

新年度スタートから3カ月目。環境の変化や大型連休を経て、子どもたちもすっかり園生活のリズムに馴染んできたように感じられます。

先週の18日には、沖縄・奄美で平年より遅く、梅雨入りの発表がありました。今年の「梅雨入り予想」では、梅雨前線の北上は平年と同様か遅い傾向で、近畿地方は平年並みだそうです。これから梅雨入りを迎え、戸外に出る機会は少なくなるかもしれませんが、子どもたちとてのる坊主を作り、雨の季節を楽しく過ごせる工夫をしていきたいと思ひます。また梅雨の晴れ間には、戸外遊びを満喫させてあげたいと思ひます。

感染予防の基本である手洗いや消毒等を引き続き行いながらも、今後は熱中症に注意が必要な時期なので健康管理には十分気をつけていきたいと思ひます。

2023/6/1

6月の行事予定

日	月	火	水	木	金	土
				1	2 体教スポ教	3
4	5 身体測定	6  お誕生日会 サッカー	7 ゆり参観・懇談	8 きく体教	9 体教スポ教	10
11	12 弁当 	13 ふじフラワーアレンジメント サッカー	14 うめ参観・懇談	15 内科検診	16 体教スポ教	17
18	19 ふじお茶会	20 サッカー	21 検尿回収日 <small>あちゃん参観・懇談</small>	22 検尿回収日 きく体教	23 体教スポ教	24
25	26 弁当 	27 サッカー	28 こどもまつり	29	30 体教	



お知らせとお願い

- ◇ 急にムシムシしてきたり、肌寒くなったり、この時期は一日の中でも寒暖の差が大きいことがよくあります。気温や体調を考えながら薄着で過ごしていきます。汗をかきます。着替えも少し多めに用意をお願いします。また、布団の上掛けは、バスタオルも加えて持ってきてください。その日の気温で選んで使用します。
- ◇ 6月10日に6月分の保育料・諸費の口座振替をさせていただきます。前日までに入金をお願いいたします。(保育料・給食費の未定の方は、諸費のみの請求となります。確定後に改めて清算いたします。)

6月の主な行事予定




- 7日(水) ゆり組参観・懇談 それぞれの日に10:00から1時間程度の参観・懇談を予定しています。詳細は、別紙でお知らせします。
- 14日(水) うめ組参観・懇談
- 21日(水) 赤ちゃん組参観・懇談
- 13日(火) ふじ組
フラワーアレンジメント ふじ組が、お花や作品作りを通して季節をたのしもうと、フラワーアレンジメントに挑戦します。
- 15日(木) 内科検診 なるべくお休みのないようお願いします。
- 19日(月) ふじ組お茶会 お茶摘みをしてきたふじ組がお茶室にて畳の上での正座や歩き方を教わり、お茶会を楽しみます
- 21日(水) 検尿回収日 後日配布いたしますお知らせを熟読の上、ご提出ください。
- 22日(木)
- 28日(水) こどもまつり 今年のお祭りは、昨年までコロナ禍で出来なかった買い物ごっこをします。どんなお店ができるのか楽しみですね。



- 避難訓練 毎月1回、月末頃に、火災・地震・不審者侵入などを想定して、訓練を行います。
- 体操教室 今月の体操教室・スポーツ教室は、すくすくランド・白菊こども園で行います。

6月のお誕生日おめでとうございます。



赤ちゃん ・	うめ ・	ゆり ・
きく ・	さくら ・ ・	ふじ ・ 

今月のねらい

- ・梅雨期の自然に触れ、からだを元気いっぱい動かすことを楽しもう。
- ・梅雨期の衛生習慣を身につけよう。

6月給食献立

日付	曜日	1・2歳 午前おやつ	献立名	材料	おやつ	
1	15	木	せんべい	御飯	米	ココアシリアル
			お子様せんべい	豚肉とポテトのオープン焼き	豚肉、たまねぎ、じゃがいも、グリーンアスパラガス、にんじん、マッシュルーム缶、コンソメ、オリーブ油、パセリ粉、ケチャップ	生クリーム、シスコン(プレーン)、砂糖、ココア
			牛乳	豆乳スープ	豆乳、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、コンソメ、塩、パセリ粉	牛乳
2	16	金	ビスケット	五目ラーメン	ゆで中華めん、豚肉、キャベツ、チンゲンサイ、にんじん、かまぼこ、鶏がらスープ、塩、ごま油、水	バナナ
			マンナビスケット	大豆とひじきの煮物	ひじき、ツナ、大豆(ゆで)、たまねぎ、にんじん、いんげん、混合削り節、さのめ糖、しょうゆ(うすくち)、しょうゆ(こいくち)、みりん、塩、水	せんべい アンパンマンのソフトせんべい
						牛乳
3	17	土	せんべい	じゃこわかめごはん	米、しらす干し、わかめふりかけ	パウムクーヘン
			小魚家族	豚肉と白菜の中華煮	豚肉、はくさい、たまねぎ、ピーマン、にんじん、片栗粉、鶏がらスープ、しょうゆ(うすくち)、水、油	厚切りバウム
						クラッカー
						リッツ
5	19	月	ウエハース	御飯	米	きな粉豆
			マンナウエファー	鯖の照り焼き	さわら、砂糖、みりん、しょうゆ(こいくち)、片栗粉	大豆(ゆで)、砂糖、きな粉、砂糖
				切干大根のサラダ	切り干しだいこん、きゅうり、かにかまぼこ、にんじん、砂糖、しょうゆ(うすくち)、りんご酢	ビスケット
				素麺のすまし汁	そうめん、油揚げ、葉ねぎ、混合削り節、しょうゆ(うすくち)	うす焼きビスケット
				牛乳		
6	20	火	せんべい	しそご飯	米、さやえんどう、ゆかりふりかけ	フルーツヨーグルト
			ハイハイ	塩肉じゃが	豚肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、いんげん、糸こんにゃく、鶏がらスープ、しょうゆ(うすくち)、ごま油、水	ヨーグルト(無糖)、砂糖、みかん缶、バナナ
			牛乳	豆腐の味噌汁	絹ごし豆腐、こまつな、混合削り節、淡色みそ	牛乳
7	21	水	パン	インディアンスパゲティ	スパゲティ、牛肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、マッシュルーム缶、パームドカレ(甘口)、牛乳、油、水	梅干しおにぎり
			スティックパン	ポテトスープ	じゃがいも、粒コーン、パセリ粉、コンソメ、塩	米、かつお節、ごま、うめ干し、みりん、塩
						お茶
8	22	木	せんべい	御飯	米	揚げじゃが
			お子様せんべい	鶏肉のマーメイド焼き	鶏もも肉、マーメイド、砂糖、しょうゆ(こいくち)、みりん、片栗粉	じゃがいも、塩、あおのり、油
			牛乳	キャベツとツナのサラダ	キャベツ、にんじん、粒コーン、ツナ、砂糖、オリーブ油、しょうゆ(うすくち)、りんご酢	クラッカー
				オクラのすまし汁	オクラ、絹ごし豆腐、混合削り節、しょうゆ(うすくち)	野菜クラッカー
				(幼児)ジョア(ストロベリー) (乳児)牛乳		
9	23	金	ビスケット	鮭炊き込みご飯	米、鮭フレーク、にんじん、油揚げ、ごま、鶏がらスープ、塩	パン
			マンナビスケット	高野豆腐と牛肉の煮物	牛肉、高野豆腐、たまねぎ、ごぼう、にんじん、グリーンピース(水煮)、混合削り節、さのめ糖、しょうゆ(こいくち)、しょうゆ(うすくち)、みりん、塩、水	黒糖テーブルロール
						チーズ
						棒チーズ
				牛乳		

※天候や仕入れの都合により食材や献立の変更があります。

※給食室前に給食を展示しています。また給食のレシピも配布しているので、ご家庭でご活用下さい。

日付	曜日	1・2歳 午前おやつ	献立名	材料	おやつ
10月24日	土	せんべい	御飯	米	ビスケット
		野菜家族	焼肉風炒め	牛肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、砂糖、しょうゆ(うすくち)、おろしにんにく、オイスターソース、油	ビスコ
			豆腐のスープ	絹ごし豆腐、葉ねぎ、鶏がらスープ	クラッカー
					チーズクラッカー
12月26日	月	ウエハース	お弁当		リンゴゼリー
		マンナウエファー			りんごゼリー
					パイ
					源氏パイ
13月27日	火	せんべい	御飯	米	りんごのスコーン
		ハイハイ	回鍋肉	豚肉、たまねぎ、キャベツ、にんじん、ピーマン、厚揚げ、砂糖、赤みそ、鶏がらスープ、オイスターソース、ごま油	りんご、ホットケーキミックス、ヨーグルト(無糖)、油
		牛乳	青梗菜のスープ	チンゲンサイ、にんじん、粒コーン、鶏がらスープ	牛乳
14月	水	パン	御飯	米	キャラメル麩菓子
		スティックパン	鯖の煮付け	さば、砂糖、しょうゆ(こいくち)、みりん、酒、しょうが	焼ふ(飯ふ)、バター、グラニュー糖
			きゅうりの酢の物	きゅうり、にんじん、わかめ(生)、砂糖、酢、しょうゆ(うすくち)	牛乳
			茄子の味噌汁	なす、油揚げ、葉ねぎ、混合削り節、淡色みそ	
28月	水	パン	ビーフカレーライス	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、バーモンドカレー(甘口)、牛乳、油、水	(幼児)ふじ組さんの駄菓子屋さんのお菓子
		スティックパン	(幼児)プリン	プリン	アンパンマンのソフトせんべい ジョージー牛乳ドーナツ
			(乳児)ヨーグルト	ヨーグルト(牧場の朝)	ジュース
					気になる野菜アップル&キャロット
29月	木	せんべい	御飯	米	水無月
		お子様せんべい	豚肉とポテトのオープン焼き	豚肉、たまねぎ、じゃがいも、グリーンアスパラガス、にんじん、マッシュルーム缶、コンソメ、オリーブ油、パン粉、ケチャップ	小麦粉、上新粉、白玉粉、くず粉、砂糖、水、甘納豆
		牛乳	豆乳スープ	豆乳、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、コンソメ、塩、パセリ粉	クラッカー
					あたり前田のクラッカー
					牛乳

米粉と豆腐のお好み焼き



先日、ふじ組のみんなとクッキングで「米粉と豆腐のお好み焼き」を作りました。米粉を使うことでアレルギーのお子さまも安心して食べられます。ぜひご家庭でも作ってみてください。

ざいりょう (3人分)

だし汁	200 ml
(水 200 ml + 粉末だし 小さじ 1 でも可)	
米粉	150 g
キャベツ	200 g
豚こま肉	100 g
ちくわ	20 g
お好み焼きソース	適量
削り節	適量
青のり	適量
油	適量

つくりかた

- ① ボウルに絹ごし豆腐を入れ、泡立て器などでつぶす。
- ② ①にだし汁、米粉を入れ混ぜる。
- ③ キャベツ、ちくわは粗みじん切り、豚こま肉は 1cm 幅に切る。(豚こま肉は切らず、生地の上に乗せて焼いても大丈夫です)
- ④ ②に③を入れ混ぜる。
- ⑤ フライパンに油をひき熱し、生地を流し入れ蓋をして蒸し焼きにする。焼き色がついたらひっくり返し、蓋をして火が通るまで焼く。
- ⑥ 器に盛り、お好み焼きソース、削り節、青のりを振る。

※米粉によって吸水率が異なります。だし汁の量は調節してください。