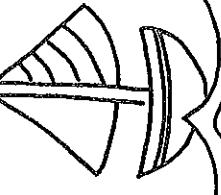


☆ 7月 ☆

保育目標



ひよこ組
白ペんきん組
記：青山実沙紀



7月 フラフワモード



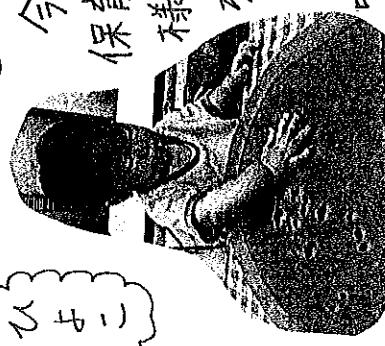
保育目標

ひよこ　・一人一人の生活リズムや健康状態に留意してもらい、夏を快適に過ごす。
・水遊びや沐浴を通して、水に触れて遊ぶことを楽しむ。

ペんきん　・一人一人の健康に留意してもらい、暑い時期を無理なく快適に過ごす。
・保育者や友だちと一緒に水等の感触を味わい、夏のあそびを楽しむ。



"子どものお絵かく製作へ"



今月はスイカ製作をしました。指に黒の絵の具を付けて、
保育者と一緒にスイカ形の台紙へトントンと、種の模様をつけました。手につく絵の具の感触に、“なんだ
ろう？”と驚いた表情をしたり、紙に色がつくのを見つめたり、手紙を握ったたり、やかめての経験に興味津々な子どもたち。保育者が“トントンってするん
だよ”とやって見せると、トントン！と動ききの真似をしてニユニユ楽しそうなお友だちもいましたよ。子どもたちの手によって、美味しいスイカができあがりました。

（ペんきん）“にじみ絵”という技法を用いて、アイスクリー
ム製作をしました。初めて水性ペイントで

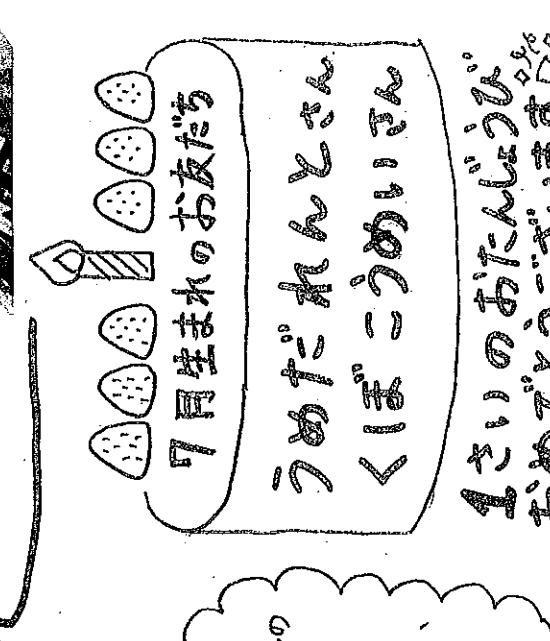
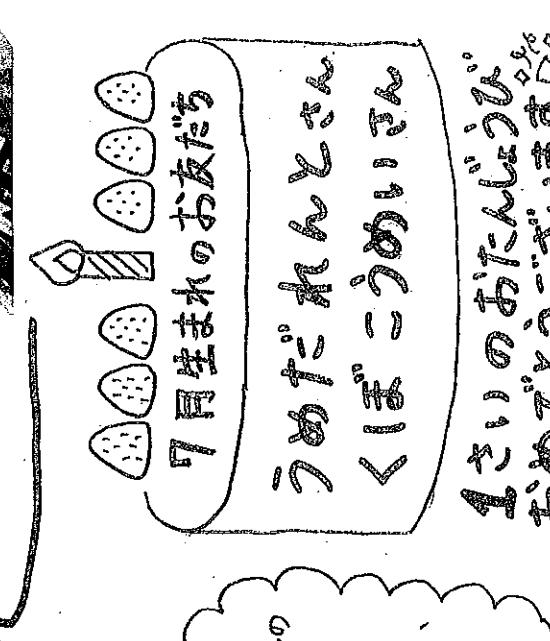
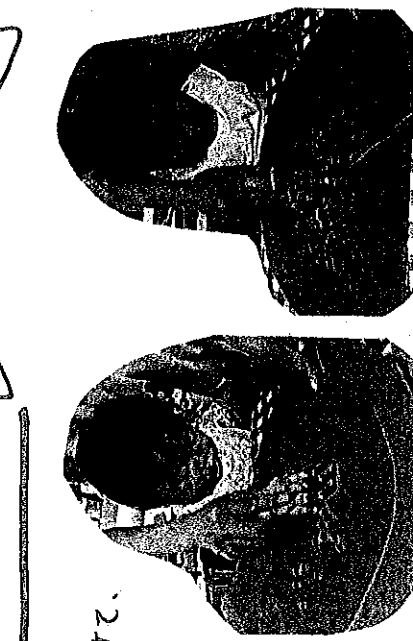
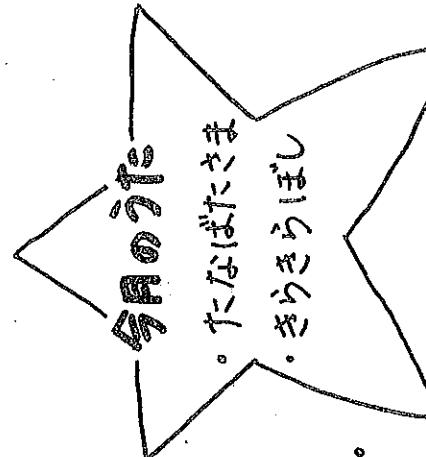
和紙にお絵描き。女子きな表情です。次にフタを取って渡してもうひと自由にか
きかき。手についても気にせず“夢
中に飛び、真剣な表情です。次に

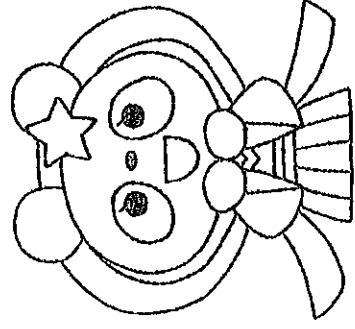
霧吹きで水を吹きかけます。保育者と一緒にボトルを持ったり、しゃらを引いてみたり、興味津々。シュッと水
が出ると少しひきき。目を細め、

にじんでいくのをじっと見ていた子どもたちでした。カラフルなアイスクリームを召し上がるか

アメナビれんとさん

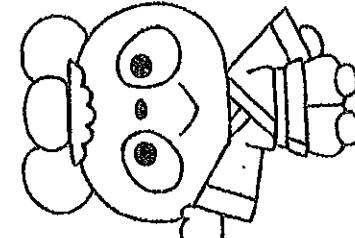
うめナミーまーうめいさん
大きいのおたんじょうび
おめでとうござります
＊ワ月から様々な感触あそびや沐浴・水あそびが始まります。お子さんの
目・鼻・耳・肌などの健康状態に十分気をつけください。
＊ロックカーの中に洗拭キタオルや汚れ物を入れるビニール袋、
着替えを多めに入れてください。





かくれんぼ

月



りすくみ
るんじくみ
わじくみ

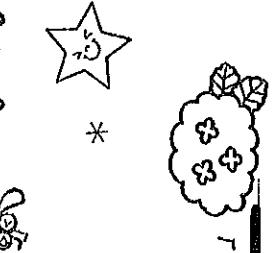
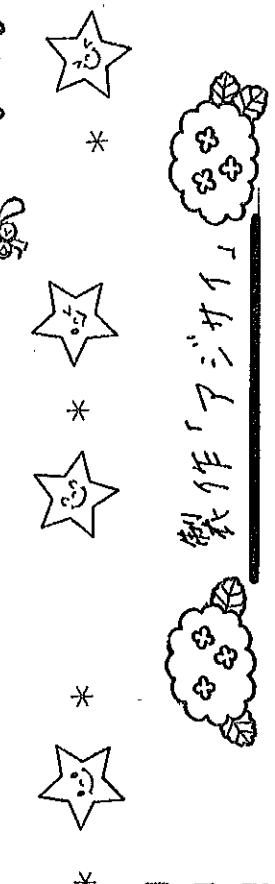
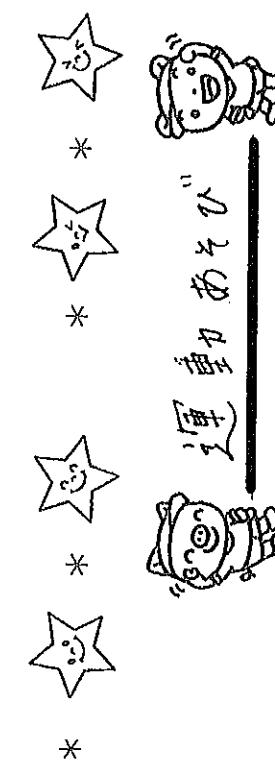
記 小賓莉歩菜

☆ 月のねらい： 水に親しみながら、夏ならではの遊びを楽しむ。

- ☆ 遊のねらい ① 夏の生活の仕方を知り、身の回りのことと自分を楽しむ。
- ② 保護者や友達と一緒に水あそびを楽しむ。
- ③ 子どもは遊びを通して友だとの関わりを楽しむ。
- ④ 夏ならではの遊びを楽しむ、興味や興奮などをげる。

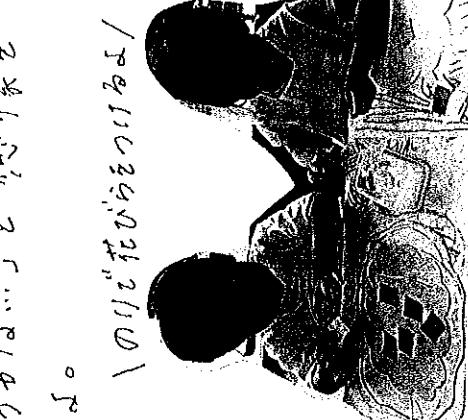
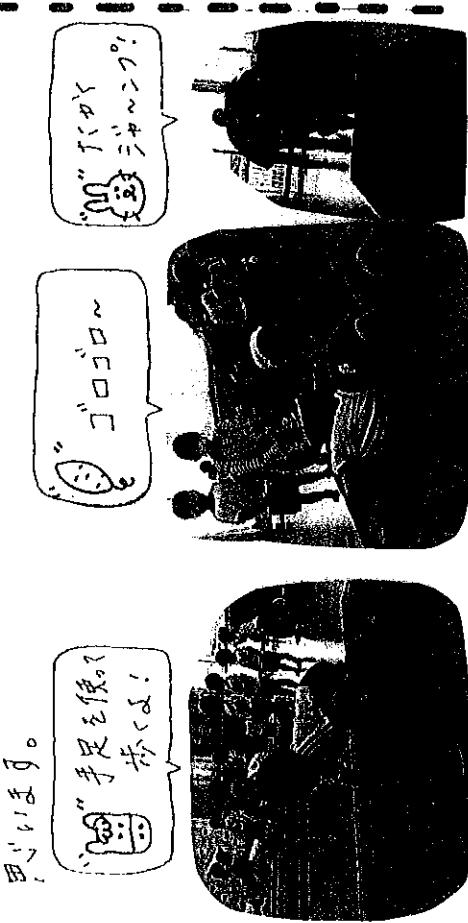
☆ 安全指導

・ 夏の遊びの安全について。ほげけの使い方にについて



年少組がひらがな「運動」と「重力」を、「せんぱい」「楽しむ」と「楽しむ」で覚えていました。アット運動では、様々な物に変身! 「びよんびよん! うさぎになつたまへ~おおかきいおひこ!」と喜んでいました。早くやさげに手早く着替えたけれど、順番待つの多い並ぶ子どもたちが「かわいい! うれしい!」といいます。これがからこそ楽しむから汗山身体を重ねがしていこうと思っています。

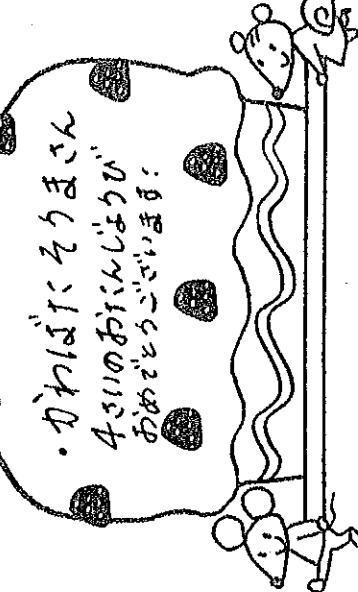
「手足を使ふ!
手足よ!」

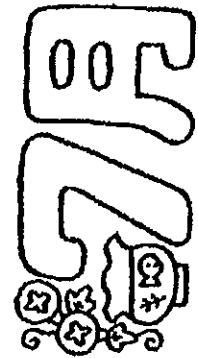


おしらせ

・ 7月より汗干式キッズオルを使用しています。手式キッズオルは程序の大好きな物を毎日、ビニール袋に入れてロッカーにかけておいてください。(ビニール袋に自己封口もお原風にしてます) 汗をかく季節になりましたので、着替えたを多めに用意して頂き、これまでに洋服の補充をお願いします。

7月生まれのが友達//





きりんぐすけ
いろがくすけ

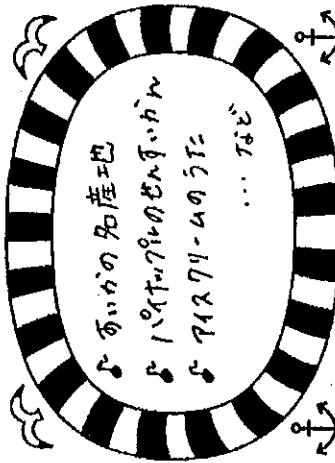
かくれんこだまり

◎ 大久保千景

月のねらい：保育者や友だちと夏ならではの遊びを楽しむ。

- ① 夏野菜に興味を持ち、野菜スタッフを渠しました。
- ② 水遊びでの約束事を矢口し、安全に楽しく遊びます。
- ③ 夏の生活の仕方を知り、自分でやめてみようとする。
- ④ 保育者や友だちと一緒に夏の遊びを渠します。

安全指導：夏の遊びの安全・地震の時の避難の仕方。



△ 今月のうたこ

扇子へのアート製作

*粘土 塗り工作

お湯の人にはアートするなどと言話をすると「上手にアート」「喜んでくれるがな？」と「デキヂキしながらも甘喜じうた子どもたち！」初めて染め紙にも挑戦しました！障子紙を三脚折りに折り、絵の具につけて色が変わっていく様子に「すご～い」と目を光軍がせています。また、扇子には「アートする」という気持ちを込めて丁寧に描いており、「本物のペーパーにじで」と、「目は大きしう、等友だちと会話をしていますが、渠は「作り事ができました！」

△ ひらぎ様に
ひらぎが渠です！

6/20(月)に粘土製作をしました。粘土が大好きなど子どもたちからは、「何を作ろうがよ～？」と考えながら、これまでの約束事を矢口し、四角くしたりと一左懸念取り組んでいました。

「こうじだらいいわな？」
「もっと大きくなれよう！！」と声に出しゃがらり作っており、友だちの作品にも「すごい！」

△ 同じのアートですかい、アホど



△ おひな様の作りたい作品を見てきました！！

おひな様の作り方

△ ひな祭りに間に合いました。夕日の着替えとビニール袋の構造をお原真へ至交します。また、ミキサ式ミキサーを二用意して頂き、記念したビニール袋に入れ、ロッカーに干すにておひな様を作りました！

△ ニチモから季節に間に合いました。夕日の着替えとビニール袋の構造をお原真へ至交します。また、ミキサ式ミキサーを二用意して頂き、記念したビニール袋に入れ、ロッカーに干すにておひな様を作ります。



* 月のねらい 様々な活動で興味を持ち、意欲的に取り組むところ
仲間との関わりを広げていく。

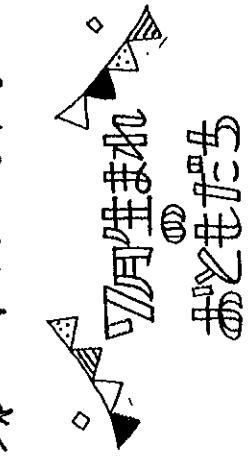
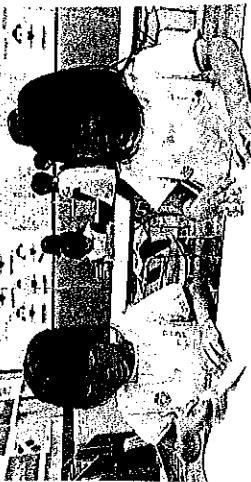
- * 遊のねらい ① 夏ぼりでの遊びや行事に取り組み、友だちと一緒に遊ぶことを味わう。
② 友だちと一緒に遊びに参りました。丁寧して遊びを共有し楽しむ。
③ 集団の中での生活の仕方や約束、ルールを理解し安定し過ごす。
④ 友だちと一緒に遊びの遊びと体を動かし表現を楽しむ。

* 安全指導

○ 公共交通機関の利用について



春に植えた里芋の収穫がはじまりました。
毎日、ショーロでお水をあげながら「あ、お花が
咲いています。」「バスのお花はむらさきだよー」
「ここに赤ちゃんピオーナンがあるよー」と金子ひいた
二七を教え合。丁寧してから生長を見守って
きました。先日、「先生ニニに大きさが違うよ」とうれしそうに教えに来る子も達と一緒に
収穫をしました。「バスには、ニニにじゅうべあらがじゅう等、手に取るとしっかりと観察する姿も見られ
ましー♪」次の日は「先生昨日のいいげん私がでかーって食べて食べたい」とうれしそうにあ言舌してくれました。二七
がビートに入れて食べて「うまいよ」とうれしそうにあ言舌してくれました。二七がうれしそうにあ言舌して下さい。



7月に行われる夏祭りにいってたびも達に
じゅうばる夏まつりをじに?と聞くと、「いはごめ
があるよ」「じニセキやさん」「あかねもあらね」と
三沢山のアティティアが出てきました。

そして、何のお店をどのように作るのか等

お手本で「若狭」「福井」「あかね」の2つのお店と、お店舗さんを
する時は、女孩のお金面をつけるということを決め準備がスタート
しました。たこニセキ作りでは全部で
330個作ることを聞いたので、次々と作り漸いでいました。どうす
るかが、そもそもなんだと
おひわあやねさん
おどせがたす
おはるたすえいみさん
お月桂まれ



次々と作り漸いでいました。どうす
るかが、そもそもなんだと
おひわあやねさん
おどせがたす
おはるたすえいみさん
お月桂まれ



月のほけんドリ

令和4年6月30日
しんよしだこども園
看護師 森本 美沙

梅雨が明ければ、いよいよ夏がやってきますね。

さわやかな青空を見ると、外で思いっきり遊びたくなりますよね。でも、この時期に注意してほしいのが熱中症。しんどくなる前の「予防」が大切です。上手に対策しながら元気に夏を過ごしたいですね。

熱中症対策のポイント



睡眠を十分にとる



3食バランスよく食べる
食欲のないときは、スープや野菜を使ったジュースもおすすめ



こまめに水分摂取をする
塩分もあわせて取りましょう



涼しいところで休けいをする



ぼうしをかぶる
日差しが頭や顔に直接当たるのを防ぎます。つばがついている通気性のいいものを選びましょう。

マスク熱中症に注意！

友だちや大切な人を守るために、マスクは必要ですね。でも、暑い日にマスクをしていると、熱中症の心配もあります。

「人と2m以上離れているとき」は、マスクを外すなどの工夫をしましょう。



「いっき飲み」で水分補給した気になってない？

夏は特に水分補給が大切…誰でも知っていることですよね。

でも、暑いからって、グビッと「いっき飲み」ばかりしていませんか？

体が一度に吸収できる水分は200～250mlと言われています。一般的な500ml入りペットボトルの半分くらいの量ですね。

それ以上の水分を摂っても、尿として排出されてしまいます。

特に運動中など、大量に水分が失われているときに「いっき飲み」をしても、必要な水分は補えていません。熱中症になってしまふ恐れもあります。



ポイントは「のどが渴く前」

のどが渴いてからだと、ついつい、いっき飲みをしたくなります。だから、「のどが渴く前」に、こまめに水分摂取することが大切です。



水遊びが始まります♪

♪楽しく遊ぶために毎朝の確認をお願いします♪

△目・耳・鼻・皮膚の病気の治療は済んでいますか？

△昨晚はゆっくり眠りましたか？

△朝ごはんはしっかり食べましたか？

△咳・鼻水・発熱などの症状はありませんか？

△手足の爪はのびていませんか？

△目ヤニ・目の充血はありませんか？

△腹痛・下痢はありませんか？

△薬は飲んでいませんか？

△傷はありませんか？

子どもたちが楽しみにしている水遊びですが、体調が悪いのに無理をしてしまうと、思わぬ事故につながってしまいます。少しでも様子がおかしいと感じる場合には必ず担任にお伝えください。



☆☆☆歯科検診をおこないました☆☆☆

6月16日、歯科検診をおこないました。

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、検診時の消毒・手袋・ロールシーツの使用など感染予防対策をとりながらホールでおこないました。

子どもたちは、大きなお口をしっかりと開けて見せてくれました。

6月は歯みがき指導もおこない、歯ブラシの持ち方や磨き方について、年長クラスは歯科衛生士さんから、年中、年少クラスは看護師からお話をしました。

歯ブラシをこきざみに動かすことや、力を入れすぎないなど歯みがきのコツ☆も知ることが出来ました。現在、給食後の歯みがきは感染防止のため実施できておりませんが、ご家庭での丁寧な歯みがきのおかげで、磨き残しや虫歯は少ない印象を受けました。



~お知らせ~

当園ではもしもの時のため保険証・乳児医療証のコピーをお預かりしています。

7月末は医療証の更新時期になりますので、新しいものがご自宅に届きましたら、コピーをお持ちくださいますようお願いいたします。

また、有効期限に関わらず引越しや転職に伴って、保険証や医療証が新しくなった時にもコピーをお持ちくださいますようお願いいたします。

給食だより



しんよしだこども園
令和4年6月30日
栄養士 山本 優美

春に植えた夏野菜もすくすくと育ち、子ども達も収穫を楽しんでいます。

太陽をいっぱい浴びた夏野菜はビタミン類が豊富です。また、水分やカリウムも豊富に含まれ、身体にこもった熱を取ってくれる働きがあります。

汗をかいて一緒に出てしまった栄養を補給できる夏野菜を食べてこの夏も元気に過ごしましょう。



●水分の多い夏野菜からも水分を上手に摂ろう！●

たくさん汗をかく季節になりました。子ども達は新陳代謝が活発で汗や尿として身体から出していく水分が多く、脱水症状を起こしやすいと言われています。

こまめな水分補給のほかに、水分の多い食材を上手に活用して夏バテしない元気な身体をつくっていきましょう。

★きゅうり★

- ・身体を冷やす働き
- ・カリウムをたくさん含んでいるので、ナトリウム(塩分)を排泄する
⇒高血圧を解消する
- ・利尿作用があるので、体内の水分量を調節する
⇒むくみ解消

《食べ合わせ》

きゅうり十豚肉=免疫力UP



★オクラ★

- ・ぬめりの成分は食物繊維で、胃腸の粘膜に潤いを与えて消化を助けます。
- ⇒便秘解消、大腸がん予防
- ・ビタミン、ミネラルを多く含む
⇒疲労回復に効果的

《食べ合わせ》

オクラ十豚肉=夏バテ予防



★トマト★

- ・生で食べると体にたまつた熱を冷まして夏の暑さを取り除く
⇒喉の渇きを癒す
- ・トマトはリコピンを豊富に含んでおり、身体を活性酸素から守っている
⇒生活習慣病予防

《食べ合わせ》

トマト十なす=美容効果



★こんにゃく★

- ・グルコマンナンという食物繊維が含まれている
⇒血糖値の上昇を抑える働き、便秘解消



《食べ合わせ》

こんにゃく十切干大根

=便秘改善

★メロン★

- ・身体の熱を冷ます
⇒暑さによるイライラ解消、頭痛解消
- ・身体に潤いを与える
⇒喉の渇きや便通改善

《食べ合わせ》

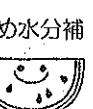
メロン十牛乳=動脈硬化予防

★スイカ★

- ・水分を多く含んでいるため水分補給に効果的
⇒むくみ解消、夏バテ予防、熱中症予防
- ・シトルリンが含まれてる
⇒血管を若返らせる

《食べ合わせ》

スイカ十オレンジ=むくみ改善

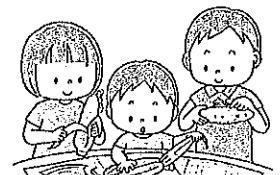


※今月の食育※

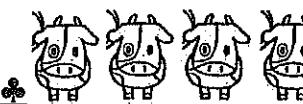
7月5日に「夏の食材を知ろう」というテーマで食育を行います。旬の野菜を用意して、匂いをかいだり触ったりしてもらいます。また幼児組さんでは、13日に枝豆もぎ、27日にとうもろこしの皮むきを行い、それぞれその日のおやつに提供する予定です。

21日には季節感を楽しむ活動として、うさぎ～年長組さんでかき氷を食べます。好きなシロップを選び、自分たちでかけて頂きます。

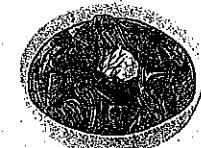
夏ならではの体験をたくさん楽しんでもらえればと思っています。



●ご当地料理●



14日と28日の
給食に出します♪



今月の郷土料理はウクライナの『ポルシチ』です。

ポルシチとは、目にも鮮やかな深紅色をした煮込みスープです。世界三大スープといわれ、ウクライナやロシア、東欧諸国の伝統的な料理です。地域によって入れる食材は様々ですが、ピーツを基本として入れトマトベースの味付けになっています。

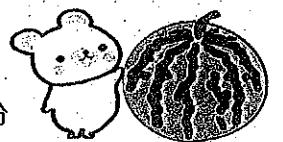
園では乗せませんが、本来は「スマタナ」という牛乳から作られたサワークリームが乗せられており、これをスプーンで溶かしながら混ぜて頂くのが正しい食べ方です。

深紅色と白のコントラストが目と心を奪う美しいスープとしても有名です。



～食育クイズ～

Q. スイカの甘い部分はどこでしょうか。
①皮 ②皮に近い部分 ③中心部分



A. ③中心部分

スイカの中心部が甘くなっているのは、外側から食べる鳥たちに中心まで残さずに、より多くの種子を食べさせるためです。中心が甘くなっているのも種の保存のための進化だといわれています。もともとスイカは現在のような目立つ縞模様ではなく、黒っぽい地味な外見だったといわれています。アフリカの砂漠地帯に自生していたスイカは、種の存続のために、砂漠よりも水のある地域に種を運んでもらうため、スイカ自らが特徴的な模様になったという説があります。目立つようになることで鳥にも食べられ、スイカの種を食べた鳥が遠くの場所で隣としてスイカの種を排出することで、また新たな芽が出て種の存続が出来ます。砂漠で生活する鳥や動物に、スイカの水分と糖分は非常に魅力的なので、お互いの思惑が一致したといわれていますよ。



人気メニュークリッキング【豚肉の西京焼き】

〈材料 大人2人幼児2人分〉

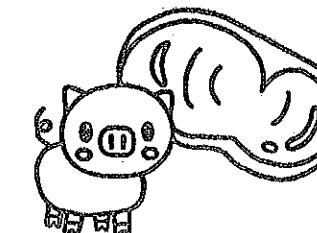
- | | |
|---------------------|----|
| ・豚ロース肉 (40g位のスライス肉) | 7枚 |
| ・西京味噌 大さじ1 | |
| ・みりん 大さじ1/2 | △ |
| ・酒 大さじ1/2 | |
| ・醤油 少々 | |

7枚

△

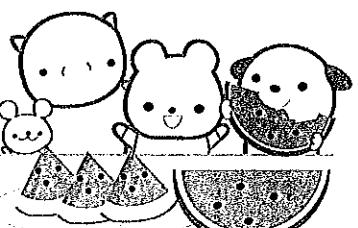
〈作り方〉

- Aを混ぜ合わせておきます。
- 豚ロース肉に①を塗り、1時間程漬けておきます。
- オーブンを170℃に予熱しておきます。
- 鉄板にクリッキングシートをしき、②を並べ170℃10分～15分程焼きます。
※オーブンによって加熱時間が異なります。中心に火が通るまで加熱してください。
※オーブンがない場合はフライパン等で焼いても良いです。
- お皿に盛り付け、野菜などを添えたら出来上がりです。

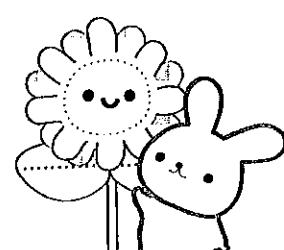


日 曜	献立名	材 料 名		おやつ	午後 午前	栄 養 価
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの			
1 金	タレカツ丼 白菜としらすの味噌ドレ和え みそ汁(なす・油揚げ)	精白米/薄力粉/パン 粉(乾燥)/調合油/上 白糖/ぎょうざの皮	豚ロース(脂身付き)/ しらす干し/油揚げ/ かたくちいわし/鶏若 鶏肉ささ身/プロセ スチーズ/牛乳	キャベツ/はくさい/ にんじん/なす/玉葱 /青ビーマン	パリパリピザ 牛乳	エネルギー - 508 kcal たんぱく質 26.4 g 脂 質 18.5 g 食塩相当量 1.6 g
2 土	豚丼 きのこ汁 りんご	精白米/上白糖	豚モモ(脂身付き)/木 綿豆腐/かたくちいわ し	玉葱/なめこ/えのき たけ/ぶなしめじ/り んご	お菓子 麦茶	エネルギー - 401 kcal たんぱく質 17.9 g 脂 質 8.1 g 食塩相当量 1.3 g
4 月	ごはん 大根と豚肉のきんぴら風煮 揚げだし豆腐 みそ汁(さつまいも・玉ねぎ)	精白米/上白糖/ごま (いり)/かたくちいわ し/調合油/さつまいも /プレミックス粉(あ べ用)	豚モモ(脂身付き)/木 綿豆腐/かたくちいわ し/豆乳/牛乳	だいこん/にんじん/ 玉葱/もも(缶詰肉)	桃蒸しパン 牛乳	エネルギー - 606 kcal たんぱく質 29.2 g 脂 質 17.1 g 食塩相当量 1.5 g
5 火	夏野菜カレー コールスローサラダ コンソメスープ(ほうれん草・ヨウ)	精白米/調合油/カ レールウ/上白糖/と ともろこし缶詰(ホウ) /ケーキドーナツ	皮なし若鶏肉モモ/マ ヨネーズ(たまご抜き) /牛乳	玉葱/なす/ズッキー ニ/西洋かぼちゃ/ キヤベツ/きゅうり/ にんじん/ほうれんそ う	ミニドーナツ 牛乳	エネルギー - 546 kcal たんぱく質 28.0 g 脂 質 17.0 g 食塩相当量 1.7 g
6 水	ごはん ポークソテー ¹ ブロッコリー(付け合せ) ジャーマンポテト みそ汁(南瓜・にら)	精白米/じゃがいも/ 調合油/プレミックス 粉(あべ用)/上白糖	豚ロース(脂身付き)/ 鶏若鶏肉ささ身/かた くちいわし/豆乳/ 牛乳	ブロッコリー/玉葱/ 西洋かぼちゃ/にら/ バナナ	パナナケーキ 牛乳	エネルギー - 552 kcal たんぱく質 24.9 g 脂 質 18.8 g 食塩相当量 1.4 g
7 木	ごはん お星さまハンバーグ トマト(付け合せ) マカロニサラダ すいか	精白米/ターメリック ノ/パン粉(乾燥)/じや がいも/マカロニ/そ うめん(乾麺)/水糖 みつ	豚ひき肉/豆乳/鶏若 鶏肉ささ身/マヨネー ズ(たまご抜き)/かつ お割り節/こんぶ/ 杏仁豆腐/寒天/ 牛乳	玉葱/トマト/きゅう り/にんじん/オクラ/ すいか/みかん(缶 詰)	七夕ゼリー 牛乳	エネルギー - 640 kcal たんぱく質 23.3 g 脂 質 17.4 g 食塩相当量 1.5 g
8 金	ごはん 鮭のみそマヨネーズ焼き さつま芋(付け合せ) ほうれん草のお湯し すまし汁(豆腐・わかめ)	精白米/さつまいも/ フランスパン	しろさけ/マヨネーズ/ (たまご抜き)/かつ お割り節/乾燥わかめ/ 絹ごし豆腐/こんぶ/ 牛乳	ほうれんそう/にんじ ん	ガーリックトースト 牛乳	エネルギー - 492 kcal たんぱく質 28.9 g 脂 質 8.3 g 食塩相当量 1.5 g
9 土	焼きうどん 真沢山みそ汁 バナナ	うどん/調合油	豚モモ(脂身付き)/乾 燥わかめ/木綿豆腐/ かたくちいわし	キャベツ/にんじん/ ぶなしめじ/えのきた け/ねぎ/バナナ	お菓子 麦茶	エネルギー - 324 kcal たんぱく質 14.8 g 脂 質 8.7 g 食塩相当量 2.0 g
11 月	ごはん 鶏肉のお好み焼き風 マッシュポテト(付け合せ) きゅうりとわかめの酢味噌和え みそ汁(大根・小ねぎ)	精白米/薄力粉/じや がいも/上白糖/調合 油	皮なし若鶏肉モモ/マ ヨネーズ(たまご抜き) /かつお削り節/あお のり/乾燥わかめ/か たくちいわし/絹ごし 豆腐/豆乳/牛乳	きゅうり/だいこん/ ねぎ	ココアブラウニー 牛乳	エネルギー - 512 kcal たんぱく質 25.7 g 脂 質 12.5 g 食塩相当量 1.2 g
12 火	ごはん 豆腐チャンブル ブロッコリーのフレンチサラダ みそ汁(なめこ・みつば)	精白米/上白糖/調合 油	木綿豆腐/豚モモ(脂 身付き)/鶏若鶏肉さ さ身/かたくちいわし/ 牛乳	にんじん/玉葱/にら/ ブロッコリー/きゅう り/なめこ/みつば	ミニチーズデニッシュ 牛乳	エネルギー - 590 kcal たんぱく質 26.8 g 脂 質 24.8 g 食塩相当量 1.7 g
13 水	ごはん さわらの照り焼き もやし・人参(付け合せ) 冬瓜の煮物 みそ汁(しめじ・白菜)	精白米/上白糖/調合 油	さわら/皮なし若鶏肉 モモ/かたくちいわし/ 牛乳	りょくどうもやし/に んじん/とうがん/ぶ なしめじ/はくさい/ えだまめ	さわら/皮なし若鶏肉 モモ/かたくちいわし/ 牛乳	エネルギー - 496 kcal たんぱく質 35.2 g 脂 質 15.1 g 食塩相当量 1.6 g
14 木	ごはん ボルシチ 切干大根のサラダ みそ汁(ふ・ねぎ)	精白米/調合油/と もうろこし缶詰(ホウ) /上白糖/焼きふ(観世 ふ)	輸入牛モモ(脂身付 き)/にんにく/ホー ルトマト缶詰/切干 だいこん/きゅうり/ ねぎ	シャーベット 牛乳	エネルギー - 448 kcal たんぱく質 18.6 g 脂 質 10.1 g 食塩相当量 1.6 g	
15 金	豚しゃぶそうめん さつまいもと刻れんげのサラダ みそ汁(小松菜・えのき)	そうめん/上白糖/さ つまいも/もち米/と もうろこし缶詰(ホウ)	豚ロース(脂身付き)/ 乾燥わかめ/かつお削 り節/かたくちいわし/ クリームチーズ/ マヨネーズ(たまご抜 き)/かたくちいわし/ 牛乳	きゅうり/トマト/ しょうが/こまつな/ えのきたけ	もちもちコーンごはん 牛乳	エネルギー - 528 kcal たんぱく質 25.5 g 脂 質 20.2 g 食塩相当量 1.5 g
16 土	中華丼 春雨スープ グレープフルーツ	精白米/調合油/か くり粉/綠豆はるさめ	豚モモ(脂身付き)	にんじん/はくさい/ きくらげ(乾)/玉葱/ グレープフルーツ	お菓子 麦茶	エネルギー - 360 kcal たんぱく質 12.5 g 脂 質 7.2 g 食塩相当量 0.7 g
19 火	夏野菜カレー コールスローサラダ コンソメスープ(ほうれん草・ヨウ)	精白米/調合油/カ レールウ/上白糖/と もうろこし缶詰(ホウ)	皮なし若鶏肉モモ/マ ヨネーズ(たまご抜き) /牛乳	ミニドーナツ 牛乳	エネルギー - 546 kcal たんぱく質 28.0 g 脂 質 17.0 g 食塩相当量 1.7 g	

日 曜	献立名	材 料 名		おやつ	午後 午前	栄 養 価	
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの				
20 水	ごはん ポークソテー ¹ ブロッコリー(付け合せ) ジャーマンポテト みそ汁(南瓜・にら)	精白米/じゃがいも/ ブロッコリー(付け合せ) ジャーマンポテト みそ汁(南瓜・にら)	豚ロース(脂身付き)/ 調合油/ブレミックス 粉(ホタケ用)/上白糖	たんぱく質 26.4 g プロッコリー/玉葱/ 鶏若鶏肉ささ身/かた くちいわし/豆乳/ 牛乳	パナナケーキ 牛乳	エネルギー - 552 kcal たんぱく質 24.9 g 脂 質 18.8 g 食塩相当量 1.4 g	
21 木	ごはん 青梗菜と豚ひき肉の生姜炒め みそ汁(もやし・水菜)	精白米/綠豆はるさ め/青梗菜と豚ひき肉の生姜炒め みそ汁(もやし・水菜)	豚ひき肉/大豆(水煮 缶詰)/干ひじき(干 し/乾)/焼き竹輪/ 牛乳	玉葱/テンゲンツアイ /しょうが/にんじん/ りょくとうもやし/ きょうな/パレンシア オレンジ	お菓子 オレンジ 牛乳	エネルギー - 483 kcal たんぱく質 21.0 g 脂 質 13.2 g 食塩相当量 1.6 g	
22 金	ごはん 鮭のみそマヨネーズ焼き さつま芋(付け合せ) ほうれん草のお湯し すまし汁(豆腐・わかめ)	精白米/さつまいも/ フランスパン	しろさけ/マヨネーズ/ (たまご抜き)/かつお 削り節/乾燥わかめ/ 絹ごし豆腐/こんぶ/ 牛乳	ほうれんそう/にんじ ん	ガーリックトースト 牛乳	エネルギー - 492 kcal たんぱく質 28.9 g 脂 質 8.3 g 食塩相当量 1.5 g	
23 土	ごはん 焼きうどん 具沢山みそ汁	うどん/調合油 バナナ	豚モモ(脂身付き)/乾 燥わかめ/木綿豆腐/ かたくちいわし	キャベツ/にんじん/ ぶなしめじ/えのきた け/ねぎ/バナナ	お菓子 麦茶	エネルギー - 324 kcal たんぱく質 14.8 g 脂 質 8.7 g 食塩相当量 2.0 g	
25 月	ごはん 鶏肉のお好み焼き風 マッシュポテト(付け合せ) きゅうりとわかめの酢味噌和え みそ汁(大根・小ねぎ)	精白米/薄力粉/じゃ がいも/上白糖/調合 油	皮なし若鶏肉モモ/マ ヨネース(たまご抜き) /きゅうりとわかめの酢味噌和え みそ汁(大根・小ねぎ)	皮なし若鶏肉モモ/マ ヨネース(たまご抜き) /かつお削り節/あお のり/乾燥わかめ/か たくちいわし/絹ごし 豆腐/豆乳/牛乳	きゅうり/だいこん/ こねぎ	ココアブラウニー 牛乳	エネルギー - 512 kcal たんぱく質 25.7 g 脂 質 12.5 g 食塩相当量 1.2 g
26 火	ごはん 豆腐チャンブル ブロッコリーのフレンチサラダ みそ汁(なめこ・みつば)	精白米/上白糖/調合 油	木綿豆腐/豚モモ(脂 身付き)/鶏若鶏肉さ さ身/かたくちいわし/ 牛乳	にんじん/玉葱/にら/ ブロッコリー/きゅう り/なめこ/みつば	ミニチーズデニッシュ 牛乳	エネルギー - 590 kcal たんぱく質 26.8 g 脂 質 24.8 g 食塩相当量 1.7 g	
27 水	ごはん さわらの照り焼き もやし・人参(付け合せ) 冬瓜の煮物 みそ汁(しめじ・白菜)	精白米/上白糖/調合 油	さわら/皮なし若鶏肉 モモ/かたくちいわし/ 牛乳	さわら/皮なし若鶏肉 モモ/かたくちいわし/ 牛乳	りょくどうもやし/に んじん/とうがん/ぶ なしめじ/はくさい	エネルギー - 455 kcal たんぱく質 28.6 g 脂 質 11.4 g 食塩相当量 1.6 g	
28 木	ごはん ボルシチ 切干大根のサラダ みそ汁(ふ・ねぎ)	精白米/調合油/と もうろこし缶詰(ホウ) /上白糖/焼きふ(観世 ふ)	輸入牛モモ(脂身付 き)/かたくちいわし/ シャーベット/牛乳	にんじん/玉葱/キャ ベツ/にんにく/ホー ルトマト缶詰/切干 だいこん/きゅうり/ね ぎ	シャーベット 牛乳	エネルギー - 448 kcal たんぱく質 18.6 g 脂 質 10.1 g 食塩相当量 1.6 g	
29 金	豚しゃぶそうめん さつまいもと刻れんげのサラダ みそ汁(小松菜・えのき)	そうめん/上白糖/さ つまいも/もち米/と もうろこし缶詰(ホウ)	豚ロース(脂身付き)/ 乾燥わかめ/かつお削 り節/かたくちいわし/ クリームチーズ/ マヨネーズ(たまご抜 き)/かたくちいわし/ 牛乳	きゅうり/トマト/ しょうが/こまつな/ えのきたけ	もちもちコーンごはん 牛乳	エネルギー - 528 kcal たんぱく質 25.5 g 脂 質 20.2 g 食塩相当量 1.5 g	
30 土	中華丼 春雨スープ グレープフルーツ	精白米/調合油/か くり粉/綠豆はるさめ	豚モモ(脂身付き)	にんじん/はくさい/ きくらげ(乾)/玉葱/ グレープフルーツ	豚モモ(脂身付き)	エネルギー - 360 kcal たんぱく質 12.5 g 脂 質 7.2 g 食塩相当量 0.7 g	



平均栄養摂取量 3~5歳/1日当たり	
エネルギー	526kcal
たんぱく質	26.0g
脂 質	15.8g
カルシウム	250mg



※都合により献立が変更になることがあります。