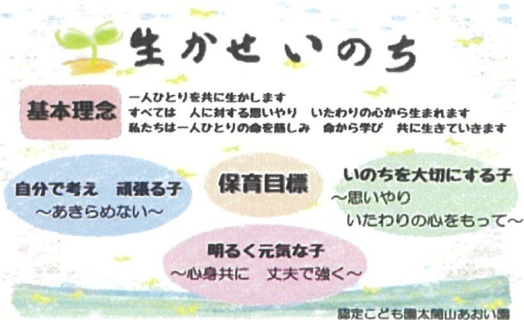




行事予定	お知らせ
1 日 (木)	
2 日 (金)	
3 日 (土) 憲法記念日	
4 日 (日) みどりの日	
5 日 (月) こどもの日	
6 日 (火) 振替休日	
7 日 (水)	
8 日 (木) 花まつり(以上児)	■ 以上児：正装
9 日 (金) スイミング(らいおん組)	「花まつり」とは、お釈迦様のお誕生をお祝いする日です。園では1ヶ月遅れで、お釈迦様のお誕生をお祝いします。年長児・年中児は蓮王寺の本堂で、年少児は遊戯室でお参りをします。 ※お花をお供えしてお祝いしたいので、お家にお花のある方は持ってきてください。よろしくお願いします。
10 日 (土)	
11 日 (日)	
12 日 (月)	
13 日 (火) 内科健診(0～3歳児)	
14 日 (水) 大仏さまを見に行こう(3歳児)	
15 日 (木) 茶道教室(5歳児)	
16 日 (金) 保育参観(以上児)・保護者会総会 園児引き渡し訓練(全園児)	
17 日 (土)	
18 日 (日)	
19 日 (月) 発育測定(以上児)	
20 日 (火) 発育測定(未満児)	※ 6月特別保育申し込み締め切り日
21 日 (水) 内科健診(4～5歳児)	
22 日 (木) 鼓隊指導(5歳児)	
23 日 (金) スイミング(ぞう組)	
24 日 (土)	
25 日 (日)	
26 日 (月)	
27 日 (火) 誕生会	
28 日 (水) 体育教室	
29 日 (木) 交通安全指導	
30 日 (金) 避難訓練	
31 日 (土) 園庭整備(りす・うさぎ・くま・きりん組)	

【今後の予定】

- ・ 6月5日(木) 歯磨き教室(4歳児) ※午後(詳細が決まり次第お知らせします。)
- ・ 13日(金) スイミング(らいおん組)
- ・ 19日(木) 幼年消防クラブの集い(5歳児)
- ・ 20日(金) 誕生会
- ・ 24日(火) 歯科健診(全園児)
- ・ 27日(金) スイミング(ぞう組)
- ・ 30日(月)～7月3日(木) 個別懇談会(全園児)



鷹 寺 学 園

INFORMATION



4月の緊張が少しずつとれてきた様子ですが、園での生活リズムが分かり、身についてくるには、もう少し時間が必要ではないかと思えます。

5月は子ども達がそれぞれ頑張っている日々、疲れも見え始めるころです。園では、焦らずじっくり子ども達とふれ合いながら活動を進めていきます。

あいさつの大切さ

園の朝は「仏様おはようございます」のごあいさつから始まります。

「あいさつ」は人と接する第一歩です。

「ありがとう」は感謝の心を

「ごめんなさい」は反省の心を表します。

いろいろな場面を通して、子ども達にあいさつの大切さを知らせていきます。

はなまつり

お釈迦様のお誕生をお祝いするはなまつりは4月8日です。

8日～9日に各園の園児が蓮王寺で集会をします。お釈迦様に甘茶をかけてお誕生をお祝いします。



「幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿」

これは幼保連携型認定こども園教育・保育要領及び内容に基づいて計画され、実践される活動全体を通して幼児教育において育みたい資質、能力が認定こども園修了時に具体的な姿として見られるよう、保育教諭が指導を行う際に考慮するものです。これらは、幼児教育の観点からのみ示されたものではなく、小学校、中学校、高等学校まで続く学校教育全体を見渡し作られたものです。

0, 1, 2 歳児

「健やかに伸び伸びと育つ」

「身近な人と気持ちが通じ合う」

「身近な物と関わり感性が育つ」

身体的、社会的、精神的な視点を重視して保育にあたります。

3 歳以上児

幼児教育としての時間は4時間(標準)
それ以降は家庭的な雰囲気大切に
した保育を行います。

子ども主体の幼児教育を目指します。

(参考 幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿 東洋館出版・発行 無藤隆著)

◎保育料・給食費等納入金について

5月20日(火)を予定しています。



月	火	水	木	金	土	日
【お知らせ】 ・献立は都合により変更することがあります。 ・●印がついている日は主食はいりません。 ・☆印は手作りおやつです。 ・◎印は「きときとの日」です。 9日（金）は春キャベツ、13日（火）は小松菜、16日（金）はふきです。		日付 3歳未満児（主食） 3歳未満児 午前おやつ 昼食献立 午後おやつ	1 (ごはん) 牛乳 鶏肉の竜田揚げ 酢の物 若竹汁	2 こどもの日献立 (ごはん) 牛乳 味噌汁 焼き目つきぎょうざ 小松菜の和え物 卵かまぼこ入りすまし汁	3 憲法記念日 ジュース お菓子 (パン) おさかなウィンナー チーズ・ゼリー お茶 ジュース・お菓子	4 みどりの日 ジュース お菓子 (パン) おさかなウィンナー チーズ・プリン お茶 ジュース・お菓子
5 こどもの日 ジュース お菓子 (パン) おさかなウィンナー チーズ・ゼリー お茶 ジュース・お菓子	6 振替休日 ジュース お菓子 (パン) おさかなウィンナー チーズ・ゼリー お茶 ジュース・お菓子	7 (卵・乳・小麦なし) (ごはん) パナナ 筑前煮 いんげんのごま和え 玉ねぎのみそ汁 豆びよココア・ソフトサラダ	8 (ごはん) 牛乳 魚の南蛮漬け スティックきゅうり チンゲン菜のスープ 幼児牛乳・☆ハムチーズ無しパン	9 ◎きときとの日 (ごはん) 牛乳 エイセイボーロ 焼きそば 春キャベツでポテチサラダ 水菜のスープ ソフールヨーグルト	10 ジュース お菓子 (パン) おさかなウィンナー チーズ・ゼリー お茶 ジュース・お菓子	11 ジュース お菓子 (パン) おさかなウィンナー チーズ・ヨーグルト お茶 ジュース・お菓子
12 (ごはん) 牛乳 カボチャスープ 魚のかば焼き チンゲン菜の和え物 じゃが芋のみそ汁 ☆びっくりゼリー	13 ◎きときとの日 (ごはん) 黄桃缶 ミートローフ こまつ菜おいしい菜 コンソメスープ 牛乳・おにぎりせんべい	14 (ごはん) 牛乳 マンウエファー 煮し魚のみそマヨかけ ブロッコリーのおかか和え もやしのスープ 牛乳・ばかうちごま揚げ	15 (ごはん) 牛乳 きなこもち 春巻き ドレッシングサラダ なめこのみそ汁 ☆ヨーグルトムース	16 ◎きときとの日 (ごはん) 牛乳 白い風船 エビフライ ふきのシャキシャキきんぴら 中華スープ お茶・豆乳クッキー	17 ジュース お菓子 (パン) おさかなウィンナー チーズ・ゼリー お茶 ジュース・お菓子	18 ジュース お菓子 (パン) おさかなウィンナー チーズ・プリン お茶 ジュース・お菓子
19 (卵・乳・小麦なし) (ごはん) りんごゼリー 鶏肉のから揚げ 青菜のコーンと和え 大根のみそ汁	20 (ごはん) 牛乳 瀬戸の豆腐 さばのみそ煮 即席漬け 豆腐のすまし汁	21 (ごはん) 牛乳 コーンフレークの牛乳かけ ミートオムレツ パンサンデー きのこのスープ 牛乳・サラダブリッツ	22 (ごはん) 牛乳 ゆわらかおき かぼちゃコロッケ ひじきサラダ 白菜のみそ汁 ☆プリン	23 (ごはん) 牛乳 たべっこBABY チンジャオロース 粉ふき芋 わかめスープ 牛乳・ミレービスケット	24 ジュース お菓子 (パン) おさかなウィンナー チーズ・ゼリー お茶 ジュース・お菓子	25 ジュース お菓子 (パン) おさかなウィンナー チーズ・ヨーグルト お茶 ジュース・お菓子
26 (ごはん) 牛乳 煮し魚のごまソース なめたけ和え 豚汁 ☆カラフルフルーツ	27 ● 牛乳 野菜ハイハイ カレーライス チキンロール 変わり和え 牛乳・チョコイス	28 (ごはん) 牛乳 たべっこ動物 高野豆腐の卵とじ きゅうりのたまり漬け 麩のみそ汁 幼児牛乳・☆フルーツサンド	29 (ごはん) 牛乳 たまごせんべい 八宝菜 茹でブロッコリー えのきのスープ 牛乳・ハッピーターン	30 (ごはん) 牛乳 ふわり塩味 おじフライのタルタルソースかけ ポイルきゅうり 青菜のみそ汁 牛乳・ぱりんこ	31 ジュース お菓子 (パン) おさかなウィンナー チーズ・ゼリー お茶 ジュース・お菓子	

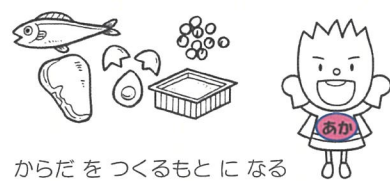
5月 食育だより



木々の青葉を揺らす風がさわやかな季節になりました。子どもたちは新しい環境に慣れ、お友達と食べる給食の時間を楽しそうに過ごしています。給食は、子どもたちが健康で元気な体をつくるために、いろいろな食品を組み合わせで作られています。毎日の食事も「赤・黄・緑」の食品をバランスよく食べて、丈夫な体を作りましょう。

🍌*🍌*🍌*🍌*🍌* 3つのいろを そろえて えいよう バランスを ととえよう *🍌*🍌*🍌*🍌*🍌*

あかいろのなかま



からだをつくるもとになる

きいろのなかま



エネルギーのもとになる

みどりのなかま



からだのちょうしをととのえる



きときとの日

今月の食材：ふき

ふきは水分を多く含み、食物繊維やカリウムも豊富です。特徴的な香りや苦みはポリフェノールによるもので、抗酸化作用があります。そのため、肌や血管などをしなやかに保つことができます。ふきはアクが強いので、アク抜きをしてから調理しましょう。下処理したもの（作り方①参考）は水に浸して、冷蔵庫で保管すれば、美味しく食べられます。

【クイズ】「ふき」と「ふきのとう」は、おなじなままでしょうか？

① ○ ② ×

今月のレシピ「ふきのシャキシャキきんぴら」

●材料（1人分）

- ふき 15g
- つきこんにやく 10g
- にんじん 10g
- ごぼう 10g
- さつま揚げ 10g
- 油 2g
- A: さとう 2g
- しょうゆ 4g
- みりん 2g

●作り方

- ① ふきは塩で板ずりし、2～3分茹でて水にさらし皮をむいて下処理をする。
- ② ①は斜め切り、ごぼうはささがき、にんじんとさつま揚げは千切りにする。
- ③ つきこんにやくは2cm程度に切り、下茹でし水気をきる。
- ④ 鍋に油をいれ、ごぼうを炒めて軽く火がとおったら、残りの食材をいれて炒める。
- ⑤ ④にAの調味料をいれて、汁気がなくなるまで煮詰める。

シャキシャキとした食感が楽しめるメニューです。普段のきんぴらとの違いを味わってみてくださいね。つくってみた感想やアレンジ方法等、園に教えてください。

放生津保育園の
給食先生考案！



答えは下にあります

*ふきとふきのとうは同じものですよ！ *ふきとふきのとうは同じものですよ！ *ふきとふきのとうは同じものですよ！ *ふきとふきのとうは同じものですよ！ *ふきとふきのとうは同じものですよ！