

8月の園だより

社会福祉法人 天神福祉会 あけぼの保育園 令和3年8月号



子どもたちの楽しい夏まつりが終わり、水遊び、泥んこあそびへ...

暑い日が続いていますがみんなで楽しくこの夏を過ごしていかれたらと思います。8月は各クラスかき氷作りとすいかパーティを予定しています！体調を壊しやすい時期でもありますので、健康管理に気をつけながら思いきり楽しんでいかれたらと思います。朝の検温、せき、鼻水、下痢などの症状がある時は保育士へお知らせ下さい。



園目標：夏の暑さに負けず元気にあそぶ。健康管理

● 8月の行事 ●

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 3日 (火) かき氷作り(ぱんだ) | 20日 (金) かき氷作り(ぞう・きりん) |
| 4日 (水) かき氷作り(りす) | 23日 (月) スイカパーティー |
| 10日 (火) 園長会議(園長先生出席) | 24日 (火) 避難訓練 |
| 10日 (火) 避難訓練 | 30日 (月) 専門職員研修会Ⅱ |
| 10日 (火) かき氷作り(ぞう・きりん) | 31日 (火) (幼児教育) |
| 17日 (火) かき氷作り(うさぎ) | 9月1日 (水) 井上先生出席 |
| | 16日～20日 身体計測 |





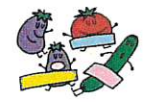
献立予定表

日曜	献立名	付け合わせ	主な材料	おやつ
2月	魚の竜田揚げ	コールスローサラダ フルーツ	魚 ハム キャベツ 胡瓜 コーン	お麩のかいりんどう
3火	八宝菜	中華和え フルーツ	豚肉 ｲｶ ｴﾋﾞ 玉葱 人参 青梗菜 白菜 椎茸 蒲鉾 焼豚 レタス 胡瓜 モヤシ	パンダ組かき氷作り
4水	冷麺	トマト フルーツ	冷麦 ハム 人参 胡瓜 干椎茸 卵 トマト	切干大根おにぎり
5木	ふわふわ丼	昆布煮 フルーツ	卵 豆腐 鶏ミンチ 玉葱 人参 牛蒡 葱 鮭 昆布 さつま揚げ 人参 蓮根 インゲン	ザクザククッキー
6金	ハンバーグ	ちりめん甘酢 フルーツ	合ミンチ 玉葱 人参 チリメン 胡瓜 キャベツ	スイカのフルーツポンチ
7土	きつねうどん	青菜の磯和え フルーツ チーズ	うどん麵 油揚げ 人参 玉葱 蒲鉾 葱 小松菜 モヤシ 海苔 蒲鉾	ウエハース
10火	とり天	三色ナムル 若布スーフ フルーツ	鶏肉 小松菜 焼豚 人参 モヤシ 人参 若布 玉葱	ぞうきりん組かき氷作り
11水	骨太卵焼き	南瓜サラダ フルーツ	卵 鶏ミンチ 玉葱 人参 椎茸 ｻﾞﾝｼﾞｷ 南瓜 ウィナー 胡瓜	おたのしみ
12木	鶏と大豆の五目煮	胡瓜と若布の酢の物 フルーツ	鶏肉 大豆 牛蒡 蓮根 人参 椎茸 蒟蒻 ｻｯﾏ芋 厚揚げ 鰹元 蒲鉾 竹輪 胡瓜 若布 チリメン	みかんゼリー
13金	ポトフ	フルーツ チーズ	ウィンナー ｾﾞｰｺﾝ ｼﾞｬｶ芋 人参 ｼﾞﾈﾝ 玉葱	ウエハース
14土	五目ビーフン	ウィンナー フルーツ チーズ	豚肉 ｲｶ ｴﾋﾞ 人参 玉葱 キャベツ ｻﾞﾝｼﾞｷ ｻﾞﾝｼﾞｷ	せんべい
16月	魚の照り焼き	キャベツのおかか和え フルーツ	魚 キャベツ 胡瓜 人参 鰹節	竹輪の磯辺揚げ
17火	肉じゃが	ちくわの甘酢和え 味噌汁 フルーツ	牛肉 ｼﾞｬｶ芋 人参 玉葱 糸ｺﾝ 椎茸 インゲン 竹輪 若布 胡瓜 レタス 人参 ｻﾞﾝｼﾞｷ 小松菜 玉葱 葱	うさぎ組かき氷作り
18水	冷やし中華	トマト フルーツ	麵 ハム 胡瓜 人参 椎茸 卵 トマト	ひじきおにぎり
19木	高野豆腐の卵とじ	青菜の納豆和え フルーツ	高野豆腐 卵 鶏肉 玉葱 キャベツ 人参 小松菜 納豆 チリメン	アメリカンドッグ
20金	タンドリーチキン	ツナピーマン フルーツ	鶏肉 玉葱 人参 卵 葱 蒲鉾 椎茸 ツナ ｻﾞﾝｼﾞｷ	ぞうきりん組かき氷作り
21土	焼きそば	フレンチサラダ フルーツ チーズ	豚肉 キャベツ ｻﾞﾝｼﾞｷ ｻﾞﾝｼﾞｷ 蒲鉾 人参 玉葱 麵 レタス ハム 胡瓜 コーン	ウエハース
23月	鮭の西京焼き	春雨サラダ おまし汁 フルーツ	鮭 春雨 胡瓜 ハム 玉葱 人参 若布 葱	スイカパーティー
24火	親子丼	こんにゃくきんぴら フルーツ	鶏肉 玉葱 人参 卵 葱 蒲鉾 椎茸 蒟蒻 竹輪 人参 インゲン	フルーツソーダゼリー
25水	ささみのピカタ	かりかりサラダ フルーツ	ｻｻﾐ ｾﾞｰｺﾝ レタス 胡瓜 ｾﾞｰｺﾝ レタス 胡瓜 コーン	小松菜おにぎり
26木	麻婆豆腐	切干大根のナムル フルーツ	鶏ミンチ 豆腐 玉葱 人参 ｻﾞﾝｼﾞｷ 葱 竹輪 椎茸 大根 胡瓜 コーン ハム	ヨーグルトカッスケーキ
27金	夏野菜カレー	レバー煮 フルーツ	鶏肉 南瓜 玉葱 人参 ｻﾞﾝｼﾞｷ ナス ルウ 鶏肝 ニラ 糸ｺﾝ	チョコスコーン
28土	イタリアンスパゲティ	ドレッシングサラダ フルーツ チーズ	ｾﾞｰｺﾝ ｽﾊﾟゲﾃﾞｻﾞﾝｼﾞｷ 玉葱 人参 ｻﾞﾝｼﾞｷ ハム レタス 胡瓜 モヤシ	せんべい
30月	魚の蒲焼き	五目納豆 フルーツ	魚 タクアン 胡瓜 納豆 チリメン	スティックラスク
31火	すき焼き風煮	ひじき煮 フルーツ	牛肉 玉葱 人参 大根 ｴﾉｷ 白菜 長葱 豆腐 糸ｺﾝ ひじき ｻｯﾏ揚げ 鰹元	ココア蒸しパン

♪ 8月給食だより ♪



暑い日が続いていますね。夏バテにならないためには、食事・睡眠・運動の生活リズムを整えることが大切です。休みに入ると生活も不規則になりがちですが、子どものペースを考えながら、体調管理を心がけましょう。



食の豆知識 ～冷蔵庫での葉物野菜の保存法～

野菜を冷蔵庫で保存する時は、栽培している時と同じように葉を上にして保存しましょう。横にすると、野菜は倒れた状態から葉を上にも伸ばそうとしてエネルギーを多く使うため、傷みが早まります。



* 献立は、都合により変更することがあります。