



地域子育て支援センター

さくらんぼだより



(認定こども園 さくらこども園内) 令和5年7月発行

御前崎市佐倉 888-1 電話 0537-85-1120 (こども未来課)

080-3610-2739(さくらんぼ直通)

室内開放 月～金 午前の開放 8:30～12:00 午後の開放 13:00～14:30
第4金 8:30～12:00

お休み 土・日・祝

☆カレンダーをご覧ください(都合により急な変更もあります。ご了承ください)



<日本の文化を知ろう>

～葉月(はづき)の由来～葉月とは旧暦8月の異称

「葉落ちて着きが由来する説」

新暦では9月上旬から10月上旬の秋にあたるため、「葉の落ちる月」の意味を用いた

ちよっとひとこと

料理に使う「包丁」「酒」「塩」には「清める」という意味があります。料理を作る人、食材、調理器具、これらを清め命をいただく。たくさん命をいただいて私たちは生きている、ということに感謝したいですね。

<腸を元気にする発酵食品>

～体の免疫機能の60%は腸に集中！～



腸には体に侵入してくる病原菌や有害物質などの異物から体を守るために多くの免疫防御システムが備わっています。この腸を元気にすることが免疫力を高め、体全体の健康を保つ近道です！

「発酵食品の種類」














・みそ ・しょうゆ ・みりん ・酢 ・酒 ・こうじ ・かつお節 ・納豆 ・キムチ ・甘酒 ・ヨーグルトなどなど

☆お子さんの食事に気を配るのはもちろんですが、特に母乳をあげているお母さんの食事はとても大切です。毎日意識して摂りたいですね。お父さん、お母さんが元気なことがお子さんにとって何よりも大切です。忘れてはいけないのは「私たちの体は食べた物で出来ている」こと。そしてもうひとつは「笑顔」です(^^)

「お料理ワンポイント」

しょうがは沸騰したお湯に1分以上入れてから料理に使うのがベスト！しょうがのパワーをそのままいただけます。しょうがを茹でたお湯は味噌汁やスープ、煮物などに使うといいですよ♪



月	火	水	木	金
	1	2	3	4
		はじめましての日 10:00~12:00 (初めての方限定)		
7	8	9	10	11
			室内開放 8:30~12:00	山の日
14	15	16	17	18
おやすみ (夏季休業)				
21	22	23	24	25
				室内開放 8:30~12:00
28	29	30	31	
		 敬老の日プレゼント 制作日	 敬老の日プレゼント 制作日	

はじめましての日

さくらんぼを一度も利用したことのない方限定の開放日です。さくらんぼに行ってみたいけど、なかなか行きにくいな・・・と感じている方は是非遊びに来てください♪

日 時：8月2日(水) 10:00~12:00

場 所：さくらんぼ

申し込み：不要

さくらんぼが初めての方限定



今月の制作



～敬老の日プレゼント作り～

日 時：8月30日(水)～9月8日(金)

場 所：さくらんぼ制作コーナー

申し込み：不要 ご自由にどうぞ

持ち物：写真(必要に応じて)

大好きなおじいちゃん、おばあちゃんにメッセージカードを送りませんか？シールを貼ったり、絵を描いたり、写真を貼ったり、手形をとったり…一家族2枚まで作れます。手形は職員がサポートしますよ。



夏季休業についてお知らせ

8月14日(月)～23日(水)

