



7かつ ほいくしょだより  
向栗崎保育所

大きな笹が届き、七日の七夕の日を楽しみにしながら織姫・彦星を描いたりして素敵な飾りを作っています。ご家庭で書いてもらう子ども達のかわいい願い事も一緒に飾り、七夕を楽しみたいと思います。みんなの可愛い願い事がどうぞ叶いますように。

いよいよ暑さが厳しくなります。しっかりと水分補給をしながら体調管理に気をつけ、元気にこの夏を過ごしていきましょう。



今月の予定

- 3日(金) ブルーベリー摘み取り体験(そら組)  
5歳児健診(つき組対象者)
- 6日(月) 身体計測(そら・つき・はな組)
- 7日(火) 七夕の集い
- 8日(水) 身体計測(うさぎ・りす・ひよこ組)  
シェイクアウト(県民一斉防災訓練)
- 9日(木) 誕生会
- 15日(水) リサイクル(am7:30~9:00)
- 23日(木) 海の日
- 24日(金) スポーツの日
- 28日(火) 向保夏祭り
- 29日(水) 交通安全教室(そら・つき・はな組)

《主食のいない日》

- 7日(火) 七夕・チキンライス
- 8日(水) キーマカレー
- 9日(木) 誕生会・金時草のちらしずし



\*今月の保育料引き落としは27日(月)です。  
\*6月のリサイクルは1,200円でした。ご協力ありがとうございました。



お知らせ・お願い

◇七夕の短冊について(全児)

お便りファイルに挟んである短冊に願い事を書いて、3日までにお持ちください。

◇七夕の集い(7日火)

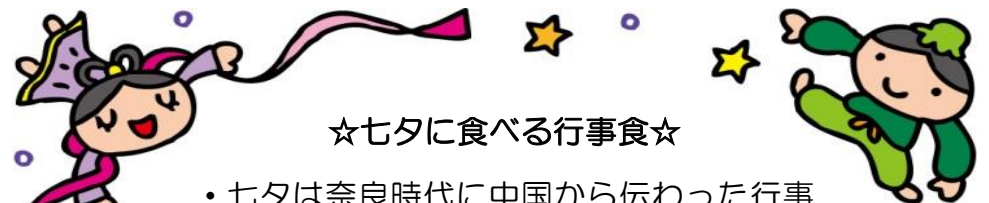
七夕にちなんだゲームやダンスを楽しみます。浴衣、甚平での参加もOKです。織姫、彦星になりきって楽しみましょう。  
\*集い後は普段着に着替えをします。着替えをお持ちくださいね。

◇保護者会主催夕涼み会について

新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、中止とさせていただきます。保育所で子どもたちだけで夏祭りごっこを楽しみたいと思います。

◇28日(火)は、向保夏祭りを楽しみます。

保育所内で盆踊り、縁日を楽しみます。この日も浴衣・甚平での参加もOKです。活動後は着替えをします。着替えもお持ちください。  
詳細につきましては後日お知らせします。



☆七夕に食べる行事食☆

・七夕は奈良時代に中国から伝わった行事で、昔は小麦粉と米粉を練って縄のようにねじった「さくべい」を供えました。さくべいは「素面」とも呼ばれており、「さくめん」が「そうめん」に変化。  
こうして七夕にそうめんが食べられるようになったといわれています。  
保育所でも、七夕の日はそうめんを天の川に見立て、星型(オクラ)の野菜などを飾ったそうめん汁が行事食として出されます。





# 7がつ ほいくしょだより

北部保育所



## <お知らせ>

- ☆7日(火)は、七夕の集いです。織姫・彦星になりきって集いを楽しみたいと思いますので浴衣・甚平を着て登所しても良いです。(着替えを持ってきて下さいね)
- ☆3日(金)は、ブルーベリー摘み取り体験【6日(月)雨天順延】、29日(水)は、ひまわり村開村式に白組が参加します。詳細は後日お知らせします。
- ☆8月1日(土)に予定しておりました町民夏祭り(白組参加)は、中止となりました。

梅雨と夏の合間の、天気や気候の変化が大きい季節となりました。「雨降り散歩」では、色とりどりの傘が並び、子ども達の笑顔でいっぱい！小さいカエルやカタツムリを手の平にのせる子もおり、いろんな発見があったようです。

引き続き体調管理に気を付けながら、子ども達が安心して快適に過ごせるように、環境を整えていきたいと思えます。

## <お願い>

☆かばんにつけているキーホルダーは、数が多くなると紐がファスナーにひっかかったり、からまってはずれたりするので、あまりつけすぎないようにして下さい。よろしくお願いいたします。



## <7月の予定>

- 1日(水) わくわく絵本デー
- 3日(金) ブルーベリー摘み取り体験(白組参加)
- 7日(火) 七夕の集い
- 8日(水) 交通安全教室(10時)
- 13日(月) 身体計測
- 15日(水) リサイクル
- 16日(木) 誕生会
- 21日(火) 食育の集い
- 23日(木) 海の日(祝日)
- 24日(金) スポーツの日(祝日)
- 29日(水) ひまわり村開村式(白組参加)



## <主食のいない日>

- 3日(金) キーマカレー
- 7日(火) チキンライス(七夕の集い)
- 16日(木) 金時草のちらし寿司(誕生会)

☆6月のリサイクルは、1,080円でした。御協力ありがとうございました。



☆7月の保育料引き落とし日は、27日(月)です。



## 「ネバネバパワー」

夏野菜がおいしい季節です。オクラ・ヤマイモなどには、ネバネバした「ムチン」という、糖とタンパク質が結合したものが含まれています。また、ネバネバの成分は水溶性食物繊維で、腸内環境をよくする働きをしてくれます。暑い日には、口当たりやのど越しがよく、食が進むネバネバ食品を取り入れて、元気に夏を過ごしましょう。

### 保育所での給食メニュー「納豆お焼き」

#### (材料) 2人分

ひきわり納豆	30g	青のり	少々
鶏ひき肉	100g	小麦粉	20g
卵	30g	食塩	少々
しらす干し	10g	油	10g
スキムミルク	5g	ケチャップ	10g
白いりごま	1g		

#### (作り方)

- ・ボウルに油、ケチャップ以外の材料全部を入れて混ぜ合わせ小判型に成型する。その後、フライパンに油をひき、焼いて出来上がり。お好みでケチャップをかける。
- ・お家でも作ってみてはいかがでしょうか。

