



8月

園だより



こども未来局
保育・子育て推進部

令和8年8月1日 土橋保育園

梅雨が明け、毎日暑い日が続いています。熱中症もちろんですが、暑さで疲れが出やすくなっています。普段よりもしっかり休息をとり、健康に夏を乗り切れるようにしていきたいと思います。



＜8月の行事予定＞

28日（金）園医検診
*月初め 身体測定
*予告なしで防災訓練を行います



＜9月の行事予定＞

2日（水）あそびの広場（1歳児）
12日（土）親子ハッピーデー（乳児）
*月初め 身体測定
*予告なしで防災訓練を行います



保育目標：げんきな子ども
～あいのままの自分が好き～



今月は乳児クラスを
紹介します！



～とまと・いちご・みかんのクラスの様子!!～



とまと

テラスで水遊びを楽しみ、びしょりになっても平気！で満喫している子どもたちです。また、室内や廊下で身体を動かすことも楽しんでいます。給食室までお散歩して作っている様子を真剣に覗く様子がとても可愛らしいです！お部屋でも積極的につかまり立ちをする子が増えて担任に得意気な表情をみせています♪日々、成長をみせてくれている子どもたちです！

いちご

暑い日が続いていますが、いちご組の子どもたちは元気に水遊びを楽しんでいます。今年の水遊びはテラス！大胆に水にかかりたい子、おもちゃをきれいに並べたい子、それぞれ好きな遊び方があるようです♪また、お部屋では「転がし絵」や「滲み絵」等の制作も楽しんでいます。色が混ざる様子に「おお～」と目をキラキラさせる子どもたち。8月の玄関装飾お楽しみに☆

みかん

みかん組の子どもたちは、みんな水遊びが大好きです。タライから柄杓で水を汲んでバケツやジップロック袋に水を入れて思い思いに遊んでいます。顔に水がかかっても全然平気です。お部屋ではブロックやパズルなどに挑戦し、保育士が手伝わなくても1人で上手に作れるようになってきました。友達同士で一緒に作ることを楽しんでいる子もいます。



8月 ほけんだより

こども未来局
保育・子育て推進部

令和8年8月1日

土橋 保育園

本格的な夏がやってきました！夏ならではのあそびのできる8月、しっかりと暑さ対策、水分摂取をして元気に夏を乗り切りましょう。

夏の水分補給

こまめに麦茶などを飲みましょう！

こどもは「新陳代謝が活発なため、汗や尿として出ていく水分が多く、脱水を起こしやすい体です。」水分を多く含む食事や定期的な水分補給を心がけましょう。暑い日には、じわじわと汗をかいていきますので運動していなくてもこまめに水分を補給しましょう。

引用：こども家庭庁
みんなで見守り「こどもの熱中症」を防ぎましょう！

7月の感染症は・・・

・手足口病の発症がありました。

今回の手足口病は、高熱が出たり、発疹が手、足、口の周りや口の中、お尻などに出現された方が多かったです。川崎市内を含め、東京、神奈川県内など発生警報が出ています。例年より多くの感染報告がされています。症状が出現したり疑わしい時は受診して医師の指示を受けましょう。大人も罹患する場合があります。手洗いをしっかり、こまめにしましょう。

8月予定

8月28日（金）9：15～

園医健診があります。

とまとぐみ、いちごぐみです。

夏に多い感染症

今年は、7月初めから手足口病の流行警報が川崎市で発表され、保育園でも感染の報告がありました。夏に流行する感染症の代表的なものをお知らせします。体調が悪い時に参考にしていただけたらと思います。

《手足口病》

症状：発熱、口内炎、手、足、お尻などに発疹、咽頭痛など
登園許可証は必要ありませんが、医師に診断してもらい指示を受けましょう。

《ヘルパンギーナ》

症状：発熱、口内炎、咽頭痛など
登園許可証は必要ありませんが、医師に診断してもらい指示を受けましょう。

《咽頭結膜熱（プール熱）》

症状：発熱、眼の充血、目やになど
登園許可証が必要な病気です。診断されたらすぐに保育園にお知らせください。

イラスト出典：メイト

きゅうしょくだより

こども未来局
保育・子育て推進部

令和8年8月

土橋保育園



旬の食材と献立



●トマト

夏が旬のトマトには、グルタミン酸といううまみ成分がたっぷり。イノシン酸等のうまみ成分を含む肉や魚と組み合わせると、うまみの相乗効果で一層おいしく感じ、食が進みます。今月は、サマースパゲティ（トマト＆ツナ）で味わいます。



献立の紹介



夏場に食欲がわくよう、にんにく、生姜、カレー粉、レモン、梅干しなどを使用した料理を多く取り入れました。

【新献立】おひさま寒天

トマトジュースとりんごジュース、レモン汁を使ったおやつです。

ひんやり、さっぱりとした味わいです。



～今が旬！！おいしい夏野菜を食べよう！～

ピーマン

子どもが苦手な野菜となりがちですが、風邪予防に役立つビタミンCが豊富！

土橋保育園で収穫したピーマンを油で炒めて提供すると苦手な子も「美味しい！」とよく食べてくれました。



とうもろこし

食物繊維が多く、腸内環境を整えてくれる夏野菜です。とうもろこしのひげは実の数だけあるそうです。前歯でがぶりと食べる経験は、噛む力も育ちます。



とまと

「とまとが赤くなると医者が青くなる」と言われるほど、栄養価の高い野菜です。皮を湯むきすると子どもも食べやすくなります。



なす

水分量が多く、体温を下げてくれる食材です。油との相性が良いので、素揚げにしたり、炒めたりすると美味しく食べられます。



給食のお手伝い

さやえんどうの筋取りやかぼちゃの種取り、とうもろこしの皮むきなどのお手伝いを子ども達にお願いすると積極的に取り組んでくれています。

自分たちがお手伝いしたものが給食に出てくる楽しさを感じたり食材に触れて様々な発見をしたりしてくれていると思います。