

保護者各位

金沢愛児園



暑さの中にも、朝晩は涼しくなり秋の気配を感じ始めた季節になってきました。
 今年の夏も暑さが厳しかったですが、猛暑の合間をぬって数は多くはありませんでしたが、プールや水遊びを行えました。また、幼児クラスはスイカ割をしたりかき氷を食べたりと夏ならではの遊びを友だちと一緒に味わいました。
 まだまだ残暑が厳しいですが、少し涼しくなったら散歩に出かけたいと思います。
 この時期は、夏の疲れが出やすくなります。お子さまの体調に変化があったり、いつもと様子が違うと感じた時には、お声かけ下さい。



★9月の行事予定★

- ◆ 1日(火) 防災・引き取り訓練 園児は地震・火災の設定で避難訓練を行います。
 ※保護者の皆様には引き取り訓練のご協力をお願いします。
 16:00 のマチコミメールを確認してから、勤務先又は自宅から速やかにお迎えに来てください。
 メール受信の有無と引き渡しカードの確認・サインをいただきます。
- ◆ 4日(金) さくらフェスタ・八景写真館撮影
- ◆ 7日(火)～18日(金) さくら組個人面談
- ◆ 9日(水) 誕生会・八景写真館撮影
- ◆ 19日(土) 布団乾燥 シーツの変色が心配な方は、週明けの月曜日にかけて下さい。

今月の体操教室
3・17日(木)
10・24日は課外のみ



* 地域交流 *

- ・7日、28日(月)「外遊びキャンペーン」園庭開放
- ・11日(金) シーエンジェル寺前町 (出張保育)
- ・29日(火) あそぼう会(保育体験 0, 1, 2才児)

お知らせ

※8月末にてプールは終了となりますが、水遊び・シャワーは引き続き行いますので検温と「入る」「入らない」の入力をお願いします。

☆お願い☆

駐車場をご利用の際は、エンジンをかけたままでのお子さんの送迎はご遠慮ください、近隣の方のご迷惑になりますので、ご協力をお願いします。





【つぼみ組】

◎夏の疲れに留意し、一人ひとりの生活リズムに合わせて健康で快適に過ごす

◎生活や遊びの中で保育士と触れ合うことを楽しむ

友だちの存在に気づき、顔を見合わせて笑ったり、触れ合ったりする姿が見られるようになってきました。少しずつ友だちへの興味や関わりが広がっています。

涼しい日には、戸外で自然に触れながら遊び、汗をかいたらシャワーなどで清潔に保ちながら快適に過ごせるようにしていきます。

【たんぽぽ組】

◎自分の気持ちを理解して受け止めてもらうことで、安定して過ごす

◎友だちとの関わりを喜び、一緒に遊ぶことを楽しむ

少しずつ自分の思いを仕草や言葉で表現する姿が増えてきました。一人ひとりの気持ちに寄り添いながら、安心して自分の思いを表現できるように関わっていきます。

友だちとの関わりを見守りながら、一緒に遊ぶ楽しさを感じられるようにしていきたいです。

【すみれ組】

◎季節の移り変わりを感じながら戸外遊びを楽しむ

◎言葉で伝えようとし、伝わる喜びを味わう

天気の良い日には、園庭でイチヨウやトンボ等を探し、秋の訪れを感じていきたいと思っています。また、遊びを通して友だちと言葉のやりとりを楽しんでいきます。

【ちゅうりっぷ組】

◎身近な自然に触れ、季節の移り変わりや秋の自然に興味・関心を持つ

◎食事の姿勢や食具の使い方を意識し、楽しく食事をする

戸外遊びや散歩を通して、草花や虫など身近な秋の自然に触れ、季節の変化を楽しめるようにしていきます。

食事の時間には、座る姿勢や食具の持ち方を伝えながら、自分で意識して取り組めるような声を掛けていきたいと思っています。

【もも組】

◎友だちとの関係を深めながら、自分の思いを伝えたり、相手の気持ちに気づいていく

◎季節の移り変わりを感じ、秋の自然を見つけて楽しむ

相手の気持ちを一緒に考えたり、話す時の口調を伝えながら、友だちとの関係を深めていきたいと思っています。

また、初めてのクッキングで包丁を使い、作ることの楽しさや食べる意欲へつなげていきます。

【さくら組】

◎行事を通して友だちと同じ目的に向かって活動をし、達成感や充実感を味わう

◎身近な自然や動植物に親しみをもち、自ら関わろうとする。

友だちと一緒に活動をしながらか自分の思いを伝えたり、相手の気持ちを受け入れ、自分たちで行事を進め、さくらフェスタを楽しみたいと思っています。

戸外では、虫を探したり、野菜の世話をするなど、身近な動植物に触れ合っていきます。





金沢愛児園 2026 年 9 月号

天高く馬肥ゆる秋というように、実りの秋がやってきました。秋は食欲もぐんとアップ！たくさんの秋の味覚を楽しむことで、好き嫌いをなくす良い機会かもしれません。

さくらフェスタの特別メニュー



4日はさくらフェスタです。さくら組だけ特別なメニューになっています。昼食のカレーライスには自分で好きなトッピングをし、デザートにゼリーもつきます。おやつはさくら組だけのアイスパティーで、好きなアイスとトッピングを選んで、自分だけのアイスを作ります。さくら組の特別な1日を、より楽しく過ごせるように準備をしています。



「もったいない」を考えよう

残食を入れている透明ボウルに2本の線を引きました。以前から「今日はみんないっぱい食べたから残しが少ないね」など、残食を意識していましたが、線を引くことで「下の線よりも少ないね」「上の線よりも多いね」と、よりわかりやすく残食の量について意識できるようにしました。SDGsの取り組みの1つである食品ロス削減の「つくる責任・つかう責任」に関連して、食べ物への感謝の気持ちと「もったいない」と思う気持ちをより育めるように伝えていきます。完食が1番ということではなく自分が食べられる量を知り、楽しく食べる中で「今日は苦手なものでも少し食べてみよう」と食べる意欲が上がることを期待しています。



郷土料理メニュー

18日の「ほたようかん」は蒸しパンのようなお菓子で、徳島県の郷土料理です。徳島の方言で、中に空洞ができていることを「ほた」と呼び、ふわふわとしたスポンジのような見た目からこう呼ばれるようになったそうです。黒糖を使用するため、濃い茶色の見た目が特徴で、もちりとした食感とやさしい甘みがあります。徳島県民にとっては、馴染み深いおやつの一つで、昔は農作業の休憩として食べられていたそうです。また、豊作を祝って作られるものでもあったと言われています。



防災の日



9月1日は防災の日です。非常食としての備えに加え、乾物など日持ちのする食材を日常的に使い、ローリングストックをしておくことも大切です。日頃から食事に取り入れて食べ慣れておくことで、災害時にもいつも通りの味に安心しながら食べることができます。

当日の給食は、アルファ米のしそふりかけ御飯、ツナじゃが、切干大根とわかめのみそ汁、おやつはマカロニきな粉と、乾物や缶詰の食材中心のメニューにしています。

玄関・ゆい組にて給食レシピー配布中です！

・【新メニュー】ハリハリ御飯

・根菜サラダ

★切干大根の煮物を混ぜ込んだ御飯です

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人当り	材 料 名 <三色食品群別> (◎は10時おやつ ○は午後おやつ)				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 火	ゆかり御飯※非常食使用 ツナじゃが キャベツのみそフレンチ 切干大根とわかめのみそ汁	491.9(407.5) 17.7(15.2) 15.2(13.5) 1.8(1.4)	米、じゃがいも、○マカロニ、 ノンエッグマヨネーズ、 ○砂糖、砂糖、ごま、こま、 油	○牛乳、ツナ油漬缶、みそ、○き な粉、○スキムミルク、◎牛乳	キャベツ、たまねぎ、にんじん、切り干 しいたご、しそふりかけ、わかめ	煮干だし汁、しょうゆ、本 みりん、○食塩	マカロニきな粉 牛乳
02 水	食パン チーズ入りレバーミートローフ 玄米フレークのサクサクサラダ 白菜のクリームスープ	584.1(491.2) 26.8(22.8) 15.9(15.0) 2.2(1.7)	○米、食パン、パン粉、油、 玄米フレーク、砂糖、○こま	牛乳、鶏むね肉、スキムミルク、 おから、スキムミルク、ツナ油漬 缶、◎牛乳	たまねぎ、キャベツ、はくさい、にんじ ん、きゅうり、コーン缶、○塩昆 布	酢、中濃ソース、ケチャッ プ、鶏がらスープ、食塩	昆布おにぎり 麦茶
03 木	サッポロ さつま手のオレングリ バナナ※すみれ組以上	652.3(525.2) 22.3(18.9) 11.5(11.0) 4.2(3.2)	中華めん、○米、さつまい も、砂糖、片栗粉、ごま油	◎牛乳、○鶏もも肉、豚肩ロース 肉、○バター、◎牛乳	バナナ、もやし、キャベツ、○にんじ ん、オレンジ天然果汁、○たまねぎ、干 しぶどう、にんじん、にら、黒きくらげ	ラーメンスープ、本みり ん、○鶏がらスープ、○ハ セリ粉、○食塩	チキンピラフ 牛乳
04 金	*さくらフェスタ* カレーライス おからサラダ オオコンスープ	577.4(471.6) 20.7(17.6) 19.1(16.7) 2.0(1.6)	米、じゃがいも、○ホット ケーキミックス、○ケークシ ロップ、ノンエッグマヨネ ーズ、油、砂糖	○牛乳、豚肩ロース肉、○牛乳、 おから、スキムミルク、ツナ油漬 缶、○スキムミルク、○バター、 バター、◎牛乳	たまねぎ、ブロックリー、にんじん	カレールウ、ケチャップ、 しょうゆ、中濃ソース、鶏 がらスープ	ホットケーキ 牛乳
05 土	豚肉チャーハン 三色野菜のナムル えのきと油揚げのみそ汁	502.0(418.0) 19.1(16.3) 15.7(14.0) 2.6(2.0)	米、○食パン、○ノンエッグ マヨネーズ、ごま、油、ごま 油	◎牛乳、鶏むね肉、○フロセス チーズ、みそ、油揚げ、◎牛乳、 鶏むね肉	もやし、たまねぎ、にんじん、ほうれん そう、えのきだけ、○あおのり	煮干だし汁、しょうゆ、 鶏がらスープ、ハセリ 粉、食塩	鶏のりチーズサンド 牛乳
07 月	ロールパン 【新メニュー】鶏肉のクリームソースがけ フレンチサラダ かぶのスープ バナナ※すみれ組以上	584.2(467.5) 25.4(21.2) 13.7(13.0) 2.5(1.9)	ロールパン、○米、小麦粉、 油、砂糖、○こま	鶏もも肉、牛乳、スキムミルク、 チーズ、○しらす干し、バター、 ◎牛乳	バナナ、キャベツ、たまねぎ、かぶ、 きゅうり、にんじん、かぶの葉、こまつ な、コーン缶、しめじ、○わかめご飯 の素	酢、酒、鶏がらスープ、食 塩	じゃこわかめおにぎり 麦茶
08 火	ビビンバ 南瓜の甘煮 豆腐となめこのみそ汁	631.0(500.0) 22.1(18.4) 23.1(18.9) 1.7(1.3)	米、○小麦粉、○マッシュポ テト、○油、砂糖、ごま、こ ま油	○牛乳、豚肩ロース肉、木綿豆 腐、みそ、○スキムミルク、○さ くらえび、○きりいか、○かつお 節、◎牛乳	かぼちゃ、もやし、ほうれんそう、○ キャベツ、なめこ、○ねぎ、にんじん、 ねぎ、しょうが、○あおのり、にんにく	煮干だし汁、○中濃ソー ス、しょうゆ、酒	ホテトたこ焼き 牛乳
09 水	*誕生日メニュー* 御飯 畑のミートボール ブロックリーののりマヨ和え お昼のすまし汁 梨※すみれ組以上	645.3(524.0) 22.3(18.8) 26.2(22.3) 1.1(0.9)	米、○ホットケーキミックス 、片栗粉、○砂糖、ノン エッグマヨネーズ、油、こ ま、お茶、○砂糖、砂糖	○牛乳、鶏むね肉、○ヨーグル ト(無糖)、○牛乳、だいず水煮缶 詰、○無塩バター、○ホイップク リーム、○スキムミルク、◎牛乳	たまねぎ、なし、にんじん、ブロック リー、○干しぶどう、焼きのり	かつお・昆布だし汁、中濃 ソース、ケチャップ、しょ うゆ、○ヒュアココア、○ ベーキングパウダー、本み りん、食塩、酒	ココアヨーグルトケーキ ※すみれ組以上はホイップク リーム付き 牛乳
10 木	御飯 かひのき揚げ キャベツのみそサラダ ほうれん草のみそ汁	461.8(399.8) 22.8(19.0) 8.9(9.7) 2.2(1.7)	米、○干しうめ、ノン エッグマヨネーズ、砂糖、す りこま、ごま油	かひのき、○ツナ油漬缶、みそ、油 揚げ、◎牛乳	キャベツ、たまねぎ、きゅうり、○コー ン缶、○きゅうり、ほうれんそう、○に んじん、にんじん、コーン缶、しょうが	煮干だし汁、○かつお・昆 布だし汁、酒、しょうゆ、 酢、本みりん、○ししょ うゆ、○本みりん、○食塩、 ○酒	ツナマヨそめい 麦茶
11 金	御飯 高野豆腐の酢味噌 切干大根の中濃ソース 油あげと白菜の豆乳みそ汁	597.9(491.7) 19.0(16.4) 20.8(18.0) 1.9(1.5)	米、○玄米フレーク、○マ ッシュポテト、片栗粉、砂糖、 油、すりこま、ごま油	○牛乳、味噌豆乳、豚肩ロース 肉、漬の豆腐、○無塩バター、み そ、油揚げ、◎牛乳	たまねぎ、にんじん、はくさい、きゅう り、切り干しいたご、ヒーマン	煮干だし汁、しょうゆ、 酢、ケチャップ	玄米フレークスタック 牛乳
12 土	きつねうどん マゼドアンサラダ	459.8(416.5) 14.9(14.2) 10.6(11.1) 2.4(1.9)	○米、じゃがいも、干しう め、ノンエッグマヨネーズ、 砂糖、○ごま油	○鶏むね肉、なると、油揚げ、ハ ム、チーズ、◎牛乳	きゅうり、ほうれんそう、ねぎ、○にん じん、にんじん、コーン缶、わかめ	かつお・昆布だし汁、しょ うゆ、本みりん、○ししょ うゆ、和風だし、○本み りん、食塩、酒	中華風おにぎり 麦茶
14 月	御飯 すき焼き風鶏肉 春雨サラダ 油揚げと小松菜のみそ汁	563.0(454.1) 21.1(17.6) 22.1(18.3) 1.6(1.3)	米、○クラッカー、はるさ め、片栗粉、砂糖、ごま、こ ま油	○牛乳、豚肩ロース肉、焼き豆 腐、○ツナ油漬缶、○クリーム チーズ、みそ、なると、油揚げ、 ◎牛乳	たまねぎ、はくさい、きゅうり、もや し、にんじん、こまつな、えのきだけ、 コーン缶	煮干だし汁、しょうゆ、 酢、本みりん、酒	ツナチーズのクラッカーサ ンド 牛乳
15 火	御飯 かじきのマヨネーズ焼き きんぴら炒め ワンタンスープ	550.7(443.5) 25.8(20.3) 17.6(15.1) 1.7(1.3)	米、○コッペパン、パン粉、 ワンタンの皮、○砂糖、ノン エッグマヨネーズ、ごま、砂 糖、ごま油	○牛乳、かじき、鶏むね肉、○ホ イップクリーム、○小豆、◎牛乳	れんこん、にんじん、たまねぎ、こま つな、コーン缶、いんげん、しょうが	しょうゆ、本みりん、鶏が らスープ、ハセリ粉、○食 塩	小豆ホイップパン 牛乳
16 水	食パン 鶏肉のバーベキューソース焼き グリーンサラダ かぼちゃのクリームスープ オレングリ※すみれ組以上	499.1(426.6) 23.1(20.0) 9.2(10.0) 1.9(1.5)	○米、食パン、油、砂糖、○ 砂糖、○ごま油、○油	牛乳、鶏もも肉、スキムミルク、 バター、○油揚げ、◎牛乳	かぼちゃ、キャベツ、オレンジ、きゅう り、たまねぎ、ブロックリー、○にんじ ん、○切り干しいたご、にんにく	○かつお・昆布だし汁、 酢、ケチャップ、酒、鶏が らスープ、中濃ソース、 しょうゆ、○しょうゆ、○ 本みりん、ハセリ粉、食塩	【新メニュー】ハリハリ御飯 麦茶
17 木	ソース焼きそば スイートポテトサラダ かぶのすまし汁	503.9(430.6) 14.8(13.8) 10.6(11.0) 1.8(1.4)	焼きそばめん、さつまい も、○米、ノンエッグマヨネ ーズ、○こま	豚肩ロース肉、○さけ、◎牛乳	たまねぎ、キャベツ、もやし、かぶ、 きゅうり、にんじん、かぶの葉、干しぶ どう、ヒーマン、○こまつな、あおのり	かつお・昆布だし汁、やき そばソース、しょうゆ、本 みりん、食塩、酒	鶏の菜飯おにぎり 麦茶
18 金	御飯 レバーのかりん揚げ 小松菜のおかか和え 豆腐のスープ バナナ※すみれ組以上	545.6(442.0) 23.2(19.4) 11.5(11.0) 1.3(1.0)	米、○小麦粉、○黒砂糖、片 栗粉、ごま、油、砂糖、○黒 ごま	○牛乳、豚レバー、○牛乳、鶏こ し豆腐、○スキムミルク、かつお 節、◎牛乳	バナナ、キャベツ、こまつな、にんじ ん、たまねぎ、しょうが	ケチャップ、しょうゆ、中 濃ソース、酒、○ベーキ ングパウダー、鶏がらスー プ	【新メニュー】ほたようかん 牛乳
19 土	ガハガハライス コブサラダ えのきとお茶のみそ汁	579.3(477.8) 19.8(17.0) 22.7(19.4) 1.6(1.3)	米、○小麦粉、じゃがいも、 ノンエッグマヨネーズ、○砂 糖、お茶、砂糖、油	○牛乳、豚むね肉、○だいず水煮 缶詰、○無塩バター、みそ、◎牛 乳	たまねぎ、ブロックリー、にんじん、○ いちごジャム・低糖度、えのきだけ、赤 ハブリカ、黄ハブリカ、ヒーマン、し ょうが	煮干だし汁、ケチャップ、 しょうゆ、鶏がらスープ、 ○ベーキングパウダー、 酒、カレー粉、食塩	大豆のスコーン 牛乳
24 木	御飯 かじきのごま照り焼き 三色野菜の納豆和え 大根のみそ汁	453.1(383.8) 23.8(19.6) 8.6(9.1) 1.6(1.3)	米、○カルシウムせんべい、 ○玄米フレーク、ごま、○砂 糖	○ヨーグルト(無糖)、かじき、 焼きわり納豆、みそ、○スキムミ ルク、油揚げ、◎牛乳	もやし、○みかん缶、こまつな、○ハイ ン缶、たまねぎ、だいこん、にんじん、 ○干しぶどう、○みかん缶(果汁)、 しょうが	煮干だし汁、しょうゆ、本 みりん、酒	フルーツヨーグルト カルシウムせんべい 麦茶
25 金	*十五夜メニュー* きのこうどん 鶏の磯辺天 梨※すみれ組以上	492.8(414.6) 21.8(18.9) 9.9(10.4) 1.5(1.2)	○米、干しうどん、○さつま いも、小麦粉、油、塩こう じ、片栗粉、○黒ごま、○砂 糖	鶏むね肉、豚肩ロース肉、油揚 け、◎牛乳	なし、はくさい、ねぎ、にんじん、なめ こ、えのきだけ、しめじ、あおのり	かつお・昆布だし汁、しょ うゆ、○酒、本みりん、食 塩、○本みりん、○食塩、 酒、○しょうゆ、○かつ お・昆布だし汁	さつまいも御飯 麦茶
26 土	ツナサンド 肉団子入り豆乳スープ カレージャーマンポテト	601.0(501.4) 23.1(19.9) 20.6(18.4) 1.7(1.3)	○米、じゃがいも、食パン、 パン粉、ノンエッグマヨネ ーズ、片栗粉、油、○こま	鶏皮豆腐、鶏むね肉、ツナ油漬 缶、ハム、◎牛乳	たまねぎ、キャベツ、にんじん、○塩昆 布	鶏がらスープ、ハセリ粉、 食塩、カレー粉	昆布おにぎり 麦茶
28 月	和風バターしょう油スハグティー ブロックリーのツナサラダ コーンクリームスープ バナナ※すみれ組以上	582.4(486.5) 24.7(21.4) 13.0(12.8) 2.2(1.7)	○米、スハグティー、油、す りこま	牛乳、鶏もも肉、○豚ばら肉、ツ ナ油漬缶、スキムミルク、バ ター、◎牛乳	バナナ、たまねぎ、クリームコーン缶、 ブロックリー、ほうれんそう、しめじ、 コーン缶、○にんじん、にんじん、○刻 みこん、焼きのり	○かつお・昆布だし汁、○ 本みりん、○しょうゆ、 しょうゆ、鶏がらスー プ、酢、ハセリ粉	豚肉と刻み昆布の混ぜ御飯 麦茶
29 火	御飯 かひのみそ照り焼き 根菜サラダ 厚揚げとキャベツのみそ汁	595.0(476.6) 25.8(20.4) 22.3(18.7) 1.7(1.3)	米、○小麦粉、ノンエッグマ ヨネーズ、○砂糖、すりこ ま、砂糖	○牛乳、かひのき、生揚げ、○無塩 バター、ヨーグルト(無糖)、み そ、○牛乳、○きな粉、○スキム ミルク、◎牛乳	れんこん、きゅうり、こまつな、にんじ ん、キャベツ、たまねぎ、しょうが	煮干だし汁、本みりん、 酒、○ベーキングパウ ダー、食塩	きな粉クッキー 牛乳
30 水	ロールパン 鶏肉のマーマレード焼き ひじきのマリネ 小松菜のスープ 梨※すみれ組以上	521.2(428.4) 22.9(19.5) 15.1(14.1) 2.1(1.6)	ロールパン、○米、○ごま 油、砂糖	鶏もも肉、ツナ油漬缶、○チー ズ、◎牛乳	なし、だいこん、きゅうり、にんじん、 たまねぎ、こまつな、低糖度マーマレ ード、○しそふりかけ、ひじき	酢、しょうゆ、酒、鶏がら スープ、食塩	ゆかりチーズおにぎり 麦茶

※都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(つばみ・たんぽぽ・すみれ組)のみ牛乳を提供しています。