



6月中の参観日には、多くの保護者が参加されていらっしゃいました。ありがとうございました。保護者の方々の関心の深さを感じ取れました。父母共に子育てに関わろうとする思いは感じつつ、職場の理解も得られる社会になったことは、とてもありがたいことと感謝して明るく受け取りましょう。7月は七夕を始め水遊びやプール遊びをして暑い夏を過ごします。楽しみです！

写真撮影
あります

7月4日（金）加賀写真館のカメラマンが来てくれて、日常の遊ぶ姿や、七夕飾りの様子等を撮って下さいます。全クラス対象ですので、できるだけお休みしないようにして下さい。

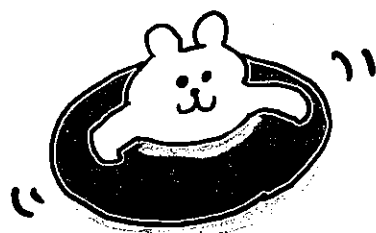


プール開きに
ついでに

プール開きは、11日（金）です。持ち物はクラスごとにお知らせしますので、ご確認下さい。

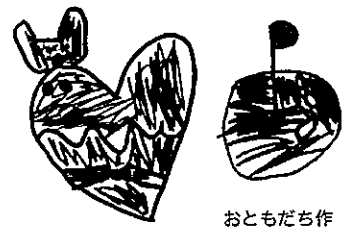
毎日お子様の様子をお知らせ下さい。
（グリーンクラス以上）

- ①熱を測る
- ②健康チェックカードを持ってくる
- ③調子が悪い時、プールを休む



全ての持ち物に大きく
なまえを書いて下さい！

大好きなプールに毎日入るには、ご家庭の協力が欠かせません。水着や着替えの持ち帰りで、洗濯物が増えてしまいますがよろしくお願いします。



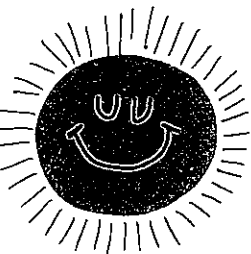
たなはた



午睡中は汗ばむ事も多くなりますので、7月からは毎週布団の持ち帰りとなります。



最近パピーナから行事や日頃の様子等をお伝えする事が増えていきます。また、お知らせやお願い、緊急連絡等もパピーナからお届けしますので、毎日確認をお願いします。



夏のりきん

暑い日が続くと、食欲が落ち、つい冷たい飲み物や食べ物を取りがちになります。暑さの影響により、消化器官の働きが弱まるためです。糖分の摂りすぎにも気をつけながら、食事内容を工夫したり、清涼飲料水よりもお茶やお水などで水分補給し、夏を乗り切りましょう！



おともだち作

七夕の短冊を配布します。
お家で願い事を書いてきて下さい。

織姫と彦星が年に一度、会える七夕の日。七夕飾りを作りながら、その由来を知っていくと、七夕への興味も深まっていきそうです。夏の星座を眺めながら、願い事を考えてみるのも良いですね。短冊を持ち帰りしますので、願い事を書いて持たせて下さい。

		予 定	注意事項：持ち物・その他	全 児	
				主食	午後のおやつ
1	火	スイミング（ブルー）	お弁当いりません（カレーの日）	ごはん	カレーライス ふかしサラダ
2	水	濱中じいちゃんとおそぼ!!（ネイビー） 10:30~		ごはん	ウエハース 牛乳
3	木			ごはん	米菓 牛乳
4	金	全クラス写真撮影	ズック、布団持ち帰り	ごはん	ビスケット 牛乳
5	土			ごはん	おやつ 野菜ジュース
6	日				
7	月	七夕の集い お楽しみ会食	お弁当いりません	ごはん	ビスケット 牛乳
8	火	スイミング（ネイビー） 身体測定 園開放		ごはん	クッキー 牛乳
9	水		諸費集金袋配布（ネイビー、ブルー）	パン	米菓 牛乳
10	木	おしゃべり英語 プール掃除（ネイビー）	諸費集金日（ネイビー、ブルー）	ごはん	ウエハース 牛乳
11	金	プール開き	布団持ち帰り	ごはん	バナナ 牛乳
12	土				
13	日				
14	月			ごはん	米菓 牛乳
15	火	かも丸文庫		ごはん	クラッカー 牛乳
16	水			ごはん	ポーロ 牛乳
17	木	絵本貸出日		ごはん	米菓 牛乳
18	金		ズック、布団持ち帰り	ごはん	オレンジ 牛乳
19	土			ごはん	
20	日				
21	月	海の国			
22	火	絵本返却日		ごはん	ビスケット 牛乳
23	水	防災訓練		ごはん	オレンジ 牛乳
24	木			ごはん	チーズ 牛乳
25	金		布団持ち帰り	ごはん	クッキー 牛乳
26	土			ごはん	
27	日				
28	月			ごはん	チーズ 牛乳
29	火			ごはん	米菓 牛乳
30	水			ごはん	クッキー 牛乳
31	木			ごはん	クラッカー 牛乳

8月の予定

保護者の方が参加する行事はありません

・食育タイズ・



料理に使う調味料の「さ・し・す・せ・そ」の「そ」は何でしょう？

①しょうゆ ②みそ ③ソース

④みそ

「さ」は砂糖、「し」は塩、「す」は酢、「せ」はしょうゆ（せうゆ）です。調味料選びは料理の味の決め手にもなります。



7月献立より ~レシピご紹介~

おじゃがのマヨ炒め（4人分）

★材料

ウインナー 100g じゃがいも 2個 にんじん 1/2本 いんげん 5~6本 マヨネーズ 大さじ1と1/2 塩こしょう 少々 しょう油 小さじ1/2

★作り方

①ウインナー いんげんは薄切り じゃが芋 にんじんは薄く短冊切り ②フライパンにマヨネーズをいれ 火にかける ③マヨネーズが溶けてきたら①の材料をいれ炒める ④塩こしょう しょう油で味をととのえる