



# 10月 園だより

名島保育園 園長 林田睦子  
2021, 10, 1

園庭を吹く風が涼しくなってきました♪

気候が良くなり、朝から思い切り身体を動かしている子ども達です。  
お部屋に入ると、集中してそれは思い思いのお仕事に取り組んでいます(^^)

## 10月の行事

- 9日(土) 子育て支援  
クッキング教室  
「お菓子作り」
- 15日(金) 運動あそび参観1回目  
(2階クラス対象)
- 29日(金) 運動あそび参観2回目  
(2階クラス対象)

## 10月の一口メモ

- 【鉄道記念日】——10月14日。  
1872(明治5)年のこの日、当時の新橋—横浜間の29キロメートルに鉄道が開通した。この日を記念して、1922(大正11)年に日本国有鉄道が記念日に制定したもの。
- 【国連の日】——10月24日。  
1945年のこの日、国連憲章が発行され、国際連合(United Nations)が正式に発足した。国際平和と安全の維持を最大の目的としている。

## 令和4年度 入所手続きについて

在園児(年長児以外)の方で令和4年度も継続して名島保育園をご利用される方は「現況届」を提出して頂きます。

現況届の配布は10月25日(月)、締め切りは11月19日(金)の予定となっております。締め切りを過ぎた場合、保育園で受け付けできません。

配布後は、早めに事務所の方へご提出願います。



pointajp - 3346015

# 《お知らせ・お願い》



## 2階クラス 運動あそび参観について

### ★運動あそび参観 予定

10月15日（金） 千早グラウンド 10：00～

29日（金） 千早グラウンド 10：00～

- ・ラジオ体操
- ・さくらんぼリズム
- ・CDさん かけっこ
- ・Bさん かけっこ
- ・Aさん リレー・パラウェーブ

\*両日1時間程度で終了の予定です。

\*コロナウイルスの状況、天候により、中止・内容が変更になる場合があります。

\*お子さんは保育園から歩いてグラウンドへ向かいます。

9：00までの登園にご協力お願い致します。

保護者の方は、直接グラウンドへお集まり下さい。

\*当日参観後、保育のお子さんは園へ、お子さんと一緒に帰られる方は現地解散となります。

\*保育園の駐車場は使用出来ません。

近隣やスーパーなどへの駐車もご遠慮ください。

## 七五三参拝について（年長児対象）

11月4日（木）に年長児のみで名島神社へ参拝に行きます。

参拝へ行くのは年長児のみですがお弁当は2階クラス全員必要になりますのでお忘れのないようお願い致します。保育園でお弁当を食べます。

\*悪天候などで当日参拝へ行けなくなった場合にもお弁当は必要になります。



## 「安心な食品」の見分け方

### ☆素朴な疑問を持つ☆

「なぜ、このオレンジジュースは無果汁なのにオレンジ色なの？」  
「なぜ、果汁1%なのに、レモン100個分のビタミンCが入ってるの？」  
「どうして、このパック入りの野菜はしなびないのだろう？」

そんな素朴な疑問を持つことが、添加物と上手に付き合う最初の一步となります。

オレンジ色の無果汁ジュースは、コチニール色素というカイガラムシをすりつぶした色素で着色します。  
レモン果汁が入っていても、アスコルビン酸という添加物を加えれば、その量次第でレモン50個分にも100個分にも、合成ビタミンCの含有量を調整できます。  
あらかじめカットしてあるパック入りの野菜が、切り口がなかなか茶色くならなかったり、しなびたりしないのは、次亜塩素酸ソーダという殺菌剤入りのプールで切った野菜を消毒しているからです。  
どれも添加物のおかげで見た目も綺麗で、安く、便利で、日持ちする食品になるのです。

「なぜ、こんなに安いんだろう？」という素朴な疑問でも良いのです。

安売りされているミートボールの原材料費は約3円程です。ミートボールを家庭で1個3円で手作りできますか？くず肉や肉の代わりに質の悪い大豆たんぱくなどの「人造肉」を使っているからこの値段でできるのです。そして、添加物を使えば、見栄えよく、みんなが美味しいと感じる味にできるのです。  
そう、**食品添加物は魔法の粉**なのです。

### ☆加工食品の裏面をチェック☆

講演会では皆さんに、「まずは手首をくるっと返す練習から始めましょう」と言っています。  
つまり、食品のパッケージの裏面を見て、原材料名などの表示をよく見ましょうという意味です。

パッケージの表側には「化学調味料無添加」「合成着色料不使用」「保存料は使用していません」など、いかにも体に良さそうな表示がしてあることも多いです。しかし、裏面の原材料名をチェックすると、化学調味料は使っていないけれども他の添加物が何種類も入っていたり、合成着色料でなく天然由来の着色料を使っていたり、保存料の代わりに保存性を高める添加物が入っていたり、。。。。

消費者に買ってもらうために、表示にはいろいろなカラクリがあるのです。

ところで、天然由来の添加物なら安全と思っている人もいるかもしれませんが、けっしてそうではありません。突然、使用禁止になった天然添加物もあるのです。

数年前には、ハムやソーセージ、かまぼこ、菓子類などに使われていた着色料のアカネ色素や、カット野菜などの変色防止に使われるコウジ酸が発がん性の可能性があるという理由で、使用禁止になりました。

アカネ色素は植物の根から抽出して作られた添加物、コウジ酸はみそやしょうゆなどの製造に用いられるこうじ菌を培養して作られた添加物です。石油から作られるタール系の色素より、天然系の着色料の方が危険だったということになったのです。

そもそも食品添加物は科学的な知見や長年の食経験に基づき、安全性が確かめられ、使用が許されているものです。しかしなぜ、安全と認められた添加物がある日、使用が禁止されるのでしょうか。

こんな問題が起きました。ある健康ドリンクの中のビタミンCと保存料として使われた安息香酸ナトリウムが反応して、毒性の高いベンゼンが検出されたことがあるのです。ベンゼンは塩素と反応させると殺虫剤になる化学物質で、あの中国製毒入り餃子にも入っていたものです。

ある添加物がラットを使い安全性が確認されたとしても、このように複数の添加物を同時に摂った場合、1日に何百種類も口にした場合、何世代にもわたって長年摂取した場合など、誰にもわからないのです。

また、厳しい使用基準が設けられている添加物がある一方、食品の日持ちをよくするPH調整剤など、量や種類に関してはいくらでも使っている添加物も数多くあります。

そういうことも知って頂くために、講演会中に持ち帰り用のお惣菜として販売されているポテトサラダの保存方法の実演をすることがあります。何種類もの添加物の白い粉をドサッと入れて「はい、これで3日間腐らないポテトサラダの出来上がりです。どうぞ試食して下さい」いつもコンビニなどで買っているはずなのに、目の当たりにすると、みんな気持ち悪がって食べようとしません。

でもこれが、**現実の食品の裏側**なのです。

「安心な食品」の見分け方

安部 司