



蒸し暑い日が多く、体力が奪われやすい時期です。食欲も衰えがちですが、水分ばかりでなく、しっかり食事をとって夏バテ対策をしましょう。

また、この時期は食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすい時期でもあります。「調理前の手洗い」「食材を冷蔵庫に入れる」「食材にはしっかり火を通す」など、ご家庭での調理もいつも以上に気を付けましょう。

子ども達もトイレ後、食事の前は石鹸での手洗いを習慣づけましょう。

プリスクレールディゾアンジェ安行藤八 2026年 7月

お庭のナスの様子

5月にみんなで一緒に植えたナスがすくすくと成長しています。

ナスができ次第、こどもたちに収穫をしてもらい、給食にも取り入れていく予定です！
楽しみにしていてください！



今月の行事食

7月7日 セタちらし寿司

冬瓜の炒め煮 そうめん汁

7月30日 夏祭りメニュー

焼きおにぎり 鶏のから揚げ

じゃがバター どうもろこし

冷やしトマト・胡瓜

おやつ カルピスマかんゼリー

せんべい

おやつ スイカのポンチ



6月の食育活動報告

*全クラス:歯の衛生集会

歯の衛生週間ということで、正しい歯の磨き方を伝えたり、歯を強くするたべもののお話をしたりしました。

食べ物の種類を教えるだけではなく、たくさんカミカミすること、固いものを食べることの大切さを中心に子どもたちに伝えました。

そんなお話をした後に、給食カミカミしてるかな～？とお部屋をのぞきに行くと、「たくさん噛んでるよ！」「このお野菜も歯にいいでしょ！」と教えてくれました♪

そしておやつに、3才児クラスから味付きの煮干しを出したのですが、多くの子が「おいしい！！」といってあっという間に食べていて、歯磨きも頑張っていた子どもたちでした！