

5月の行事

1	月	
2	火	
3	水	憲法記念日
4	木	みどりの日
5	金	こどもの日
6	土	
7	日	
8	月	遠足(年中)
9	火	遠足(梅・桃)
10	水	遠足(年少)
11	木	遠足(年長)
12	金	
13	土	
14	日	
15	月	遠足予備日(年中) 身体測定(年少)
16	火	遠足予備日(梅・桃)
17	水	遠足予備日(年少) 身体測定(年長)
18	木	遠足予備日(年長) 身体測定(年中)
19	金	身体測定(梅・桃)
20	土	
21	日	
22	月	保育参観
23	火	
24	水	
25	木	
26	金	
27	土	
28	日	
29	月	誕生日会・避難訓練(地震) 衣替え
30	火	
31	水	



6月の預かり用紙配布日 5月8日(月)
締切り日 25日(木)

衣替えについて

5月29日(月)より衣替えとなり、体操服・夏帽子での登園となります。
(夏帽子の入荷が遅れる場合は、メールにてお知らせします。)

お迎えについて

- ・送迎の際は、事故防止の為、門を必ず閉めて下さい。お子様が門に登っている姿が見られます。故障の原因となりますので、お気を付けください。
- ・園駐車場に駐車される際は、進行方向を守り、マナー良くご利用下さい。また駐車場内では、必ず黄色い柵の外側を通り、**手を繋いで歩いて下さい。**

預かり保育について

預かり保育申込書を提出されてから、キャンセルされる場合は、伝達漏れのないよう**必ず手紙**で担任までご連絡下さい。手紙がない場合、預かり保育代の請求がかかってしまうことがありますので、ご注意下さい。一週間以内のキャンセルは、キャンセル料(おやつ代、給食代)がかかります。

預かり用紙が必要な方は、毎月必ず担任にお伝えください。
配布日は第二月曜日、締め切りは25日となっております。

保護者用名札について

園やバス停への送迎の際は、必ずお子様の名前が記載されている面が見えるようにして首から下げて頂きますようご協力お願い致します。兄弟で通われている方は必ず各お子様分付けて下さい。

保護者用名札がない場合は、お子様をお引き渡すことが出来ませんので、ご留意下さい。

昨年度の名札が入っている方は間違い防止の為、今年度分の名札のみ入れて下さい。

追加発行につきまして、ご兄弟の物等、園で以前使用されていた名札のケースがある場合は、中身だけお渡しする事が可能です。その場合は、その旨を担任までご相談下さい。

靴・水筒の記名について

間違い防止のため、靴・長靴・上靴のかかと甲の部分に、水筒は上から見て分かるよう蓋に、それぞれ必ず記名をお願い致します。

家庭の日のプレゼントについて

母の日と父の日に因み、ご家族に向けてのプレゼントを制作します。プレゼントは、家庭の日(毎月第三日曜日)に合わせ**5月15日(月)**に持ち帰ります。



5月の献立

日	曜日	献立名	おやつ	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	月	生姜焼き丼 ブロッコリーサラダ	マカロニココア	豚肉 ツナ きな粉	米 マヨ マカロニ ココア	生姜 あさつき ブロッコリー コーン
2	火	中華粽 かき玉汁 牛乳	抹茶あんぱん	鶏挽肉 卵 牛乳 豆乳 こし餡	米 もち米 胡麻油 米粉	干し椎茸 人参 筍 隠元 小松菜 抹茶
3	水	憲法記念日				
4	木	みどりの日				
5	金	こどもの日				
6	土	鮭スパゲティー ベイクドじゃが	バナナ &煎餅	鮭フレーク 海苔 青海苔	スパゲティー じゃが芋 煎餅	法蓮草 玉葱 バナナ
7	日					
8	月	ご飯(ふりかけ) コールスローサラダ 鶏のマーマレード焼	胡麻ラスク	鶏肉 ふりかけ	米 マーマレード バター マヨ 食パン 黒胡麻	キャベツ 胡瓜 人参
9	火	鮭若布ご飯 けんちん汁 棒チーズ	ココアケーキ	鮭フレーク 棒チーズ 炊込若布 鶏肉 豆乳	米 里芋 HM ココア	大根 人参 干し椎茸
10	水	ご飯 切干大根の洋風煮 トマト煮込みハンバーグ 牛乳	林檎ジャムサンド	ハンバーグ 牛乳 ベーコン 油揚	米 食パン	トマト缶 林檎ジャム 切干大根 人参
11	木	若布うどん ツナの混ぜサラダ	焼玉蜀黍ご飯	若布 蒲鉾 ツナ	うどん マヨ 米	人参 キャベツ 胡瓜 トマト コーン
12	金	ご飯 回鍋肉 粉ふき芋 牛乳	チーズ蒸しパン	豚肉 牛乳 豆乳 チーズ	米 じゃが芋 胡麻油 小麦粉	キャベツ ピーマン 人参
13	土	ピラフ 豆乳スープ	あられ &オレンジ	ツナ 豆乳 ウインナー	米 バター じゃが芋 あられ	しめじ ピーマン 玉葱 キャベツ オレンジ
14	日					
15	月	焼きそば 南瓜サラダ	若布ご飯	牛肉 炊込若布	焼きそば麺 マヨ 米	キャベツ 玉葱 人参 南瓜 胡瓜
16	火	ご飯 噛み噛みサラダ ササミ味噌照焼	ツナ蒸しパン	ササミ ツナ 豆乳	米 胡麻油 HM	切干大根 胡瓜 牛蒡 人参
17	水	バターロールパン 牛乳 ビーフシチュー 苺	五平餅	牛肉 牛乳	ロールパン じゃが芋 ビーフシチューウ 米	玉葱 人参 ブロッコリー 苺
18	木	菜飯 鯖の塩焼き 新じゃがのそぼろ煮	バナナケーキ	鯖 鶏挽肉 豆乳	米 じゃが芋 米粉	菜飯の素 人参 グリーンピース バナナ
19	金	イタリアンスパゲティー バナナ 牛乳	おかかご飯	豚肉 牛乳 鯉節	スパゲティー 米	玉葱 人参 ピーマン バナナ
20	土	二色丼 豆腐の味噌汁	クッキー& マスカットゼリー	豚挽肉 豆腐	米 クッキー ゼリー	法蓮草 玉葱
21	日					
22	月	ご飯 蕪の味噌汁 薩摩芋と鶏の甘辛煮	抹茶 パンケーキ	鶏肉 若布 豆乳	米 薩摩芋 HM	隠元 蕪 玉葱 抹茶
23	火	ご飯 小松菜のシラス和え ササミのゆかり焼き	南瓜餅	ササミ しらす きな粉	米 米粉	小松菜 人参 ゆかり キャベツ 南瓜
24	水	カレーライス 牛乳 胡瓜とツナの中華サラダ	竹輪の 磯辺焼き	牛肉 ツナ 牛乳 竹輪 青海苔	米 じゃが芋 胡麻油 カレールウ 小麦粉	胡瓜 キャベツ 人参 玉葱
25	木	ご飯 鯖の胡麻味噌焼き 切干大根の旨煮	メロンラスク	鯖 油揚 豆乳	米 すり胡麻 食パン HM バター	人参 レモン汁 切干大根
26	金	ご飯 焼売 鶏大根 牛乳	黄桃ケーキ	焼売 牛乳 鶏肉 豆乳	米 HM	人参 大根 黄桃缶
27	土	味噌ラーメン フルーツポンチ	かりんとう &棒チーズ	豚肉 棒チーズ	中華麺 かりんとう	人参 もやし 小松菜 蜜柑缶 バナナ
28	日					
29	月	ご飯 若布スープ 肉じゃがカレー風味 牛乳	オレンジ蒸しパン	豚肉 若布 牛乳	米 じゃが芋 カレー粉 米粉	人参 玉葱 コーン オレンジジュース
30	火	ご飯 めかじきの煮付 法蓮草の白和え	ベイクド薩摩芋	めかじき 豆腐 青海苔	米 練り胡麻 薩摩芋	法蓮草 人参
31	水	ご飯(ふりかけ) ササミのピザ風 春キャベツサラダ	きな粉サンド	ササミ ふりかけ 豆乳 ツナ 粉チーズ きな粉	米 マヨ 食パン	キャベツ 人参

※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。

毎月10日は、トマトの日



東海市では毎月10日を「**トマトの日**」と定めています。

幼稚園でも毎月10日にトマトの入ったお給食を出しますので、楽しみにして下さい。

愛知県は、トマトの生産量「**全国3位**」

東海市は、「**カゴメ**」発祥の地・・・カゴメと言えば、トマトケチャップで有名ですね。

幼稚園に慣れてきた頃に出る疲れや倦怠感には・・・

枝豆・大豆・南瓜・豚肉・鰻・玄米・ライ麦パン・レモン・ブルーベリー

を食べると良いですよ。

そこで、一つレシピを紹介します。



おすすめレシピ 「 **豚肉と南瓜の金平** 」

材料(4人分)

- ・豚薄切り肉 80g
- ・南瓜 100g
- A・醤油 大匙1
- A・酒 大匙1
- A・砂糖 大匙1.5
- ・白胡麻 適量



作り方

1. 南瓜は、長さ3cmの太め千切りにし、レンジで2分加熱する。
2. フライパンに油を引き、豚肉を火が通るまで炒める。
3. (2)に、(1)とAを加え、汁気が無くなるまで炒め、最後に白胡麻を振りかける。



5月5日は「**こどもの日**」

こどもの日と言えば「ちまき」ですが、皆さんはどんな「ちまき」を思い浮かべますか？

ちまきと言っても地方によって違い、北海道から関東は、皮の中身が**おこわ**。東海から九州では、皮の中身が**甘いお団子**です。幼稚園では5月2日におこわのちまきを出します。お楽しみに♪

今月のレシピ 「 **ブロッコリーサラダ** 」

材料(4人分)

- ・ブロッコリー 120g
- ・コーン 20g
- ・ツナ 40g
- A・マヨネーズ 20g
- A・醤油 10g
- A・砂糖 12g

作り方

- ① ブロッコリーを1口大に切り、塩茹でし、冷ます。
- ② コーンとツナの汁気を切る。
- ③ ボウルに(1)と(2)を加え、Aで調味する。



幼稚園で人気の献立です。
ご家庭でも作ってみてください！

