

7月園だより

認定こども園 清涼 保育園

この 3 か月間は、子どもたちとともに泣いたり笑ったりして、目まぐるしく過ぎていきました。そんな中、子どもたちの明るい声と笑顔が職員の心を和ませてくれました。

今月の予定

5日 七夕会

15日 身体測定

18日 避難訓練



今月のねらい

もみじ組

1. 休息をとりながら夏ならではの遊びや行事を楽しむ。
2. 衣服の着替えや汗の始末、水分補給をこまめに行い夏の心地よい過ごし方を知る。
3. 身の回りのことなど自分でする意識を高める。

8月の予定

30日 夕涼み会



桜組

1. 水遊びを通して友達と関わって遊ぶことを楽しむ。
2. 水分補給や休息をしっかりと取り、快適に過ごす。
3. 水着や衣類を前後などに気を付けて正しく着る。

6月から、水遊び、午睡が始まりました。

静かな環境の中、子どもたちは体を休めています。

入眠しない子は、お話をしない約束を守り過ごしています。

桃組

1. 夏ならではの遊びを楽しむ。
2. こまめに着替えや水分補給を行い夏を気持ちよく過ごす。
3. 安心できる環境の中で身の回りのことを保育士の援助を受けながらやってみようとする。

よろしく
お願いします



保育参観へのご参加ありがとうございました。子どもたちも、保護者の方と一緒に活動を楽しんでいました。家庭では見られない一面もあったでしょうか？『午後から仕事です。』と仕事の都合を付けて頂いた、保護者の皆様 ありがとうございました。

日頃の保育園活動へのご理解、ご協力ありがとうございます。

水遊びが始まり子どもたちの歓声が聞こえてきます。安全な水遊びの為に、爪の確認をお願い致します。髪の毛の長いお友達は、髪をまとめてくださいようお願いします。

2025 年度

7 月給食献立表



日	曜	昼食	おやつ	赤：血や肉になる	黄：熱や力になる	緑：調子を整える
1 ・ 22	火	ごはん 厚揚げの味噌炒め 南瓜の糸昆布煮	フルーツポンチ 牛乳	生揚げ 豚肉 豆味噌 普通牛乳	精白米 調合油 三温糖	緑豆もやし・ニラ キャベツ・人参・くり南瓜 刻み昆布・蜜柑缶・白桃缶 パイン缶・バナナ
2 ・ 15	水 ・ 火	プルコギ丼 トマトと豆腐のサラダ	ピザトースト 牛乳	豚肉・木綿豆腐 削り節・ベーコン プロセスチーズ 普通牛乳	精白米・三温糖 調合油・いりごま ごま油・オリーブ油 食パン	玉葱・人参 ニラ・トマト・オクラ しその葉・青ピーマン トマトケチャップ
3 ・ 17	木	ロールパン パンプキンスープ ヨーグルト	クッキー バナナ 牛乳	鶏挽肉 普通牛乳 ヨーグルト	ロールパン クッキー	くり南瓜・玉葱・人参 キャベツ コーン缶詰粒 バナナ
4 ・ 18	金	ごはん 白身魚のカレー揚げ 高野豆腐の含め煮	4日 牛乳 スナックパン 18日 牛乳 ココアトースト	メルルーサ 高野豆腐 普通牛乳	精白米・三温糖 片栗粉・調合油 食パン 有塩マーガリン	人参 さやいんげん 乾椎茸
5 ・ 19	土	ツナカレーピラフ トマトスープ	5日 おやつ ありません 19日 牛乳 ココアサンド	マグロ水煮缶詰 鶏肉 木綿豆腐 普通牛乳	精白米・三温糖 調合油 食パン コーンスターチ	玉葱・人参 青ピーマン トマト・キャベツ コーン缶詰粒
7 月		ごはん 鶏の唐揚げ 七夕素麺汁	キラキラ寒天 牛乳	鶏肉 鶏挽肉 普通牛乳	精白米・片栗粉 調合油 そうめん ラムネ・三温糖	人参・冬瓜 オクラ・ヤングコーン 粉寒天・黄桃缶 リンゴジュース
8 ・ 31	火 ・ 木	食パン ポークビーンズ ヨーグルト	8日お煎餅・牛乳 西瓜(桃組メロン) 31日お煎餅・牛乳 とうもろこし	豚肉 大豆水煮缶詰 ヨーグルト 普通牛乳	食パン 調合油 じゃが芋・三温糖 お煎餅	人参・玉葱・ぶなしめじ 青ピーマン・トマト大豆缶詰 トマトケチャップ・西瓜・メロン スイートコーン
9 ・ 23	水	タッカルピ丼 切干大根とトマトのサラダ	黒糖わらび餅 牛乳	鶏肉・豆味噌 マグロ水煮缶詰 きな粉 普通牛乳	精白米・片栗粉 調合油 すりごま 黒砂糖・三温糖	キャベツ・玉葱 人参・ニラ 切干大根・トマト さやいんげん
10 ・ 30	木 ・ 水	ごはん 鶏肉の塩麩炒め チャブチェ	マカロニきな粉 牛乳	鶏肉 豚肉 きな粉 普通牛乳	精白米・塩こうじ 調合油・緑豆春雨 三温糖・いりごま ごま油・マカロニ	キャベツ・人参 青ピーマン ぶなしめじ 緑豆もやし
11 ・ 25	金	ごはん 鱈の甘酢あんかけ 冬瓜ともずくのスープ	ブルーベリーケーキ 牛乳	鱈 鶏卵 普通牛乳	精白米・片栗粉 調合油 三温糖 薄力粉	玉葱・人参・あさつき トマトケチャップ・冬瓜 もずく・オクラ ブルーベリージャム
12 ・ 26	土	冷やし中華 小魚スナック バナナ	かにぱん 牛乳	鶏肉 煮干し 普通牛乳	中華麺 三温糖・いりごま ごま油 お菓子	胡瓜・キャベツ 人参 バナナ パイン缶
14 ・ 28	月	ごはん 肉じゃが 胡瓜の塩昆布和え	お麩ラスク 牛乳	豚肉 普通牛乳	精白米・三温糖 調合油・じゃが芋 釜焼きふ・有塩バター グラニュー糖	玉葱・人参 さやいんげん 胡瓜・緑豆もやし 塩昆布
16 ・ 29	水 ・ 火	ごはん 厚揚げと冬瓜のそぼろ煮 オクラのおかか和え	焼きとうもろこしごはん 牛乳	生揚げ 鶏挽肉 削り節 普通牛乳	精白米 片栗粉	冬瓜・人参 乾椎茸 オクラ・キャベツ コーン缶詰粒
24 木		夏野菜カレー スパゲティサラダ	カステラケーキ 牛乳	豚肉 マグロ水煮缶詰 ホイップクリーム 普通牛乳	精白米・カレールウ スパゲティ マヨネーズ ロールケーキ	くり南瓜・玉葱・人参 茄子・青ピーマン・キャベツ 胡瓜・パイン缶 コーン缶詰粒

★園で初めて口にするとおいう事がないよう、献立実施までに、ご家庭で試して頂きますよう、ご協力お願い致します。

★アレルギー児に対しては、アレルギー食物を除去しております。





認定こども園
清涼保育園
2025 年度 7 月号

梅干し作り

もみじ組で梅干し作りに挑戦しています。

完熟した梅干し・・・さあ～スタートです！！

まずは、そのまま匂いを嗅いでみました。『甘い匂いがする～』『桃の匂い～』いろいろな声が聞こえてきました。

給食室できれいに洗った梅を子ども達に優しくペーパータオルで拭いてもらい次に…爪楊枝を使って梅のヘタ取り。

『あ～出来ない～』『難しい～』『取れた～』『もっとやりたい』『楽しい』

1人2個の梅のヘタ取りを経験しました。

今回は瓶を使用せずジップロックで仕上げます。あらかじめ消毒しておいたジップロックにいよいよ梅を入れていきます。先生と一緒に、塩・梅・塩・梅と交互に入れ空気を抜いて閉める。平に広げて置くように気を付けます。

次の日から子ども達は順番に1日2回、時間を決めてお当番さんがジップロックの上から優しく梅をコロコロゆすって、上下を返す。塩が溶けるまで続けました。

赤紫蘇と一緒に加えて作るのので、子ども達に見せてからあく抜き・・・(葉の部分だけを使用します)

梅の入ったジップロックにあく抜きした赤紫蘇を加えたら、すぐに色が変わりはじめ、子ども達も

『色が変わった～!!』『少しピンクになってきた～』と変化に気付き、梅干しの色に変わっていくのが楽しみの様子。『いつ完成するの?』と、興味津々!!



約、1ヶ月後に土用干しを行います。

『楽しみ過ぎる～～～』と今からワクワクドキドキのもみじ組の子ども達です。



アレルギーの心配があるため、以下の食材については園で初めて口にするという事がないよう、なるべく献立実施までにご家庭で試して頂きますよう、ご協力お願いいたします。

★今月の献立 pick up ★

トマトと豆腐のサラダ

夏野菜(トマト、オクラ、大葉)と豆腐を使った「トマトと豆腐のサラダ」は栄養もたっぷり、夏バテ防止にも効果的です。酢と鰹節が入っているので、さっぱりと食べられるのにうま味もしっかりあって、箸がすすみます。愛知県が生産量1位の大葉が入っているのもポイントです。

林檎・桃・バナナ・メロン・
オレンジ・鮭・鯖・胡麻・筍

