



令和 6 年度  
認定こども園  
エンゼル保育園

9月は防災月間です。ご自宅でも防災グッズの用意や点検をされていることと思います。その際、非常食にお子さんがかいつも食べているおやつを加えておくと、万一の時にも不安を和らげてくれる効果があります。

《9月の目標》

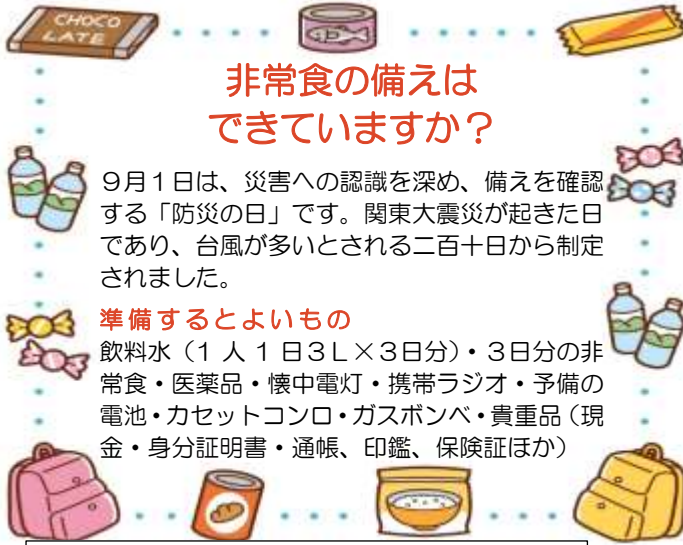
自分の食事を残さず何でも食べる。

《給食年間目標》

食べたいもの 好きなものが増える子ども

《食育年間目標》

野菜を育てたり、クッキングや給食のお手伝いなどを通して食への興味関心を育て、食べる楽しさと大切さを知る。



非常食の備えは  
できていますか？

9月1日は、災害への認識を深め、備えを確認する「防災の日」です。関東大震災が起きた日であり、台風が多いとされる二百十日から制定されました。

準備するとよいもの

飲料水（1人1日3L×3日分）・3日分の非常食・医薬品・懐中電灯・携帯ラジオ・予備の電池・カセットコンロ・ガスボンベ・貴重品（現金・身分証明書・通帳、印鑑、保険証ほか）



酵素ジュース

- 〈材料〉
- ・好みの果… 1kg
  - ・グラニュー糖… 1kg
  - ・容器 1個
- 〈作り方〉



- ① 果物を綺麗に洗浄します。
- ② 一口大程度に切ります。その際、皮はつけたままにしておきます。（素手で行います）
- ③ 清潔な容器の中に②を入れます。
- ④ 上からグラニュー糖をまぶします。
- ⑤ 1日1回容器を振ってグラニュー糖を絡めます。1か月一日1回行います。
- ⑥ 酵素液が溜まったら、果物を濾します。果物は干してドライフルーツやジャムにしてみてください。1ヶ月ほどで出来上がりです。
- ⑦ 酵素液は、炭酸水や水で割って飲んでください。身体が元気になるます。
- ⑧ 冷蔵庫で保存してください。

★果物をカットする時や、容器に入れる時子どもたちに手伝ってもらおうと子どもの元気な常在菌の効果が出ます。  
★保育園連盟での研修会で作ってみました。

♡もも組さんがバナナの皮をむきました♡

