



10月 園だより

名島保育園 園長 林田睦子
2022, 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

- 1日(土) 子育て支援会
クッキング教室
「れんこんもち」
- 14日(金) 運動あそび参観1回目
(2階クラス対象)
- 15日(土) 岡部賢二先生講演会**
- 28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24日(月)、締め切りは11月18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。



pixta.jp - 5346015

《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

10月14日（金） 千早グラウンド 10：00～

28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、中止または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。

***マックスバリューへの駐車はご遠慮下さい。昨年苦情がきております。**

七五三参拝について（年長児対象）

11月10日（木）に年中・年長児のみで名島神社へ参拝に行く予定です。

*年間行事予定表では11月4日（金）に予定しておりましたが変更になります。ご了承ください。

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☆

無果汁なのにオレンジ色のオレンジジュース？

- ・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虫をすり潰した色素で着色しています。

パック入りのカット野菜はどうしていつまでも綺麗な色をしているの？

- ・カット野菜の切り口がなかなか茶色にならない、しなび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て野菜を消毒しているからです。

果汁が入っていないのにレモン100個分のビタミンC飲料？

- ・レモン果汁が入っていなくても、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。

原価1個3円のミートボール？

- ・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。ご家庭でミートボールを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出来るのです。

綺麗な赤色・ピンク色のハム・ソーセージ・かまぼこ

- ・数年前までハムやソーセージ、かまぼこの着色に使用されていたアカネ色素という着色料は発がん性があるという理由で使用禁止になりました。

「添加物は魔法の粉」

添加物を使えば安く、見栄えよく、みんなが美味しいと感じる味に簡単に出来るのです！

☆まずは手首をクルッと返す練習から始めましょう☆

「加工食品の裏面をチェック！」

- 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」「保存料は使用しておりません」など、いかにも体に良さそうな表示がしてあることがあります。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なくて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！

でも添加物って安全性が確認されて使用が認められている物でしょ？

- 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、ある1つの添加物についてラットを使い実験し安全性が確認されても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、誰にも分からないのです。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。

こういった事を知って頂くために、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を実演することがあります。手作りのポテトサラダに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完成です！どうぞ試食されて下さい！」いつもスーパーやコンビニで買っているはずなのに、目の当たりにすると誰も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