



# 6がつえんだより

令和7年5月26日

小野こども園

園庭の緑も日に日に濃くなっていますが、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ようと頑張っている姿や、友だち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（火） オープンスクール 0,1,2才児 | ・ 25日（水） 避難訓練                                      |
| ・ 4日（水） オープンスクール 3才児     | ・ 26日（木） 歯科検診 3,4,5才児                              |
| ・ 5日（木） オープンスクール 4才児     | ・ 27日（金） 誕生会（5才児別日）<br>5才児 園児交流会<br>(バンドー神戸青少年科学館) |
| ・ 6日（金） オープンスクール 5才児     |  |
| ・ 19日（木） 5才児 すてっぷ教室      |  |
| ・ 20日（金） 身体計測            |  |



- |                      |
|----------------------|
| ・ 4日（金） 5才児キャンプファイヤー |
| ・ 7日（月） 七夕まつり        |
| ・ 9日（水） プール開き        |
| ・ 10日（木） 5才児 すてっぷ教室  |
| ・ 29日（火） 参観日 0,1,2才児 |
| ・ 30日（水） お祭りごっこ 3才児  |
| ・ 31日（木） お祭りごっこ 4才児  |
| ・ 8/1（金） お祭りごっこ 5才児  |



★夏の遊びに使いますので、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、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。

★実習生が3名来ます。



マックスバリュ黒川店で、5才児が描いた家族の絵を展示します。

期間…6/12～6/22

※何らかの賞に選ばれた園児は、22日に表彰式があるそうです。



**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も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

梅雨の季節がやってきました。

湿度が高く、食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすい季節です。

また、6月は『食育月間』でもあります。

給食室では、食育・衛生管理をより心がけ、安心安全な美味しい給食作りを行っていきたいと思います。



何気なくしている食事のあいさつには、それぞれ意味があります。今日はそんなことを考えながら、心を込めてあいさつしてみませんか？	「いただきます」と書く、食材を育てる人、運ぶ人、調理する人など、さまざまな人の「馳け走り」に感謝するという意味があります。
--	---

## おしらせ

6月の手作りおやつでは、抹茶パウダーを使用した、カエルのクッキーを取り入れる予定です。楽しみにしていてください。



6月4日は、むし歯予防デーです。

むし歯は、むし歯菌が糖分をもとに酸をつくり、この酸が歯の表面を溶かすことで起こります。

子どもの歯は軟らかく、むし歯になりやすいため、毎日の歯磨きでむし歯を予防することが大切です。

### ☆虫歯を作らない食べ方☆

- ①お菓子は量と時間を決めて食べる。
- ②よく噛んで、姿勢よく食べる。
- ③ジュースなど、糖分の多い飲み物や食べ物などは控える。
- ④虫歯になりにくい食べ物を選ぶ。  
(りんご・さつまいも・せんべい・チーズなど)



## « 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
2	焼き魚	塩サバ	人参 蓼根 土牛蒡 いんげん	糸こんにゃく 砂糖 胡麻油	塩 和風だし 醬油
月	五目金平 果物	油揚げ 竹輪	ブロッコリー オレンジ	板こんにゃく 砂糖	和風だし みりん 醤油
3	卵入りひじきの炒り煮	豚肉 生ひじき 卵 大豆 竹輪	人参 蓼根 いんげん	マヨネーズ	和風だし みりん 醤油
火	ポパイサラダ ふりかけ	ウインナー 油揚げ ふりかけ	ほうれん草 コーン		
4	和風トマト煮	肉団子	人参 玉葱 茄子 ブッキーニ ブロッコリー	砂糖 油 ジャガイモ	和風だし 醬油
水	大根とわかめのサラダ 果物	ハム 生わかめ	大根 キャベツしめじ カットトマト バナナ	胡麻油 砂糖	酢 塩
5	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 土生姜	片栗粉 胡麻油	中華だし コショウ 春雨 砂糖 胡麻油
木	春雨の酢の物	ハム 生わかめ	胡瓜		醤油 酢 塩
6	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	ソース
金	マカラニサラダ 果物	ハム	キャベツ 胡瓜 オレンジ	マカラニ マヨネーズ	塩 コショウ
7	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 和風だし 醬油
土	すまし汁 果物	油揚げ 豆腐 生わかめ	玉葱 青葱 パイン缶		
9	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 月 豆腐汁 果物
月	豆腐汁	豆腐 油揚げ 味噌	えのき バナナ		和風だし 塩
10	ポークピinz	豚肉 大豆	人参 玉葱 茄子 カットトマト	じやが芋	ケチャップ コンソメ
火	ツナもやし和え	ツナ	胡瓜 もやし コーン ブロッコリー	砂糖 胡麻油	酢 醬油 塩
11	コーンカレー ゆで卵	鶏肉	人参 玉葱 コーン 福神漬け	じやが芋	カレールウ 塩
水	福神漬け 果物	卵	ブロッコリー りんご		コショウ ソース
12	高野豆腐の卵とじ	鶏ミンチ 竹輪 卵 高野	人参 玉葱 青葱	じやが芋 砂糖	和風だし 醬油
木	ひじきの酢の物	ハム 生ひじき	胡瓜 コーン	胡麻	塩 醋
13	ハンバーグ チーズ	鶏ミンチ 豆腐 チーズ	人参 玉葱	パン粉 砂糖	ケチャップ ソース
金	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 醬油
14	ナポリタンスパゲティ ゆで卵	ウインナー 卵	人参 玉葱 しめじ カットトマト	スパゲティ 油 砂糖	コンソメ ケチャップ
土	サラダ 揚げにんじん 果物	胡瓜 ブロッコリー パイン缶	じゃが芋 マヨネーズ	塩 コショウ	
16	ハヤシライス	豚肉 ヨーグルト	人参 玉葱 しめじ ブロッコリー	じやが芋	ハヤシライスルウ
月	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
17	鯵のトマトたれフライ	アジ	トマト ブロッコリー	砂糖 油 パン粉 小麦粉	醤油 みりん
火	春雨サラダ 果物	ハム	人参 胡瓜 キャベツ バナナ	春雨 マヨネーズ	塩 コショウ
18	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	ポテト 海苔佃煮	卵 海苔佃煮	エリンギ キャベツ	油 じやが芋	塩 コンソメ
19	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 醬油
木	イタリアンスパゲティ 果物	ハム	しめじ カットトマト	スパゲティ 油	コンソメ ケチャップ
20	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	コショウ
21	冷やしうどん ゆで卵	生わかめ 卵 カニカマ	人参 胡瓜	うどん 砂糖	和風だし 醬油
土	鶏天 果物	鶏むね肉	パイン缶	天ぶら粉 油	塩 みりん
23	卵焼き チーズ	鶏ミンチ 卵 豆腐	人参 玉葱 ブロッコリー	じやが芋 片栗粉	和風だし みりん
月	じゃが芋の金平 果物	チーズ	いんげん オレンジ	胡麻 砂糖	醤油
24	厚揚げの味噌炒め 胡麻昆布	豚肉 純厚揚げ 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 醬油
火	胡瓜の酢の物	生わかめ ハム 胡麻昆布	胡瓜 茄子	胡麻	塩 醋 みりん
25	肉のせチャーハン	豚肩ロース 卵	人参 玉葱 青葱 ブロッコリー	油 砂糖	中華だし 鶏ガラ みりん
水	スープ 果物	生わかめ かまぼこ	キャベツ しめじ バナナ	胡麻油	塩 コショウ 醬油
26	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	
木	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 醬油
27	カレースープ	鶏肉	人参 玉葱 キャベツ カットトマト	じやが芋	和風だし カレールウ
金	大豆と春雨のサラダ 果物	ツナ 大豆	胡瓜 ズッキーニ ブロッコリー オレンジ	春雨 砂糖	醤油 酢 塩
28	五目ご飯 卵焼き	鶏ミンチ 竹輪 油揚げ	人参 しめじ	砂糖 油	和風だし 醬油
土	味噌汁 果物	豆腐 生わかめ 卵 味噌	玉葱 青葱 パイン缶		塩 みりん
30	けんちん汁	豆腐 味噌 油揚げ 竹輪	人参 玉葱 しめじ 削牛蒡		和風だし 醬油
月	チキンカツ 果物	鶏むね肉	青葱 バナナ	パン粉 小麦粉 油	塩 コショウ ソース
	手作りおやつ		カエルクッキー	わらび餅	ケーキ

※3・4・5歳児は、2日(月)に白米(150g)持参してください。

11日(水)、25日(水)は持参した白米を使用しますので、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。