

## 2021年 9月 つどいの森もみの木こども園行事カレンダー

日	曜	行事	日	曜	行事
1	水	実習生	16	木	
2	木		17	金	
3	金		18	土	
4	土		19	日	
5	日		20	月	敬老の日
6	月	実習生	21	火	実習生
7	火		22	水	
8	水		23	木	秋分の日
9	木		24	金	
10	金	お泊り保育 ↓	25	土	ふじ組「ふれあい遊び」
11	土		26	日	
12	日		27	月	
13	月		28	火	
14	火		29	水	
15	水	誕生会	30	木	サーキット開放 10/4まで ↓

### <お知らせ>

- ・日時を知らされていない「避難訓練」が毎月一度行われます。(園長・担当で打ち合わせ)
- ・「お泊り保育」は5歳児の行事、「ふれあい遊び」は2歳児の親子行事です。
- ・実習生が3名来ます。検温・体調管理・感染対策を徹底して保育に入ります。
- ・今後の状況によっては、変更いたします。



看護師：宮川 綾子

真夏のうだるような暑さも次第に遠のき、時折、鈴虫の音も耳にできるようになってきましたが、保護者の皆様、お変わりなくお過ごしでしょうか？世界中で猛威をふるっている新型コロナウイルスですが、自分自身の身の回りでも起き、先月は、当園にて休園措置をとることとなり、大変ご不便、ご迷惑をおかけいたしました。

急な休園に関わらずご理解・ご協力下さり心より感謝しております。

園では、厚生省、医師会の方針を基に園医の指示を受け、従来通り次亜塩素酸ナトリウム液を適正に薄め園内消毒に努めております。今後も保護者の皆様、職員そしてなにより子ども達に安心して園で過ごせるよう、その都度変化する情報を精査し、適切に対応していきたいと思っております。

従来株よりもはるかに感染力の強いデルタ株の流行によって、乳幼児の感染リスクも増加傾向にあります。園では日々変化する状況下で、感染予防に努めながらも保育施設の役割として、子供達の精神的な負担を負わせない様に配慮しながらも「何ができるか。どこまでできるか」を模索し、協議を重ねて保育実践しております。

## お知らせ・お願い

子ども達の活動を継続していくために、9月6日（月）から、幼児クラス（ばら組・きんもくせい組・さくら組）は、**不織布マスクの着用**をお願いいたします。また、予備の替え不織布マスク（常時3枚以上）通園バックや園内のロッカーにご準備もお願い致します。詳細は、また別紙でお知らせいたしますので、ご理解・ご協力の程、よろしくお願い致します。

更に感染予防の基本、手洗い・手指消毒ですが、園の改修に伴い、下駄箱の配置が変更になる為、入口に消毒スタンド（大人用・子供用）を設置いたしますので、消毒してからお入り下さい。しかしながら、手指清潔の第一選択は、依然として石鹸を用いての流水手洗いですので、各々のクラスに入室した際は、水道での手洗いの継続も重ねてお願い致します。

日々のお仕事や家事・育児に加えて、身体的な症状にもより一層気を配るなど窮屈な毎日を送っているところに、園からのお願い事で大変心苦しく感じておりますが、子ども達の屈託ない笑顔を守っていくために、保護者の皆様と職員とで手を携えていければと思っております。今後ともどうぞよろしくお願い致します。



## 【 食具の使い方 】

食べさせて～から、スプーンに興味を持ち、上持ちが下持ちに変わって、箸に…  
食具の使い方を覚えていく大切な時期。子供の食べる意欲や楽しさを一番大切にしつつ、その中で正しい食具の使い方を身につけていきましょう。園では正しく食具が使えるよう声掛けをおこなっております。ご家庭でもお子さんが意識できるよう声を掛けてあげてください。

### ★乳児クラスの子供達、どんな持ち方をしていますか？

#### 1. 上握り（1歳～1歳6カ月ごろ）

手のひら全体で握りこむ。



#### 2. 指3本の上握り（1歳6カ月～2歳ごろ）

親指・ひとさし指・中指の3本を使い、  
やわらかくスプーンを握る。



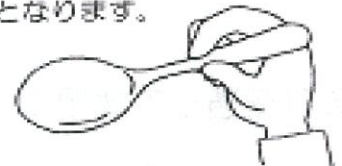
#### 3. 下握り（1歳6カ月～2歳ごろ）

下から握る。または、親指・ひとさし指・中指  
の3本を使って下から握る。



#### 4. 鉛筆握り（2歳ごろ～）

鉛筆の持ち方でスプーンを持つ。箸へのスムーズ  
なステップの基本となります。



下握りは、手首（肘から先）を内側から外側に反す動作ができないと難しいです。下から握りを嫌がったり手首を反している様子が無い場合には、まずはその発達を遊びで促してあげましょう。

例えば、手遊びの「きらきら星」。あの「きらきらひかる」の部分の手首を繰り返し反す表現も、ただのキラキラとした様子の表現だけでなく手首を反す動きを楽しく覚える意味もあるのです。また、砂場でスコップを使い、砂をすくってバケツに入れる作業も手首を動かす運動になります。



スプーンやフォークが正しく握れる（鉛筆握り）と箸への移行もスムーズです。

3歳を過ぎたら親指と人差し指で持つ「鉛筆握り」ができるよう声を掛けていきましょう。

### ★箸を始めるのはいつ？

「〇〇歳になったら！」という基準はありません。大人でも手先が器用な人もいれば不器用な人もいます。子供も一緒に得意な子、不得意な子がいます。スプーンやフォークを正しく持てる（鉛筆持ち）ようになり、箸に興味を持ち始めた頃にやってみましょう。箸がうまく使えない時はスプーンやフォークへ戻し、ゆっくり焦らず毎日繰り返すことでだんだんと箸が持てるようになっていきます。

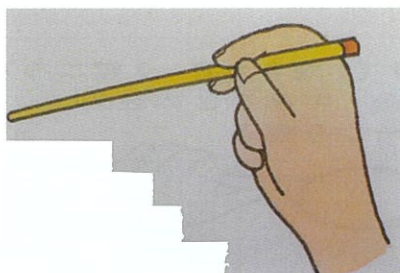
## ★子供用矯正箸（しつけ箸・エジソン箸）

これらの箸は力を入れなくても簡単に物がつかめてしまいます。指の位置や使う指を確認するために使用することは良いですが、出来るようになったら普通の箸に持ち替えて練習していきましょう！

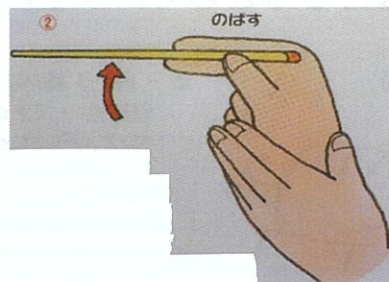
## ★お箸の体操（参考絵本：やってきたオハシマン）

園のお箸でもお世話になっている「箸匠せいわ」さん。「箸匠せいわ 正しいお箸の持ち方」で検索するとYouTubeに動画が載っています。分かりやすいのでぜひ見てみてください♪

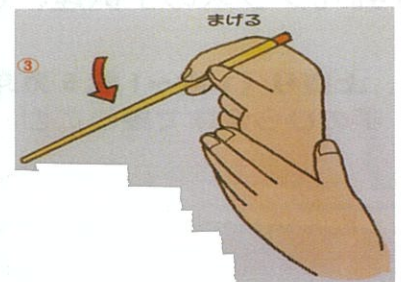
子供達の様子を見ていると、箸を正しい形で持てるけど上の箸の動かし方がわからない、どこに力を入れたらいいの？という子がちらほら…この上下の動かし方さえマスターすれば正しく持てるはず！  
やってみてください♪



①親指と人差し指と中指の三本で、一本の箸を軽く持つ



②薬指と小指は折り曲げて、もう片方の手でそっと押さえる（手首が動かないように）



③人差し指と中指を一緒にのばす…まげるのばす…まげる…をくり返す

## ★遊びを通して練習！

園では食事の時間だけではなく、時間のある時に2人くらいずつ呼んで給食の先生と遊びを通して練習しています。

柔らかく、つかみやすいスポンジをうさぎさんに食べさせて^^

「上手にお箸が持てるとおいしいんだって～」

と伝えると、ちょっとだけ真剣に☆

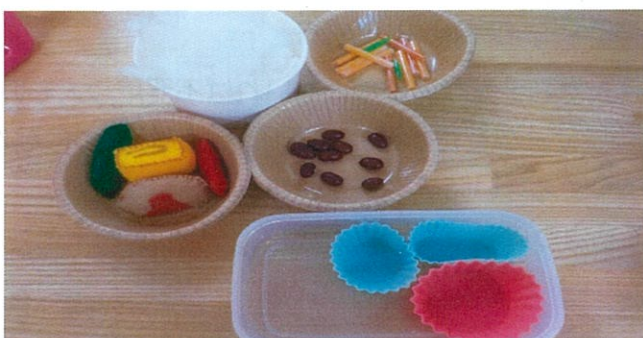
「うさぎさん、おいしい？」

お片づけをするときには

「おなかいっぱいになったね！ねむいのかな？」

なんて聞きながら♡子供たちの優しい言葉かけに

嬉しく思いながらやっています。



なれてきたらいろんな硬さの物を！  
フェルトでつくったハンバーグや  
小さなスポンジ、金時豆…  
自分で好きなようにお弁当箱を  
完成させてもらっています！



日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)
1	水	白飯(非常食) けんちん汁 鰯の味噌煮(非常食)	牛乳 人参ロールサンド 牛乳	普通牛乳・木綿豆腐 煮干し・かつお節・さば缶詰 まぐろ缶詰	白飯・じゃがいも ロールパン・マヨネーズ	こまつな・大根・ごぼう・にんじん えのきたけ・ぶなしめじ・根深ねぎ	板こんにやく・料理酒 うすくちしょうゆ・本みりん 食塩
2	木	ごはん みそ汁 鶏肉のバーベキューソース 高野豆腐の含め煮	牛乳 おつゆ巻のキャラメル 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・淡色辛みそ 鶏もも・凍り豆腐	米・車糖・じゃがいも・焼きふ 有塩バター	西洋かぼちゃ・たまねぎ・こねぎ ごぼう・さやいんげん・にんじん 生しいたけ	ケチャップ・中濃ソース だし・こいくちしょうゆ 本みりん
3	金	焼きそば 中華スープ フライドポテト 鶏のから揚げ	牛乳 ブドウゼリー 牛乳	普通牛乳・豚もも・鶏もも	蒸し中華めん・なたね油 じゃがいも・かたくり粉・車糖	にんじん・たまねぎ・キャベツ りよくとうもろやし・青ピーマン あおのり・根深ねぎ・ほうれんそう しょうが・にんにく・ブロッコリー ぶどう飲料・寒天	濃厚ソース・だし うすくちしょうゆ・食塩 料理酒・こいくちしょうゆ
4	土	ごはん すまし汁 鶏のねぎ味噌焼 ちくわと根菜の煮物	赤ちゃんせんべい 麦茶 市販菓子 麦茶	木綿豆腐・煮干し かつお節・鶏もも 淡色辛みそ・焼き竹輪	赤ちゃんせんべい・米・車糖 じゃがいも・なたね油 市販菓子	チンゲンサイ・こねぎ・ごぼう にんじん・生しいたけ	麦茶・うすくちしょうゆ 本みりん・だし こいくちしょうゆ・料理酒
6	月	ごはん みそ汁 鶏肉のレモン醤油煮 野菜さんぴら	牛乳 あずきマフィン 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・淡色辛みそ 鶏もも・鶏卵・ゆで小豆缶詰	米・車糖・かたくり粉 じゃがいも・ごま油・ごま 薄力粉・無塩バター	とうがん・こねぎ・根深ねぎ しょうが・レモン・ごぼう・にんじん れんこん・さやいんげん	こいくちしょうゆ・料理酒 板こんにやく ペーキングパウダー
7	火	ごはん 洋風スープ スパニッシュオムレツ 大根サラダ	牛乳 スイートポテト 牛乳	普通牛乳・鶏卵・ベーコン パルメザンチーズ かつお節	米・じゃがいも・なたね油 車糖・さつまいも 有塩バター	レタス・スイートコーン・たまねぎ ほうれんそう・にんじん・きゅうり 大根・キャベツ・レモン	だし・うすくちしょうゆ・食塩 こしょう・ケチャップ・穀物酢 こいくちしょうゆ
8	水	ごはん みそ汁 鯖の南蛮漬 なすの肉味噌炒め	牛乳 マカロニきなこ 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・淡色辛みそ まさば・豚ひき肉・きな粉	米・薄力粉・車糖 かたくり粉・なたね油 マカロニ・スパゲッティ	チンゲンサイ・ほんしめじ たまねぎ・赤ピーマン 黄ピーマン・レモン・なす にんじん	こいくちしょうゆ・穀物酢 うすくちしょうゆ・食塩
9	木	うどん お芋のかき揚げ じゃこサラダ なし	牛乳 ゆかりおにぎり 牛乳	普通牛乳・ロースハム プロセスチーズ・しらす干し	干しうどん・さつまいも じゃがいも・薄力粉 なたね油・車糖・ごま ごま油・米	たまねぎ・にんじん・グリーンピース 大根・キャベツ・日本なし 梅びしお	だし・うすくちしょうゆ・食塩 みりん・風調味料・穀物酢 こいくちしょうゆ
10	金	ごはん みそ汁 鶏のりチーズ焼き ひじきの煮物	牛乳 カステラ 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・淡色辛みそ 鶏もも・パルメザンチーズ だいたい・鶏卵・脱脂粉乳	米・じゃがいも・パン粉 なたね油・車糖 ホットケーキミックス・中ざら糖	こまつな・あおのり・ほしひじき にんじん・さやいんげん	食塩・しらたき・だし 本みりん・料理酒 こいくちしょうゆ
11	土	ごはん みそ汁 鯖のバター醤油焼き 野菜あんかけ	赤ちゃんせんべい 麦茶 市販菓子 麦茶	煮干し・かつお節 淡色辛みそ・しろさけ	赤ちゃんせんべい・米 さつまいも・無塩バター ごま油・かたくり粉 なたね油・市販菓子	たまねぎ・ほくさい・チンゲンサイ ほんしめじ・えのきたけ・にんじん りよくとうもろやし	麦茶・こいくちしょうゆ みりん・風調味料・料理酒 だし
13	月	ひき肉カレー かにかまフレンチ フルーツポンチ	牛乳 りんごゼリー 牛乳	普通牛乳・豚ひき肉 かに風味かまぼこ	米・さつまいも・なたね油 車糖	たまねぎ・にんじん 西洋かぼちゃ・ズッキーニ ほうれんそう・きゅうり・キャベツ もも缶詰・パインアップル缶詰 りんご・バナナ・みかん缶詰 りんご飲料・寒天	カレールー・穀物酢 こいくちしょうゆ
14	火	ごはん 洋風スープ 豚肉のピカタ きゅうりとトマトのサラダ	牛乳 シュガーパイ 牛乳	普通牛乳・豚もも・鶏卵	米・薄力粉・なたね油・車糖 パイド・グラニュー糖	はくさい・えのきたけ・きゅうり トマト・にんじん・キャベツ スイートコーン・レモン	だし・うすくちしょうゆ・食塩 ケチャップ・穀物酢 こいくちしょうゆ
15	水	ごはん すまし汁 鮭のちゃんちゃん焼き かぼちゃの甘煮	牛乳 季節のケーキ 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・しろさけ 淡色辛みそ・鶏卵 ホイップクリーム	米・車糖・無塩バター ホットケーキミックス コーンフレーク ミルクチョコレート	りよくとうもろやし・わかめ・キャベツ たまねぎ・ほんしめじ・赤ピーマン こねぎ・西洋かぼちゃ・バナナ	うすくちしょうゆ・料理酒 本みりん・こいくちしょうゆ
16	木	ひじきごはん 豚汁 鶏肉のバーベキューソース 高野豆腐の含め煮	牛乳 おつゆ巻のキャラメル 牛乳	普通牛乳・油揚げ・豚もも 煮干し・かつお節 淡色辛みそ・鶏もも 凍り豆腐	米・車糖・さつまいも じゃがいも・焼きふ 有塩バター	ほしひじき・にんじん・大根 えのきたけ・ぶなしめじ・まいたけ こまつな・根深ねぎ・オクラ たまねぎ・れんこん・ごぼう さやいんげん・生しいたけ	だし・本みりん・料理酒 こいくちしょうゆ 板こんにやく・ケチャップ 中濃ソース
17	金	ごはん みそ汁 豆腐のまり揚げ キャベツの甘酢あえ	牛乳 チーズ蒸しパン 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・淡色辛みそ 木綿豆腐・鶏ひき肉・鶏卵 プロセスチーズ	米・ごま・かたくり粉・車糖 なたね油・薄力粉	なす・大根・こねぎ・にんじん 生しいたけ・根深ねぎ・キャベツ きゅうり	食塩・こいくちしょうゆ 穀物酢・うすくちしょうゆ ペーキングパウダー
21	火	ロールパン 洋風スープ 鶏のトマト煮 スパゲッティサラダ	牛乳 月見だんご 牛乳	普通牛乳・鶏もも 絹ごし豆腐	ロールパン・じゃがいも なたね油・車糖 マカロニ・スパゲッティ マヨネーズ・白玉粉 かたくり粉	レタス・スイートコーン・たまねぎ ズッキーニ・トマト缶詰・きゅうり にんじん・スイートコーン	だし・うすくちしょうゆ ケチャップ・食塩・こしょう みりん・風調味料 こいくちしょうゆ
28	火	ごはん のっぺい汁 鮭の焼き漬 キャベツの甘酢あえ	牛乳 けんさん焼き 牛乳	普通牛乳・鶏もも・煮干し かつお節・しろさけ 淡色辛みそ	米・じゃがいも・かたくり粉 車糖・米	大根・にんじん・生しいたけ こねぎ・キャベツ・きゅうり	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ・料理酒 みりん・風調味料・穀物酢
30	木	ごはん 中華スープ 青椒肉絲 春雨マヨサラダ	牛乳 チーズ蒸しパン 牛乳	普通牛乳・豚もも ロースハム・プロセスチーズ	米・車糖・なたね油 かたくり粉・緑豆はるさめ マヨネーズ・薄力粉	根深ねぎ・ほうれんそう・れんこん にんじん・黄ピーマン 青ピーマン・赤ピーマン ほんしめじ・りよくとうもろやし しょうが・にんにく・きゅうり	だし・うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ・料理酒 食塩・こしょう ペーキングパウダー

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
483 kcal	20.0 g	13.8 g	67.6 g	300 mg	1.8 mg	217 μg	0.27 mg	0.43 mg	19 mg

- ☆ 食材の納品の都合によりメニューを多少変更する場合があります。
- ☆ 土曜おやつ(市販菓子)は当日、メニューを掲示させていただきます。
- ☆ ふじ組以降に提供する食品(除去:もち・こんにやく・しらたき  
変更:雑穀・押麦→ごはん)
- ☆1日:かえでぐみ昼食は非常食ではなく手作りで対応します。
- ☆3日:ふじぐみ昼食は「中華スープ」ではなく「フルーツジュース」を提供します。
- ☆21日:かえでぐみ午後おやつ「月見だんご」ではなく「ポテトもち」を提供します。

