

6月の行事

1	土	
2	日	
3	月	衣替え 内科検診(桃・梅・堇・もみじ)
4	火	内科検診(蒲公英・桜・薔薇・紫陽花)
5	水	
6	木	歯科検診(桃・梅・桜・薔薇・紫陽花・堇)
7	金	
8	土	
9	日	
10	月	内科検診(年少)
11	火	
12	水	
13	木	歯科検診(年少・蒲公英・もみじ)
14	金	歯磨き指導
15	土	
16	日	
17	月	身体測定(年少)
18	火	(桃・梅)
19	水	(年長)
20	木	(年中) 尿検査
21	金	三ツ池交流会(年長) 尿検査
22	土	
23	日	
24	月	誕生日会
25	火	
26	水	
27	木	
28	金	避難訓練(火災)
29	土	
30	日	

7月の予定

- 5日(金) 七夕祭り
- 8日(月) 七夕祭り
- 12日(金) 誕生日会、避難訓練(地震)
- 19日(金) 1学期終業式

- 7月の預かり用紙配布日 6月10日(月)
- 締切り日 6月25日(火)
- 夏休みの預かり用紙配布日 6月10日(月)
- 締切り日 7月1日(月)

検尿検査について

検尿回収日 6月20日(木)、21日(金)

検尿検査料金 145円

- ・バス利用の方は朝のバスで回収致します。
- ・朝幼稚園まで送りの方はエントランスで回収致します。
11時に回収に来ますので、それまでに必ずお持ちください。
- ・指定日以外は受付が出来ませんので、ご注意ください。
- ・指定日に提出が出来ない場合は、次年度に検査をお願いします。
- ・代金は検査後、保育料と共に引き落としさせていただきます。
- ・各検査袋には、必ず記名してください。記名の無い場合は、検査できませんので、宜しくお願い致します。

夏休みの預かりについて

夏休み中も就労等により保育が必要な方へ預かり保育を実施致します。夏休み中の預かり保育は預かり時間により料金の違い、おやつの有無に違いがございます。詳細につきましては、入園の手引きの「長期休園時預かり保育について」をご参照ください。

夏休み中の預かり保育申込み書は6月10日(月)より希望される方の方に配布致します。希望される方は職員までお申し出ください。締切は7月1日(月)までとさせていただきます。締め切り日以降の申し込みは受付出来ませんので、宜しくお願い致します。

★夏休みの預かり保育は以下のお部屋で行います。

年少→ちゅうりっぷ・百合

年中→桜

年長→堇

※土・日曜日、祝日、行事は預かり保育を行いません。

※暴風警報発令等の場合は、預かり保育が中止となることがあります。

SNSの投稿について

SNSが普及し、個々に色々な発信が出来るようになりました。それと同時に、個人情報やプライバシー流出のトラブルも多く取り上げられております。その為、行事等の際に撮影した、他の園児さんも映り込んでいる写真につきましては、SNS等に載せないようにお願い致します。

七夕祭りについて

7月5日(金)、8日(月)の保育時間内に行います。詳細は別紙にてお伝えします。

夕涼み会について(年長)

昨年まで7月に夕涼み会を行っていましたが、今年度は8月24日(土)に行います。詳細は別紙にてお伝えします。

乾布摩擦について

6月5日(水)より乾布摩擦が始まります。毎週水、木、金の朝礼内で行います。乾布摩擦は、基本的に全員参加となり、保育室内で肌着を着て行います。体調面で気になるお子様のみ、体操服で行います。乾布摩擦で体操服を脱がずに行う場合は、その旨をコドモンのコメント欄にご入力ください。
※タオルは毎日持ち帰りますので、忘れないようにお持ちください。

6月の献立 桃組



日	曜日	献立名	主な食材の働き		
			赤:体を作る	黄:エネルギーになる	緑:体の調子を整える
1	土	そばめし 小松菜のしらす和え 星型スナック&バナナ	豚挽肉 しらす	焼きそば麺 米 星型スナック	キャベツ 人参 小松菜 もやし バナナ
2	日				
3	月	ご飯 豚肉のもやし炒め ブルーチェス 海苔チーズトースト	豚肉 牛乳	米 胡麻油	もやし 人参 蕪 しめじ 生姜 大蒜 ブルーチェス
4	火	鶏五目うどん コロッケ ヤクルト 桜海老ご飯	鶏肉 蒲鉾	うどん コロッケ	人参 干し椎茸 白菜 ヤクルト
5	水	ご飯 牛乳 カレー麻婆豆腐 キャベツのゆかり和え 水無月	鶏挽肉 豆腐	米 カレー粉	生姜 大蒜 あさつき 人参 キャベツ 人参 ゆかり
6	木	ご飯 牛乳 煮込みハンバーグ 法蓮草と人参の白和え おからのマドレーヌ	ハンバーグ 豆腐 おから 卵	米 練り胡麻 バター HM	法蓮草 人参
7	金	ご飯 千草卵焼 ポトフ バナナココア蒸しケーキ	卵 鶏挽肉 ウインナー 豚肉	米 じゃが芋 米粉 ココア	人参 椎茸 絹さや 玉葱 キャベツ バナナ
8	土	炒飯 オクラの味噌汁 煎餅&オレンジ	豚肉	米 煎餅	人参 ビーマン オクラ コーン もやし オレンジ
9	日				
10	月	ご飯 鯖のトマトソースかけ ブロッコリーソテー 味噌蒸しパン	鯖	米	トマト缶 ブロッコリー 人参
11	火	ご飯 牛乳 豚バラ大根 ポテトサラダ 麸のラスク	豚肉	マヨ じゃが芋 麸 バター	大根 胡瓜 人参
12	水	ご飯 八宝菜風炒め 焼売 きな粉ケーキ	豚肉 焼売	米 胡麻油	小松菜 干し椎茸 人参 玉葱 筍
13	木	バターロールパン 牛乳 ハッシュドビーフ バナナ みたらし五平餅	牛乳 牛肉	小豆粉 ロールパン ハヤシルウ	玉葱 しめじ 人参 バナナ
14	金	ご飯 ササミの磯辺焼 切干大根のサラダ 黄桃ヨーグルト	ササミ 青海苔 ツナ ヨーグルト	米 マヨ 胡麻ドレ	切干大根 胡瓜 黄桃缶
15	土	塩焼きそば 茄子の味噌汁 クッキー&ヤクルト	牛肉 油揚	焼きそば麺 クッキー	キャベツ 人参 茄子 玉葱 ヤクルト
16	日				
17	月	ご飯 牛乳 鯖の味噌煮 煮酢和え 薩摩芋の塩バター炒め	牛乳 鯖 油揚	米	生姜 人参 蓮根 大根
18	火	鶏そぼろご飯 豚汁 苺ジャム蒸しケーキ	鶏挽肉 豚肉	米 里芋	絹さや 人参 大根 白菜 干し椎茸
19	水	イタリアンスパゲティ オクラのおかか和え 牛乳 しらすチーズトースト	豚肉 鯉節 牛乳	米粉 苺ジャム スパゲティ	ピーマン 玉葱 人参 オクラ
20	木	ご飯 夏野菜の胡麻味噌炒め 澄まし汁 玉蜀黍&ショア	合挽肉 豆腐 ショア	米 練り胡麻 すり胡麻 麸	南瓜 ズッキーニ パプリカ 大蒜 玉蜀黍
21	金	カレーライス コールスローサラダ 牛乳 ブルーツボンチ	牛肉 牛乳	米 カレールウ じゃが芋 マヨ	キャベツ 胡瓜 コーン
22	土	ツナサラダサンド 南瓜のいとこ煮 あられ&プリン	ツナ 小豆	ロールパン マヨ あられ	バナナ 蜜柑缶 胡瓜 キャベツ 南瓜
23	日				

24	月	ご飯 タンダーリーチキン ナムル 高野豆腐のラスク	ササミ ヨーグルト 高野豆腐 牛乳	米 カレー粉 胡麻油	もやし 人参 法蓮草
25	火	鮭若布ご飯 けんちん汁 トマトパンケーキ	鮭フレーク 若布ご飯の素 鶏肉	米 里芋 HM 米	人参 大根 干し椎茸 トマトジュース
26	水	鶏ちゃん焼 南瓜のチーズ焼 マカロニココア	鶏肉 粉チーズ	マカロニ ココア	キャベツ 人参 しめじ 南瓜
27	木	三色サンド 葡萄ゼリー 牛乳 お好み焼き風混ぜご飯	卵 ツナ ハム 牛乳 青海苔 鰹節	食パン 苺ジャム マヨ 葡萄ゼリー 米	キャベツ レタス 胡瓜
28	金	焼うどん 若布の味噌汁 棒チーズ 大芋芋	牛肉 若布 棒チーズ	うどん 薩摩芋 胡麻	人参 ピーマン 玉葱 キャベツ 葱
29	土	焼玉蜀黍ご飯 棒棒鶏 味噌汁小魚&オレンジ	ササミ 味噌汁小魚	米 胡麻ドレ	コーン 胡瓜 オレンジ

※食材名の「HM」は、ホットケーキミックス 「マヨ」はマヨネーズの事です。

マンゴー通信



水無月



6月に食べられる和菓子。

白い外郎（ういろう）に小豆を乗せ、三角形に切られている。

小豆は邪気払い、三角の形は暑気を払う氷を表している。

※外郎はモチモチで幼稚園のおともだちには食べにくい為、寒天を使い口の中でトロッと崩れるように作ります。 6/5（水）のおやつに出ます。

今月のレシピ「水無月」

材料(4人分)

- ・水 100ml
- ・米粉 5g
- ・粉寒天 1g
- ・砂糖 10g
- ・茹で小豆 40g

作り方 (10cm×15cmタッパー使用)

- ①鍋に小豆以外の材料を入れ火にかける。
かき混ぜながら沸騰後2分間加熱し、寒天をしっかり溶かす。
- ②タッパーにラップを敷き、小豆を広げ(1)を注ぎ冷やし固める。
三角形に切り分ける。



野菜は切り方で食感が変わります！

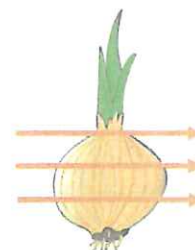
繊維の向きは、根から茎、茎から葉に向かって走っている。

繊維を断ち切ると、食材の味・辛味・苦味などが良く出る。

→ピーマンは、繊維と同じ向きに切ると、苦味が少なくなります！

食材を柔らかくしたい時は、
繊維を断つように切る

(トロトロ)



食感を出したい時は、
繊維と同じ向きに切る



(シャキシャキ)

6月の献立



日	曜日	献立名	主な食材の働き		
			赤:体を作る	黄:エネルギーになる	緑:体の調子を整える
1	土	そばめし 小松菜のしらす和え 星型スナック&バナナ	豚挽肉 しらす	焼きそば麺 米	キャベツ 人参 小松菜 もやし
2	日			星型スナック	バナナ
3	月	ご飯 豚肉のもやし炒め ブルーチェese 海苔チーズトースト	豚肉 牛乳	米 胡麻油	もやし 人参 椎しめじ 生姜 大蒜 ブルーチェese
4	火	鶏五目うどん コロッケ ヤクルト 桜海老ご飯	鶏肉 蒲鉾	うどん コロッケ	人参 干し椎茸 白菜 ヤクルト
5	水	ご飯 牛乳 カレー麻婆豆腐 キャベツのゆかり和え 氷無月	鶏挽肉 豆腐	米 カレー粉	生姜 大蒜 あさつき 人参 キャベツ 人参 ゆかり
6	木	ご飯 牛乳 煮込みハンバーグ 法蓮草と人参の白和え おからのマドレーヌ	牛乳 ハンバーグ 豆腐 おから 卵	米 練り胡麻 バター HM	法蓮草 人参
7	金	ご飯 干草卵焼 ポトフ バナナココア蒸しケーキ	卵 鶏挽肉 ウイナー 豆乳	米 じゃが芋 米粉 ココア	人参 椎茸 絹さや 玉葱 キャベツ バナナ
8	土	炒飯 オクラの味噌汁 煎餅&オレンジ	豚肉	米	人参 ピーマン オクラ コーン もやし オレンジ
9	日			煎餅	オレンジ
10	月	ご飯(ふりかけ) 鯖のトマトソースかけ ブロッコリーソテー 味噌蒸しパン	ふりかけ 鯖	米	トマト缶 ブロッコリー 人参
11	火	ご飯 牛乳 豚バラ大根 ポテトサラダ 麩のラスク	豚肉	HM 米 マヨ じゃが芋 麩 バター	大根 胡瓜 人参
12	水	ご飯 八宝菜風炒め 焼売 きな粉ケーキ	豚肉 焼売	米 胡麻油	小松菜 干し椎茸 人参 玉葱 筍
13	木	バターロールパン 牛乳 ハッシュドビーフ バナナ みたらし五平餅	牛乳 牛肉	小麦粉 ロールパン ハヤシルウ	玉葱 しめじ 人参 バナナ
14	金	ご飯 ササミの磯辺焼 切干大根のサラダ 黄桃ヨーグルト	ササミ 青海苔 ツナ ヨーグルト	米 マヨ 胡麻ドレ	切干大根 胡瓜 黄桃缶
15	土	塩焼きそば 茄子の味噌汁 クッキー&ヤクルト	牛肉 油揚	焼きそば麺	キャベツ 人参 茄子 玉葱 ヤクルト
16	日			クッキー	ヤクルト
17	月	ご飯 牛乳 鯖の味噌煮 煮酢和え 薩摩芋の塩バター炒め	牛乳 鯖 油揚	米	生姜 人参 蓮根 大根
18	火	鶏そぼろご飯 豚汁 梅シヤム蒸しケーキ	鶏挽肉 豚肉	米 里芋	絹さや 人参 大根 白菜 干し椎茸
19	水	イタリアンスパゲティ オクラのおかか和え 牛乳 しらすチーズトースト	豚肉 鯉節 牛乳	米粉 梅シヤム スパゲティ	ピーマン 玉葱 人参 オクラ
20	木	ご飯 夏野菜の胡麻味噌炒め 澄まし汁 玉蜀黍&ショア	合挽肉 豆腐 ショア	米 練り胡麻 すり胡麻 麩	南瓜 ズッキーニ パプリカ 大蒜 玉蜀黍
21	金	カレーライス コールスローサラダ 牛乳 フルーツボンチ	牛肉 牛乳	米 カレールウ じゃが芋 マヨ	キャベツ 胡瓜 コーン バナナ 蜜柑缶
22	土	ツナサラダサンド 南瓜のいとこ煮 あられ&プリン	ツナ 小豆	ロールパン マヨ	胡瓜 キャベツ 南瓜
23	日		プリン	あられ	

24	月	ご飯(ふりかけ) タンドリーチキン ナムル 高野豆腐のラスク	ふりかけ ササミ ヨーグルト	米 カレー粉 胡麻油	もやし 人参 法蓮草
25	火	鮭若布ご飯 けんちん汁 トマトパンケーキ	鮭フレーク 若布ご飯の素 鶏肉	米 里芋 HM 米	人参 大根 干し椎茸 トマトジュース
26	水	ご飯 鶏ちゃん焼 南瓜のチーズ焼 マカロニココア	鶏肉 粉チーズ	マカロニ ココア	キャベツ 人参 しめじ 南瓜
27	木	三色サンド 葡萄ゼリー 牛乳 お好み焼き風混ぜご飯	卵 ツナ ハム 牛乳 青海苔 鰹節	食パン 梅ジャム マヨ 葡萄ゼリー 米	キャベツ レタス 胡瓜
28	金	焼うどん 若布の味噌汁 棒チーズ 大芋芋	牛肉 若布 棒チーズ	うどん 薩摩芋 胡麻 米 胡麻ドレ	人参 ピーマン 玉葱 キャベツ 葱
29	土	焼玉蜀黍ご飯 棒棒鶏 味付け小魚&オレンジ	ササミ 味付け小魚	米 胡麻ドレ	コーン 胡瓜 オレンジ

※食材名の「HM」は、ホットケーキミックス 「マヨ」はマヨネーズの事です。

マンゴー通信



水無月



6月に食べられる和菓子。

白い外郎(ういろう)に小豆を乗せ、三角形に切られている。

小豆は邪気払い、三角の形は暑気を払う氷を表している。

※外郎はモチモチで幼稚園のおともだちには食べにくい為、寒天を使い口の中でトロッと崩れるように作ります。6/5(水)のおやつに出ます。

今月のレシピ「水無月」

材料(4人分)

- ・水 100ml
- ・米粉 5g
- ・粉寒天 1g
- ・砂糖 10g
- ・茹で小豆 40g

作り方 (10cm×15cmタッパー使用)

- ①鍋に小豆以外の材料を入れ火にかける。
かき混ぜながら沸騰後2分間加熱し、寒天をしっかり溶かす。
- ②タッパーにラップを敷き、小豆を広げ(1)を注ぎ冷やし固める。
三角形に切り分ける。



野菜は切り方で食感が変わります！

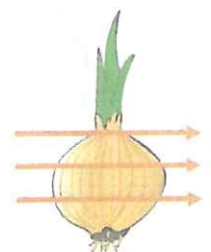
繊維の向きは、根から茎、茎から葉に向かって走っている。

繊維を断ち切ると、食材の味・辛味・苦味などが良く出る。

→ピーマンは、繊維と同じ向きに切ると、苦味が少なくなります！

食材を柔らかくしたい時は、
繊維を断つように切る

(トロトロ)



食感を出したい時は、
繊維と同じ向きに切る

(シャキシャキ)

