

7月の園だより

2020年 7月

柿生保育園・柿生かきっこ保育園

雨上がりの新緑がひととき色濃く感じられる今日この頃。保護者の皆様には、この3か月間、新型コロナウイルス感染症の予防対策としてたくさんのご理解、ご協力をいただきましたこと、心より感謝申し上げます。先月より登園するお友達が徐々に増え、明るい笑顔と活気あふれる元気な声を響かせながら、お友達との交流を楽しんでいます。今後も引き続き感染予防のための新しい生活様式を踏まえた衛生管理に努め、安心安全な保育を心掛けていきたいと思っております。また、園行事におきましては、例年のような行事が行えず子ども達にも寂しい思いをさせているのではと案じております。今後も子ども達にとって学びや成長のきっかけとなるよう、できる限りの内容を提供し取り組んでいきたいと思っておりますので、ご理解ご協力の程、宜しくお願いいたします。

◆◆◆快適な夏を過ごせますように◆◆◆

幼児クラスでは、感染予防対策として食事の座席やお昼寝の布団の配置など配慮する中、その一つひとつが少しずつ浸透し、自然に実践しようとする姿が多くなりました。乳児クラスでは、担任間での役割を確認し合い、子ども達が戸惑いなく快適に過ごせるよう配慮しています。今後も長期にわたり必要な対策として、園全体で丁寧に実践していきたいと思っております。園の感染予防対策としては、定期的な換気の徹底、手洗い、消毒、検温、職員のマスクの着用を行ってまいります。ご家庭でも引き続き毎朝の検温と健康観察、玄関前での手指消毒、送迎時のマスク着用をお願いいたします。お子さんやご家族の健康面で気になる症状などありましたらお知らせいただくとともに、早めの受診と十分な休息をお願いいたします。

7月の行事予定

1~6	水~月	アルナ園交流※中止
7	火	七夕集会(各クラスで行います)
8	水	七夕笹燃やし
9	木	園医健診(本園0,1歳児 かきっこ0,1,2歳児)
10	金	健康の日
11	土	夕涼み会※変更 父母会大役会
14	火	夏まつり(幼児)
15	水	夏まつり(乳児)
16	木	誕生会(各クラスで行います) 職員会議

※詳細は別記をご覧ください

◆◆◆職員も研修に励んでいます◆◆◆

第一回目の園内研修は「救急対応」として保育中の怪我や誤飲の応急処置、熱性けいれんやアレルギー反応時の対応手順、嘔吐処理、感染症対策について行いました。第二回目は「水遊びの水質管理」として塩素の測定、投入方法の確認を行いました。どちらも保育活動中を想定し、正しく迅速にできる方法を確認しました。今月より開始するプール遊びでは、乳幼児の少人数またはクラスで入水するプールの塩素消毒を行い、プール遊び中の監視職員を配置し、事故防止と感染予防に努めてまいります。ご家庭でも、十分な睡眠と栄養バランスの良い食事をとり、安定した生活リズムのなかで過ごしていただけると幸いです。子ども達が夏ならではの遊びを存分に体験できるよう、園とご家庭とで連携を図っていかれたらと思います。



◆◆◆お知らせ◆◆◆

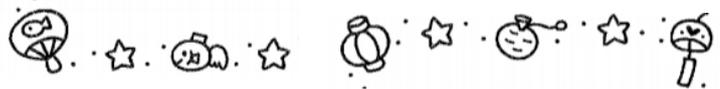
7月1週目は、4,5歳児が「七夕飾り」を作るアルナ園交流がありましたが、残念ながら感染拡大防止のため中止となりました。いつも優しく語りかけてくれるアルナ園のおじいちゃん、おばあちゃんのご健康を願いながら、子ども達とともに次回の交流を楽しみにしたいと思います。

◆◇◆ もうすぐ七夕 ～みんなの願いがとどきますように～ ◆◇◆



7月7日、織姫と彦星が天の川を渡って会うことを許された、年に一度の夜。ぜひご家庭でも、お子さんと一緒に夏の夜空を眺めてみてくださいね。素敵な時間になりますように。

保育園に飾る七夕用の笹は、毎年柿生小学校からいただいておりますが、小学校が増築の予定がある為、今年は修廣寺さんに七夕の笹をお願いしました。修廣寺さんには1月に行われるどんど焼きの時に使う竹もいただいております。四季の変化を味わえる自然に恵まれた環境と地域の方々に支えられていることに感謝したいと思います。ご家庭に配布しました短冊に願いを込めて、お子さんと一緒に笹の葉に飾ってくださいね。



◆◇◆ 楽しみだね！夏まつり ◆◇◆

新たな試みとなる夏まつり。夕涼み会が実施できない中で、父母会大役員、夕涼み会担当のクラス役員の皆様にお力を貸していただきながら準備を進めています。クラスでは毎年恒例の「ペットボトルちょうちん」作りからスタート。各クラスで考えたテーマに沿って様々な素材と技法でちょうちんの製作を楽しんでいます。今から9年前、東日本大震災をきっかけに節電や安全面に配慮し電飾の提灯から変わり、今のペットボトルちょうちんが誕生しました。クラスごとに長いロープに吊るし、前庭全体に飾ります(悪天候が続く場合はホールに飾ります)。ちょうちんについた鈴が風で揺れるたびに心地よい音色を醸し出してくれます！夏まつり終了後はクラスに飾った後お持ち帰りいただきます。ぜひ、それぞれのクラスの可愛いちょうちんを楽しみにしててくださいね。先日父母会のお便りでお知らせしたとおり、夏まつりの様子を保護者の皆様にご報告すべく、当日の様子を保育者が写真撮影し、ダイジェスト版にまとめます。大役員の皆様にもご協力をいただく予定です。そちらもぜひお楽しみに！

先生たちにインタビュー！～ちょうちん作り編～



クラス	テーマ	作り方
0歳児つくし	ぞうさん	手型
1歳児ちゅうりっぷ	おばけとヨーヨー	シール貼り・自由画
2歳児たんぼぼ	おばけとかき氷	ちぎり絵・パーツ貼り
3歳児すみれ・すずらん	ソフトクリーム	にじみ絵・シール貼り
4歳児ひまわり・ゆり	海・パラソル・浮き輪	絵の具・クレヨン重ね塗り
5歳児さくら・ふじ	あさがお	格子編み込み
一時保育室ひよこ	タコさん	ちぎり絵
0歳児つぼみ	すいかとペンギン	手形・足形
1歳児ふたば	すいかとひまわり	指スタンプと手形
2歳児わかば	すいかとおバケ	綿棒スタンプと手形

◆◇◆ 「生き物係」 活躍中！ ◆◇◆

毎日5歳児4人の「生き物係」が大活躍。お仕事はプランター植物の水やり、落ち葉掃き、花がら摘み、カブトムシ幼虫のお世話などを行っています。今は急成長している夏野菜の水やりに大忙し！土の色(乾き具合)でどれくらいの水が必要かを考えながらあげています。そんな年長さんの姿をお手本にして、今後は4歳児と一緒に係の仕事を行う予定です。



7月の保健だより



2020年7月

柿生保育園・柿生かきっこ保育園

先月は登園人数が増え、子どもたちにとっては久しぶりの集団での生活でした。健康面では、感染症や事故怪我などは、ほとんどなく安全に過ごすことができていました。元気に遊び、笑顔いっぱいの子どもの姿をみることができうれしく思います。

先月の欠席状況

7月からはいよいよプール遊びが始まります。

・突発性発疹：1名 ・発熱：8名

夏に流行する病気に注意し、水での事故や怪我がないように

・嘔吐：2名 ・咳：2名 ・下痢：1名

気をつけていきます。水分補給や体調管理に注意しながら

(柿生保育園：163名中 柿生かきっこ保育園：22名中)

熱中症予防をしていきたいと思ひます。

～ プール前に確認しましょう！ ～



◎耳・鼻・目の病気や症状がある場合は、

早めに医療機関を受診しましょう。

◎手足の爪を短く切っておきましょう。

◎早寝早起きをして体を休めましょう。



◎朝ご飯をしっかり食べましょう。

◎必ず体温を確認しましょう。

◎体調不良の場合は、プールはお休みになります。

◎嘔吐や下痢の症状がある場合は入れません。

*アタマジラミ・水いぼについては、6月の増刊号にて内容を確認していただくようお願いします。
ご理解とご協力をよろしくお願いします。

咽頭結膜熱(プール熱)

登園許可証明書が必要な感染症です。感染力が強いので注意が必要です。感染している子どもが目やにの出ていた状態でプールに入ること、プールの水が汚染され集団感染することが多いためプール熱と呼ばれています。実際には、プールに入らなくても咳やくしゃみ、目やに、タオルの共用などから感染します。

6月ころから徐々に流行しはじめ、7～8月にピークとなりますが、**1年を通して流行する感染症です。**

■潜伏期間：5～7日間

■咽頭炎・結膜炎・高熱の症状が特徴です。

■急に 38～40℃の高熱が出て、喉が腫れて痛み出します。咳が出たり、扁桃腺炎になることもあります。白目や目の裏側が赤くなり、涙目になったり、目やにが出たりします。

【 毛虫に触れてしまったら 】

- こすらない・搔かない
- 粘着テープ・絆創膏で優しく毒針毛を取り除く(優しく)
- 流水で洗い流す。
- 医療機関へ(抗ヒスタミン軟膏が有効)
- 衣類は粘着テープ使用後、他の衣類と混ぜずに洗濯し、十分にアイロンがけをする。

【 ハチ 】

- 流水で毒を薄め、腫れや痛みを和らげる。
- 速やかに医療機関へ
- アナフィラキシーショックに注意しましょう



【 チャドクガ 】

- 4～6月・9月頃に被害が多い
- かゆい虫の代表、激しいかゆみ
- 虫体に直接接触しなくても、風で飛散した毒針毛でも被害が起こる。 つばき・サザンカ・茶の葉

【 ムカデ 】

- かまれると激しい痛み・発赤・腫れ
- 重症では発熱や近接したリンパ節の炎症
- アナフィラキシーを起こす場合もあります。
- 抗ヒスタミン含有のステロイド軟膏が有効
- 症状の激しい場合は医療機関へ





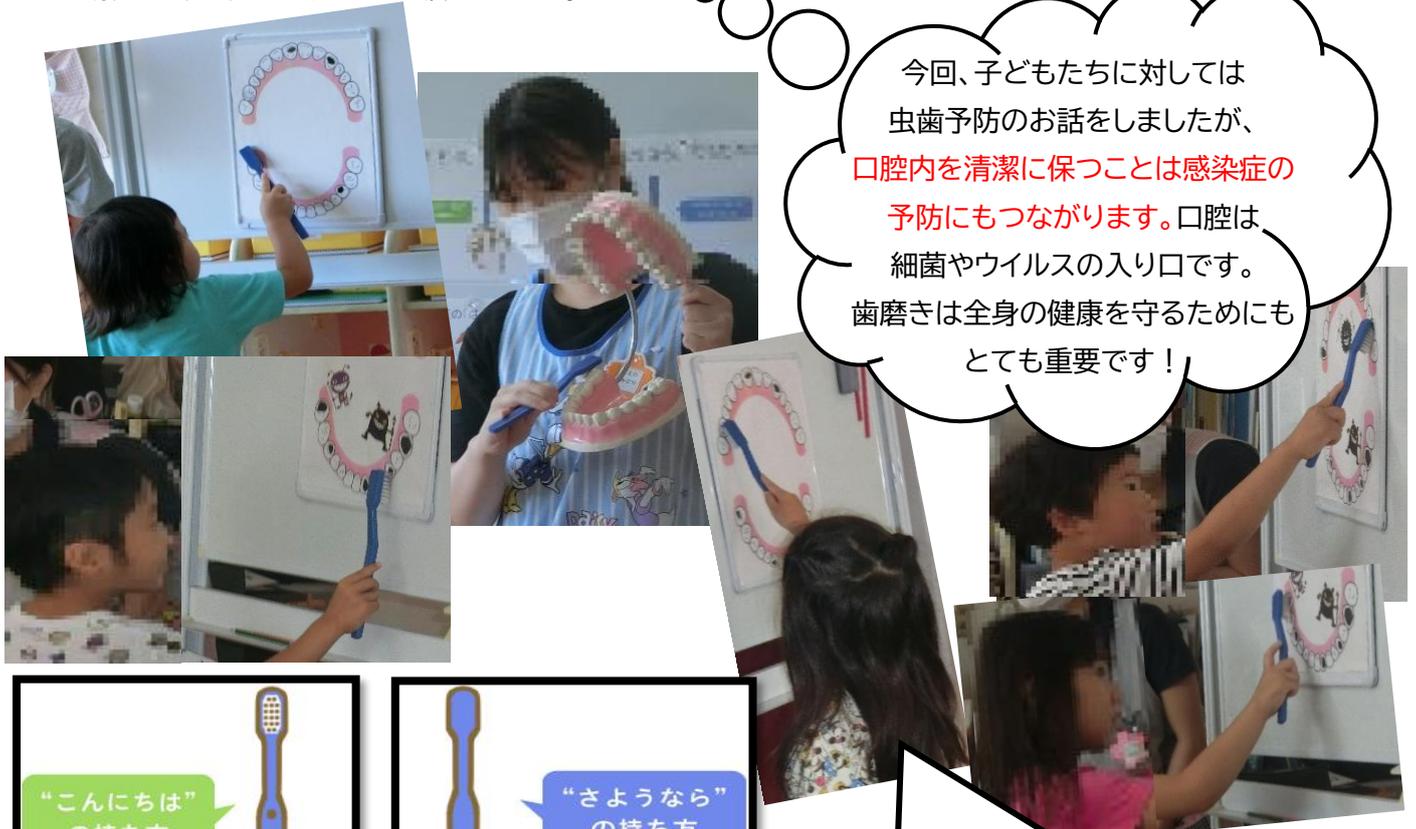
健康集会



6月に3歳、4歳、5歳の各クラスで健康集会を実施しました。テーマは、【歯の健康】について子どもたちと虫歯の原因について考え、正しい歯の磨き方を一緒に確認しました。6月4日～6月10日は、歯と口の健康週間でしたが、今後も保育園と家庭でしっかりと歯磨きを行っていきましょう！

また、家庭でも歯磨きの習慣をつけていただくために歯磨きカレンダーをお渡ししました。ご協力いただきありがとうございました。子どもたちから『ちゃんと歯磨きしたからかっきー染めたよ。』『家でも歯磨きがんばったよ。』とたくさんの反応がありました。引き続き習慣化できるようにしていきたいと思います。

6月に予定していた歯科健診については、7月以降で実施する予定です。決定後にお知らせいたしますのでご理解とご協力をよろしくをお願いします。



今回、子どもたちに対しては虫歯予防のお話をしましたが、**口腔内を清潔に保つことは感染症の予防にもつながります。**口腔は、細菌やウイルスの入り口です。歯磨きは全身の健康を守るためにも**とても重要です！**



虫歯は、歯磨きでは消えないことを子どもたちに体験してもらいました。虫歯になる前に歯磨きをする大切さを感じることができたと思います。



【 歯磨きのお約束 】

- よくかんでたべよう
- たべたらはをみがこう
- おなじところを10かいみがこう
- はぶらしであそばない

『こんにちは』の持ち方：下奥歯の左右・前歯の上下

『さようなら』の持ち方：上の奥歯左右



給食だより

2020年7月

夏の水分補給



夏は暑さのため体内の水分が汗や尿でたくさん排出されるので水分補給は特に大切になってきます。自動販売機やコンビニエンスストアなどで手軽にジュース類を買うことができますが、ジュース類には糖分もたくさん入っているものもあります。糖分の取りすぎは食欲を失わせたり、甘味以外の味を感じにくくなるなど味覚の発達にも影響が出ます。糖分の多いジュース類は習慣にせず、糖分のない麦茶や水、汁物や夏野菜など料理からの水分補給も取り入れるようにするとよいでしょう。



炭酸飲料やジュースには 500ml 入りのペットボトルで 30~50g の糖分が含まれているものがあります。飲み過ぎに注意するためにもコップに適量を入れ飲むようにしましょう。

また、冷たい方が甘さを感じにくいので、冷やしすぎにも気をつけましょう。

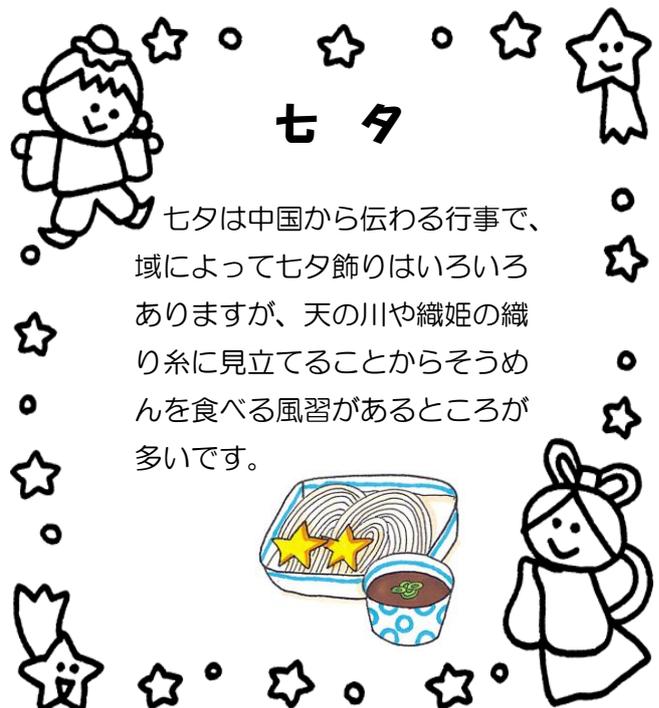


夏野菜をたくさん

食べましょう



夏野菜には水分とビタミン類がたくさん含まれていて、体の熱を冷ましてくれたり、利尿効果があるものも多いので、積極的に取り入れましょう。



七夕は中国から伝わる行事で、域によって七夕飾りはいろいろありますが、天の川や織姫の織り糸に見立てることからそうめんを食べる風習があるところが多いです。

7がつのこんだて

1・21(水・火)	2(木)	3・17(金)	4・18(土)	6・20(月)
ごはん 豆腐とひじきのかき揚げ 甘酢和え 味噌汁 フルーツ 牛乳 じゃこごはん	ごはん レバーの胡麻味噌焼き スパゲティサラダ 味噌汁 フルーツ 牛乳 チヂミ風おやき	ごはん かぼちゃのキッシュ いんげんのマヨネーズ和え 春雨スープ フルーツ 牛乳 サマースパゲティ	ごはん 五目豆 ポテトサラダ 味噌汁 フルーツ 牛乳 バタースティックパン 塩味せんべい	ごはん 豆腐の松風焼き ひじきの炒り煮 清汁 フルーツ 牛乳 ピザトースト
7(火)	8・22(水)	9・30(木)	10・31(金)	11・25(土)
ごはん 魚のカレー揚げ トマトときゅうりのピクルス風 清汁 フルーツ 牛乳 茹でとうもろこし 塩せんべい	ごはん 豚肉の韓国風焼き ナムル わかめスープ フルーツ 牛乳 枝豆 甘辛せんべい	ごはん 魚のピカタ ほうれん草の胡麻和え 味噌汁 フルーツ 牛乳 青菜とじゃこのごはん	ごはん 鶏肉のオレンジ焼き モロヘイヤのナムル 清汁 フルーツ 牛乳 凍り豆腐のドライカレー	ごはん 鶏肉の胡麻照り焼き カレーポテト 味噌汁 フルーツ 牛乳 黒糖パン 塩味せんべい
13・27(月)	14・28(火)	15・29(水)	16(木)お誕生会♪	
ごはん なすのグラタン きゅうりの中華和え 味噌汁 フルーツ 牛乳 キャロットケーキ	ごはん 魚の味噌マヨネーズ焼き 切り干し大根の煮物 味噌汁 フルーツ 調整豆乳 揚げせんべい 鈴木ステラ	ごはん 夏野菜カレー ハワイアンサラダ フルーツ 牛乳 オレンジ寒天 胡麻入りビスケット	そうめん 魚のフライ 酢の物 デザート 牛乳 パウムクーヘン あられ	
◎発注の都合上により献立の変更がある場合がありますが、ご了承下さい。 ◎午前中、乳児のおやつには牛乳が付きまます。 ◎_____は、全園児主食提供です。 ◎フルーツはメロン、すいか、さくらんぼの予定です。				



献立レシピの紹介



豆腐の松風焼き

<材料> 4人分

木綿豆腐	300g	パン粉	50g
豚挽肉	200g	塩	少々
長ねぎ	1/2本	卵	1個(Mサイズ)
人参	40g	油	大さじ1と1/2
味噌	大さじ1弱	白胡麻	5g
砂糖	大さじ1		

<作り方>

- ① ねぎ、人参はみじん切りにする。豆腐は水切りし、よくほぐしておく。
- ② 豚挽肉に豆腐、長ねぎ、人参、卵、パン粉、味噌、砂糖を加え、粘りが出るまで良く混ぜる。
- ③ 油をひいた鉄板に②を空気を抜いてから板状(厚さ2cmくらい)にのばし、白胡麻をふりかける。
- ④ 200℃のオーブンで20分位焼く。焼き上がったら切り分ける。

*オーブンの代わりに、フライパンを使用することができます。



バランスのよい食事で健康生活

バランスのよい献立づくりのコツは、主食・主菜・副菜をそろえること。これを基本にすれば、子どもに必要なエネルギーと栄養素は、ほぼそろえて考えてよいでしょう。

★食材の組み合わせ

赤ちゃんは、母乳だけで必要な栄養素をとることができますが、離乳期からは、それができなくなります。人間は、健康に生きるために、いろいろな食品を組み合わせることで、必要なエネルギーと栄養素を摂取しています。

主食の材料	主菜の材料	副菜の材料
エネルギーの供給源	たんぱく質・脂質の供給源	ビタミン・ミネラル・食物繊維の供給源
基本のごはん	メインを一品選択	組み合わせる



牛乳・乳製品、果物は「主食・主菜・副菜」に含まれませんが、とても大切なものです。カルシウムやビタミンなど、不足しがちな栄養素を補います。

★献立の組み合わせ

料理の重なり、食材の重なり、調理法の重なりにつけて、主食・主菜・副菜をそろえれば、バランスのよい献立になります。

料理群の重なり(主食2品)	メイン食材の重なり	調理法の重なり