

5月 えんだより

令和8年度 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(金) こどもの日・お誕生会(お土産があります) 身体測定
- 7日(木) コドモン運用開始
- 13日(水) 総合避難訓練 ★『育児講座』
- 14日(木) 白鳥クラブ交通安全教室
- 30日(土) 保育参観・給食参観(全園児)
※詳細は後日コドモンで配信します。

今後の予定

- 6月3日(水) 消防署見学(さくら組)
- 6月は個人面談を予定しています。



おねがい・お知らせ

- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 1日(金)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。2日(土)に持ち帰り希望の場合もお知らせください。

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・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)
- ・ 先月、未満児クラスでRSウイルス感染症が流行しました。咳の長期化や喘息のきっかけとなることがあるので注意しましょう。

令和8年度 保護者会役員紹介

会長	木村さん(ばら組)
副会長	工藤さん(さくら組)
書記	小玉さん(さくら組)
書記	武差さん(ばら組)
会計	加賀さん(ゆり組)
会計	澁谷さん(さくら組)
会計	阿部さん(ばら組)
監事	阿部さん(ゆり組)
監事	田中さん(すみれ組)



★『育児講座』

今回は、『総合避難訓練』を、『育児講座』として保護者の方に参加していただきます。実際に園児を避難誘導させたり、模擬消火訓練を体験するという内容です。ご希望の方は、保育士にお知らせ下さい。

日時 令和8年5月13日(水)
10:10~11:00
申し込み〆切 5月8日(金)





2026年度

大野保育園

日	曜日	行事	献立名	主な材料	おやつ
1	金	子どもの日集い お誕生会	しらす入り若菜ごはん ーロカツ トマト ブロッコリーサラダ ポトフスープ こどもの日ゼリー	白米 混ぜご飯の素 ーロカツ(冷) トマト ブロッコリー ツナ コーン缶 人参 ジャがいも 玉ねぎ キャベツ ウィンナー	牛乳 いちごクレープ
2	土		きつねうどん ゆで卵 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 卵 レタス きゅうり わかめ	バナナ お菓子
7	木		キーマカレー ウィンナー マカロニサラダ 牛乳 バナナ	豚ひき肉 人参 玉ねぎ ジャが芋 ウィンナー マカロニ きゅうり ソーセージ	野菜ジュース コップパン
8	金		チーズハムカツ 添え野菜 オレンジ 大根のカニサラダ わかめとしめじのスープ	チーズハムカツ(冷) キャベツ 大根 きゅうり カニカマ しめじ 卵 わかめ	牛乳 お菓子
9	土		天ぷらうどん ゆで卵 和風サラダ フルーツゼリー	うどん 野菜天 万能ねぎ かまぼこ 卵 レタス きゅうり わかめ 白ごま	バナナ お菓子
11	月		さんまの生姜煮 大根添え バナナ ひじきの炒め煮 みそ汁(わかめ・豆腐・ねぎ)	さんまの生姜煮(冷) 大根 ひじき 人参 豚肉 枝豆(冷) 糸こんにゃく わかめ 豆腐 長ねぎ	牛乳 お菓子
12	火		ベーコンエッグ 添え野菜 人参グラッセ 果実缶 チーズ ポテトサラダ 白菜スープ	ベーコン 卵 キャベツ 人参 ジャが芋 きゅうり チーズ ソーセージ マカロニ 白菜	ソフール お菓子
13	水	総合避難訓練	肉豆腐 海苔の佃煮 オレンジ かぼちゃとチーズのサラダ みそ汁(なす・たまねぎ・ねぎ)	豚肉 白菜 豆腐 人参 糸こん 長ねぎ 干し椎茸 かぼちゃ(冷) チーズ きゅうり なす 玉ねぎ 万能ねぎ のり佃煮	牛乳 お菓子
14	木		ハヤシライス 春雨とカニの中華炒め 牛乳 バナナ	豚肉 玉ねぎ エリンギ グリンピース 春雨 カニフレーク 人参 ピーマン 白菜 長ねぎ 木耳	牛乳 イギリス-toast
15	金		野菜コロッケ(冷) 添え野菜 トマト オレンジ 白菜のなめ茸和え みそ汁(厚揚げ・野菜)	野菜コロッケ(冷) キャベツ トマト 人参 白菜 ほうれん草 なめ茸 厚揚げ 笹がきごぼう えのき 大根 長ねぎ	牛乳 お菓子
16	土		チャーシューラーメン ゆで卵 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 なたと 卵 万能ねぎ 豆腐 レタス きゅうり ロースハム	バナナ お菓子
18	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
19	火		三色色ぼろ丼 チーズ 果実缶 白菜のツナサラダ 大根スープ	鶏ひき肉 卵 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
20	水		豚肉の厚揚げ巻き 添え野菜 フルーツゼリー 小松菜のしらす和え みそ汁(玉ねぎ・ジャが芋・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 ジャが芋 油揚げ	牛乳 お菓子
21	木		クリームシチュー 豚肉と春雨の甘辛炒め 牛乳 バナナ	鶏肉 人参 玉ねぎ ジャが芋 豚肉 春雨 たら	牛乳 メイプルケーキ
22	金		マグロカツ 添え野菜 人参グラッセ オレンジ ミモザサラダ みそ汁(鮭・ねぎ)	マグロカツ(冷) キャベツ 人参 卵 マカロニ ソーセージ きゅうり 鮭 長ねぎ	ジョア お菓子
23	土		ミートソーススパゲティ もやし中華サラダ 卵スープ 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 卵 わかめ	バナナ お菓子
25	月		赤魚の煮つけ 大根添え 果実缶 さやいんげんの炒め煮 みそ汁(豆腐・えのき・油揚げ)	赤魚(冷) 生姜 大根 豚肉 糸こんにゃく 人参 さやいんげん 豆腐 えのき 油揚げ	牛乳 お菓子
26	火		麻婆豆腐 ブロッコリー チーズ フルーツゼリー ほうれん草入り厚焼き玉子 きのこスープ	豆腐 長ねぎ 生姜 豚ひき肉 甜面醬 万能ねぎ ブロッコリー 卵 ほうれん草 チーズ しめじ えのき 玉ねぎ ベーコン	牛乳 お菓子
27	水		肉じゃが 海苔の佃煮 果実缶 ほうれん草のなめ茸和え みそ汁(大根・わかめ・ねぎ)	豚肉 人参 ジャが芋 玉ねぎ 糸こんにゃく 絹さや ほうれん草 なめ茸 大根 わかめ 長ねぎ	ミルージュ お菓子
28	木		カレーライス ソーセージと野菜の炒め物 牛乳 バナナ	豚肉 人参 玉ねぎ ジャが芋 ソーセージ キャベツ 卵	牛乳 コップパン
29	金		ちくわ納豆磯揚げ 添え野菜 キウイ さつま芋のサラダ 卵スープ	ちくわ 納豆(冷) 青のり 天ぷら粉 キャベツ 大根 さつま芋 チーズ きゅうり 卵 わかめ 万能ねぎ	牛乳 お菓子
30	土	参観日	豆腐の五目揚げ 添え野菜 トマト 人参グラッセ アセロラゼリー ブロッコリーのツナサラダ 大根と豚肉のスープ	豆腐 鶏ひき肉 人参 ひじき しらす キャベツ トマト ブロッコリー ツナ コーン缶 豚肉 大根 わかめ	



【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。





令和8年度
5月号

新年度がスタートして1ヶ月が経とうとしています。子どもたちは新しい環境に慣れてくると同時に疲れが出てくる頃でもあります。5月は連休もあり、生活リズムが崩れやすくなりますのでお休み中も「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけて3食しっかり食事をして、十分な休息を取りましょう。



「寝る子は育つ」と言われていますが、睡眠には心身の疲労を回復させる働きのほか、脳や体を成長させる働きがあります。

朝の光を浴びると、脳の覚醒を促す脳内ホルモンであるセロトニンが活発に分泌されます。頭がスッキリと目覚め、集中力があがり、活動に適した体になります。

私たちの体は寝ている間もエネルギーを使っているため、朝にはエネルギーや必要な栄養素が少なくなっています。朝食でブドウ糖をはじめとする様々な栄養素を補給しましょう。



5月5日はこどもの日で「端午の節句」。もともと中国から伝わった五節句の一つで、ちまきや柏餅を食べます。ちまきは中国の聖人「屈原」の忌日が5月5日にあたり、とむらうためにお米を笹で巻いて蒸したものを供えたのが始まりといわれています。柏は、新芽が出るまで葉が落ちないことから、後継者が絶えない縁起の良い木であり、また葉の強い香りが邪気を払うとされ、餅を柏の葉に巻いて食べる風習が生まれたといわれています。



保育園の献立 作ってみませんか？

もやしともずくのナムル

材料

- ・もやし 200g ・もずく 70g
- ・きゅうり 1/2本 ・人参 1/3本
- ・白ごま 5g
- ・鶏がらスープの素 小さじ1.5
- ・しょうゆ 小さじ2 ・ごま油 小さじ1

1. もやしをゆで、冷ます。
2. きゅうりを千切りする。
3. にんじんはスライサー等で細い千切りにする。
4. 材料を全て入れて混ぜ、味がなじむまで冷蔵庫で冷やす。

◎調味料の量は好みに応じて加減してください。

◎子どもの噛む力にあわせてゆで加減を調節してください。