



暑さも日々増していき、本格的な夏もすぐそこまできています。毎日汗をたっぷりかきながら遊んでいる子どもたち。もうすぐ始まるプールあそびを心待ちにしている姿が見られます。気温が高くなってくるので、暑さや水分補給に気をつけながら生活していきたいと思います。



夏野菜  
ぐんぐん生長中!

夏野菜を植えました!

水やりを頑張っています

おおきくな〜れ



カブトムシ

タニシ

生き物  
だいすき!

めだか



かえる



明石天文科学館 &  
海上プロムナード

プラネタリウムきれいだったよ!

楽しかったね♪

ちよっぴりドキドキ☆

## 7月の予定

- 3日(月) 図書館出前お話会【月】  
石井文庫お話会【雪】
- 6日(木) 七夕まつり
- 7日(金) わくわく☆ないと【月】20時半頃解散  
【近隣の皆様へ】花火をしますので少し賑やかになりますが、  
ご了承下さい。
- 10日(月) プール開き
- 11日(火) 体育教室【うさぎ・花・雪・月】
- 20日(木) **スマイル弁当デー** 身体計測
- 21日(金) 避難訓練
- 25日(火) 体育教室【うさぎ・花・雪・月】
- 27日(木) 誕生会
- 28日(金) からだ元気教室【雪・月】
- 31日(月) 石井文庫お話会【花】

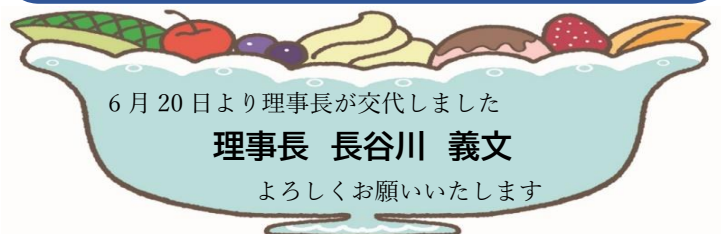
※毎週月曜日 10時より未就園児対象のすくすく子育て  
教室を開催しています。

## 8月の予定

- 4日(金) 夏祭り
- 12日(土)~16日(水) お盆休み

## おしらせ

- ・暑くなると食欲が落ちてきますので、白ご飯の量の調節をお願いします。食べにくそうであれば、白むすびにしていってもいいです。ふりかけや海苔などはしないようにお願いします。
- ・8月12日(土)~16日(水)は、保育所のお盆休みです。



6月20日より理事長が交代しました

理事長 長谷川 義文

よろしくお願ひいたします

月	火	水	木	金	土
<p>赤:からだを作る食品 黄:エネルギーを作る食品 緑:からだの調子を整える食品</p>	<p>*花・雪・月組は3日(月)にお米1合を持ってきてください。 6日・27日に使用する分です。 (袋に名前を書いてお米を入れてください)</p> <p>*月組は3日(月)にお米1.5合を持ってきてください。 7日夕食(わくわく☆ないと)・6日・27日に使用する分です。</p>			<p>じゃが芋は 園で採れた ものを使用 します</p>	<p>1</p> <p>ポークビーンズ 豚肉、ベーコン、竹輪、大豆 じゃが芋 ケチャップ 玉葱、人参、いんげん ふりかけ</p> <p>果物</p>
<p>3</p> <p>高野豆腐の卵とじ 高野豆腐、卵、鶏ミンチ じゃが芋 玉葱、人参、干し椎茸、青葱 三色おひたし 竹輪 人参、ほうれん草、もやし バナナ</p>	<p>4</p> <p>魚の野菜あんかけ 赤魚 片栗粉 玉葱、人参、筍、ピーマン、しめじ ちくこん煮 竹輪 こんにゃく オレンジ</p>	<p>5</p> <p>鶏のバーベキュー風 鶏肉 片栗粉 ケチャップ、トマト、ブロッコリー かぼちゃサラダ ハム、チーズ マヨネーズ 人参、胡瓜、南瓜 グレープフルーツ</p>	<p>6</p> <p>七夕メニュー 七夕ちらし 卵、高野豆腐、刻みのり 干し椎茸 人参、胡瓜、ゆで干し大根 そうめん汁 そうめん 人参、おくら、玉葱 オレンジ 手作りおやつ セタゼリー</p>	<p>7</p> <p>わくわく☆ないと 豆腐のマヨネーズ焼き ツナ、豆腐 小麦粉、マヨネーズ 人参、コーン、青葱、生姜 春雨の酢の物 春雨、ハム、わかめ すりごま 胡瓜 バナナ</p>	<p>8</p> <p>他人丼 牛肉、卵 玉葱、人参、青葱 棒チーズ プロセスチーズ</p> <p>果物</p>
<p>10</p> <p>和風ポトフ 鶏肉、厚揚げ じゃが芋 玉葱、人参、しめじ、キャベツ きゅうりの塩昆布和え 塩昆布、ちりめん 胡瓜、人参 バナナ</p>	<p>11</p> <p>鯖のカレー焼き 鯖 カレー粉 切り干し大根のおかか和え すまし汁 花かつお、ツナ、わかめ、豆腐 コーン、玉葱 ゆで干し大根、胡瓜、人参 オレンジ</p>	<p>12</p> <p>ミネストローネ 大豆、ベーコン じゃが芋、マカロニトマト缶 人参、玉葱、いんげん、ケチャップ ひじきのマリネ ハム、ひじき 人参、大根、胡瓜 バナナ 手作りおやつ フライドポテト</p>	<p>13</p> <p>焼きそば 豚肉、粉かつお 焼きそば麺、ソース もやし 人参、玉葱、キャベツ、青葱 小魚の磯煮 ちりめん、青のり グレープフルーツ</p>	<p>14</p> <p>夏野菜の炊き合わせ 鶏肉、竹輪 じゃが芋 人参、干し椎茸 南瓜、いんげん、なす、玉葱 和風サラダ ハム、わかめ すりごま 胡瓜 オレンジ</p>	<p>15</p> <p>冷やし中華 カニカマ、卵 中華麺 トマト、胡瓜 のり佃煮</p> <p>果物</p>
<p>17</p> <p>海の日 海の日 海の日 海の日</p>	<p>18</p> <p>卵入りひじきの煮物 鶏肉、卵、油揚げ、ひじき 人参、干し椎茸、糸こんにゃく 竹輪のゆかり揚げ 竹輪 ゆかりの素 グレープフルーツ 手作りおやつ フルーツヨーグルト</p>	<p>19</p> <p>肉じゃが 竹輪、焼き豆腐、牛肉 じゃが芋 人参、玉葱、いんげん ちりめんときゅうりの酢の物 ちりめん、わかめ すりごま きゅうり オレンジ</p>	<p>20</p> <p>スマイル弁当テー 魚のフライ 白身魚、卵 小麦粉、パン粉、ソース トマト、ブロッコリー、ケチャップ スパゲティサラダ 卵、ハム スパゲティ、マヨネーズ 人参、胡瓜、玉葱 果汁100%ゼリー 手作りおやつ 夏野菜ピザトースト</p>	<p>21</p> <p>かぼちゃのそぼろ煮 竹輪、鶏ミンチ、厚揚げ 干し椎茸 南瓜、人参、いんげん、玉ねぎ ほうれん草の磯和え のり佃煮 えのき、ほうれん草 バナナ</p>	<p>22</p> <p>高野豆腐の五目煮 鶏肉、高野豆腐 じゃが芋 人参、玉葱、いんげん 味付け海苔</p> <p>果物</p>
<p>24</p> <p>スペイン風オムレツ ベーコン、卵、チーズ じゃが芋、コンソメ ケチャップ 玉葱、人参、ピーマン、パプリカ ブロッコリーの中華和え ツナ ごま油 もやし、人参、ブロッコリー バナナ おやつ りんごゼリー</p>	<p>25</p> <p>鯖の味噌たれかけ 鯖、味噌 じゃが芋の金平 冬瓜のスープ 鶏肉、油揚げ、豆腐 じゃが芋、すりごま 人参、いんげん、冬瓜、人参 オレンジ</p>	<p>26</p> <p>天ぷら 竹輪、ウインナー、卵 小麦粉、ソース 茄子、南瓜、ピーマン 味噌汁 豆腐、味噌 人参、玉葱、青葱 バナナ</p>	<p>27</p> <p>誕生会メニュー 夏野菜カレー 牛肉 じゃが芋、ルー 南瓜、人参、玉葱、茄子 サラダ ウインナー、卵 ブロッコリー、トマト グレープフルーツ 手作りおやつ パナナケーキ</p>	<p>28</p> <p>八宝菜 海老、イカ、豚肉 片栗粉、中華だし 人参、白菜、玉葱、干し椎茸、筍 もやしとわかめの和え物 竹輪、わかめ いりごま もやし オレンジ</p>	<p>29</p> <p>ナポリタンスパゲティ ベーコン スパゲティ、ピーマン 人参、玉葱、ケチャップ ふりかけ</p> <p>果物</p>

このマークのついている日は白飯を持参して下さい。※米の入った袋に名前を書いてください。

※食材は都合により変更する場合があります。

31

麻婆茄子  
合挽ミンチ  
片栗粉、生姜、干し椎茸  
人参、青葱、茄子、玉葱、筍  
もやしのナムル  
ハム  
いりごま、ごま油  
もやし、人参、胡瓜  
オレンジ  
手作りおやつ じゃこピザ

20日(木) スマイル弁当テー

☆持ち物  
ことり・うさぎ組  
いつもの給食セット・空のお弁当箱・レジャーシート

花・雪・月組  
いつもの給食セット・空のお弁当箱・レジャーシート  
※白ご飯はおにぎりにしてラップに包んで下さい

\*お麩ラスク\*

◆材料◆  
お麩 30g  
バター 50g  
グラニュー糖 30g  
(砂糖でも可)

◆作り方◆  
①乾燥したままのお麩に溶かしバターを加え混ぜる。  
②グラニュー糖をまぶす。  
③オーブン180℃で約10分焼く。

きな粉をまがして焼いても、美味しいですよ!