

連絡事項

- ・11月4日(火)に東海市防災学習の日にちに合わせ、引き渡し訓練を行ないます。詳細は後日お知らせ致します。
- ・夏の購読絵本代は、7月の保育料と一緒に引き落としさせていただきます。
- ・8月生まれのお子様の誕生日会は、9月8日(月)に行ないます。試食会は、年少が9月5日(金)、年中年長が9月8日(月)です。
- ・年長の夕涼み会は、8月23日(土)に行ないます。
- ・財務諸表の公開を致します。閲覧できるのは、在園する者、その他の利害関係人(在園児保護者等)です。

打刻について

- ・登降園の打刻につきましては、急がれている方や、故障・トラブルの原因になりますので、必ず保護者の方が行うようお願い致します。

七夕祭りについて

- ・七夕祭りは7月4日(金)に行います。詳細はコードモンにて6月20日に配信致しました。ご確認ください。



夏休み中の保育について

- ・夏休み中は、2,3号認定の方も保護者の方がお休みの日は、お子様もお休みとなりますので、コードモンにて入力をお願い致します。
- ・コードモンの入力は、1日～15日の分は前月の15日～31日までに、16日～31日の分は当月の1日～15日までに入力してください。
(例:8月1日の分→7月15日～31日までに
8月16日の分→8月1日～8月15日までに入力)
- ・お盆休みの保育を希望される方は、就労証明が必要になります。就労証明は7月22日(火)までに提出してください。期限を過ぎてからは受付は出来ませんので、期限に間に合わない場合は事前にご相談ください。

懇談について

- ・お子様の保育中の様子等、担任との懇談を希望される方は、コードモンにてご連絡ください。夏休み中に行えるよう調整し、担任より連絡させていただきます。

駐車場・バス停について

- ・駐車場、バス停や来園までの道中では、必ずお子様と手を繋ぎ、安全に留意してください。お車で来園の際は、必ず、チャイルドシート・ジュニアシートを着用しましょう。

9月の行事

1日(月) 2学期始業式(半日保育)
R8年度1号認定新入園児願書配布
2日(火) 通常保育 給食開始

8日(月) 8月誕生日会
22日(月) 避難訓練(地)
29日(月) 9月誕生日会
衣替え(帽子のみ)

日	曜日	行事名
1	火	
2	水	
3	木	
4	金	七夕祭り
5	土	
6	日	
7	月	誕生日会・七夕祭り (園児のみ) 試食会(中・長)
8	火	身体測定(少)
9	水	身体測定(中)
10	木	身体測定(長)
11	金	身体測定(未) 防災ダック(年長) 試食会(少)
12	土	
13	日	
14	月	避難訓練(地震)
15	火	
16	水	
17	木	
18	金	1学期終業式
19	土	夏休み
20	日	
21	月	海の日
22	火	
23	水	
24	木	
25	金	
26	土	
27	日	
28	月	
29	火	
30	水	
31	木	



9月預かり用紙

配布日:7月7日(月)

締切り日:8月20日(水)

7月の献立



日	曜日	献立名	主な食材の働き		
			赤:体を作る	黄:エネルギーになる	緑:体の調子を整える
1	火	ご飯 牛乳 肉野菜炒め バナナ きな粉ケーキ	牛乳 豚肉	米	ピーマン パプリカ 人参 キャベツ バナナ
2	水	ご飯(ふりかけ) 鶏のマーマレード焼き 冬瓜の味噌汁 マヨコーントースト	ふりかけ 鶏肉 油揚げ	米 マーマレード	玉葱 冬瓜 人参 コーン
3	木	生姜焼き丼 キャベツとオクラのおかか和え 牛乳	豚肉 鰹節 牛乳	米	玉葱 生姜 キャベツ オクラ 人参
4	金	焼きそば 星のコロッケ カルピス 動物ビスケット	牛肉	焼きそば麺 焼きそばソース コロッケ	キャベツ 玉葱 人参 カルピス
5	土	カレー炒飯 ブロッコリーの胡麻和え スナック オレンジ	合挽肉	米 カレー粉 胡麻 スナック	人参 玉葱 ピーマン ブロッコリー 人参 オレンジ
6	日				
7	月	ご飯 天の川ゼリー 鯖の利休揚げ 七夕そうめん汁 シュガーラスク	鯖	米 ゼリー 胡麻 素麺	人参 玉葱 オクラ コーン
8	火	ご飯 牛乳 タンダーリーチキン 南瓜サラダ ココアケーキ	牛乳 ササミ ヨーグルト	米 カレー粉 マヨ	南瓜 胡瓜
9	水	豆乳 苺スパゲッティー 西瓜	豆乳 豚肉	HM ココア スパゲッティー	玉葱 しめじ エノキ 西瓜
10	木	桜海老ご飯 ご飯 牛乳 照焼ハンバーグ 夏野菜のトマト煮 黒糖泰しケーキ	桜海老 牛乳 ハンバーグ	米	南瓜 玉葱 人参 茄子 パプリカ トマト缶 大蒜
11	金	鮭若布ご飯 筑前煮	鮭フレーク 若布ご飯の素 鶏肉	米	蓮根 人参 筍 陽元
12	土	しらすチーズトースト 若布うどん 人参とコーンのサラダ クッキー バナナ	しらす チーズ 鶏肉 若布	食パン うどん マヨ クッキー	白菜 人参 人参 コーン バナナ
13	日				
14	月	ご飯(ふりかけ) ササミの檸檬煮 納豆サラダ 蜜柑ヨーグルト	ふりかけ ササミ 納豆	米 マヨ	レモン汁 オクラ キャベツ コーン 蜜柑缶
15	火	ご飯 牛乳 青椒肉絲 若布スープ きな粉揚げパン	牛乳 豚肉 若布	米 胡麻油	パプリカ 筍 エノキ 玉葱
16	水	マカロニトマト キャベツと林檎のサラダ	合挽肉	ロールパン ペンネ マヨ	玉葱 人参 トマト缶 キャベツ 林檎
17	木	狐ご飯 ご飯 牛乳 夏野菜麻婆 葡萄ゼリー 大芋芋	油揚げ 牛乳 豆腐 豚挽き肉	米 米 胡麻油 ゼリー	人参 玉葱 茄子 トマト ピーマン 生姜 大蒜
18	金	ご飯 カレー肉じゃが オレンジ メロンラスク	牛肉	じゃが芋 カレー粉	人参 玉葱 オレンジ レモン汁
19	土	ホットドッグ 野菜スープ 牛乳ケーキ	豆乳 ウインナー ベーコン	食パン HM バター ドッグパン	キャベツ キャベツ 玉葱 人参
20	日				
21	月	海の日			
22	火	ご飯 牛乳 鶏照焼 切干大根サラダ きな粉トースト	牛乳 鶏肉 ツナ	米 胡麻ドレ 食パン バター	玉葱 切干大根 人参 胡瓜

23	水	醤油ラーメン 焼売 バナナ 胡麻チーズケーキ	豚肉 焼売 豆乳 チーズ	中華麺 HM 胡麻	キャベツ もやし 玉葱 人参 バナナ
24	木	焼きうどん 隠元の胡麻和え 牛乳 おなかチーズご飯	牛肉 牛乳 鯉節 チーズ	うどん 胡麻 米	人参 ピーマン キャベツ 玉葱 隠元 もやし
25	金	ドライカレー オレンジ ヨーグルトパンケーキ	豚挽き肉 ヨーグルト	米 カレー粉 HM 米	玉葱 人参 ピーマン トマト 大根 生姜 オレンジ
26	土	かしわ飯 根菜味噌汁 煎餅 葡萄ゼリー	鶏肉 油揚げ 煎餅	米 煎餅 ゼリー	エノキ 人参 人参 玉葱 大根
27	日				
28	月	ツナの炊込みご飯 豚肉と冬瓜の煮物 小倉トースト ご飯 牛乳	ツナ 塩昆布 豚肉 餃子 牛乳	米 食パン バター 米	冬瓜 人参 干し椎茸 生姜
29	火	肉豆腐 プリン ベイクドじゃが ご飯	焼き豆腐 豚挽き肉 プリン 青海苔	米 じゃが芋 米	玉葱 エノキ 生姜
30	水	ササミのカレーチーズ焼き 胡瓜と蜜柑の酢の物 ブルーチェーデー バターロールパン	ササミ チーズ 若布 しらす 牛乳	カレー粉 マヨ ロールパン シチュールウ	胡瓜 蜜柑缶 ブルーチェ
31	木	鮭シチュー バナナ ベーコンピラフ	鮭 牛乳 ベーコン	米	玉葱 人参 法蓮草 バナナ 人参 玉葱 コーン

※食材名の「HM」は、ホットケーキミックス 「マヨ」はマヨネーズの事です。

マンゴー通信



七夕そうめん

平安時代に「七夕そうめんを
食べると大病にかからない」
として7月7日に素麺を食べる
習慣が宮中に広まり、次第に一般にも
普及したと伝えられています。
また、真夏の弱った体をいたわるために
消化の良い素麺を食べる習慣が生まれ
お中元に素麺を贈るようになったという説も
あります。
素麺を食べる時は麺だけでなく卵やツナ、
野菜をトッピングして栄養を補いましょう！

水分補給のポイント！

- ★ 汗をかく前に飲もう！
寝る前、起きてから、お風呂に入る前・出た後
運動する前後にこまめに水やお茶を飲みましょう
喉が渇く前に飲むことがとても大切です！
- ★ 一度に大量に飲まない！
一度にたくさん摂ると胃腸に負担がかかって
しまいます。一度に飲む量はコップ1杯程度が
適していると言われています。
- ★ お茶または水を飲もう！
普段の水分補給は水かカフェインの少ない
お茶(麦茶やほうじ茶)を飲みましょう！
ジュースは夏バテを起こしやすいので、量に
注意して糖分の摂りすぎに気を付けましょう！

今月のレシピ「しらすチーズトースト」

材料(4人分)

- ・食パン(6枚切り) … 1枚
- ・とろけるスライスチーズ … 1枚
- ・しらす干し … 10g

作り方

- ① 食パンにチーズ、しらすの順番にのせて
トースターで3~5分程焼き、チーズがとろけたら完成☆



簡単に作れます♪



7月の献立 桃組



日	曜日	献立名	主な食材の働き		
			赤:体を作る	黄:エネルギーになる	緑:体の調子を整える
1	火	ご飯 牛乳 肉野菜炒め バナナ きな粉ケーキ	牛乳 豚肉	米	ピーマン パプリカ 人参 キャベツ バナナ
2	水	ご飯 鶏のマーマレード焼き 冬瓜の味噌汁 マヨコーントースト	鶏肉 油揚げ	米 マーマレード 食パン マヨ	玉葱 冬瓜 人参 コーン
3	木	生姜焼き丼 キャベツとオクラのおかか和え 生乳 オレンジゼリー	豚肉 鰹節 生乳	米 オレンジゼリーの素	玉葱 生姜 キャベツ オクラ 人参
4	金	焼きそば 星のコロッケ カルピス 動物ビスケット	牛肉	焼きそば麺 焼きそばソース コロッケ ビスケット	キャベツ 玉葱 人参 カルピス
5	土	カレー炒飯 ブロックリーの胡麻和え スナック オレンジ	合挽肉	米 カレー粉 胡麻 スナック	人参 玉葱 ピーマン ブロックリー 人参 オレンジ
6	日				
7	月	ご飯 天の川ゼリー 鯖の利休揚げ 七夕そうめん汁 ジュガーラスク	鯖	米 ゼリー 胡麻 素麺 食パン バター	人参 玉葱 オクラ コーン
8	火	ご飯 牛乳 タンダーリーチキン 南瓜サラダ ココアケーキ	牛乳 ササミ ヨーグルト	米 カレー粉 マヨ HM ココア	南瓜 胡瓜 玉葱 しめじ エノキ 西瓜
9	水	苺スパゲッティ 西瓜	豚肉	スパゲッティ	
10	木	桜海老ご飯 ご飯 牛乳 照焼ハンバーグ 夏野菜のトマト煮 黒糖シフォンケーキ	桜海老 牛乳 ハンバーグ 豆腐	米 胡麻 米 じゃが芋 小麦粉 黒糖	南瓜 玉葱 人参 茄子 パプリカ トマト缶 大根
11	金	鮭若布ご飯 筑前煮	鮭フレーク 若布ご飯の素 鶏肉	米	蓮根 人参 筍 隠元
12	土	しらすてー ストースト 若布うどん 人参とコーンのサラダ クッキー バナナ	しらす チーズ 鶏肉 若布	食パン うどん マヨ クッキー	白菜 人参 人参 コーン バナナ
13	日				
14	月	ご飯 ササミの檸檬煮 納豆サラダ 蜜柑ヨーグルト	ササミ 納豆 ヨーグルト	米 マヨ	レモン汁 オクラ キャベツ コーン 蜜柑缶
15	火	ご飯 牛乳 青椒肉絲 若布スープ きな粉揚げパン	牛乳 豚肉 若布 きな粉	米 胡麻油 ロールパン ペンネ マヨ	パプリカ 筍 エノキ 玉葱 玉葱 人参 トマト缶 キャベツ 林檎
16	水	マカロニトマト キャベツと林檎のサラダ	合挽肉		
17	木	鯛ご飯 ご飯 牛乳 夏野菜麻婆 葡萄ゼリー 大葉芋	油揚げ 牛乳 豆腐 豚挽き肉	米 米 胡麻油 ゼリー 薩摩芋 胡麻	人参 玉葱 茄子 トマト ピーマン 生姜 大根
18	金	ご飯 カレー肉じゃが オレンジ メロンラスク	牛肉 豆腐	じゃが芋 カレー粉 食パン HM バター	人参 玉葱 オレンジ レモン汁 キャベツ キャベツ 玉葱 人参
19	土	ホットドッグ 野菜スープ 牛乳ケーキ	ウインナー ベーコン	ドッグパン 牛乳ケーキ	
20	日				
21	月	海の日			
22	火	ご飯 牛乳 鶏照焼 切干大根サラダ きな粉トースト	牛乳 鶏肉 ツナ きな粉 牛乳	米 胡麻ドレ 食パン バター	玉葱 切干大根 人参 胡瓜

23	水	醤油ラーメン 焼売 バナナ 胡麻チーズケーキ	豚肉 焼売 豆乳 チーズ	中華麺 HM 胡麻	キャベツ もやし 玉葱 人参 バナナ
24	木	焼きうどん 隠元の胡麻和え 牛乳 おからチーズご飯	牛肉 牛乳 鯉節 チーズ	うどん 胡麻 米	人参 ピーマン キャベツ 玉葱 隠元 もやし
25	金	ドライカレー オレンジ ヨーグルトパンケーキ	豚挽き肉 ヨーグルト	米 カレー粉 HM 米	玉葱 人参 ピーマン トマト缶 大根 生姜 オレンジ
26	土	かしわ飯 根菜味噌汁 煎餅 葡萄ゼリー	鶏肉 油揚げ 鶏子 牛乳	煎餅 ゼリー	エノキ 人参 人参 玉葱 大根
27	日				
28	月	ツナの炊込みご飯 豚肉と冬瓜の煮物 小倉トースト ご飯 牛乳	ツナ 塩昆布 豚肉 餃子 牛乳	米 食パン バター 米	冬瓜 人参 干し椎茸 生姜
29	火	肉豆腐 プリン ベイクドじゃが ご飯	焼き豆腐 豚挽き肉 プリン 青海苔	じゃが芋 米	玉葱 エノキ 生姜
30	水	ササミのカレーチーズ焼き 胡瓜と蜜柑の酢の物 ブルーチーズ バターロールパン	ササミ チーズ 若布 しらす 牛乳	カレー粉 マヨ ロールパン シチュールウ	胡瓜 蜜柑缶 ブルーチーズ
31	木	鮭シチュー バナナ ベーコンピラフ	鮭 牛乳 ベーコン	米	玉葱 人参 法蓮草 バナナ 人参 玉葱 コーン

※食材名の「HM」は、ホットケーキミックス 「マヨ」はマヨネーズの事です。

マンゴー通信



七夕そうめん

平安時代に「七夕そうめんを食べると大病にかからない」として7月7日に素麺を食べる習慣が宮中に広まり、次第に一般にも普及したと伝えられています。また、真夏の弱った体をいたわるために消化の良い素麺を食べる習慣が生まれお中元に素麺を贈るようになったという説もあります。素麺を食べる時は麺だけでなく卵やツナ、野菜をトッピングして栄養を補いましょう！

水分補給のポイント！

- ★ 汗をかく前に飲もう！
寝る前、起きてから、お風呂に入る前・出た後運動する前後にこまめに水やお茶を飲みましょう喉が渇く前に飲むことがとても大切です！
- ★ 一度に大量に飲まない！
一度にたくさん摂ると胃腸に負担がかかってしまいます。一度に飲む量はコップ1杯程度が適していると言われています。
- ★ お茶または水を飲もう！
普段の水分補給は水がカフェインの少ないお茶(麦茶やほうじ茶)を飲みましょう！ジュースは夏バテを起こしやすいので、量に注意して糖分の摂りすぎに気を付けましょう！

今月のレシピ「しらすチーズトースト」

材料(4人分)

- ・食パン(6枚切り) … 1枚
- ・とろけるスライスチーズ … 1枚
- ・しらす干し … 10g

作り方

- ① 食パンにチーズ、しらすの順番にのせてトースターで3～5分程焼き、チーズがとろけたら完成☆



簡単に作れます♪

