



6月 えんだより

大野保育園
令和5年度6月

あっという間に春が過ぎ、季節は梅雨に移り変わりました。気候の変化はありますが、体調管理に気を付けながら楽しんで過ごしていきたいと思えます。今月は、保育参観日があります。保育園でお友達とどう過ごしているのかな？どんな遊びをしているの？製作をどのように行っているの？給食をどうやって食べているのかな？子ども達の様子を参観してもらいたいと思えます。保護者の皆様も、保育園で行っている遊びや歌を覚えてお家でもやってみて下さい。クラスの保護者同士の交流の場にもなれたらと思えます。職員一同参観日開催を楽しみに準備しています。

今月の目標

・ルールを守りけがや事故のないように過ごす



6月うまれのおともだち

せいのはやとくん 5歳

きむらのぞみちゃん 4歳

ささはらりおとくん 3歳

行事予定

3日(土) 保育参観日・保護者会役員会②

7日(水) 消防署見学(さくら組)

14日(水) 避難訓練

22日(木) 白鳥クラブ交通安全教室

29日(木) お誕生会(6・7月)

30日(金)～7月1日(土) お泊まり保育(さくら組)



★個人面談・・・保育園での様子をお知らせします。
ご家庭でも気になる事などお話しください。



お知らせ

- ・衣替えの時期になりました。着替え袋を持ち帰りましたら、夏物に入れ替えをお願いします。
- ・23日(金) 掛布団をお返ししますのでお家で保管してください。(必要な時期になりましたらお知らせします)
※さくら組はお泊り保育後持ち帰ります。

ほけんだより

- ・健康な歯を保つためには、歯磨きがとても大切です。ダラダラ食べることも虫歯の原因とされています。食べたらずく(歯)を基本に、お子さんと一緒に歯磨きをしましょう。
- ・先月は、胃腸炎が流行しました。ウイルス性胃腸炎は、下痢や嘔吐の症状がなくなってからも約2週間は、体から排出されますので、その期間は感染することがあり注意が必要です。症状がある場合は早めに病院を受診しましょう。また、予防のために石鹸による手洗いをしっかり行いましょう。



令和5年度 保護者会役員紹介

会長	木村さん(3歳児)	あさひくん
副会長	工藤さん(3歳児)	ななみちゃん
会計	近藤さん(5歳児)	あさとくん
会計	制野さん(4歳児)	はやとくん
書記	森田さん(5歳児)	まおちゃん
書記	滝田さん(4歳児)	ほのかちゃん
監事	小玉さん(2歳児)	けんたろうくん
監事	澁谷さん(2歳児)	ひびきちゃん

保護者の皆様の代表として、夏祭り等の計画・準備・実行、保護者会費の管理など行なっております。

役員の皆様どうぞよろしくお願ひします。





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	木	ハヤシライス チーズ ジャーマンポテト 牛乳 パナナ	豚肉 玉ねぎ マッシュルーム チーズ じゃがいも ウィンナー パセリ	牛乳 カステラサンド
2	金	はんぺんツナマヨフライ添え野菜 フルーツゼリー 小松菜の塩昆布和え いわしのつみれ汁	はんぺんツナマヨフライ(冷) キャベツ 小松菜 もやし 塩こんぶ つみれ(冷) 大根 人参 ごぼう 長ねぎ	ミルージュ お菓子
3	土 参観日	枝豆ひじきの鶏団子 ブロッコリー トマト 人参グラッセ 大根とわかめのサラダ みそ汁(えのき・人参・油揚げ)桃ゼリー	鶏ひき肉 ひじき はんぺん 枝豆(冷) ブロッコリー トマト 人参 大根 ツナ 油揚げ えのき わかめ	
5	月	鮭の塩焼き 大根おろし キウイ ひじきと野菜の白和え みそ汁(キャベツ・人参・油揚げ)	鮭の塩焼き(冷) 大根 ひじき 人参 豆腐 ほうれん草 干し椎茸 キャベツ 油揚げ	牛乳 お菓子
6	火	中華オムレツ ブロッコリー チーズ 果実缶 もやしともずくのナムル ポテトスープ	たまご 豚ひき肉 たら たらけこ 椎茸 人参 チーズ 玉ねぎ ブロッコリー もやし もずく きゅうり 白ごま じゃが芋 ベーコン	牛乳 お菓子
7	水 消防署見学 さくら	肉じゃが 海苔の佃煮 オレンジ ほうれん草のなめ苺和え みそ汁(豆腐・わかめ・ねぎ)	豚肉 人参 じゃが芋 玉ねぎ 糸こんにゃく 絹さや ほうれん草 なめ苺 豆腐 わかめ 長ねぎ	牛乳 お菓子
8	木	キーマカレー チーズ 和風マカロニサラダ 牛乳 パナナ	豚ひき肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ チーズ マカロニ ほうれん草 かつお節	牛乳 チョコクロワッサン
9	金	ハムチーズカツ ブロッコリー 人参グラッセ オレンジ 豚バラ白菜と春雨の中華煮 みそ汁(もずく・豆腐・ねぎ)	ハムチーズカツ(冷) ブロッコリー 人参 豚肉 白菜 春雨 椎茸 生姜 もずく 豆腐 万能ねぎ	牛乳 お菓子
10	土	焼きそば フルーツゼリー わかめサラダ たまごとえのきのスープ	焼きそば麺 豚肉 人参 玉ねぎ キャベツ もやし レタス きゅうり わかめ えのき たまご 万能ねぎ	バナナ お菓子
12	月	いわしの梅煮(冷) 添え大根 果実缶 すき昆布の炒め煮 みそ汁(玉ねぎ・しめじ・わかめ)	いわしの梅煮(冷) 大根 すき昆布 豚肉 人参 干し椎茸 糸こんにゃく 玉ねぎ しめじ わかめ	ヤクルト お菓子
13	火	麻婆春雨 チーズ キウイ しらすり厚焼き玉子 もずくと豆腐のスープ	豚ひき肉 春雨 白菜 人参 木耳 チーズ たまご しらす(冷) もずく(冷) 豆腐 万能ねぎ	野菜ジュース お菓子
14	水 避難訓練	チキンごぼう ブロッコリー トマト オレンジ ほうれん草の塩昆布和え みそ汁(なめこ・豆腐・ねぎ)	鶏肉 ごぼう 人参 枝豆(冷) ブロッコリー もやし ほうれん草 塩こんぶ なめこ 豆腐 万能ねぎ トマト	牛乳 お菓子
15	木	アスパラシチュー チーズ 春雨の中華サラダ 牛乳 パナナ	鶏もも肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 アスパラ チーズ 春雨 きゅうり ソーセージ 木耳	牛乳 イギリス-toast
16	金	春巻き ブロッコリー トマト オレンジ ほうれん草のごまマヨ和え 大根スープ	春巻き(冷) ブロッコリー ほうれん草 人参 ツナ トマト 白ごま 大根 玉ねぎ ベーコン 万能ねぎ	牛乳 お菓子
17	土	野菜タンメン ゆでたまご もやしの塩昆布和え フルーツゼリー	生中華麺 豚肉 キャベツ 人参 もやし 木耳 なると たまご きゅうり 塩こんぶ	バナナ お菓子
19	月	赤魚の西京焼き 大根おろし オレンジ マカロニサラダ みそ汁(じゃが芋・わかめ・ねぎ)	赤魚の西京焼き(冷) 大根 きゅうり ソーセージ マカロニ じゃが芋 わかめ 長ねぎ	ショア お菓子
20	火	千草焼 ブロッコリー チーズ 果実缶 大根とわかめのサラダ きのこスープ	たまご 豚ひき肉 干し椎茸 人参 ブロッコリー チーズ ポン酢 大根 わかめ ツナ しめじ えのき 玉ねぎ ベーコン	牛乳 お菓子
21	水	肉豆腐 納豆 キウイ 小松菜のしらす和え みそ汁(玉ねぎ・人参・油揚げ)	豚肉 豆腐 白菜 人参 長ねぎ 糸こんにゃく 干し椎茸 小松菜 しらす(冷) ごま 玉ねぎ 油揚げ 納豆	飲むヨーグルト お菓子
22	木	エッグカレー チーズ ちくわサラダ 牛乳 パナナ	鶏もも肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 たまご チーズ キャベツ きゅうり ちくわ	牛乳 チーズホットケーキ
23	金	豆腐の五目揚げ ブロッコリー トマト オレンジ 春雨の中華サラダ 豚肉と大根のスープ	豆腐 鶏ひき肉 人参 しらす ひじき ブロッコリー トマト 春雨 木耳 きゅうり ソーセージ 豚肉 大根 わかめ	牛乳 お菓子
24	土	カレーうどん ゆでたまご 豆腐サラダ	うどん 豚肉 玉ねぎ しめじ 人参 長ねぎ たまご レタス きゅうり ロースハム 豆腐	バナナ お菓子
26	月	サーモンフライ 添え野菜 パナナ ひじきの炒め煮 みそ汁(もずく・豆腐・ねぎ)	サーモンフライ(冷) キャベツ ひじき 豚肉 人参 枝豆(冷) 干し椎茸 糸こんにゃく もずく(冷) 豆腐 万能ねぎ	ヤクルト お菓子
27	火	親子煮 チーズ オレンジ ほうれん草ともやしのナムル みそ汁(えのき・豆腐・油揚げ)	鶏もも肉 たまご 玉ねぎ しめじ 人参 グリンピース ほうれん草 もやし 白ごま えのき 豆腐 油揚げ チーズ	牛乳 お菓子
28	水	れんこんハンバーグ ブロッコリー 人参グラッセ 春雨サラダ えのきスープ フルーツゼリー	豚ひき肉 玉ねぎ れんこん たまご 春雨 ブロッコリー きゅうり ロースハム えのき 人参 ベーコン	リンゴジュース お菓子
29	木 お誕生会	たけのご飯 エビ寄せフライ アスパラ トマト もやしとわかめの酢の物 すまし汁 リンゴゼリー	白米 炊き込みご飯の素 エビ寄せフライ(冷) たけのこ アスパラ トマト もやし わかめ きゅうり かにかま(冷) そうめん 梅しんじょ 万能ねぎ	牛乳 たい焼き
30	金 お泊り保育 さくら	肉じゃがコロッケ 添え野菜 トマト キウイ スパゲティサラダ 五目かき玉汁	肉じゃがコロッケ(冷) キャベツ チーズ トマト ソーセージ スパゲティ きゅうり たまご 干し椎茸 豆腐 わかめ	ヨーグルト 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。

爽やかな春の陽気から、少しずつ蒸し暑さを感じる時期になりました。梅雨を迎えるこの時期は気温も湿度も高くなり、菌やウイルスの増殖に適した季節となります。食中毒の細菌は臭いも無く、見た目では判断できません。小さな子どもは、抵抗力が弱い為、食中毒になると重症化しやすいので大変危険です。園でもより一層注意して、調理に取り組みたいと思います。シメジメした日が続きますが、色鮮やかな旬の野菜を使った給食で、子ども達に楽しんでもらいたいです。



食中毒に注意!!

気温と湿度が上がる季節は食べ物が傷みやすくなり、食中毒のリスクが上がります。

鶏卵や鶏肉からのサルモネラ菌や、腸管出血性大腸菌:O-157 や O-111 に注意しましょう。

生食する野菜や果物と、加熱処理する肉や魚の包丁・まな板を分けることも予防の一つです。また、加熱する際は十分火を通しましょう。食中毒菌の多くは十分な加熱で死滅させることが可能です。

調理する人も食べる人も
石鹸をつけた手洗いを
心掛けよう!



6/4~6/10

歯と口の健康週間

乳歯は生え変わりますが、虫歯になると噛み合わせや歯並びなどに影響するため、乳歯の虫歯は要注意です。



うまくかめなくなり、十分な栄養がとれない。



永久歯の歯並びに、影響する。



かむ回数が減り、唾液も減るので、さらに虫歯のリスクが高まる。



歯ぐきまで細菌が入り、永久歯が、変色や虫歯の状態で生えてくる。

おいしく食事をいただくためにも、歯はとても大切です。寝ている間に虫歯菌は増えやすいので、寝る前にしっかり歯磨きしましょう!

Recipe

食欲 UP!! ねばねば和え

- 【材料】 オクラ.....5本ほど
モロヘイヤ.....1袋
納豆.....1パック
しらす.....大さじ1
かつお節.....小さじ1
しょうゆ.....小さじ1/2

【作り方】

- ① オクラはゆでて輪切りにする
- ② モロヘイヤは茎から葉を取り、ゆでて刻む
- ③ ①②を合わせ、納豆、しらす、かつお節を加え、しょうゆで味付けする

※モロヘイヤを食べ慣れていない方はほうれん草などに置き換えてもいいかもしれません。



虫歯になりやすい食べ物って?



- ①砂糖を多く含む
- ②粘着性が高く、歯に付きやすい
- ③口の中に長時間残りやすい

キャラメル、キャンディー、チョコレートやおまんじゅうなどが例にあげられます。どれも甘くて食べると幸せな気持ちになりますね。

虫歯になるから食べてはいけないわけではありません。逆に、これら以外の食べ物なら虫歯にならないわけでもありません。

歯磨きを習慣づけて、健康な歯でおいしいおやつを食べましょう!