



きしほいくえんだより



厳しい暑さの8月でしたが、子どもたちは水遊びを楽しみました。暑さを考慮して、短い時間ですが夏の遊びができたのではないのでしょうか。園庭の樺の木は木陰と涼しい風を子どもたちに与えてくれました。

さて、今年の夏は、夏に多く見られる感染症が例年に比べ、罹患する園児数が少なくなっています。コロナの感染予防として保育園入室の際には「手洗い・うがい」をお願いしています。又、ご家庭でも注意をされていると思われるのですが、一つの効果ではないでしょうか。引き続き、感染予防に取り組んでいきましょう。



9月の行事予定

- 1日(火) お迎え訓練
- 4日(金) 8. 9月誕生会



密を避け、各クラスで行います。

※8月にお知らせしたとおり、保育参観、あきまつりは中止となっています。

9. 10月の体操教室

9月14日(月) 10月12日(月)



お知らせ

10月から冬服着用です。園服の注文は月末締めです。

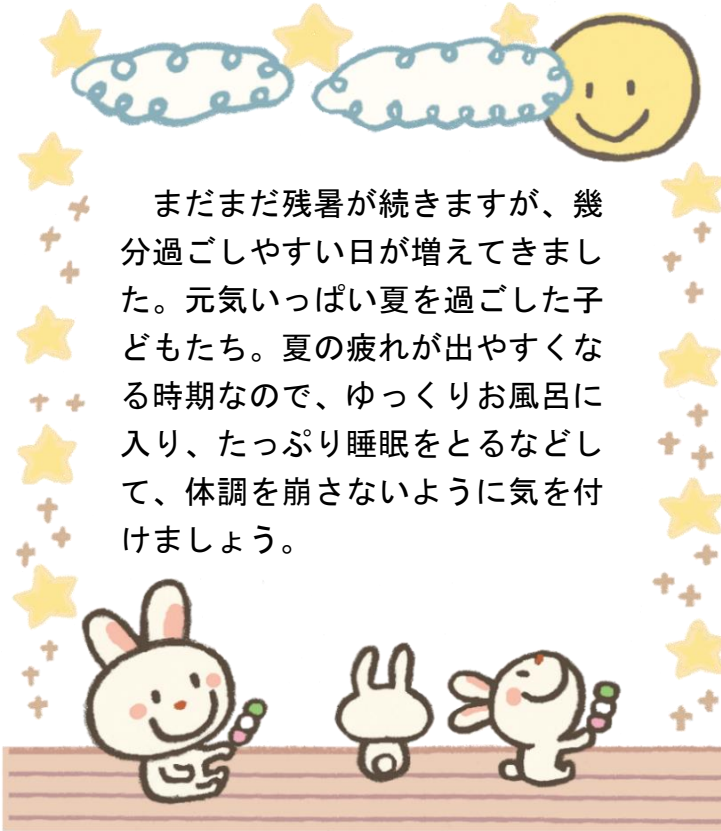


今月の新刊 『きせつの図鑑』 『ふしぎの図鑑』 『せいかつの図鑑』

大きくなると興味の幅が広がっていきます。好きな物を見つけてもらえたら嬉しいです。



子どものすこやかサポート



まだまだ残暑が続きますが、幾分過ごしやすい日が増えてきました。元気いっぱい夏を過ごした子どもたち。夏の疲れが出やすくなる時期なので、ゆっくりお風呂に入り、たっぷり睡眠をとるなどして、体調を崩さないように気を付けましょう。

9月9日は「救急の日」です。

おうちの中にも事故や怪我を招く危険な物が沢山あります。確認してみましょう。

- ・子どもの手の届くところには置かない（薬・洗剤・たばこ・ライター・ポット炊飯器・包丁など）
 - ・踏み台になる物はベランダに置かない
 - ・コンセントなどをいたずらしないようにする
 - ・遊び食べに注意する（食べ物が喉に詰まることがある）
 - ・浴室には子ども一人で勝手に入れないように工夫する
- もしもの時は、#8000で相談しましょう。



おきゅうしょく ぱくぱく すくすくのおてつだい

お米を食べよう

まだまだ暑い日が続きますが、実りの秋が近づいてきました。



今年度の食育ではお米を育てています。いつも食べているお米は、多くの手間と長い時間をかけて食卓に並びます。1本の穂には約80～100粒の実が付きますが、お茶碗1杯(年長量)には約2300粒が必要となります。お米を育ててくれた人や、ご飯を作ってくれた人に感謝し、楽しんで食べましょう。

ご飯はどんな料理にもよく合います。これから旬を迎える秋刀魚や鮭と一緒に食べたり、さつま芋や栗、きのこの等の炊き込みご飯もおすすめです。

舞茸ごはん

材料(4人前)

生米	2合	舞茸	1パック
人参	1/2本	顆粒だし	少々
砂糖	小さじ1	料理酒	小さじ1
塩	少々	しょうゆ	大さじ1.5
水	200cc		

作り方

- ① 人参を千切りにする。
- ② 舞茸を食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 生米・調味液・人参・舞茸を炊飯釜に入れ、炊き込みモードで炊く。
炊きあがったら、完成です♪