

5月 えんだより

令和6年5月 大野保育園

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慣れてきたようです。新入園児さんは、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。子ども達が安心安全に過ごせるよう日々の保育に取り組んでいきますのでよろしくお願い致します。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、思いきり連休を楽しみましょう。

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(水) 身体測定
- 2日(木) お誕生会・こどもの日集会(お土産があります)
- 15日(水) 総合避難訓練



今後の予定

- 6月 1日(土) 保育参観日
- 5日(水) 消防署見学 さくら組(5歳児)
- 29日(土) 『わくわく体験』さくら組(5歳児)

★6月は個人面談を予定しています。
★配布してあります行事予定表に記載している「白鳥クラブ交通安全教室」は、7月11(木)に決まりました。

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利用下さい。
- ★お薬は玄関で、保護者の方が保育士に手渡ししてください。お子様に持たせないようにお願いします。

お知らせ

- ★母の日製作・父の日製作を「大好きな人へのプレゼント」として、6月に製作して持ち帰ります。
- ★2日(木)に布団・着替え袋・内履きを持ち帰ります。お洗濯、サイズ確認、名前が記入されているか確認をお願いします。その前にお休みになる場合はお知らせください。

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。生活リズムを整えて元気に過ごしましょう。
- ★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。(風邪? 鼻炎? アレルギー? ... 原因を知り早めに治療しましょう)
- ★発熱後の登園は、解熱してから24時間経過し、各症状を軽快してからお願いします。

令和6年度 保護者会役員紹介

- | | |
|-----|-----------|
| 会長 | 木村さん(4歳児) |
| 副会長 | 工藤さん(4歳児) |
| 書記 | 滝田さん(5歳児) |
| 書記 | 小山さん(2歳児) |
| 会計 | 澁谷さん(3歳児) |
| 会計 | 小玉さん(3歳児) |
| 監査 | 制野さん(5歳児) |
| 監査 | 宮野さん(2歳児) |



セーフティーオンブズマン・三浦良子さん

(セーフティーネットあおもり)
保護者の方からの園に対する要望や意見、苦情等を聴き、保護者と保育園との橋渡しを行います。詳しくは、保育園しおりの組織図をご覧ください。
行事の際、直接保護者の方からお話しを伺っています。6月1日の参観日に来園します。

★5月より 保育士 與那美由が入職します。どうぞよろしくお願い致します。





のこんだて

2024年度

大野保育園

日	曜日	行事	献立名	主な材料	おやつ
1	水		れんこんハンバーグ 添え野菜 人参グラッセ トマト マカロニサラダ みそ汁(えのき・人参・豆腐) フルーツゼリー	豚ひき肉 玉ねぎ れんこん たまご キャベツ トマト マカロニ きゅうり ソーセージ えのき 人参 豆腐	牛乳 お菓子
2	木	子どもの日集会 お誕生会	サンドイッチ(たまご・ハム野菜・チョコ) ブロッコリー 一口カツトマト ポトフスープ こどもの日ゼリー	食パン たまご チョコクリーム ロースハム レタス きゅうり ブロッコリー 一口カツ(冷) トマト 人参 じゃがいも 玉ねぎ キャベツ ウインナー	ショア いちごクレープ
7	火		麻婆豆腐 ブロッコリー チーズ フルーツゼリー かに入り厚焼き玉子 オニオンスープ	豆腐 長ねぎ 生姜 豚ひき肉 万能ねぎ ブロッコリー たまご カニフレーク チーズ 人参 玉ねぎ ベーコン 万能ねぎ	牛乳 お菓子
8	水		豚肉の厚揚げ巻き 添え野菜 オレンジ 小松菜のしらす和え みそ汁(玉ねぎ・じゃが芋・油揚げ)	豚肉 生揚げ キャベツ 小松菜 しらす(冷) 人参 白ごま 玉ねぎ じゃが芋 油揚げ	牛乳 お菓子
9	木		ブロッコリーシチュー チーズ 白菜のなめ茸和え 牛乳 パナナ	鶏肉 人参 じゃが芋 玉ねぎ ブロッコリー チーズ 白菜 なめ茸 ほうれん草	牛乳 メイプルケーキ
10	金		ちくわ納豆磯辺揚げ 添え野菜 果実缶 春雨サラダ みそ汁(大根・人参・油揚げ)	ちくわ 納豆 青のり たぶら粉 キャベツ 春雨 きゅうり ソーセージ 大根 人参 油揚げ	牛乳 お菓子
11	土		きつねうどん ゆでたまご わかめサラダ 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 わかめ	バナナ お菓子
13	月		赤魚の西京焼き 大根おろし フルーツゼリー ひじきの炒め煮 五目かきたま汁	赤魚の西京焼き(冷) 大根 ひじき 人参 豚肉 枝豆(冷) 糸こんにゃく 干し椎茸 わかめ 豆腐 たまご	ソファール お菓子
14	火		ベーコンエッグ 添え野菜 人参グラッセ 果実缶 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 じゃが芋 きゅうり ソーセージ マカロニ 大根 豚肉 わかめ	牛乳 お菓子
15	水	総合避難訓練	枝豆ひじきの鶏団子 ブロッコリー トマト フルーツゼリー 人参グラッセ 大根とわかめのサラダ みそ汁(しめじ・人参・油揚げ)	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 しめじ わかめ	牛乳 お菓子
16	木		キーマカレー チーズ ウインナー ツナのスパゲティサラダ パナナ 牛乳	豚ひき肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 スパゲティ チーズ ツナ きゅうり 赤ウインナー	牛乳 イギリス-toast
17	金		とり天 ブロッコリー トマト オレンジ 春雨の中華サラダ みそ汁(もずく・豆腐・ねぎ)	鶏肉 生姜 たぶら粉 ブロッコリー トマト 春雨 きゅうり 木耳 ソーセージ もずく 豆腐 万能ねぎ	牛乳 お菓子
18	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
20	月		サケの塩焼き 大根おろし キウイ 切り干し大根の煮物 みそ汁(さつま芋・玉ねぎ・ねぎ)	サケの塩焼き(冷) 大根 切り干し大根 人参 干し椎茸 油揚げ さつま芋 玉ねぎ 万能ねぎ	ヤクルト お菓子
21	火		三色そぼろ丼 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
22	水		肉じゃが 海苔の佃煮 オレンジ ほうれん草のなめ茸和え 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 なめ茸 豆腐 わかめ 長ねぎ	牛乳 お菓子
23	木		ハヤシライス チーズ 春雨とカニの中華炒め 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 春雨 カニフレーク 人参 ビーマン 白菜 長ねぎ 木耳	牛乳 クロワッサン
24	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
25	土		チャーシューラーメン ゆでたまご 豆腐サラダ フルーツゼリー	生中華麺 焼き豚 味付けメンマ なんと たまご 万能ねぎ 豆腐 レタス きゅうり ロースハム	バナナ お菓子
27	月		赤魚の煮つけ 添え大根 フルーツゼリー すき昆布の炒め煮 みそ汁(白菜・人参・油揚げ)	赤魚(冷) 生姜 大根 豚肉 糸こんにゃく 人参 干し椎茸 すき昆布 白菜 油揚げ	牛乳 お菓子
28	火		干草焼 ブロッコリー チーズ オレンジ かぼちゃとチーズのサラダ みそ汁(大根・人参・わかめ)	たまご 鶏ひき肉 カニフレーク 人参 玉ねぎ ほうれん草 干し椎茸 ブロッコリー 白ごま かぼちゃ(冷) チーズ きゅうり 大根 わかめ	リンゴジュース お菓子
29	水		手作りぎょうざ アスパラガス 果実缶 もやしともずくのナムル たまごスープ	豚ひき肉 キャベツ たら 長ねぎ 生姜 ぎょうざの皮 アスパラガス もやし もずく きゅうり 人参 白ごま たまご わかめ	牛乳 お菓子
30	木		コーンクリームシチュー チーズ 豚肉と春雨の甘辛炒め 牛乳 パナナ	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 コーン缶 チーズ 豚肉 春雨 たら	牛乳 コッパパン
31	金		チキンごぼう ブロッコリー 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 ブロッコリー カニフレーク キャベツ 油揚げ	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「早寝」「早起き」「朝ごはん」で、体調管理に気を付けて過ごしましょう。





食育だより

令和6年度
5月号

今月は、子どもの日がありますね。5月5日、端午の節句は五節句の一つ。強い香りで邪気を払う力があるとされているショウブ湯に入って無病息災を願います。こどもの日を祝う行事食、ちまきやかしわもちで子どもの成長をお祝いします。



かしわもちに込めた思い

こどもの日（5月5日）に、かしわもちを食べる理由を知っていますか？

かしわの木は、新芽が出るまで古い葉っぱが落ちない事から、「跡継ぎが絶えない」「子孫代々栄えるように」という願いが込められているのです。

こどもの日のお祝いとともに、こんな話も伝えていきたいですね。



鶏肉とたけのこの混ぜごはん

材料4人分(ごはん2合分)		A	
たけのこ	150g	酒	大さじ2
にんじん	1/2本	しょうゆ	大さじ3
鶏もも肉	1/2本	さとう	大さじ2
ごはん	2合	顆粒だし	小さじ1
ごま油	大さじ1	みりん	小さじ1
刻みネギ	お好みで適量	水	50ml

1. たけのこ、にんじん、鶏もも肉をたべやすい大きさに切っておく。
2. フライパンにごま油を熱し、鶏もも肉・たけのこ・にんじんを炒める。
3. Aを加え、時々混ぜながら煮汁が少なくなるまで煮詰める。
4. 温かいごはんと3を入れて、ムラが無いようにしっかりと混ぜる。お好みでネギを散らして召し上がれ

マナーは「見せる」が効果的！

一人で食べられるようになってくると、今度は食事のマナーが気になるもの。でも、食卓では、楽しい雰囲気大切です。子どもは、強い口調で叱られると、言われたことよりも、「嫌だった」という雰囲気が記憶に残り、食事が「嫌な時間」になってしまいます。

- 食卓では注意はNG
- 実際に手本も見せて
- プラスの言葉で理由を伝えて

【食事の挨拶】

「いただきますを
みんなでしようか」



「おいしかったね。
ごちそうさましようね」

【食事の姿勢】

「背中がまっすぐだと、
かっこいいな」



「食べ物が詰まらない
ように、姿勢は
ピンとしよう」

【食具の使い方】

「お父(母)さんの
持ち方を見てみて」



「こう持つと、
食べやすいよ」

【飽きてきたら】

「こっちも [温かいうち
おいしそう に食べると
だよ] おいしいよ」



「もう、
ごちそうさましようか」