

8月の園だより



令和 8年 7月31日
社会福祉法人 まほろば
湊 こども園

朝から賑やかなセミの鳴き声が響き渡り、子どもたちの登園を元気に迎えてくれています。

「先生あそこにセミの抜け殻あったで!!」と、会うと一番にこの季節ならではの発見を嬉しそうに教えてくれます。地上での短い命を精一杯生きるセミの力強さのように、子どもたちもこの夏、心も体も大きくたくましく成長しています。

ただ8月は最も暑さが厳しくなります。こまめな水分補給や休息を徹底し室温にも十分配慮しながら、熱中症対策を万全にして過ごしていきます。ご家庭でも『早寝・早起き・朝ごはん』を意識し、睡眠時間を確保できるよう生活リズムを整え、この猛暑をみんなで元気に乗り切っていきましょう。

園 長

8月の行事予定			16	日	
1	土		17	月	
2	日		18	火	
3	月	身体測定（～7日） 清掃デー	19	水	
4	火	保育参加 リトミック	20	木	体育教室
5	水		21	金	
6	木	体育教室	22	土	
7	金		23	日	
8	土		24	月	
9	日		25	火	リトミック
10	月	夏期合同保育	26	水	
11	火	山の日（休園）	27	木	保育参加 体育教室 避難訓練
12	水	夏期合同保育	28	金	
13	木	夏期合同保育	29	土	シャワー終了
14	金	夏期合同保育 避難訓練	30	日	
15	土	夏期合同保育（お弁当日）	31	月	



＜9月の主な行事予定＞ 1日（火）引き渡し訓練 14日（月）不審者訓練

12日（土）運動会【0～2歳児】（3～5歳児の方は家庭保育のご協力をお願いします）…予行9日（水）

15日（火）敬老の日のつどい（在園児の参加希望の祖父母の方と交流、後日お知らせを配布します）



お知らせとお願い

- ◎ 厳しい暑さが続く夏場は、活動と休息のバランスが必要です。園ではゆったりと過ごす時間をとっています。お盆や夏休みなどでお仕事がお休みの時は、家族とゆっくり過ごせるよう、家庭保育のご協力をお願いします。
- ◎ 9月1日（月）のお迎えの時に、災害時を想定した引き渡し訓練をおこないます。詳細は後日別紙でお知らせします。（保護者の方にご協力いただく訓練です）
- ◎ 9月15日（火）敬老の日のつどい…園児のおじいちゃん・おばあちゃんを招待し、子どもたちと一緒に遊び、楽しいひと時を過ごしていただきたいと思います。詳しくは、後日お渡しする参加申し込みのプリントをご確認ください。参加希望の締め切りは8月21日（金）の予定です。
- ◎ 10月1日より体操服の価格が改訂されます。現在の価格で購入希望の方は、9月28日（月）までに申し込みをしてください。（詳しい金額はタッチパネルのカウンターに貼りだしています）

引き渡し訓練とは…

緊急時や災害時に、大切なお子様を確実に保護者様へ引き渡すための実際の災害時を想定した訓練です。『引き渡し用紙』の記入と渡し方を知っていただき、安全に降園することを目的とします。

お迎え時におこないますのでご協力をお願いいたします。



保健だより

<7月は手足口病がはやりました>



手足口病とは・・・

口・手・足などに小さな水泡ができる。乳幼児はおしり・ひざ・ひじなどにもできる。原因ウイルスが数種類あるため、何回もかかります。かかった後、1カ月ほどして爪がはがれることがあります。その下には、新しい爪ができていますので、心配はいりません。

<ヒトメタニューモウイルスも出ています！>

ヒトメタニューモウイルスとは・・・

気管支炎・肺炎などの呼吸器感染症を引き起こすウイルス。4～5日ほどの発熱。

1週間ほどの咳・鼻水を伴う風症状が出ます。悪化すると、ゼーゼーと呼吸が苦しくなります。



食育だより

<食中毒に気をつけよう！>

夏は気温が高く食中毒の危険が高まります。

ご家庭でできる食中毒予防はたくさんあるので、対策をしっかりとしましょう。

① つけない

調理前後の手洗いをしっかりする。生肉、生魚で使用した器具の消毒をする。

生肉・生魚・野菜の調理器具を分ける。

② 増やさない

調理後はすぐ食べるようにする。冷蔵保存は10℃以下にする。お弁当を持ち歩く時は保冷剤を入れる。生野菜はしっかり水気を切る

③ やっつける

食品の中心温度75℃以上で1分以上加熱する。(ノロウイルスは85～90℃で90秒以上)

カレーやシチューなどを作った際に気をつけたいのがウェルシュ菌という食中毒菌です。ウェルシュ菌は空気がない環境を好むので、カレーなどを作る際はしっかり混ぜながら作りましょう。しばらく加熱していると、ブクブクきてきて火が通ったと思い込んでしまいがちですが、中心部分まで火が通っていないことが多いです。しっかり混ぜながら全体に火が通ったことを確認してから食べてください。また、冷蔵保存する時にできるだけ早く冷やす必要があります。すぐに中心部分まで冷えるよう小分けにして冷蔵保存してください。これらの工夫をして食中毒予防の対策をしっかりとしましょう！