

- ☆ 行事・業者の都合により、内容が変更されることがあります。ご了承ください。
- ☆ 誕生会の日はカレーライスです。スプーンを持たせてください。
- ☆ 4日は年長がお泊り会のため、6日(月)は振替休日(年長)および、臨時休園(年中・少)です。
- ☆ 給食ではカルシウムが不足がちです。ご家庭でも補うようにして下さい。

黄・・・エネルキーの基になる食品(脂質・炭水化物)

・・・体の調子を整える基になる食品 (ビタミン、 ミネラル)

A ENE END A 3 EN A 13 CO

(I) - Exe\_ EX(P) - (I) 23 - EXe\_ (I) EXP - (II) EXP

赤・・・体をつくる基になる食品(タンパク質)

月	火	水	木	金	±
797Dttl		1日	2日	3日	4日(土)
<b>7月7日たなばた</b> 7月7日の七夕は、昔の中国から伝わっ		-`!+/ プス゚	ナンギー・ナー・フェストフ	ブロッコリーか!	<b>おとまりかい</b> (年長のみ)
た星のお祭りで、ひこ星と織姫という男		ごはん、みそしる ひじきいりたまごやき	むぎごはん、みそしる さんまのしょうがに	ブロッコリーめん なつやさいサラダ	(平安のの)
		いんげんソテー、スタミナなっとう 黄 にはん、ごま油 オイスターソース	にくじゃが、チーズ 麦ごはん、じゃがいも	くだもの、ジョア ブロッコリー麺、ドレッシング	
日です。 この日は天の川や織姫の作った織り糸		★ ひじき入り卵焼き、ベーコン	白滝 秋刀魚の生姜煮、豚肉	でま油 豚肉、なると	
に見立てたそうめんを食べます。		か   納豆、豚肉	さつま揚げ、チーズ 大根、三つ葉、玉葱 人参、グリーンピース	ジョア ブロッコリー、オクラ、人参、もやし、生姜 にんにく、トマト、ズッキーニ、レタス、果物	
6日	7日	8日	9日	10日	11日(土)
4日(土)おとまりかいのため		ねんしょうどうぶつえんけんがく			
年長 振替休日 年中·少 臨時休園	ちらしずし、あまのがわスープ コーンかきあげ	げんまいごはん、みそしる ちゅうかに	しおなしパン、ABCスープ ヒレカツ	ミートスパゲティー きりぼしだいこんサラダ	
· Gru	たなばたゼリー	ポテトサラダ、にぼし げんまいごはん、じゃがいも ニキャッ・フョネーブ	はるさめのあえもの、チーズ 塩なしパン、ABCマカロニ、春雨 ごま、ごま油	ぎゅうにゅう、こんぶ パスタ、オリーブ油	
	典     七夕ゼリー       赤     鮭、鶏卵	ごま油、マヨネーズ 厚揚げ、豚肉 魚肉ソーセージ、煮干	<u>ごま、ごま油</u> ベーコン、ヒレカツ チーズ	ドレッシング 豚肉、牛乳 粉チーズ	
mo Carrie	緑 胡瓜、大葉、海苔、オクラ 人参、わかめ、コーンかき揚げ	水菜、人参、玉葱、白菜、青梗菜 干し椎茸、胡瓜	キャベツ、ほうれん草、小松菜 ひじき、人参	玉葱、人参、パセリ、ピーマン、レタス、昆布にんにく、切干大根、きゅうり、トマトピューレ	
13日	14日	15日	16日	17日	18日(土)
ねんちょうどうぶつえんけんがく			たんじょうかい		
ごはん、みそしる ミートボールやさいあん	いなきびごはん、みそしる マーボーなす	しおなしパン さけフライ、レタスサラダ	カレーライス (C) ふくしんづけ	みそラーメン やさいシュウマイ	4000
きんぴらごぼう、チーズ	チャプチェ、ミルクかんてん	にぼし、ぎゅうにゅう	ョーグルト <b>ク</b> 8	だいこんサラダ、くだもの	000.000
黄 ごはん、ごま	ごはん、春雨 ごま、ごま油	塩なしパン ドレッシング	ごはん、じゃがいも O カレールー	ラーメン ごま、ドレッシング	
赤 に きートボール お弁当	豆腐、豚肉、ウインナー 牛乳、ヨーグルト	鮭フライ、ツナ 煮干、牛乳		豚肉、野菜焼売 なると、竹輪	
<b>緑</b> 舞茸、玉葱、いんげん もやし、ごぼう、人参	ひじき、小松菜、葱、茄子、生姜、にんにく もやし、舞茸、人参、ほうれん草、寒天、カクテル缶	レタス、人参、大葉	玉葱、人参 福神漬	もやし、白菜、人参、にら、ねぎ、わかめ ニンニク、生姜、大根、大葉、コーン、果物	
20日	20日 21日 22日		23日		
		しゅうえんしき	なつやすみはじまり	おいしい旬の食べ物	

が ピーマン、人参、玉葱 枝豆 \*カクテル缶:洋梨、黄桃、葡萄、パイン、チェリ

ごはん、みそしる

<u>-マンいた</u>

ごはん

鶏肉、チャーシュー

チーズ キャベツ、素干し海苔

とりのてりに

黄

赤

緑

# のどがかわく前に飲もう

ごはん、みそしる

すのもの、えだまめ

いわしのうめに

油揚げ、鰯の梅煮

<u>カニカマ</u> オクラ、胡瓜、人参

子どもたちにとって水分補給はとても大切です。 元気に過ごすためにもしっかり水分をとりましょう。



☞内、加物ワ レめじ、大根、白菜、人参、葱、ほうれん草

ごもくごはん、つみれじる

からあげ、くだもの ほうれんそうのごまあえ

もやし、果物、ごぼう、ひじき

ごはん

鶏肉、油揚げ

## 幼児は脱水症になりやすい

体内の水分の割合は、新生児は体重の約75%、乳幼児は約70%、 成人は約60%で、大人に比べ子どもの方が高くなっています。また、幼 児は体重1Kgあたりの水分必要量が多く、生理機能が十分に発達して いないため、発汗や下痢などで水分が多量に失われると脱水症状を起 こしやすくなります。日頃から常に水分補給をすることが大切です。





体内の水分量



始園式は8/19

(午前保育)

### ▲ 水分補給に適した飲み物



水分補給に適した飲み物は水や麦茶で す。ジュースは糖分が多く、緑茶や紅茶は カフェインが入っているため水分補給に適 していません。

## 🌢 水分補給のタイミング



水分補給の基本は、少量をこまめにとることです。 一度に大量の水分をとると胃に負担がかかります。 起きた時、遊ぶ前後と途中、お風呂に入る前後、寝る 前などは意識的に水分補給を心がけましょう。

## おいしい旬の食べ物



ズッキーニはキュウリに似 た形をしていますが、かぼ ちゃの仲間で未熟な果実を食 用にしています。βカロテンや ビタミンC、無機質などを含ん でいます。煮込んだり炒めた りする他、サラダやスープにし てもおいしく食べられます。

感染症予防に大事な手洗い。洗い残しがあると菌やウイルス は手についたままです。正しく洗い、清潔な手で食事をしましょう。



石けんをしっかり泡立てて、洗い残しがないよう ていねいに洗いましょう。