



令和8年4月30日
一之宮愛児園

新年度が始まり、あっという間に一ヶ月が経ちました。少しずつ新しい環境にも慣れ、子どもたちの笑顔も増えたように感じられます。日々の出来事に心を弾ませながら、大好きな友だちと元気に過ごしています。そんな子どもたちに寄り添いながら保育をすすめていきたいと思ひます。

＜5月の保育目標＞

乳児組 保育者に見守られながら、自分の好きな遊びを楽しむ

幼児組 好きな遊びを見つけ、友だちや保育者と楽しく過ごす



1日（金） さくら親子遠足

7日（木） 身体測定（もも・うめ・さくら）

8日（金） 身体測定（たんぽぽ）

11日（月） 身体測定（あか・ちゅうりっぷ）

12日（火） JA芋苗植え（さくら）

13日（水） リトミック教室（うめ・さくら）

15日（金） **内科検診 13：00～**

*園医 林クリニック院長先生による大切な検診です。

全員受診して頂きます。どうしてもお休みする時は、この時間に来て頂けたら、受診できます。

20日（水） リトミック教室（もも）

22日（金） 5月生まれの誕生会 10：00～

26日（火） **引き取り訓練（保・小・中 合同訓練）**
炊き出し訓練（職員）

27日（水） 運動会リハーサル（もも・うめ・さくら）

28日（木） 運動会リハーサル（もも・うめ・さくら）

◆内科検診では、胸の音を聞いたりしますので診察しやすい服装で登園してください。

◆髪の毛が長い子は結んできてください。

よろしくお願ひします。

【個人面談】

☆ちゅうりっぷ組

5/18（月）～22（金）

☆あか組

5/27（水）～29（金）

☆たんぽぽ1・2組

6/8（月）～12（金）

☆もも組

6/15（月）～19（金）

☆うめ組

6/22（月）～26（金）

☆さくら組

6/29（月）～7/3（金）



☆ 寒川3園・幼小中学校合同引き取り訓練 ☆

5月26日（火） 訓練地震発生時刻 14:20

◎引き取り開始時刻 14:40

震度5以上の地震が発生し、電話等の連絡手段が使えなくなった場合を想定した訓練を行います。いざという時にも、落ち着いて対応できるよう、また我が家の約束事を考える上でも、ご参加下さい。

★先日マチコミで配信しました要項をよくお読み下さい。

★必ず参加をお願いします。原則として、徒歩での引き取りをお願いします。

雨でも行います。

★緊急時引き渡しカードの家庭用控えを再度確認し、保護者の方のお迎えができない時は、代理の方のお迎えをお願いします。

《6月の予定》

- 1日（月）身体測定（もも・うめ・さくら）
 - 2日（火）身体測定（たんぼぼ）
 - 3日（水）身体測定（あか・ちゅうりっぷ）
 - 4日（木）尿検査（もも・うめ・さくら）
 - 6日（土）運動会（もも・うめ・さくら）
 - 10日（水）リトミック教室（うめ・さくら）
 - 12日（火）さくらクッキング
 - 17日（水）リトミック教室（もも）
 - 18日（木）プール開き
 - 23日（火）どろんこ・感触あそび
 - 26日（金）6月生まれの誕生会 10:00～
- ☆芋苗植え 中旬～下旬予定

いつも園の活動にご理解・ご協力をありがとうございます。6月6日（土）は、子ども達が楽しみにしている運動会です。運動会をはじめとする行事の際は、駐車場のご利用をお断りしています。徒歩や自転車でのご来場をお願いします。



◆送迎時、必ずお子さんと手をつないで下さい。駐車場が大変混み合いますので、時間に余裕をもって登降園して下さい。また混雑緩和の為、支度が終わりましたら速やかに車に戻られますようお願いいたします。

◆月に一度、シーツを持ち帰ります。洗濯後の月曜日には、布団にシーツをかけて下さい。

◆登園が遅れる時やお休みの連絡は9時まではコドモン、9時以降は電話でお願いします。

◆持ち物に名前をはっきりと書いて下さい。消えかけているものは、書き直して下さい。

◆気になることなどありましたら、いつでも職員にお声がけ下さい。

| にち 曜日 | 乳児組 午前おやつ 主食 | 献立名 | 材料および体内での働き | | | おやつ | 栄養価(幼児) | | 行事 および 連絡事項 |
|----------|--------------------|------------------------------------|-----------------------------|-------------------|--|----------------------|--|--|-------------------|
| | | | 血や肉に なるもの | 熱や力に なるもの | 体の調子を 整えるもの | | エネルギー 脂質 | 蛋白質 塩分 | |
| 1 金 | かし 牛乳 | 麦ご飯 茄子のミートソース煮 ひじきサラダ コンソメスープ | 豚挽肉 チーズ生クリーム かにかまぼこヨーグルト | 米麦 油 マカロニ | 茄子 玉葱 人参 トマト 缶 きゃべつ ひじき きゅうり コーン缶 | アンビベホットケーキ 牛乳 | 535(515) 17.5(17.2) 16.6(16.2) 1.4(1.5) | 1日 さくら組親子遠足 | |
| 2 土 | かし 牛乳 | 五目うどん さつま芋の甘煮 | 鶏挽肉 | 油 うどん(乾麺) さつま芋 | 玉葱 人参 干し椎茸 小松菜 | せんべい クッキー 牛乳 | 442(437)15.0(15.2) 7.7(9.1)2.8(2.4) | 7日  幼児組身体測定 | |
| 7 木 | かし 麦茶 | ご飯 ホイコーロー だいがくかぼちゃ みそ汁☆ | 豚肉 豆腐 | 米 油 ごま | きゃべつ 人参 玉葱 筍の水煮 しめじ かぼちゃ わかめ | フルーツゼリー せんべい 牛乳 | 559(482) 20.4(16.1) 16.3(13.8) 1.8(1.5) | 7日 幼児組身体測定 | |
| 8 金 | かし 牛乳 | 麦ご飯 鮭の竜田揚げ 中華風酢の物 コンソメスープ | 鮭 ハム | 米 麦 油 春雨 ごま油 | 人参 もやし きゅうり わかめ えのき草 玉葱 チンゲンサイ | バナナブレッド 牛乳 | 576(542)21.7(20.6) 18.4(18.0) 1.8(1.4) | 8日 2歳身体測定 | |
| 9 土 | かし 牛乳 | 焼うどん 豆腐とわかめのみそ汁 | 豚肉 豆腐 | うどん | 人参 玉葱 わかめ きゃべつ もやし 青のり | ハムクーヘン せんべい 牛乳 | 442(437) 17.3(17.1) 11.9(12.5) 2.2(1.9) | 11日 0・1歳身体測定 | |
| 11 月 | かし 牛乳 | 麦ご飯 かじきの角煮 切干大根の中華和え みそ汁☆ | かじき 豆腐 ちくわ | 米 麦 ごま油 | 切干大根 人参 もやし 小松菜 茄子 わかめ | せんべい クッキー 牛乳 | 563(533) 25.5(23.6) 14.2(14.3) 2.1(1.9) | 11日 0・1歳身体測定 | |
| 12 火 | かし 麦茶 | ご飯 鶏肉と大豆の揚げ煮 きゅうりの昆布和え ならたま汁 | 鶏肉 卵 茹で大豆 | 米 油 | 玉葱 人参 きゅうり いんげん 昆布の佃煮 なら えのきたけ | 豆乳わらびもち 牛乳 | 529(458) 22.7(18.8) 17.5(14.8) 1.7(1.5) | 13日 リトミック4・5歳 | |
| 13 水 | かし 牛乳 | 麦ご飯 春きゃべつの卵焼き 切昆布の炒め物 オレンジ | 豚肉 卵 牛乳 油揚げ チーズ | 米 麦 油 | きゃべつ 人参 玉葱 クリームコーン缶 刻み昆布 つきこんやく オレンジ | ちまき風おにぎり 牛乳 | 591(555) 24.4(22.7) 14.3(14.4) 4.4(3.7) | 13日 リトミック4・5歳 | |
| 14 木 | かし 牛乳 | ご飯 煮込みハンバーグ ポテトサラダ キラキラスープ | 豚挽肉 牛乳 卵 豆腐 ハム | 米 油 麩 じゃが芋 | 玉葱 人参 きゅうり えのき草 コーン缶 わかめ | 揚げパン 牛乳 | 608(574) 23.2(21.8) 22.9(22.2) 1.8(1.6) | 15日 内科検診 | |
| 15 金 | かし 牛乳 | ちゃんぽん麺 じゃが芋とウィンナーソーテー オレンジ | 豚肉 なるとウィンナー あさりの水煮 | ラーメン ごま油 じゃが芋 | きゃべつ 人参 チンゲンサイ もやし 玉葱 オレンジ | オムライス風おにぎり 牛乳 | 497(480) 20.2(19.4) 15.2(15.1) 2.2(2.0) | 15日 内科検診 | |
| 16 土 | かし 牛乳 | スパゲティナポリタン コンソメスープ | 豚挽肉 豆腐 | スパゲティ 油 | 人参 玉葱 ピーマン しめじ わかめ | デニッシュパン せんべい 牛乳 | 441(435) 17.4(17.1) 11.3(12.0) 1.5(1.4) | 18日  | |
| 18 月 | かし 牛乳 | 麦ご飯 さわらの煮つけ 細切昆布のサラダ みそ汁☆ | さわら 厚揚げ 卵 かにかまぼこ 油揚げ | 米 麦 油 | 細切昆布 きゅうり 白菜 わかめ | さつま芋の蒸し物 牛乳 | 617(546) 25.6(23.7) 18.1(17.4) 2.6(2.3) | 20日 リトミック3歳 | |
| 19 火 | かし 豆乳 | 麦ご飯 花シュウマイ もやしサラダ パナナ | 豚挽肉 卵 豆腐 脱脂粉乳 ハム | 米 麦 ごま油 シュウマイ皮 | 玉葱 人参 グリンピース コーン缶 干し椎茸 もやし きゅうり パナナ | カステラ せんべい 牛乳 | 642(604) 21.7(20.6) 13.8(17.0) 2.3(1.3) | 22日  | |
| 20 水 | かし 麦茶 | 麦ご飯 マーボー豆腐 切干大根のパンパンジー ヨーグルト | 豚挽肉 豆腐 鶏ささみ ヨーグルト | 米 麦 油 | 生姜 にんにく 玉葱 人参 なら もやし 切干大根 きゅうり 干し椎茸 | ジャム&マーガリンサンド 牛乳 | 596(562)28.4(26.0) 19.5(18.6) 2.6(2.5) | 22日 誕生会 | |
| 21 木 | かし 牛乳 | ご飯 チキン南蛮 コールスローサラダ みそ汁☆ | 鶏肉 | 米 ごま ごま油 | 生姜 大根 らっきや甘酢漬け パセリ粉 きゅうり 人参 きゃべつ ほうれん草 えのき草 | 鮭と青菜のおにぎり 牛乳 | 626(589)27.8(25.5) 23.3(22.5) 1.4(1.3) | 22日  | |
| 22 金 | かし 牛乳 | たけのこご飯 肉巻きフライ ブロッコリーサラダ パナナ | 油揚げ 豚肉 卵 | 米 油 フライドポテト | 人参 筍の水煮 ブロッコリー パナナ | ワッフル ヤクルト(マスカット味) | 565(544)20.7(20.2) 14.4(21.2) 0.9(1.5) | 22日 誕生会 | |
| 23 土 | かし 牛乳 | 焼きそば 豆腐とわかめのみそ汁 | 豚肉 豆腐 | 焼きそば 油 | きゃべつ 人参 もやし 玉葱 青のり かぼちゃ | チーズ蒸しパン せんべい 牛乳 | 465(468) 18.3(18.0) 13.1(13.9) 2.3(2.4) | 25日  | |
| 25 月 | かし 牛乳 | 麦ご飯 鮭のコロコロ揚げ ひじきの炒り煮 すまし汁☆ | 鮭 豆腐 油揚げ | 米 麦 油 | ひじき 人参 しらたき グリンピース 玉葱 きゃべつ えのき草 ほうれん草 | アメリカンドック風ケーキ 牛乳 | 614(579)25.8(24.3) 27.1(25.0) 1.8(1.7) | 26日 炊き出し・引き取り訓練 | |
| 26 火 | かし 牛乳 | カレーライス(ちゅうりっぷ細シチュー) マカロニサラダ パナナ | 豚肉 ハム 脱脂粉乳 | 米 油 マカロニ じゃが芋 | 人参 玉葱 グリンピース きゃべつ きゅうり パナナ | ミルククリームサンド 牛乳 | 587(560) 18.1(17.7) 18.1(18.2) 1.6(1.5) | 27~28日 運動会リハーサル | |
| 27 水 | かし 麦茶 | そばろ丼 ブロッコリーサラダ プチダノン すまし汁☆ | 豚肉 豆腐 油揚げ ちくわ プチダノン | 米 麦 油 ごま | 玉葱 人参 グリンピース きゃべつ えのき草 水菜 | アイス 牛乳 | 587(511)25.5(21.4) 21.0(17.2) 1.0(1.0) | 27~28日 運動会リハーサル | |
| 28 木 | かし 牛乳 | ご飯 プルコギ風炒め シンデレラサラダ オレンジ | 豚肉 高野豆腐 ハム | 米 油 ごま | 玉葱 人参 きゃべつ チンゲンサイ かぼちゃ きゅうり 人参 オレンジ | コーンフレーク 牛乳 | 517(501)18.9(18.3) 12.9(14.2) 1.5(1.3) |  | |
| 29 金 | かし 牛乳 | 麦ご飯 鶏ささみ さつま芋天ぷら 油揚げと大根の酢の物 みそ汁 | 鶏ささみ肉 油揚げ | 米 麦 油 さつま芋 | 大根 きゅうり 茄子 玉葱 | じゃこトースト 牛乳 | 618(573)31.6(28.4) 19.7(19.3) 1.9(1.6) | 30日 運動会 | |
| 30 土 | かし 牛乳 | 野菜ラーメン かぼちゃの甘煮 | 豚肉 なると | ラーメン | 白菜 人参 玉葱 もやし かぼちゃ | スティックパン せんべい 牛乳 | 387(396)14.8(15.0) 8.7(10.8) 1.9(1.7) | | |

端午の節句

端午の節句は中国から伝わり奈良時代から続く伝統行事です。端午の節句の代表的な食べ物にちまきと柏餅があります。ちまきを食べるのは中国由来の風習ですが、柏餅は日本独自の風習です。柏の葉は新芽が成長するのを待って冬の間も古い葉が落ちないことから子孫繁栄を願う縁起の良い食べ物とされています。



こどもの日




ぱくぱくレシピ 『ちまき風おにぎり』

<材料1人分g>

| | |
|----------|------------|
| 精白米...25 | 酒...2 |
| もち米...10 | 醤油...1.5 |
| 干し椎茸...1 | 鶏がらだし...10 |
| 焼き豚肉...6 | 塩...0.2 |
| 生姜...0.5 | ごま油...1 |
| 長葱...3 | |
| 筍水煮...5 | |

<作り方>

- 米ともち米は合わせて洗い、水と調味料を合わせて浸水する
- 筍、水で戻した椎茸は1cm角に切り、①に入れて炊き込む
- 焼き豚は1cm角に長葱、生姜はみじん切にする
- 油を熱した鍋に、長葱、生姜を入れて炒め焼き豚を加えて炒め合わせておく
- ご飯が炊きあがったら④を混ぜる

※おにぎりにして、笹の葉を後から巻けば匂いもほどよく楽しみながら食べられますね



3歳以上児平均提供栄養量・()未満児：エネルギー549(517)・蛋白質20.5(20.1)・脂質16.4(15.9)・食塩1.9(1.7)

◇汁ものに☆がついている日は、みそ汁にははよしかつお節の混合だしをすまし汁には昆布とかつお節の混合だしを作っています。食材の都合で献立を変更する場合があります。