



令和6年5月27日
小野こども園

園庭の緑も日に日に濃くなってきましたが、もうすぐ梅雨の時期をむかえます。室内で過ごす機会も増えてきますが、晴れた日には、戸外に出てこの時季の自然に触れて遊びたいと思います。入園、進級してから2ヶ月が経ち、できることは自分でしょうと頑張っている姿や、友達や先生と笑顔で過ごす姿も見られるようになりました。

日々の生活を新鮮に、意欲を持って過ごせるように環境を工夫し、友だちや保育者と一緒に遊びを楽しむ時間をもてるよう、職員一同取り組んで行きたいと思いますので、ご理解とご協力をお願いします。

6月 保育のねらい

- ★一人一人の子どもの健康状態を把握し清潔で安全な環境を整え、梅雨期を快適に過ごせるようにする。
- ★身近な動植物に親しみ、愛情や関心を持つ。
- ★天気の良い日には、戸外で元気に遊ぶ。



- | | |
|---|-------------------------------------|
| • 3日(月) オープンスクール 5才児
いきいき子育て支援教室(5才児保護者) | • 20日(木) 歯科検診 3,4,5才児
5才児 すてっぴ教室 |
| • 4日(火) オープンスクール 4才児 | • 21日(金) 誕生会 |
| • 5日(水) オープンスクール 3才児 | • 25日(火) 避難訓練 |
| • 6日(木) オープンスクール 0,1,2才児 | |
| • 7日(金) 5才児 サッカー教室 | |
| • 17日(月) 5才児 園児交流会(バンドー神戸青少年科学館) | |
| • 18日(火) 記念写真撮影(全園児) | |



★夏の遊びにしますので、ビーチサンダルを巾着袋に入れて持って来てください。(用意出来次第 3,4,5才児)

★暑くなりお茶を飲む回数、量が増えてきました。残して帰ることもあるかもしれませんが、多めに入れて持って来てください。大きい水筒があれば変えていただき、ない場合は予備でペットボトルに入れて持って来てもらっても構いません。

★全園児、7月から「Tシャツ」とオレンジの半ズボンで登園させてください。



日頃の感謝の気持ちを込めて、父の日になみプレゼントを贈ります。
「ありがとう」の気持ちが伝わりますように。



- 4日(木) 七夕まつり
- 5日(金) 5才児キャンプファイヤー
- 10日(水) プール開き
- 30日(火) オープンスクール 0,1,2才児
- 31日(水) オープンスクール 3才児
- 8/1(木) オープンスクール 4才児
- 8/2(金) オープンスクール 5才児



元気な1日は

朝ごはんから

朝ごはんには、夜眠っている間に少なくなったエネルギーを補い、低くなった体温を回復させる、大切な働きがあります。

①炭水化物で午前中のエネルギーをチャージ！
ごはんはおにぎりやいためごはんにしたり、納豆やシラスなどをかけたりと変化をつけると、食べやすくなります。

②たんぱく質で体温を上げる
牛乳だけでなく、チーズやヨーグルトなどの乳製品、ハム、ウインナー、卵焼き、納豆などを食べることでたんぱく質をとりましょう。

③野菜を食べてビタミン補給
野菜は、みそ汁やスープに入れてかさを減らすと、食べやすくなります。さっと塩ゆでするだけでも、野菜の甘みが出ておいしいですよ！





6月の給食だより

6月は『食育月間』です。

食育基本法では、「子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには、何よりも『食』が重要である」としています。

『食』を通じて、子どもたちの人間性を育めるように工夫をし、衛生面などにも気をつけて、これからも給食やおやつの提供をしていきたいと思っています。



6月は食育月間

農林水産省は、食育を集中的に行い、推進を強化する月として、6月を「食育月間」と決めました。これをきっかけに、ご家庭でも、一緒に買い物したり、お料理をしたり、身近なことから食材にふれる機会をつくってみてはいかがでしょうか。



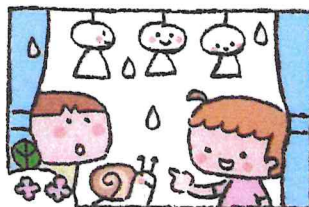
6月4日～10日は 歯と口の健康週間です

食事をするとき、急いで食べたり、口の中にある食べ物を飲み物で流し込んでいませんか？
食べ物をよく噛むと食材そのものの味をよく味わうことができます。
食べ物は噛めば噛むほど体に良い効果があるので一口30回を目安によく噛んで食べましょう！



おしらせ

6月の手作りおやつでチョコペンやアイシング、ココアなどを使用したおやつを考えています。
子どもたちに喜んでもらえるように、見た目から楽しんでもらえるおやつを作ろうと思いますので、楽しみにしていてください。



<< 6月 >> * 給食献立予定表 *

日曜	給食献立名	材 料			
		血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーのもと	その他
1	冷汁ごはん	鶏むね肉 豆腐	胡瓜 たくあん	胡麻	和風だし みりん
土	かき揚げ 果物	味噌	人参 玉葱 パイン缶	天ぷら粉 さつまいも 油	塩
3	マーボ豆腐 ゆで卵	豚ミンチ 豆腐 卵	人参 玉葱 エリンギ 青葱	片栗粉 胡麻油	中華だし コショウ
月	春雨の酢の物 果物	ハム 生わかめ	胡瓜 土生姜 オレンジ	春雨 砂糖 胡麻	醤油 酢 塩
4	焼き魚	サケ	人参 蓮根 土牛蒡 いんげん	糸こんにゃく	塩
火	五目金平 果物	油揚げ 竹輪	ブロッコリー パナナ	砂糖 胡麻 油	和風だし 醤油
5	ポーキングズ ふりかけ	豚肉 大豆	人参 玉葱 グリル野菜 カットマト	じゃが芋	ケチャップ コンソメ 塩
水	ツナもやし和え	ツナ ふりかけ	胡瓜 もやし コーン	砂糖	酢 醤油 胡麻油
6	コーンカレー ゆで卵	鶏肉	人参 玉葱 コーン 福神漬け	じゃが芋	カレーウ
木	福神漬け 果物	卵 魚肉ソーセージ	ブロッコリー オレンジ	塩 コショウ ソース	
7	豚肉と厚揚げの味噌炒め	豚肉 絹揚げ 竹輪 味噌	人参 玉葱 いんげん しめじ	砂糖 板こんにゃく	和風だし 醤油
金	大根とわかめのサラダ	ハム 生わかめ	大根 キャベツ エリンギ	胡麻油	塩 酢 みりん
8	そば飯 ゆで卵	豚ミンチ 粉かつお 竹輪 卵	人参 キャベツ	そば玉	ソース 塩 コショウ
土	味噌汁 果物	油揚げ 豆腐 生わかめ 味噌	玉葱 青葱 パイン缶		和風だし 醤油
10	ひじきメンチ	鶏ミンチ ひじき 豆腐	人参 玉葱 ブロッコリー	油 小麦粉 パン粉	塩 コショウ
月	スパゲティサラダ 果物	ハム	胡瓜 キャベツ オレンジ	スパゲティ マヨネーズ	ソース
11	和風ミネストローネ チーズ	鶏肉 チーズ	人参 玉葱 しめじ キャベツ	じゃが芋	和風だし
火	大豆と春雨のサラダ	ツナ 大豆	胡瓜 カットマト ズッキーニ	春雨 砂糖	醤油 酢 塩
12	煮魚	サワラ 生わかめ	人参 玉葱 青葱 ブロッコリー	砂糖	醤油 みりん
水	豆腐汁 果物	豆腐 油揚げ 味噌	えのき パナナ		和風だし
13	オムレツ	ウインナー 卵 豆腐	人参 玉葱 ブロッコリー	砂糖 油	ケチャップ コンソメ
木	じゃが芋の金平 果物	いんげん	オレンジ	じゃが芋	醤油 和風だし
14	炒り豆腐	鶏ミンチ 竹輪 豆腐	人参 玉葱 削牛蒡 青葱	板こんにゃく 砂糖	和風だし 塩
金	ほうれん草とツナのサラダ	ツナ ひじき	ほうれん草 コーン	マヨネーズ	醤油 コショウ
15	ナポリタンスパゲティ	ウインナー 卵	人参 玉葱 しめじ カットマト	スパゲティ 油	コンソメ ケチャップ
土	コロコロサラダ ゆで卵		ブロッコリー パイン缶	じゃが芋 マヨネーズ	塩 コショウ
17	高野豆腐の卵とじ	鶏ミンチ 竹輪 卵 高野	人参 玉葱 青葱	じゃが芋 砂糖	和風だし 醤油
月	ひじきの酢の物 果物	ハム 生ひじき	胡瓜 コーン パナナ	胡麻	塩 酢
18	たれフライ	ブリ	人参 キャベツ 胡瓜	小麦粉 パン粉 天ぷら粉 砂糖	コショウ 塩
火	マカロニサラダ	ハム		マカロニ マヨネーズ 油	醤油 みりん
19	八宝菜 ゆで卵	豚肉 かまぼこ	人参 玉葱 青梗菜	片栗粉	中華だし コショウ
水	フライドポテト 海苔佃煮	卵 海苔佃煮	エリンギ キャベツ	油 じゃが芋	塩
20	ハンバーグ	鶏ミンチ 豆腐	人参 玉葱 トマトピューレ	パン粉 砂糖	ケチャップ ソース
木	じゃが芋とブロッコリーのサラダ 果物	ハム	コーン ブロッコリー オレンジ	じゃが芋 マヨネーズ	塩 コショウ 醤油
21	きつねごはん	油揚げ	人参 胡瓜 えのき	砂糖 黒胡麻	塩 酢
金	たぬき汁 果物	鶏肉	大根 削牛蒡 青葱 パナナ	板こんにゃく さつまいも	醤油 塩
22	冷やしうどん ゆで卵	生わかめ 卵	人参 胡瓜	うどん 砂糖	和風だし 醤油
土	鶏天 果物	鶏むね肉	パイン缶	天ぷら粉 油	塩 みりん
24	さつま揚げ 黒豆	すり身 黒豆	人参 玉葱 枝豆 ブロッコリー	油 パン粉	
月	もずくのシャキシャキサラダ	カニカマ もずく	胡瓜 コーン キャベツ	胡麻油 砂糖	酢 塩 醤油
25	卵入りひじきの炒り煮 味付海苔	豚肉 生ひじき 卵 大豆 竹輪	人参 蓮根 いんげん	板こんにゃく 砂糖	和風だし みりん
火	ポパイサラダ	ウインナー 油揚げ 味付海苔	ほうれん草 コーン	マヨネーズ	醤油
26	鶏肉の唐揚げ	鶏肉	人参 玉葱 土生姜 ブロッコリー	片栗粉 天ぷら粉	塩 コショウ 醤油
水	イタリアンスパゲティ 果物	ハム	しめじ カットマト オレンジ	スパゲティ 油	コンソメ ケチャップ
27	ハヤシライス チーズ	豚肉 チーズ	人参 玉葱 しめじ ブロッコリー	じゃが芋	ハヤシライスウ
木	マセドアンサラダ	ヨーグルト	コーン 胡瓜 キャベツ 南瓜	マヨネーズ 砂糖	塩 コショウ
28	けんちん汁	豆腐 味噌 油揚げ	人参 玉葱 しめじ 削牛蒡		和風だし 醤油
金	チキンカツ 果物	鶏むね肉	青葱 パナナ	パン粉 小麦粉 油	塩 コショウ ソース
29	台湾風混ぜご飯	豚ミンチ 卵 海苔	人参 胡瓜	砂糖	醤油 みりん 塩 コショウ
土	スープ 果物	生わかめ	青葱 玉葱 キャベツ パイン缶	鶏ガラ	オイスターソース
手作りおやつ		てるてる坊主クッキー 肉まん風 わらび餅			

※3・4・5歳児は、1日(木)に白米(150g)持参してください。
6日(木)、21日(金)に使用しますので白いご飯はいりません。

※0・1・2歳児の10時のおやつには牛乳、全園児の15時のおやつにはスキムミルクを提供します。
尚、手作りおやつの日はお茶になります。

※果物は都合により、変更する場合があります。(りんご、生パイナップル等)