



## 8月 とよしきだより

真夏の陽射しが照り付けるなか、園庭では、大きなひまわりが子どもたちを見おろすように咲き誇っております。

一学期は「立腰教育と躰の三原則」の実践に、職員一同取り組んで参りました。明日から長い夏休みに入ります。子どもたちにとりまして、よりよい「立腰」と「挨拶」「返事」「履物をそろえる」を継続するために最も大切なことは、幼稚園と家庭の連携です。保護者の皆様も夏休み中、ご家庭で子どもたちと共に生活に取り入れ、心と体を整え、身心相即（からだに受ける影響が心にまで影響する）の実践に、ご協力をお願い致します。

さて、終了式の中で夏休みについて3つのことを話しました。

- 1つ目は、早寝・早起きをし、規則正しい生活をしましょう
- 2つ目は、立腰を毎日行いましょう。
- 3つ目は、何かひとつでいいから家の手伝いをしましょう。

また休み中は、子どもたちが様々な体験をたくさん積んで成長するよい機会です。健康と安全に留意し、二学期の始めには、一段とたくましくなった子どもたちに会えることをたのしみにしております。

園長 鈴木 誠 治



### ◇夏季保育

8月27日（月）～8月30日（木）金土日休  
一日保育（全日給食・水筒持参）

保育日数に含みます。（自由登園ではありません）

通常通りのバス運行します。保育の詳細は別紙予定表をご覧ください。

2学期の慣らし保育の意味合いもかねておりますので体調を整えて参加しましょう。

## ◇ 保育用品

上履き・通園靴等で名前の消えかかったものは、書き直して下さい。

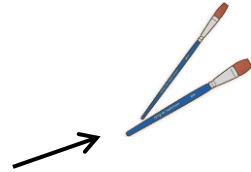
のりはふたにも油性マジックで記入し、クレヨンは紙を巻いてのり付けし記入して下さい。

※販売について・・・【7月とよしきだより】に8/24（金）とありましたが、8月27日（月）からの販売になります。

販売時間8：30～15：30

### ★名前の確認をしましょう

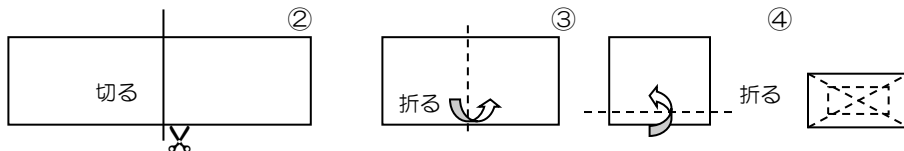
- 上履き 通園靴 道具箱 はさみ
- カスタネット クレヨン 筆
- のり ねんどケース ねんど板



### ★年中学年のみ始業式に持たせてください。

- 台ふきん1人2枚（記名なし）

木の部分をカッターで削って記名



浴用タオルを半分に切り、二回折り、粗めに縫う

## ◇ 秋まつり（今年度から全員参加となります。自由登園ではありません。）

スポーツ体験！！食育体験！！家族でご参加下さい！！

開催日：9月15日（土） 1部 9:00～11:00 2部 13:30～15:30

1部 うめ・れんげ・ちゃうりっぷ・あやめ・ゆり・すずらん・ふじ・  
どんぐり1・モリの保育園

2部 もも・さくら・つくし・たんぼぼ・すみれ・ひまわり・ばら・きく・どんぐり2

エア玩具

ストラック  
アウト



スポーツ  
イベント！

豊四季  
カフェ



バザー  
販売

豊四季  
スイミング

体力  
測定

“秋まつり”を開催します。  
今年度はバザー販売や制服販売・スポーツ体験・食育体験が行えます。  
“スポーツの秋！食の秋！芸術の秋！”といった季節を感じられるようなブースになっておりますので、是非ご家族でご参加下さい。



## ◇ 父母会より

8月29日(水)にバザー回収があります。  
詳細は父母会から出ている手紙でご確認お願い致します。

## ◇ 夏休み中の連絡

日直者がいますので下記の時間帯でお願いします。  
7:30~18:30(8/13~15・日・祝日を除く)  
☎ 04-7157-4152



## ◇ 年間行事予定変更

9月の予定が下記の通り変更になります。ご確認ください。

9/ 4(火)	⇒	9/5(水)	年長学年	誕生会
9/ 5(水)	⇒	9/4(火)	年中学年	誕生会
9/14(金)			午前保育	

# 食育だより 2018年 8月

## 「おはし」のおはなし

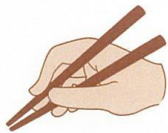
### ◆おはしのマナー

8月4日は『箸の日』です。  
その数字のごろ合わせから、箸の製造、販売  
をする会社が制定しました。

(日本記念日協会)

毎日の食事に使うものなので、持ち方や使  
い方を確認しましょう。

### ◆おはしの正しい持ち方



- 上のお箸は中指と人差し指で  
はさみ動かします。
- 下のお箸は薬指に乗せ、  
動かしません。

### ◆おはしの使い方

お箸は、食べ物をつかんだり切ったり、  
混ぜたりするために使います。

食べ物を刺す「さしばし」やお箸でお皿を  
動かす「よせばし」は間違った使い方です。  
気をつけましょう。

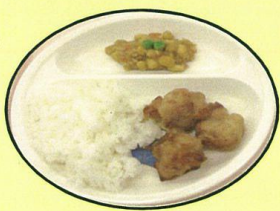


さしばし



よせばし

## おはしで食べよう！親子で作ろう！カレービーンズ♪



### 【材料（4人分）】

水煮大豆	100g
豚ひき肉	50g
たまねぎ	70g
にんじん	30g
油	適宜
カレールー	20g
水	150g

### 【作り方】

- ① たまねぎ、にんじんをみじん切りにする
- ② 豚ひき肉と、①を油で炒める
- ③ 水煮大豆と水を入れてひと煮立ちさせる
- ④ 火を止めカレールーを入れる
- ⑤ 水気がなくなるまで、煮たら完成

### どんなお手伝いができるかな？

- 🍲 野菜を洗う、皮むきをする
- 🍲 カレールウを入れて混ぜる
- 🍲 お皿に盛り付けて食卓まで運ぶ

