

1月



えんだより

令和5年度 大野保育園

明けましておめでとうございます。今年もよろしくお願いたします。
 新しい年を迎え、子ども達一人ひとりが心身共に健やかに成長しますよう職員一同願っております。
 今月は、こま回し・羽根つき・すごろく・福笑いなど正月遊びを楽しんだり、子ども達が大好きな雪遊びをしたり、寒さに負けず元気いっぱい過ごしたいと思います。
 今年度も残り3ヶ月となりましたが子ども達が充実した園生活を過ごせるように見守って行きたいと思ひます。

今月の目標 寒さに負けず元気に過ごす。



今月の予定

- 1日(月)～3日(水) 年始休園
- 4日(木) 年始集会
- 13日(土) 保護者会役員会④
- 18日(木) 避難訓練



- * 個人面談が始まります
 ※日程については、担任からお知らせします
- * 22日(月)～2月3日(土) 実習生が来ます

今後の予定

- ★3月2日(土) 卒園式・さくら組5歳児
 ※在園児代表ゆり組4歳児が参加します

★ありがとうございました★

お遊戯会を行い子ども達は、みんなで頑張ること、楽しんで参加すること、大勢の前で発表することを経験しました。「きんちょうした～」「がんばったよ!」「ママみてたよ!」「おもしろかった」と一人一人が達成感を味わい成長する姿を見ることが出来ました。保護者の皆様には服装等の準備をして頂きありがとうございました。

お願い・お知らせ

- ・雪で玄関や駐車場が滑りやすくなっています。屋根からの落雪も起こります。送迎時はお子さんと手を繋ぎ、事故やケガのないように気をつけてください。
- ・ジャンパー、帽子、手袋、マフラーには、かけ紐と名前をつけてください。外靴(長靴・ブーツ)にも名前を記入してください。

ほけんだより

- ・溶連菌感染症、アデノウイルス、インフルエンザが流行しています、手洗い・うがいの感染症対策を行い、元気に新年を迎え登園できるように体調管理に気をつけましょう。

保健所からのお知らせ インフルエンザを予防するための注意点 体調不良がうかがわれる場合は、無理せず(させず)、症状出現から12～48時間以内には医療機関を受診しましょう(ウイルス量が少ないと、感染していても陰性となってしまふ場合があるため、症状出現後、半日以上経ってからが受診の目安です)。

※大野保育園では、**出席停止とする感染症** について下記の通りとなっておりますので、ご理解のほど宜しくお願い致します。(4月に配布)

病名	感染しやすい期間	登園のめやす
新型コロナウイルス感染症	発症2日前から発症後7～10日間はウイルスを排出していると言われてい。発症後5日間が他人に感染させるリスクが高いことに注意する	発症した後5日を経過し、かつ、症状が軽快した後1日を経過すること(無症状の感染者の場合、検体採取日を0日目として、5日を経過すること) ※(診断された日から7日間経過してから)
インフルエンザ (特定鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く)	発症24時間前から後3日間が最も多く、通常7日以内に減る	発症後5日間を経過し、かつ解熱後3日を経過してから ※(診断された日から7日間経過してから)





2023年度

大野保育園

日曜日	行事	献立名	主な材料	おやつ
12/29~1/3 冬季休園				
4	木	年始集会 枝豆シチュー チーズ 豚肉と春雨の甘辛炒め 牛乳 パナナ	鶏もも肉 人参 玉ねぎ ジャガ芋 枝豆(冷) チーズ 豚肉 春雨 なら	野菜ジュース お菓子
5	金	照焼きチキン ブロッコリー 人参グラッセ りんご さつま芋とチーズのサラダ もずくと豆腐のスープ	照焼きチキン(冷) ブロッコリー 人参 さつま芋 きゅうり チーズ もずく 豆腐 万能ねぎ	牛乳 お菓子
6	土	カレーうどん ゆでたまご もやしの塩こんぶ和え フルーツゼリー	うどん 豚肉 長ねぎ 人参 玉ねぎ しめじ たまご もやし きゅうり 塩こんぶ	バナナ お菓子
9	火	松風焼き ブロッコリー 大根とわかめのサラダ けの汁 温州みかんゼリー	鶏ひき肉 人参 たけのこ 山芋 たまご 干し椎茸 ブロッコリー 大根 カニカマ きゅうり わかめ 油揚げ 金時豆 ぜんまい ごぼう ふき 高野豆腐 木綿豆腐 だし昆布	牛乳 ココアワッフル
10	水	十和田バラ焼き 果実缶 春雨の中華サラダ みそ汁(えのき・豆腐・油揚げ)	味付け豚肉 玉ねぎ 焼き肉のたれ 春雨 木耳 きゅうり ソーセージ えのき 豆腐 油揚げ	ジョア お菓子
11	木	エッグカレー チーズ パナナ 大根とわかめのサラダ 牛乳	鶏肉 人参 玉ねぎ ジャガ芋 たまご チーズ 大根 わかめ ツナ	牛乳 イギリストースト
12	金	鶏のから揚げ 添え野菜 りんご ほうれん草ともやしのナムル みそ汁(厚揚げ・野菜)	鶏もも肉 生姜 りんご キャベツ ほうれん草 もやし 白ごま 厚揚げ 大根 人参 えのき ごぼう 長ねぎ	牛乳 お菓子
13	土	五目味噌ラーメン ゆでたまご ハムサラダ フルーツゼリー	生中華麺 豚肉 キャベツ もやし 人参 木耳 なると コーン缶 たまご レタス きゅうり ロースハム	バナナ お菓子
15	月	赤魚の煮つけ 添え大根 みかん ひじきの炒め煮 みそ汁(さつま芋・玉ねぎ・ねぎ)	赤魚(冷) 生姜 大根 ひじき 豚肉 糸こんにゃく 人参 干し椎茸 枝豆(冷) さつま芋 玉ねぎ 万能ねぎ	ヤクルト お菓子
16	火	三色そばろ丼 チーズ 果実缶 白菜のツナサラダ 大根スープ	鶏ひき肉 たまご ほうれん草 人参 チーズ 白菜 きゅうり ツナ 大根 玉ねぎ ベーコン 万能ねぎ	牛乳 お菓子
17	水	筑前煮 オレンジ ほうれん草のごま和え みそ汁(豆腐・わかめ・ねぎ)	鶏もも肉 里芋 人参 れんこん ごぼう たけのこ こんにゃく 干し椎茸 ほうれん草 白ごま 豆腐 長ねぎ わかめ	リンゴジュース お菓子
18	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 グリンピース チーズ ジャガ芋 ウィンナー パセリ	牛乳 かぼちゃケーキ
19	金	チキンごぼう りんご 大根のカニサラダ みそ汁(キャベツ・人参・油揚げ)	鶏肉 ごぼう 人参 枝豆(冷) 大根 きゅうり カニフレーク キャベツ 油揚げ	牛乳 お菓子
20	土	肉うどん ゆでたまご もやし中華サラダ フルーツゼリー	うどん 豚肉 かまぼこ 万能ねぎ たまご もやし きゅうり ソーセージ	バナナ お菓子
22	月	マグロカツ(冷) ブロッコリー 人参グラッセ りんご 炒り豆腐 みそ汁(じゃが芋・わかめ・ねぎ)	マグロカツ(冷) ブロッコリー 豚ひき肉 ちくわ 豆腐 人参 たまご 干し椎茸 ごぼう ジャガ芋 わかめ 長ねぎ	牛乳 お菓子
23	火	麻婆豆腐 チーズ フルーツゼリー しらす入り厚焼き玉子 白菜スープ	豆腐 豚ひき肉 長ねぎ 生姜 甜麺醬 万能ねぎ チーズ たまご しらす(冷) 白菜 玉ねぎ 人参 ベーコン	ソファール お菓子
24	水	豚肉のピカタ ブロッコリー みかん 小松菜の塩昆布和え わかめとしめじのスープ	豚肉 パセリ たまご ブロッコリー 小松菜 もやし 塩こんぶ わかめ しめじ	牛乳 お菓子
25	木	きのこシチュー チーズ ミモザサラダ 牛乳 パナナ	鶏もも肉 人参 玉ねぎ ジャガ芋 しめじ エリンギ チーズ マカロニ たまご きゅうり ソーセージ	牛乳 クリームクロワッサン
26	金	ハムチーズフライ 添え野菜 人参グラッセ りんご もやしともずくのナムル みそ汁(大根・人参・油揚げ)	角ハム チーズ たまご パン粉 キャベツ もずく もやし 白ごま 大根 人参 油揚げ	ミルージュ お菓子
27	土	ミートソーススパゲティ フルーツゼリー 豆腐サラダ わかめスープ	スパゲティ 豚ひき肉 玉ねぎ オレガノ レタス きゅうり ロースハム 豆腐 わかめ 白ごま	バナナ お菓子
29	月	さばの味噌煮 大根添え みかん すき昆布の炒め煮 みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ・ねぎ)	さばの味噌煮 大根 すき昆布 豚肉 人参 干し椎茸 糸こんにゃく ジャガ芋 玉ねぎ 万能ねぎ	牛乳 お菓子
30	火	ベーコンエッグ 添え野菜 人参グラッセ オレンジ ポテトサラダ 大根と豚肉のスープ	ベーコン たまご キャベツ 人参 ジャガ芋 きゅうり 玉ねぎ ソーセージ マカロニ 大根 豚肉 わかめ	牛乳 お菓子
31	水	肉じゃが フルーツゼリー 小松菜のしらす和え みそ汁(なめこ・豆腐・ねぎ)	豚肉 人参 ジャガ芋 玉ねぎ 糸こんにゃく 絹さや 小松菜 しらす なめこ 豆腐 長ねぎ	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。

あけましておめでとうございます。
寒さが一段と厳しくなるこの季節、乾燥し体感温度が低い為、喉の渇きを感じられず知らないうちに脱水になっている可能性があるので注意が必要です。厚着をして暖房の効いた部屋にいたり、体の水分が奪われてしまうので水分補給で喉を潤し、よく食べ、よく動き、夜はしっかりと休息をとり風邪予防につなげていきましょう。 本年も、安全で美味しく子ども達が楽しみにしてくれる給食を作っていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願ひ致します。



食育だより

新年あけましておめでとうございます。日本には四季があり、四季と密接な関係にある行事は、旬の食べ物にふれる絶好の機会です。おせちやお雑煮でお正月を満喫するのもよいですね。お正月は生活リズムが乱れがちです。特別な日は仕方がないことですが、乱れたリズムは早めに整えて、寒さに負けない体づくりに励みましょう。

願いがたくさん おせち料理



なます

大根の白さから清らかな生活と根を張る様子から家の土台がしっかりして栄えるようにと願いが込められている

数の子

たくさんの卵に子孫繁栄の願いが込められている

エビ

エビの背のように、腰が曲がるまで長生きできるようにと願いが込められている

昆布巻き

「こぶ」を「よろこぶ」とかけ、おめでたいものとされた

田作り

昔田んぼの肥料に使われていたコイワシを干したものを稲作の豊作を願った

黒豆

家族みんながまめまめしく働き、元気に過ごせるようにと願いが込められている

伊達巻き

昔の巻物にかけ、文化の発展を願った

きんち

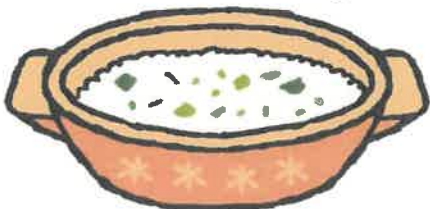
「金団」と書き、財宝という意味がある豊かな生活が送れるようにと願いが込められている



ビタミン豊富な七草がゆ

「春の七草」を知っていますか？ここでいう「春」は新春のことで、1月7日に食べる七草がゆが知られています。難しい名前が七つですが、「ナズナ」はぺんぺん草、「スズナ」はカブ、「スズシロ」は大根のことです。

1月7日は人日の節句と言われ、無病息災を祈って七草がゆが食べられてきました。お正月の御馳走で負担のかかったお腹にもぴったりの優しい一品です。



おもちに注意!

おもちはくっつきやすく、かみ切りにくい食べ物の代表です。噛む力や飲み込む力が未熟な子どもたちが食べる際は注意が必要です。

新年を安全に楽しく過ごせるように十分注意しましょう。

- ・おもちを小さく切って食べやすくする
- ・お茶や汁物を飲んでのどを潤しておく
- ・少しずつ口に入れ、よく噛んでから飲み込む
- ・食事中は歩き回らず、横になったりもしない
- ・必ず大人がそばで見守る

