



梅雨明け後は暑さが増すのでは…と思いましたが、曇りの日もあり、子どもたちは楽しみにしていたプールや水遊びを満喫しています。プールや水遊びで体を動かし、さっぱりした後の給食は一段と楽しみなようで、「今日の給食は何かな？」とワクワクしています。

暑さ指数が高く戸外での活動が制限されることも多くなる時期ですが、水に触れたり、スイカ割りやかき氷作りなど夏ならではの活動を取り入れて楽しんで過ごせるようにと考えています。水分補給や休息をとり、疲れを翌日に残さないようにして、元気に夏を乗り切りましょう。

8月の行事予定

- ☆ 3日(月) 八景写真館 写真撮影
- ☆ 6日(木) 体操教室 課外のみ
- ☆ 20日(木) 体操教室 正課・課外
- ☆ 27日(木) 体操教室 課外のみ
- ☆ 28日(金) 誕生会・八景写真館 写真撮影

【防災引き取り訓練】

9月1日(火)は防災の日です。

園では避難訓練を行い、いざという時に備えて防災について考えたいと思います。

9月1日(火) 16:00 のマチコミメール配信を受けて職場や自宅からお迎えに向かってください。お迎えやメールの確認を行いますので、ご協力をお願いします。詳細は後日お知らせ致します。



夏野菜の収穫



幼児クラスの子どもたちが、『トマト・キュウリ・オクラ・ゴーヤ・スイカ・ひまわり』を植えました！トマト・キュウリ・オクラ・ゴーヤは収穫が出来、給食で食べたり、乳児クラスに野菜スタンプとしてお裾分けをしました。

自分たちで育てた野菜の味は、格別でした。

まだ、これから収穫が出来るものもあります。子どもたちの楽しみも、まだまだ続きそうです。



・野本江里派遣保育士、佐々木恵子派遣保育士、中島千恵派遣保育士、平山涼帆保育補助が入りました。

・10月3日(土)の金沢愛児園80周年記念イベントは全クラス親子で参加していただく行事となっておりますが、保育のご希望があるご家庭は、**8月25日(火)までに職員にお知らせください。**

・8月24日(月)、「中学・高校生夏休みボランティア」で高校生が入ります。



【つぼみ組】

- ◎安定した生活リズムや環境の中で快適に過ごす
- ◎安全で楽しい雰囲気の中で水に触れることに慣れる

水遊びでは進んで玩具に手を伸ばし、水の冷たさや気持ちよさを感じながら楽しむ姿が見られています。園生活にも慣れ食事への期待感をもち、自分から手を洗いに行ったり「いただきます」と手を合わせたりする姿も見られるようになりました。活動と休息のバランスを大切にしながら、8月も快適に過ごせるようにしていきます。

【たんぽぽ組】

- ◎夏ならではの遊びを十分に楽しむ
- ◎簡単な身の回り事に興味を持ち、保育士と一緒にやってみようとする

暑さ指数を見ながら水遊びを楽しんだり、室内では氷遊びをしたり、涼しくすごしていきます。最近では人形を寝かしつけたり、熱を測る真似をしたりとごっこ遊びも上手になってきました。自分の身のまわりの事にも興味を持って行えるようにしていきます。

【すみれ組】

- ◎水遊びなど夏ならではの遊びを楽しむ
- ◎身の回りのことを自分でしようと、自分で出来た喜びを味わう

夏に入り、テラスでの水遊びやシャワーを楽しむ姿がありました。引き続き、水遊びやシャワーを行い、清潔に過ごす事の気持ち良さを感じていきたいと思います。また、衣服の着脱など自分で出来た際には、一緒に喜び気持ちを共感しながら、子どもたちの意欲を引き出していきたいと思います。

【ちゅうりっぷ組】

- ◎水分補強や休息をとりながら、夏ならではの遊びを十分に楽しむ
- ◎自分の思いを言葉にして伝える

暑さ指数とにらめっこをして過ごす日が続きます。

8月はひんやりする活動や室内でも安全に身体を動かせる遊びを取り入れながら、友だちとの関わりを増やし、言葉のやりとりが上手く出来るよう見守っていききたいと思います。

【もも組】

- ◎身の回りの事を自分で行いながら健康や安全の習慣を身に付けていく
- ◎夏の事象や活動に関心を持ち、夏ならではの遊びを楽しむ

縦割り保育の中の活動では、スイカ割りをして周りの声援を聞きながら、楽しんで参加していました。今月は、かき氷をしたり、子どもたちが製作した『的あて』で縁日ごっこをしたりなど充実した室内遊びをして過ごしていきます。

【さくら組】

- ◎友だちと一緒に活動する喜びを味わい、つながりを深める
- ◎健康で安全な夏の生活の仕方を知り守りながら過ごそうとする

暑い日が続きますが、汗をかいたら着替えをしたり、かき氷パーティーをして涼んだり快適に過ごせるようにしていきます。

9月に行う『さくらフェスタ』に向けて皆ひとつの事に取り組む経験をしていきたいと思っています。





金沢愛児園
2026年8月号

真夏の陽ざしがキラキラと照りつける日が続いています。熱中症を予防するためにも、日中の長い時間の外出はできるだけ避けて、水分をこまめにとるように心がけましょう。外出時は、帽子をかぶる、冷やしたタオルを首にかける、などの工夫が大切です。

各クラスの食育活動の様子



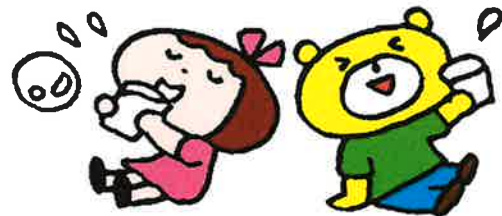
・さくら組はにんじんと玉ねぎを包丁で切りました。自分たちでエプロン・三角巾を身につけて着席して待つという準備をできる人がどんどん増えてきました。今回は野菜の皮を剥くところを紹介しました。にんじんの皮を剥くピーラーは見ていだけでもドキドキしたようですが、野菜の変化を知ってもらえるいい機会でした。「玉ねぎは目にしみる?」「涙が出る?」と何人か心配そうでしたが涙をこらえながら切ってくれました。にんじんは硬いのであらかじめ切りやすいようにカットしてから切ってもらいました。おやつの子キンピラフに入れておいしくいただきました。

・すみれ組、ちゅうりっぷ組、もも組にはとうもろこしの皮むきやモロヘイヤの茎取りという夏野菜の下ごしらえをしてもらいました。力のいる作業でしたがとても上手に仕上げてくださいました。他にも冬瓜の観察やすいか割りなど季節の野菜をたくさん知ってもらいました。



郷土料理メニュー

ほうとうは山梨県を中心に親しまれている代表的な郷土料理です。うどんとは異なり、生地を熟成させたり麺を茹でたりせず煮込むため、とろみのある濃厚なスープともちもちとした食感の麺が大きな特徴です。麺をかぼちゃやきのこ、季節の根菜、肉などと一緒に煮込み、味噌で仕立てるのが定番です。戦国武将の武田信玄が自身の宝刀で具材を切ったというユニークな由来もあるそうです。金沢愛児園ではかぼちゃをはじめ野菜たっぷりで栄養満点な「かぼちゃのほうとう風うどん」は24日(月)に提供する予定です。



水分補給で熱中症予防を

熱中症は、夏の強い陽ざしの下での激しい運動や作業中だけでなく、室内で起こることもあります。この時期は、汗をかくことを意識して水分をとるように心がけましょう。のどの渇きを感じなくても、こまめな水分補給が重要です。すぐに飲めるように常にそばに置いておくのも良いです。また、扇風機やエアコンで室内温度を管理するなど、環境への注意も大切です。食事には、汁物や水分の多い野菜・果物を積極的にとり入れましょう。

玄関・ゆい組にて給食レシピ配布中です！

- ・かぼちゃのほうとう風うどん
- ・バニラキュッフェルン

2026年08月

金沢愛児園 献立表

日付	献立	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 (1食当り)	材 料 名 (三色食品群別)				3時おやつ
			熱と力になるもの〈黄〉	血や肉や骨になるもの〈赤〉	体の調子を整えるもの〈緑〉	調味料	
01 土	ドライカレー キャベツのみそフレンチ コーンのスープ	569.8(463.7) 18.0(15.5) 21.1(18.0) 1.5(1.2)	米、○小麦粉、○砂糖、ノン エッグマヨネーズ、小麦粉、 こま、油、砂糖	○牛乳、豚ひき肉、○無塩バ ター、○牛乳、粉チーズ、みそ、 ○牛乳	たまねぎ、キャベツ、にんじん、コーン 缶、干しひょうどう、ヒーマン、にんにく、 しょうが	ケチャップ、中濃ソー ス、鶏がらスープ、○ ビュアココア、カレー粉	マーブルクッキー 牛乳
03 月	御飯 厚揚げと豚肉のヤンニョム風炒め ブロッコリーののりマヨ和え 中華風スープ	637.5(514.2) 22.0(18.6) 26.7(22.1) 1.2(0.9)	米、○ホットケーキミックス、 こま、ノンエッグマヨ ネーズ、片栗粉、ごま油、砂 糖	○牛乳、生揚げ、豚肩ロース肉、 ○ヨーグルト(無糖)、○無塩バ ター、○スキムミルク、みそ、○ 牛乳	たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、だ いこん、○オレシシタ醤油、○干しひ ょうどう、○低糖度マーマレード、コーン 缶、焼きのり、にんにく	ケチャップ、しょうゆ、 本みりん、酒、鶏がら スープ	オレンジヨーグルトケー キ牛乳
04 火	ロールパン かじきのフィッシュチップス さっぱりサラダ 小松菜のスープ	592.5(450.8) 25.9(18.9) 20.0(15.1) 1.8(1.3)	ロールパン、○米、パン粉、 油、小麦粉、油、○ごま油	かじき、○ハム、粉チーズ、○し らす干し、○牛乳	キャベツ、きゅうり、○ブロッコリー、 たまねぎ、にんじん、ごま油	酢、しょうゆ、○しょう ゆ、鶏がらスープ、ハセ リ粉、○食塩	ハムとじゃこの混ぜ御飯 麦茶
05 水	夏野菜のカレーライス もやしサラダ かぶのスープ	539.7(461.1) 20.2(17.5) 17.7(15.8) 2.4(1.9)	米、○食パン、○ノンエッグ マヨネーズ、ノンエッグマヨ ネーズ、ごま、油	○牛乳、鶏もも肉、スキムミル ク、バター、○牛乳	もやし、たまねぎ、かぼちゃ、きゅう り、かぶ、なす、○クリームコーン缶、 にんじん、かぶの葉、スッキニー、オウ ラ、○たまねぎ	カレー粉、ケチャッ プ、しょうゆ、中濃ソー ス、鶏がらスープ	コーンマヨネーズトース ト牛乳
06 木	御飯 鶏肉の磯辺焼き ひじきとじゃが芋の炒り煮 えのきと油揚げのみそ汁	582.6(480.2) 22.2(18.8) 17.4(15.4) 1.7(1.3)	米、じゃがいも、○小麦粉、 ○コーンスターチ、○粉砂 糖、○砂糖、砂糖	○牛乳、鶏もも肉、○無塩バ ター、○牛乳、さつま揚げ、み そ、○スキムミルク、油揚げ、○ 牛乳	にんじん、たまねぎ、えのきだけ、いん げん、ひじき、あおのり	鶏干だし汁、かつお・昆 布だし汁、しょうゆ、本 みりん、酒	バーナキュッフェルン 牛乳
07 金	きめこのクリームスープ/ハグッティ グリーンサラダ バナナ※すみれ組以上	510.7(430.1) 19.1(17.0) 10.7(11.0) 1.2(1.0)	○米、スパゲティ、油、○ ごま、砂糖	牛乳、鶏もも肉、○チーズ、スキ ムミルク、バター、○かつお節、 ○牛乳	バナナ、キャベツ、たまねぎ、きゅう り、ブロッコリー、ほうれんそう、しめ じ、まいたけ、エリンギ	酢、○しょうゆ、鶏がら スープ、食塩、ハセリ粉	チーズおかがおにぎり 麦茶
08 土	ケチャップチキンライス マカロニサラダ 玉ねぎと人参のスープ	509.3(424.4) 18.0(15.5) 15.4(13.9) 1.1(0.9)	米、○ホットケーキミックス、 マカロニ、ノンエッグマ ヨネーズ、○ノンエッグマ ヨネーズ、油、砂糖	○牛乳、鶏もも肉、ツナ油漬缶、 ○チーズ、○ハム、○牛乳	たまねぎ、○たまねぎ、にんじん、きゅ うり、キャベツ、コーン缶	ケチャップ、鶏がらスー プ、酢、食塩	オニオンブレッド 牛乳
10 月	ロールパン かぼちゃシチュー フレンチサラダ オレシシタ※すみれ組以上	562.7(462.9) 19.3(16.8) 13.9(13.1) 1.9(1.4)	ロールパン、○米、小麦粉、 油、砂糖	牛乳、鶏もも肉、○豚ばら肉、ス キムミルク、バター、○牛乳	かぼちゃ、キャベツ、たまねぎ、オレシ シタ、にんじん、きゅうり、○にんじん、 コーン缶、○刻みこんが	○かつお・昆布だし汁、 ○本みりん、○しょう ゆ、酢、○塩、鶏がら スープ、食塩、ハセリ粉	豚肉と刻み昆布の混ぜ御飯 麦茶
12 水	御飯 豚肉のサクサク揚げ コールスローサラダ お鮎とえのきのすまし汁	663.7(541.2) 25.4(21.2) 29.6(24.6) 1.3(1.1)	米、○小麦粉、片栗粉、油、 ノンエッグマヨネーズ、小麦 粉、○砂糖、お鮎、油、ごま 油、砂糖	○牛乳、豚ひき肉、○無塩バ ター、○粉チーズ、○牛乳	キャベツ、たまねぎ、きゅうり、えの きだけ、にんじん、コーン缶、しょうが	○かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、酒、酢、本 みりん、食塩、○ハセリ粉	サクサクチーズクッキー 牛乳
13 木	御飯 かれいのごま照り焼き 三色野菜の納豆和え 油あげと白菜の豆乳みそ汁	534.2(439.2) 26.5(21.1) 14.2(13.0) 1.7(1.3)	米、○玄米フレーク、○マ シュマロ、ごま	○牛乳、かれい、調製豆乳、残さ わり納豆、○無塩バター、みそ、 油揚げ、○牛乳	もやし、はくさい、ごま油、にんじ ん、たまねぎ、しょうが	鶏干だし汁、しょうゆ、 酒、本みりん	玄米フレークスタック 牛乳
14 金	ためきうどん さつま芋の甘煮 バナナ※すみれ組以上	571.3(465.4) 15.1(13.5) 10.8(10.5) 1.7(1.4)	○米、さつま芋、干しうど ん、砂糖、揚げ玉、○油	○牛乳、なると、○ツナ油漬缶、 ○牛乳	バナナ、ほうれんそう、○にんじん、に んじん、○たまねぎ、わかめ	○かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、○鶏がらスー プ、○カレー粉、本み りん、食塩、酒	カレーピラフ 牛乳
15 土	味噌ラーメン ポテトサラダ	460.3(401.3) 12.1(11.9) 11.1(11.4) 1.6(1.3)	中華めん、○米、じゃがい も、ノンエッグマヨネーズ、 白ねりごま、ごま油、砂糖	ツナ油漬缶、○油揚げ、○牛乳	にんじん、コーン缶、キャベツ、○コー ン缶、ねぎ、○にんじん、にんにく	○しょうゆ、○本み りん、ラーメンスープ、酢	こぎつね御飯 麦茶
17 月	食パン 豆腐のミートグラタン キャベツのツナサラダ オニオンスープ	590.2(492.5) 22.5(19.3) 20.8(18.4) 2.6(2.0)	○米、食パン、小麦粉、油、 ○ごま、砂糖	木綿豆腐、牛乳、豚ひき肉、チー ズ、ツナ油漬缶、バター、スキム ミルク、○牛乳	たまねぎ、キャベツ、きゅうり、にんじ ん、カットトマト缶詰、コーン缶、ヒー マン、○うめ干し、○わかめご飯の素	ケチャップ、酢、鶏がら スープ、中濃ソース、食 塩	うめわかめおにぎり 麦茶
18 火	御飯 鶏の唐揚げ ひじきのマリネ 豆腐となめこのみそ汁	532.3(469.5) 26.2(23.0) 18.2(17.1) 2.0(1.7)	米、○食パン、片栗粉、油、 砂糖、油	○牛乳、鶏もも肉、木綿豆腐、ツ ナ油漬缶、○チーズ、○ツナ油漬 缶、みそ、○牛乳	だいこん、きゅうり、なめこ、○たま ねぎ、にんじん、○ヒーマン、ねぎ、ひ じき、にんにく、しょうが	鶏干だし汁、○ケチャッ プ、酢、しょうゆ、酒、 食塩	ヒザートスト 牛乳
19 水	ソース焼きそば フルーツヨーグルトサラダ 中華風スープ	455.5(393.8) 12.7(12.2) 10.3(10.6) 2.0(1.6)	焼きそばめん、○米、ノン エッグマヨネーズ、ごま油、 砂糖	豚肩ロース肉、ヨーグルト(無 糖)、○油揚げ、○牛乳	キャベツ、きゅうり、みかん缶、ハイン ズ、もやし、にんじん、たまねぎ、えの きだけ、干しひょうどう、○にんじん、 ねぎ、ヒーマン、○ひじき、あおのり	○かつお・昆布だし汁、 ゆきそばソース、○し ょうゆ、鶏がらスー プ、本みりん、しょう ゆ、食塩、○酒	ひじき御飯 麦茶
20 木	三色どんぶり ブロッコリーののごま酢和え キャベツのみそ汁 梨※すみれ組以上	510.1(422.8) 19.4(16.7) 13.9(12.8) 1.8(1.4)	米、○食パン、砂糖、ごま	○牛乳、豚ひき肉、みそ、油揚 げ、○牛乳	なし、ブロッコリー、ほうれんそう、 キャベツ、コーン缶、○いちごジャム・ 低糖度、たまねぎ、にんじん、しょうが	鶏干だし汁、しょうゆ、 酒、酢	いちごジャムサンド 牛乳
21 金	御飯 かれいのごまつけ 白菜の昆布和え 切干大根のみそ汁	495.2(408.1) 23.1(18.4) 15.0(13.6) 1.7(1.3)	米、○小麦粉、○黒砂糖、砂 糖、ごま、ごま油	○牛乳、かれい、○無塩バター、 みそ、油揚げ、○牛乳	はくさい、たまねぎ、○バナナ、にんじ ん、塩昆布、切り干しだいこん、し ょうが	鶏干だし汁、酒、し ょうゆ、本みりん、○ ベーキングパウダー	バナナ黒糖ケー キ牛乳
22 土	ジャージャー風肉みそ丼 キャベツのツナマヨサラダ かぶのすまし汁	600.2(490.3) 20.7(17.5) 21.9(18.6) 1.8(1.4)	米、○食パン、じゃがいも、 ノンエッグマヨネーズ、片栗 粉、ごま油、○砂糖、砂糖	○牛乳、豚ひき肉、ツナ油漬缶、 ○ホイップクリーム、○無塩バ ター、みそ、テンメンジャン、○ 牛乳	キャベツ、たまねぎ、きゅうり、○か ぼちゃ、かぶ、にんじん、かぶの葉、コー ン缶、しょうが	○かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、ケチャッ プ、本みりん、食塩、酒	かぼちゃペーストサ ンド牛乳
24 月	かぼちゃのほうとう風うどん おからサラダ バナナ※すみれ組以上	597.4(485.1) 21.4(18.2) 15.6(14.1) 1.6(1.2)	○米、干しうどん、ノンエ ッグマヨネーズ、油、砂糖	○牛乳、○鶏もも肉、豚ばら肉、 おから、みそ、ツナ油漬缶、○バ ター、○牛乳	バナナ、かぼちゃ、ブロッコリー、だ いこん、○にんじん、○たまねぎ、ご ぼう、ねぎ、なめこ	○かつお・昆布だし汁、 酒、しょうゆ、○鶏が らスープ、本みりん、○ ハセリ粉、○食塩	チキンピラフ 牛乳
25 火	鶏肉と小松菜のクリームライス ペイコポテレンコン 白菜のスープ	682.1(534.9) 26.1(21.5) 16.9(14.4) 1.5(1.1)	米、○小麦粉、じゃがいも、 小麦粉、○砂糖、○玄米フ レーク	○牛乳、鶏もも肉、調製豆乳、○ 無塩バター、○牛乳、スキムミル ク、○牛乳	たまねぎ、れんこん、ごま油、はくさ い、にんじん、クリームコーン缶、○干 しひょうどう、にんにく、あおのり	鶏がらスープ、○ベー キングパウダー、食塩	レーズロッククッキー 牛乳
26 水	御飯 レバーのかりん揚げ 切り干し大根のサラダ 厚揚げとキャベツのみそ汁	517.2(435.1) 21.7(18.8) 11.3(11.5) 2.0(1.6)	米、○干しそうめん、片栗 粉、ノンエッグマヨネーズ、 すりごま、ごま、油、砂糖	豚レバー、生揚げ、○鶏もも肉、 みそ、○牛乳	きゅうり、○はくさい、切り干しだい こん、○ねぎ、○にんじん、キャベツ、 にんじん、たまねぎ、しょうが	鶏干だし汁、○かつお・ 昆布だし汁、ケチャッ プ、中濃ソース、酢、 しょうゆ、○しょうゆ、 酒、○本みりん、○食 塩、○酒	さつぱりそうめん 麦茶
27 木	御飯 かじきのみそ照り焼き 春雨ときゅうりの酢の物 ほうれんそうのすまし汁	532.1(431.6) 21.0(16.9) 11.3(10.5) 1.4(1.1)	米、○葛天青りんごゼリーの 素、はるさめ、○カルシウム せんべい、砂糖、ごま、ごま 油	○牛乳、かじき、みそ、○牛乳	きゅうり、みかん缶、ほうれんそう、た まねぎ、にんじん、コーン缶、しょうが	○かつお・昆布だし汁、 酢、しょうゆ、酒、み りん、本みりん、食塩	青りんごゼリー カルシウムせんべい 牛乳
28 金	ロールパン チキンフライ ツナのフレンチサラダ コーンクリームスープ 梨※すみれ組以上	832.6(613.7) 32.5(25.5) 37.7(28.6) 2.2(1.6)	ロールパン、○ハイシート、 ○さつま芋、スパゲ ティ、パン粉、ノンエッ グマヨネーズ、油、小麦粉、○ 砂糖、砂糖	○牛乳、牛乳、鶏むね肉、ツナ油 漬缶、スキムミルク、○生クリー ム、バター、○無塩バター、○牛 乳	なし、クリームコーン缶、たまねぎ、 きゅうり、キャベツ、コーン缶、にんじ ん	ケチャップ、中濃ソー ス、鶏がらスープ、酢、 ハセリ粉	スイートポテトパイ 牛乳
29 土	豚肉スタミナ丼 キャベツとツナの昆布和え もやしのみそ汁	496.8(416.1) 21.5(18.3) 18.3(16.1) 2.2(1.7)	米、○マカロニ、油、○油	○牛乳、豚肩ロース肉、ツナ油漬 缶、みそ、○ハム、油揚げ、○粉 チーズ、○牛乳	キャベツ、たまねぎ、にんじん、○た まねぎ、もやし、○にんじん、塩昆布、 にんじん、にんにく、しょうが	鶏干だし汁、○ケチャッ プ、しょうゆ、酒、本 みりん、酒、○鶏がら スープ、鶏がらスープ、○ ハセリ粉	マカロニエタリアン 牛乳
31 月	御飯 かじきまぐろのりんごソースがけ ブロッコリーのおかかマヨ和え お鮎と油揚げのみそ汁	478.1(398.8) 22.5(18.6) 12.0(11.7) 1.6(1.2)	米、片栗粉、油、ノンエッ グマヨネーズ、○ソフトおせん べい、○玄米フレーク、お 鮎、砂糖、○砂糖、すりごま	○ヨーグルト(無糖)、かじき、 みそ、○スキムミルク、油揚げ、 かつお節、○牛乳	ブロッコリー、たまねぎ、○みかん缶、 ○ハインズ、りんご、にんじん、○干し ひょうどう、○みかん缶(濃汁)	鶏干だし汁、しょうゆ、 酢	フルーツヨーグルト おせんべい 麦茶

※割合により変更することがございます。 ※10時おやつは乳児クラス(つぼみ・たんぽぽ・すみれ組)のみ牛乳を提供しています。