




新年度になり1ヶ月が経ちました。子ども達は新しい生活に日に日に慣れてきたようです。新入園児さんも保育者やお友だちと仲良くなり楽しんで過ごしています。新型コロナウイルス感染症が5類に分類されましたが、今後も感染症対策を行って日々の保育に取り組んでいきたいと思ひます。保護者の皆様のご理解とご協力を宜しくお祈ひします。今月は大型連休があります、子ども達の「生活リズム」「体調」など崩さないように計画して楽しい連休にしましょう。

今月の目標

- ・ 戸外でお友達と一緒に遊ぶ
- ・ 自然とのふれあいを楽しむ

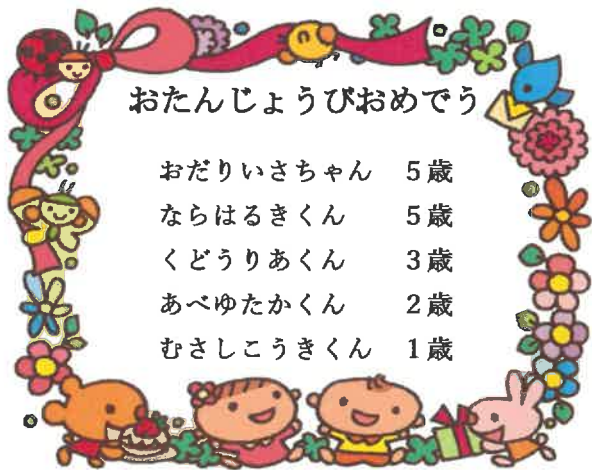
今月の行事予定

- 1日(月) こどもの日集会・身体測定 
- 10日(月) 総合避難訓練
- 25日(木) 予定の『白鳥クラブ交通安全教室』は
↓
6月22日(木)に変更になりました



今後の予定

- 6月3日(土) 保育参観日・保護者会役員会②



おねがい

★園にご意見・ご要望などございましたらお話し下さい。また玄関に意見箱も設置していますのでご活用下さい。

お知らせ

- ★5月8日より新型コロナウイルス感染症が5類に移行することで、「保育所における感染症対策ガイドライン」に「登園のめやす」を設定するなど改訂を予定している。と関係機関より通達がありました。改訂が発表され次第、大野保育園での「新型コロナウイルス感染症対策」を改訂し、後日詳細を配布します。
- ★現時点で決まっていること(5月から)
 - ・ 園関係者から陽性の確認があった場合でも、**クラス全体の休園**はありません。濃厚接触にあたる場合は、個別に連絡します。
 - ・ 今までお願いしていました、兄弟姉妹で発熱があった場合は、**発熱していない園児は登園可能**になります。
 - ・ 発熱があった場合は**解熱後24時間以上が経過し改善してから登園**をして下さい。
 - ※(翌日登園しても再度発熱し降園することが多くなっています)

ほけんだより

- ★新年度が始まり1ヶ月、子どもも大人も疲れが出てくる時期です。体調管理をしっかり行いましょう。
- ★鼻水・咳・目の痒み・目の充血・目ヤニの症状の子が増えています。このような症状がみられるときは、早めに医療機関を受診して下さい。



5月から新しく 高松久美子 小濱幸美 敦澤要子 佐藤純子 が保育士として仲間入りします。

どうぞよろしくお祈ひします。





のこんだて



2023年度

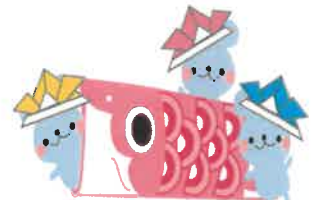
大野保育園

日曜日	行事	献立名	主な材料	おやつ
1 月	子どもの日集会	さばの味噌煮 添え大根 キウイ ひじきの炒め煮 みそ汁(キャベツ・人参・油揚げ)	さばの味噌煮(冷) 大根 ひじき 人参 豚肉 糸こんにゃく 枝豆(冷) 干し椎茸 キャベツ 油揚げ	ヤクルト お菓子
2 火		ベーコンエッグ 添え野菜 トマト 子どもの日デザート かぼちゃとチーズのサラダ えのきスープ	たまご ベーコン キャベツ かぼちゃ(冷) きゅうり チーズ えのき 玉ねぎ 人参	牛乳 お菓子
6 土		きつねうどん ゆでたまご ハムサラダ フルーツゼリー	うどん 味付け油揚げ かまぼこ 万能ねぎ たまご レタス きゅうり ロースハム	バナナ お菓子
8 月		白身魚フライ 添え野菜 オレンジ ほうれん草のごま和え 豚汁	白身魚フライ(冷) キャベツ ほうれん草 白ごま 豚肉 大根 人参 ごぼう 糸こんにゃく 椎茸 長ねぎ	牛乳 お菓子
9 火		麻婆豆腐 チーズ フルーツゼリー ツナ入り厚焼き玉子 オニオンスープ	豆腐 豚ひき肉 長ねぎ 生姜 甜麺醬 万能ねぎ チーズ たまご ツナ 玉ねぎ 人参 ベーコン	牛乳 お菓子
10 水	総合避難訓練	筑前煮 納豆 キウイ 小松菜のしらす和え みそ汁(豆腐・わかめ・油揚げ)	鶏肉 里芋 人参 れんこん ごぼう たけのこ こんにゃく 干し椎茸 小松菜 しらす ごま 豆腐 わかめ 油揚げ	牛乳 お菓子
11 木		ハヤシライス チーズ ソーセージと野菜の炒め物 牛乳 バナナ	豚肉 玉ねぎ マッシュルーム チーズ キャベツ ソーセージ たまご	野菜ジュース イギリス-toast
12 金		キャベツメンチカツ(冷) ブロッコリー キウイ ミモザサラダ みそ汁(さつま芋・玉ねぎ)	キャベツメンチカツ(冷) ブロッコリー マカロニ きゅうり ソーセージ たまご さつま芋 玉ねぎ	牛乳 お菓子
13 土		ミートソーススパゲティ もやし中華サラダ たまごスープ フルーツゼリー	スパゲティ 豚ひき肉 玉ねぎ オレガノ もやし きゅうり ソーセージ たまご わかめ	バナナ お菓子
15 月		さんまの生姜煮 添え大根 果実缶 すき昆布の炒め煮 みそ汁(もずく・豆腐・ねぎ)	さんまの生姜煮(冷) 大根 すき昆布 豚肉 人参 糸こんにゃく 干し椎茸 もずく 豆腐 万能ねぎ	牛乳 お菓子
16 火		三色そばろ丼 トマト チーズ フルーツゼリー 豚肉と春雨のねぎ塩炒め わかめスープ	たまご 鶏ひき肉 ほうれん草 トマト チーズ 豚肉 春雨 木耳 長ねぎ 人参 わかめ 白ごま	ミルージュ お菓子
17 水		肉じゃが 納豆 オレンジ ブロッコリーサラダ みそ汁(大根・なめこ・ねぎ)	豚肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ 糸こんにゃく 納豆 絹さや ブロッコリー ツナ 大根 なめこ 長ねぎ	牛乳 お菓子
18 木		ほうれん草シチュー チーズ もやしともずくのナムル 牛乳 バナナ	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 ほうれん草 チーズ もやし もずく きゅうり 白ごま	フルーツジュース 薄皮クリームパン
19 金		鶏のから揚げ ブロッコリー オレンジ 春雨サラダ 大根と豚肉のスープ	鶏肉 生姜 りんご ブロッコリー 春雨 きゅうり ロースハム 大根 人参 豚肉 わかめ	牛乳 お菓子
20 土		味噌ラーメン ゆでたまご わかめサラダ フルーツゼリー	生中華麺 焼き豚(冷) 味付けメンマ コーン缶 万能ねぎ たまご レタス きゅうり わかめ	バナナ お菓子
22 月		さばの塩焼き 大根おろし キウイ 切り干し大根の煮物 みそ汁(えのき・玉ねぎ・人参)	さばの塩焼き(冷) 大根 切り干し大根 人参 干しいたけ 油揚げ えのき 玉ねぎ	牛乳 お菓子
23 火		擬製豆腐 ブロッコリー チーズ オレンジ マカロニサラダ きのことスープ	たまご 豆腐 鶏ひき肉 人参 ほうれん草 干し椎茸 ブロッコリー チーズ マカロニ きゅうり ソーセージ えのき しめじ 玉ねぎ ベーコン	元氣ヨーグルト お菓子
24 水		豚肉のピカタ ブロッコリー 果実缶 ほうれん草のごまマヨ和え みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ)	豚肉 たまご バゼリ 粉チーズ ブロッコリー ほうれん草 人参 ツナ 白ごま じゃが芋 玉ねぎ	牛乳 お菓子
25 木		チキンカレー チーズ 大根とわかめのサラダ 牛乳 バナナ	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 チーズ 大根 わかめ ツナ ポン酢	牛乳 さつま芋ケーキ
26 金		ちくわ納豆磯辺揚げ 添え野菜 キウイ ほうれん草のしらす和え みそ汁(厚揚げ・野菜)	ちくわ 納豆(冷) 青のり 天ぷら粉 キャベツ ほうれん草 ごま しらす 厚揚げ えのき 人参 ごぼう 長ねぎ	牛乳 お菓子
27 土		きのこあんかけうどん ゆでたまご もやしの塩昆布和え フルーツゼリー	うどん しめじ えのき 椎茸 人参 豚肉 万能ねぎ たまご もやし きゅうり 塩こんぶ	バナナ お菓子
29 月		赤魚の煮付け 添え野菜 果実缶 炒り豆腐 みそ汁(もずく・ねぎ)	赤魚(冷) 生姜 ほうれん草 たまご 豆腐 豚ひき肉 人参 干し椎茸 ちくわ ごぼう もずく 万能ねぎ	ジョア お菓子
30 火		親子煮 チーズ オレンジ 春雨中華サラダ みそ汁(えのき・豆腐・ねぎ)	鶏もも肉 玉ねぎ たまご しめじ 人参 チーズ 春雨 きゅうり ソーセージ 木耳 えのき 豆腐 万能ねぎ	牛乳 お菓子
31 水		枝豆ひじきの鶏だんご ブロッコリー フルーツゼリー 白菜のツナサラダ みそ汁(たまご・豆腐・ねぎ)	鶏ひき肉 はんぺん 枝豆(冷) ひじき ブロッコリー 白菜 きゅうり ツナ たまご 豆腐 万能ねぎ	牛乳 お菓子

【給食室から】 ※都合により、メニューが変更になる場合があります。

目に鮮やかな新緑の季節になりました。

入園・進級して1か月がたち、それぞれ環境が変わり、緊張していた子ども達も新しい環境や生活にも慣れてきたころではないでしょうか。慣れてきたと同時に、疲れもでてくるころです。生活リズムが乱れると体調を崩しがちですから、子ども達の表情や食欲等の変化に十分注意し体調管理に気を付けて過ごしましょう。





食育だより

2023 年度

目に鮮やかな新緑の季節になりました。入園・進級して1か月がたち、新しい環境や生活にも慣れてくる頃です。鼻風邪や咳などが流行る時期ともなりますので、たくさん食べて元気な身体を作っていきましょう。

食べ
こよみ



端午の節句

5月5日、端午の節句は中国伝来の健康祈願の風習です。

こどもの日の食べ物には柏餅が知られていますが、柏餅を食べるのは日本独自の風習です。柏は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから縁起物といわれています。



外遊びを楽しみましょう



「太陽のビタミン」とも呼ばれているビタミンDは、紫外線を浴びることにより体内で合成することができます。

実はカルシウムは体の中に吸収されにくい栄養素。ビタミンDはカルシウムの吸収を促し、骨の発達を助けます。

外遊びやお散歩で丈夫な骨を育てましょう！



食事マナーを意識しましょう

食事は成長に必要な栄養をとる目的がありますが、マナーを学ぶ場でもあります。箸の持ち方や食事のあいさつなど、大人でも自信がない方がいらっしゃると思います。家庭では食べる喜びや楽しさを共有し、食への関心や意欲を高めましょう！

いただきます/ごちそうさま



ながら食べ



食具の使い方



グリーンピースは今が旬！

子どもが嫌がりがちですが、たんぱく質・ビタミンB群・ビタミンC・β-カロテン・食物繊維が豊富です。これらは免疫力向上・新陳代謝活性・風邪予防・便秘改善など栄養の味方です。

旬の時期はさらに栄養価が高まるので、豆ごはんやバター炒めなどがオススメです。苦手な場合は、カレーやシチューに入れたり、チキンライスにしたりすると食べやすいので、チャレンジしてみましょう！