

みどり野 園だより 8月

園長日記 No.5

六甲YMCAキャンプを終えて



恒例の5歳児1泊キャンプが実施されました。(7月27日～28日)
宿泊先の六甲YMCAキャンプ場は標高752mの高さのところにあります。おおよそ、100m
辺り0.5℃気温がさがることから、下界から比べると4℃近くは涼しい場所です。
ああ、涼しくてよかった!と評判でした。

参加者は、13名の園児と保育士の中村さん、杉原さん、教会から山本牧師、子どもの教会校長の大村さん、そしてカメラマンの片山さん、そして私の総勢19名のキャンプでした。

くじら組の5歳児の多くは、このキャンプが家族から離れて生活する初めての体験かもしれません。キャンプ場が六甲山の頂にあると聞かされるだけで、「どんなところだろう?」「何があるんだろう?」と想像を膨らませ、緊張と興奮の時を過ごしたに違いありません。

キャンプに行くまでは、担任の先生とキャンプに向けて歌を歌ったり、遊びの下調べをし、子ども達は、前々日からキャンプリュックに持ち物を用意。興奮は絶頂!となります。

そんな時、キャンプ場から保育園に「インディアンからのお手紙」が届き、もう頭の中はキャンプのことで一杯。楽しみで仕方ありませんでした。

初めの礼拝では神さまが創られた「自然」については話をしながら「山サンショウ」、「山フキ」「山イモ」「クマザサ」「シダ」「白爪草」「ドクダミ」などを紹介し、触ったり、匂ったり、眺めたり、いろいろな植物を観察しました。

そして、その後、フィールドビンゴをしました。「つるつるのもの」、「とがったもの」、「ちくちくするもの」「きれいなもの」「自分の手より大きい葉っぱ」「虫」など、子どもの視線で子どものペースで自然の中を散策し集めたものを分かち合いました。

感じるものすべてが初めての「もの」「こと」ばかりです。

キャンプでは非日常の中で、基本的な生活のルールやグループで生活をするこの意味を学んでいきます。その上で子ども達の主体性を大切にしながら「遊びきる」ことができるよう配慮します。大人が用意できることは、子どもが如何に主体的に「遊びきる」ことができるような「環境を提供」すること、そして、そのことに「寄り添う」ことにつきます。

「キャンプファイヤー」「いかだ乗り」「マシュマロ焼き」「石ころペインティング」も本当に楽しいのですが、何よりも、子ども達がそれぞれの「違い」を超えて自ら興味を持つことに、安心して、ゆっくと、時間をかけて、関わる事ができたことが何よりの宝だと感じたキャンプでした。

キャンプにご理解いただいた保護者の方々、いろいろ準備に携わってくださったスタッフに感謝いたします。



2016年8月1日
園長 中田一夫

8月の行事予定

- 9日(火) 避難訓練 (15:45頃～)
- 11日(木) 山の日・休園
- 13日(土) **お弁当日**・・・
- 26日(金) 誕生会

◎プールあそびは、8月末で終了します。

お手数をおかけしますが、暑い時期ですので痛まない工夫をお願いします。

今月はお休みです

- ☆YMCA 運動あそび(3・4・5歳児)
- ☆園庭開放



主食代・延長料等の支払いは毎月15日までにお願い致します
(事務担当より)



[9月の予告]

3日(土) 秋祭り作業会…景品の袋詰め等を行いますのでご協力をお願いします。

10日(土) **お弁当日**…………秋祭り食べ物関係の仕込みのため、給食の準備ができません。

支給認定確認のための現況届・就労証明書他必要書類の提出期限は9月12日です。

その他の書類で解らないことがあれば、保育園事務所又は、こども入所支援課までお尋ねください。

みどり野保育園 秋祭り 9月10日(土) 雨天:11日(日) に向けて…

今年も、「保護者と職員の会」主催の『みどり野保育園秋祭り』を、上記の日程で開催致します。卒園児や地域の方々との交流を兼ねた大イベントなので、今から準備をすすめていきます。つきましては、お家で眠っている下記の物がありましたら、保育園までお持ちください。

- ① 児、幼児～小学生向き玩具・文具・アクセサリなど(50～100円位の新品の物)
- ② 手提げの紙袋…子どもたちが景品を入れて持ち歩きます。

※①は、なるべくお早めにお持ち頂けると助かります。②は、当日まで受け付けます。

家族や保育者と過ごすゆったりした時間

保育園には夏休みはありませんが、幼稚園や小学校などはお休みの期間に入りました。そこで、園生活も普段よりペースを落としてゆったりと過ごすことを心がけ、水遊びや泥んこ遊び、色水、しゃぼん玉…蝉取りなど夏ならではの遊びを十分楽しんだ後は、お部屋でゆっくりのんびり過ごしています。汗ばんで真っ赤な顔の、子どもたちをみると、小さな体は休息を求めていることがわかります。

お休みの日に、ご家族でふれあうひとときは子どもたちにとって、育ちを進める力のうれしい充電タイムとなることでしょう。



学生ボランティア(園田学園女子大) 2名受け入れます。

幼児クラスと乳児クラスに1名ずつ8月中、週2日程度入ります。

再利用にご協力をお願いします!

- ご不要のスーパーの袋
汚れ物、ごみ袋として使います。
- 古着のTシャツ(サイズはフリー)
ぼろ布として使用しますので、シミがついていても大丈夫です。
- 古タオル
雑巾として使います。



2016年8月度 みどり野保育園メニュー

★はお楽しみメニュー

日	曜日	献立名	材 料				おやつ		
			黄◇ カや体温となるもの	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	その他	献立名	原材料	
			穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類				
1	月	中華オムレツ ごぼうの甘辛炒め しらすと大豆のサラダ ごはん 味噌汁	油・片栗粉 こんにゃく・油・砂糖 油・砂糖 米(国産) 巻麴	●卵・●カニ風味かまぼこ しらす干し・水煮大豆 赤味噌・白味噌	玉ねぎ・青ねぎ ごぼう・人参 ブロッコリー 茄子・わかめ	鶏がらスープ・塩 醤油・みりん 醤油・穀物酢	牛乳 フルーツヨーグルト (みかん)	▲牛乳 ▲ヨーグルト 砂糖・みかん(缶詰)	
2	火	揚げ鶏のレモン醤油がらめ インゲンともやしのごま和え じゃが芋のスープ煮 トウモロコシごはん 味噌汁	小麦粉・片栗粉・油・砂糖 白ごま・白ごま じゃが芋 米(国産)	鶏肉 きざみ揚げ・赤味噌・白味噌	レモン果汁 さやいんげん・もやし 人参 コーン 小松菜・玉ねぎ	塩・穀物酢・醤油・みりん 醤油・みりん・かつおだし コンソメ 塩・酒 かつおだし	牛乳 トマト蒸しパン	▲牛乳 小麦粉・砂糖 ▲牛乳・トマトジュース ベーキングパウダー	
3	水	サバの蒲焼風 かぼちゃの煮物 切干大根のハリハリ和え ごはん 味噌汁	片栗粉・油・砂糖・片栗粉 砂糖 調合ごま油 米(国産)	サバ ●/▲ハム 豆腐・赤味噌・白味噌	生姜 かぼちゃ 切干大根・胡瓜・人参 えのき・青ねぎ	酒・醤油・みりん かつおだし・醤油・酒 醤油・穀物酢・みりん	牛乳 きなこマカロニ	▲牛乳 マカロニ・きな粉 砂糖・塩	
4	木	冷やしうどん ちくわの梅しそ揚げ フルーツ(バナナ)	うどん 小麦粉・油	まぐろフレーク ちくわ	トマト・オクラ・コーン・わかめ 大葉・しそねり梅 バナナ	めんつゆ	牛乳 じゃこおにぎり	▲牛乳 米(国産)・しらす干し 醤油	
5	金	牛肉と厚揚げのケチャップ炒め ひじきサラダ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(スイカ)	油・砂糖 砂糖・マヨドレ 米(国産)・押麦 さつま芋	牛肉・厚揚げ 赤味噌・白味噌	玉ねぎ・赤パプリカ・ピーマン 芽ひじき・人参・胡瓜 ほうれん草・もやし スイカ	ケチャップ・醤油・みりん・酒 かつおだし・醤油・みりん	牛乳 ベーコンとチーズの ケーキサレ	▲牛乳 小麦粉・油・▲牛乳 ●/▲ベーコン・▲チーズ ベーキングパウダー・塩	
6	土	三色丼 白菜とチンゲンサイの塩昆布和え 味噌汁	米(国産)・砂糖・油	豚ミンチ 赤味噌・白味噌	コーン・グリーンピース 白菜・チンゲンサイ・人参・塩昆布 かぼちゃ・大根・しめじ	醤油・みりん・塩・かつおだし かつおだし	牛乳 せんべい	▲牛乳 ぼたぼた焼き	
8	月	鶏じゃが 二色キャベツのおかか和え ごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ)	じゃが芋・系こんにゃく・油・砂糖 米(国産)	鶏肉 かつお節 きざみ揚げ・赤味噌・白味噌	玉ねぎ・人参 キャベツ・紫キャベツ わかめ・青ねぎ オレンジ	かつおだし・醤油・みりん・酒 醤油・みりん・かつおだし	牛乳 とうもろこし マフィン	▲牛乳 小麦粉・砂糖・油 ▲牛乳・コーン ベーキングパウダー	
9	火	アジのごま醤油煮 にんじんシリシリ もやしと小松菜のお浸し ごはん 味噌汁	砂糖・白ごま 油 米(国産) 麴	アジ ●卵 赤味噌・白味噌	生姜 人参 もやし・小松菜 茄子・青ねぎ	醤油・みりん・酒 塩 醤油・みりん・かつおだし	牛乳 フルーツあんみつ	▲牛乳 小豆(缶詰)・寒天 砂糖・メロン フルーツカクテル(缶詰)	
10	水	ハオユー豆腐 大学芋 ごはん 汁ピーフン フルーツ(デラウェア)	油・砂糖・片栗粉 さつま芋・油・砂糖・黒ごま 米(国産) ピーフン	豆腐・豚肉	白菜・人参・まいたけ・ニラ チンゲンサイ・大根 デラウェア	オイスターソース・醤油・鶏がらスープ 鶏がらスープ	牛乳 メロンパン風 トースト	▲牛乳 ▲食パン・▲無塩バター 砂糖・小麦粉・●卵	
12	金	ドライカレー パンプキンサラダ 洋梨かん	米(国産)・油 マヨドレ 砂糖	牛ミンチ・鶏レバー・水煮大豆	玉ねぎ・人参・ピーマン・生姜・にんにく かぼちゃ・胡瓜・レーズン 寒天・洋梨(缶詰)	カレー粉・コンソメ・ケチャップ・ウスターソース・塩 塩	牛乳 ちんすこう	▲牛乳 小麦粉・油・砂糖 塩	
13	土	お 弁 当 日						牛乳 うす焼きせんべい	▲牛乳 プチうす焼き
15	月	豚肉と夏野菜の味噌炒め キャベツとブロッコリーのしらす和え ごはん すまし汁 フルーツ(フルーツカクテル)	油・砂糖 米(国産) 巻麴	豚肉・赤味噌 しらす干し 豆腐	玉ねぎ・人参・オクラ・茄子・生姜 キャベツ・ブロッコリー わかめ フルーツカクテル(缶詰)	醤油・みりん 醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油・塩	牛乳 米粉のさつま芋 パンケーキ	▲牛乳 米粉・砂糖・油 さつま芋・ベーキングパウダー	
16	火	ハンバーグデミグラスソース ポテトフライ コーンサラダ ごはん 味噌汁	パン粉・油 フライドポテト・油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	合ミンチ・●卵・▲牛乳 きざみ揚げ・赤味噌・白味噌	玉ねぎ・玉ねぎ・トマトピューレ コーン・さやいんげん・人参 ほうれん草・えのき	●コンソメ・ワイン・みりん・デミグラスソース・ケチャップ 塩 穀物酢・塩 かつおだし	牛乳 りんごかん	▲牛乳 寒天・りんごジュース 砂糖	

＜注意事項＞

- アレルギーについて
 - 卵を含む食品に●印を、乳を含む食品に▲印をつけています。
 - そば・落花生の入った食材は使用しておりません。
- 0～2歳児は昼食に牛乳を飲みます。
- 材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

エネルギー	585Kcal
蛋白質	21.3g
脂質	17.6g
カルシウム	252mg

日	曜日	献立名	材 料				おやつ	
			黄◇ カや体温となるもの	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	その他	献立名	原材料
			穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類			
17	水	サラダ冷麺 鶏肉ととうがんの煮物 フルーツ（バナナ）	●中華種・油・●金ごまドレッシング 砂糖・片栗粉	●卵・まぐろフレーク 鶏肉	わかめ・胡瓜・もやし 冬瓜・人参・小松菜 バナナ	塩・冷中華スープ かつおだし・醤油・みりん・酒	牛乳 梅しそおにぎり	▲牛乳 米（国産） 梅しそごはんの素
18	木	サケのバターソース 白菜とチンゲンサイの青のり和え ベーコンピーズ 麦入りごはん 味噌汁	小麦粉・油・▲バター 米（国産）・押麦 さつまい	サケ ●/▲ベーコン・水煮大豆 赤味噌・白味噌	白菜・チンゲンサイ・人参・青のり 玉ねぎ 大根・しめじ	塩 醤油・みりん・かつおだし コンソメ・ケチャップ かつおだし	牛乳 きなこヨーグルト	▲牛乳 ▲ヨーグルト きなこ・砂糖
19	金	そうめんチャンプルー ゴーヤの天ぷら ジュシー（沖縄風おこわ） いなむどっち風 フルーツ（パイナップル）	そうめん・調合ごま油・油・砂糖 ▲天ぷら粉・油 米（国産）・もち米・調合ごま油 こんにゃく	まぐろフレーク 豚肉 豚肉・さつまい揚げ・白味噌	玉ねぎ・キャベツ・赤パプリカ・ピーマン・コーン・生姜 ゴーヤ 人参・芽ひじき・青ねぎ 生しいたけ パイナップル	醤油・鶏がらスープ・酒・塩 醤油・みりん・酒・かつおだし かつおだし	牛乳 黒糖アガラサー	▲牛乳 小麦粉・黒糖 ベーキングパウダー
20	土	いなり寿司 牛肉とかぼちゃの煮物 味噌汁	米（国産）・砂糖・黒ごま 砂糖	いなり用揚げ 牛肉 赤味噌・白味噌	かぼちゃ・玉ねぎ・さやえんどう 白菜・もやし・まいたけ	穀物酢・塩 かつおだし・醤油・みりん・酒 かつおだし	牛乳 ビスケット	▲牛乳 アスパラガスビスケット
22	月	鶏肉の照焼 粉ふき芋 オクラと納豆のネバネバ和え ごはん 味噌汁	油・砂糖 じゃが芋 米（国産） 麩	鶏肉 納豆 赤味噌・白味噌	生姜 パセリ オクラ・胡瓜・人参 大根・わかめ	醤油・みりん 塩 醤油 かつおだし	牛乳 みかん入り オレンジかん	▲牛乳 寒天・オレンジジュース 砂糖・みかん（缶詰）
23	火	高野豆腐のそぼろ丼 なすの揚げ浸し 味噌汁 フルーツ（メロン）	米（国産）・押麦・油・砂糖・片栗粉 油・砂糖	高野豆腐・牛ミンチ・●卵 赤味噌・白味噌	玉ねぎ・人参・生姜・青ねぎ 茄子 チンゲンサイ・もやし・しめじ メロン	醤油・酒・かつおだし 醤油・みりん・かつおだし かつおだし	牛乳 もちもち チーズかぼちゃ	▲牛乳 白玉粉・上新粉 油・▲牛乳・塩 ▲粉チーズ・かぼちゃ
24	水	サバの味噌煮 蒸さつまい ウインナーと野菜のソテー ごはん 花麩のすまし汁	砂糖 さつまい 油 米（国産） 花麩	サバ・赤味噌 ●ウインナー	生姜 キャベツ・人参・ブロッコリー 小松菜・えのき	醤油・みりん・酒 コンソメ かつおだし・醤油・塩	牛乳 バナナドーナツ	▲牛乳 小麦粉・砂糖・油 ▲牛乳・おろしバナナ バナナ・ベーキングパウダー
25	木	豚肉と根菜の煮物 白菜とほうれん草の梅風味和え じゃこ大豆 ごはん 味噌汁	こんにゃく・砂糖 油・砂糖 米（国産） じゃが芋	豚肉 じゃこ・水煮大豆 赤味噌・白味噌	大根・人参・ごぼう・グリーンピース 白菜・ほうれん草・しそねり梅 玉ねぎ・まいたけ	かつおだし・醤油・みりん・酒 醤油・みりん・かつおだし 醤油・酒 かつおだし	牛乳 チヂミ	▲牛乳 小麦粉・片栗粉 油・調合ごま油 ●卵・しらす干し ニラ・玉ねぎ・塩・醤油
★	26 金	白身魚と夏野菜のフライ チーズサラダ ハムケチャップライス スープ ホワイトサワーかん	小麦粉・パン粉・油 マヨドレ 米（国産）・油・▲バター 花麩	タラ ▲チーズ ●/▲ハム 豆腐 ▲カルピス	かぼちゃ・ピーマン 胡瓜・コーン・トマト 人参・玉ねぎ 紫キャベツ・パセリ 寒天	塩 塩 ケチャップ・コンソメ・塩 コンソメ	牛乳 お誕生日ケーキ	▲牛乳 小麦粉・砂糖・▲寒天バター ●卵・ベーキングパウダー 洋梨（缶詰）・▲ホイップ クリーム
27	土	豚骨ラーメン インゲンともやし中華和え フルーツ（黄桃）	ラーメン・油 調合ごま油	豚肉 じゃこ・水煮大豆 赤味噌・白味噌	キャベツ・玉ねぎ・人参・青ねぎ さやいんげん・もやし 黄桃(缶詰)	醤油・鶏がらスープ・塩・豚骨ラーメンスープ 醤油・みりん・鶏がらスープ	牛乳 ビスケット	▲牛乳 ▲マリービスケット
29	月	牛肉の二色ごま炒め じゃが芋のバター焼 ごはん 味噌汁 フルーツ（オレンジ）	油・砂糖・白ごま・黒ごま じゃが芋・▲バター 米（国産） 巻麩	牛肉 赤味噌・白味噌	玉ねぎ・人参・オクラ 小松菜・わかめ オレンジ	醤油・みりん・酒 かつおだし	牛乳 豆腐蒸しパン	▲牛乳 小麦粉・砂糖 豆腐・ベーキングパウダー
30	火	チキンソテーパイナップルソース マカロニサラダ 昆布イリチー ごはん 味噌汁	小麦粉・油・砂糖・片栗粉 マカロニ・マヨドレ こんにゃく・油・砂糖 米（国産）	鶏肉 ●カニ風味かまぼこ きざみ揚げ・赤味噌・白味噌	パイナップル(缶詰) 胡瓜 きざみ昆布・切干大根・干しいたけ・人参 かぼちゃ・青ねぎ	塩・醤油・酒 醤油・みりん・かつおだし かつおだし	牛乳 黒糖きなこくず餅	▲牛乳 片栗粉・黒砂糖 砂糖・きな粉・塩
31	水	白身魚のコーン揚げ キャベツとチンゲンサイの和え物 とうがんの水晶煮 麦入りごはん 味噌汁	小麦粉・油 片栗粉 米（国産）・押麦	ホキ ●/▲ベーコン 赤味噌・白味噌	キャベツ・チンゲンサイ・人参 冬瓜 茄子・もやし・玉ねぎ	塩・▲コーンスープ 醤油・みりん・かつおだし コンソメ・塩・酒 かつおだし	牛乳 たまごサンド	▲牛乳 ▲食パン・マヨドレ ●卵・胡瓜・塩