

6月の行事

1	木	歯科検診(梅・桃・堇・百合・蒲公英・土筆・もみじ)
2	金	歯磨き指導
3	土	
4	日	
5	月	内科検診(ちゅうりっぷ・百合・蒲公英)
6	火	内科検診(向日葵・土筆・桜・薔薇)
7	水	
8	木	検尿
9	金	検尿
10	土	
11	日	
12	月	内科検診(梅・桃・年長)
13	火	
14	水	身体測定(年長)
15	木	歯科検診(紫陽花・桜・薔薇・ちゅうりっぷ・向日葵)、身体測定(年中)
16	金	身体測定(年少)
17	土	
18	日	
19	月	身体測定(梅・桃)
20	火	
21	水	
22	木	
23	金	三ツ池交流会(年長)
24	土	
25	日	
26	月	誕生日会・避難訓練(火災)
27	火	
28	水	
29	木	
30	金	



検尿検査について

検尿回収日 6月8日(木)、9日(金)

検尿検査料金 145円

- ・11時に回収にきますので、それまでに必ずお持ち下さい。
- ・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。
- ・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、必ず記名して下さい。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」をご参照下さい。

夏休み中の預かり保育申込み書は6月5日(月)より希望される方のみ配布致します。希望される方は職員までお申し出下さい。締切は7月3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。

7月の予定

- 7日(金) 七夕祭り
- 14日(金) 誕生日会・避難訓練(地震)
- 19日(水) 半日保育
- 20日(木) 1学期終業式
- 22日(土) 夕涼み会(年長)

7月の預かり用紙配布日	6月12日(月)
締切り日	6月26日(月)
夏休みの預かり用紙配布日	6月5日(月)
締切り日	7月3日(月)

バスを利用される方へ

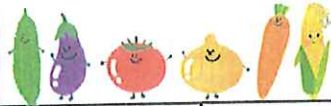
帰りに園までお迎えに来られる場合は、9時30分までにメール連絡網にてご連絡下さい。9時30分以降については電話にて連絡をお願い致します。時間までに連絡のない場合は、バスに乗車し、降園しますのでご了承下さい。また、降園間際に電話連絡でのお迎えの変更も極力ご遠慮下さい。

七夕祭りについて

7月7日(金)の保育時間内に子どものみで行います。



6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	木	ご飯 肉野菜炒め 小松菜のシラス和え	蜜柑とバナナの ヨーグルト	豚肉 シラス ヨーグルト	米	ピーマン パプリカ 人参 キャベツ 小松菜 もやし 蜜柑缶 バナナ
2	金	ご飯 鯖の利休揚げ ポテトサラダ 牛乳	ササミのフリット	鯖 牛乳 ハム ササミ 青海苔 豆乳	米 胡麻 小麦粉 じゃが芋 マヨ	人参 胡瓜
3	土	冷しゃぶうどん トマトとシラスのサラダ	煎餅 & バナナ	豚肉 シラス	うどん すり胡麻 煎餅	胡瓜 もやし トマト キャベツ バナナ
4	日					
5	月	ご飯 夏野菜麻婆 キャベツの塩昆布和え	ココアケーキ	豆腐 豚挽肉 塩昆布 豆乳	米 HM ココア	ピーマン トマト 玉葱 茄子 キャベツ もやし 生姜 大蒜
6	火	茸スパゲッティー 牛乳 南瓜サラダ 桃ゼリー	シュガートースト	豚肉 牛乳	スパゲッティー マヨ ゼリー バター 食パン	玉葱 しめじ エノキ 南瓜 胡瓜
7	水	ご飯(ふりかけ) ササミの檸檬煮 切干大根と里芋の旨煮	胡麻チーズ スティックケーキ	ササミ 油揚 ふりかけ 卵 豆乳 チーズ	米 里芋 HM 胡麻	切干大根 人参 レモン汁
8	木	ご飯 生姜焼き アスパラのおかか和え 牛乳	きな粉 揚げパン	豚肉 牛乳 鰹節 きな粉	米 ロールパン	アスパラ もやし 人参 あさつき 生姜
9	金	ご飯 鮭のカレームニエル 野菜のトマト煮	バナナケーキ	鮭 豆乳	米 カレー粉 小麦粉 じゃが芋 米粉	南瓜 玉葱 人参 茄子 大蒜 パプリカ トマト缶 バナナ
10	土	豚丼 豆乳茸スープ	あられ & オレンジ	豚肉 豆乳	米 あられ	人参 玉葱 エノキ しめじ オレンジ
11	日					
12	月	青椒肉絲丼 ブロッコリーサラダ 牛乳	おかかマヨ トースト	豚肉 牛乳 ツナ 鰹節	米 マヨ 食パン マヨ	パプリカ コーン ブロッコリー 筍
13	火	ご飯 鯖の南蛮漬け 中華スープ	じゃが芋の 塩昆布和え	鯖 若布 塩昆布	米 バター じゃが芋	玉葱 人参 ピーマン コーン エノキ
14	水	ご飯 厚揚げの肉味噌がけ トマトと若布のサラダ	豆乳餅	厚揚げ 鶏挽肉 若布 ツナ 豆乳 きな粉	米 じゃが芋 すり胡麻	人参 玉葱 トマト 干し椎茸 胡瓜
15	木	焼きそば バナナ ピーマンのツナ和え 牛乳	きつねご飯	牛肉 牛乳 ツナ 油揚	焼きそば麺 米 練り胡麻	キャベツ 人参 玉葱 ピーマン バナナ 人参
16	金	ご飯(ふりかけ) ササミの照焼 コールスローサラダ	紫陽花ゼリー	ササミ 春雨 ふりかけ	米 マヨ 寒天	キャベツ 胡瓜 人参 コーン 葡萄・林檎ジュース カルピス
17	土	ちゃんぽん風ラーメン 牛蒡サラダ	かりんとう & 桃ゼリー	豚肉 蒲鉾 豆乳	中華麺 胡麻ドレ かりんとう 桃ゼリー	白菜 人参 玉葱 もやし コーン 生姜 大蒜 牛蒡
18	日					
19	月	ご飯 豚肉のもやし炒め 金平牛蒡 牛乳	竹輪蒸しパン	豚肉 牛乳 卵 チーズ 竹輪	米 胡麻 HM	もやし 人参 ニラ しめじ 大蒜 生姜 牛蒡 人参
20	火	ご飯 肉豆腐 法蓮草ともやしの和え物	小倉サンド	焼豆腐 豚挽肉 鰹節 こし餡	米 食パン バター	玉葱 エノキ あさつき 生姜 法蓮草 もやし
21	水	カレーうどん バナナ 青梗菜のとろみ炒め 牛乳	胡麻たれ 五平餅	牛肉 油揚 牛乳	うどん カレールウ 米 すり胡麻	人参 青梗菜 玉葱 エノキ バナナ
22	木	ご飯 メカジキの茸餡かけ 胡瓜と蜜柑の酢の物	ヨーグルト パンケーキ	めかじき 若布 シラス 卵 ヨーグルト	米 HM	玉葱 エノキ 椎茸 人参 胡瓜 蜜柑缶
23	金	タッカルビ丼 ツナの混ぜサラダ	かりんとう風 トースト	鶏肉 ツナ バター	米 マヨ 食パン 黒砂糖	胡瓜 キャベツ トマト 生姜 大蒜 玉葱 人参 ニラ レタス
24	土	茸ご飯 オクラの味噌汁	味付き小魚 & バナナ	ツナ	米 味付き小魚	しめじ エノキ 人参 オクラ もやし 玉葱 コーン バナナ
25	日					
26	月	ご飯 パーベキューチキン ウイナースープ 人参とコーンのサラダ	薩摩芋カップケーキ & ジョア(マスカット)	ササミ ジョア ウイナー	米 マヨ 薩摩芋カップケーキ	人参 コーン キャベツ 玉葱
27	火	ご飯 茄子の味噌汁 豚挽肉とじゃが芋のカレーソテー	カルピス フルーツポンチ	豚挽肉 油揚	米 じゃが芋 カレー粉	玉葱 人参 しめじ ピーマン 茄子 キャベツ カルピス バナナ 蜜柑缶
28	水	ミートスパゲッティー 牛乳 ベイクドじゃが マスカットゼリー	パインケーキ	合挽肉 牛乳 青海苔 豆乳 卵	スパゲッティー ゼリー じゃが芋 小麦粉	玉葱 人参 トマト缶 パイン缶
29	木	ビビンバ 春雨スープ	黒糖蒸しパン	豚肉 豆乳	米 春雨 小麦粉 黒砂糖	法蓮草 もやし 人参 青梗菜 玉葱 エノキ
30	金	バターロールパン 鮭シチュー ウイナーのケチャップ炒め バナナ	カルシウム たっぷりご飯	鮭 ウイナー 青海苔 シラス 昆布 鰹節	ロールパン 米 シチュールウ 胡麻	人参 玉葱 法蓮草 しめじ バナナ

※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。

6月の献立 桃組



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	木	ご飯 肉野菜炒め 小松菜のシラス和え	蜜柑とバナナの ヨーグルト	豚肉 シラス ヨーグルト	米	ピーマン パプリカ 人参 キャベツ 小松菜 もやし 蜜柑缶 バナナ
2	金	ご飯 鯖の利休揚げ ポテトサラダ 牛乳	ササミのフリット	鯖 牛乳 ハム ササミ 青海苔 豆乳	米 胡麻 小麦粉 じゃが芋 マヨ	人参 胡瓜
3	土	冷しゃぶうどん トマトとシラスのサラダ	煎餅 & バナナ	豚肉 シラス	うどん すり胡麻 煎餅	胡瓜 もやし トマト キャベツ バナナ
4	日					
5	月	ご飯 夏野菜麻婆 キャベツの塩昆布和え	ココアケーキ	豆腐 豚挽肉 塩昆布 豆乳	米 HM ココア	ピーマン トマト 玉葱 茄子 キャベツ もやし 生姜 大蒜
6	火	茸スパゲッティー 牛乳 南瓜サラダ 桃ゼリー	シュガートースト	豚肉 牛乳	スパゲッティー マヨ ゼリー バター 食パン	玉葱 しめじ エノキ 南瓜 胡瓜
7	水	ご飯 ササミの檸檬煮 切干大根と里芋の旨煮	胡麻チーズ スティックケーキ	ササミ 油揚 卵 豆乳 チーズ	米 里芋 HM 胡麻	切干大根 人参 レモン汁
8	木	ご飯 生姜焼き アスパラのおかか和え 牛乳	きな粉 揚げパン	豚肉 牛乳 鰹節 きな粉	米 ロールパン	アスパラ もやし 人参 あさつき 生姜
9	金	ご飯 鮭のカレームニエル 野菜のトマト煮	バナナケーキ	鮭 豆乳	米 カレー粉 小麦粉 じゃが芋 米粉	南瓜 玉葱 人参 茄子 大蒜 パプリカ トマト缶 バナナ
10	土	豚丼 豆乳茸スープ	あられ & オレンジ	豚肉 豆乳	米 あられ	人参 玉葱 エノキ しめじ オレンジ
11	日					
12	月	青椒肉絲丼 ブロッコリーサラダ 牛乳	おかかマヨ トースト	豚肉 牛乳 ツナ 鰹節	米 マヨ 食パン マヨ	パプリカ コーン ブロッコリー 筍
13	火	ご飯 鯖の南蛮漬け 中華スープ	じゃが芋の 塩昆布和え	鯖 若布 塩昆布	米 バター じゃが芋	玉葱 人参 ピーマン コーン エノキ
14	水	ご飯 厚揚げの肉味噌がけ トマトと若布のサラダ	豆乳餅	厚揚げ 鶏挽肉 若布 ツナ 豆乳 きな粉	米 じゃが芋 すり胡麻	人参 玉葱 トマト 干し椎茸 胡瓜
15	木	焼きそば バナナ ピーマンのツナ和え 牛乳	きつねご飯	牛肉 牛乳 ツナ 油揚	焼きそば麺 米 練り胡麻	キャベツ 人参 玉葱 ピーマン バナナ 人参
16	金	ご飯 ササミの照焼 コールスローサラダ	紫陽花ゼリー	ササミ 春雨	米 マヨ 寒天	キャベツ 胡瓜 人参 コーン 葡萄・林檎ジュース カルピス
17	土	ちゃんぽん風ラーメン 牛蒡サラダ	かりんとう & 桃ゼリー	豚肉 蒲鉾 豆乳	中華麺 胡麻ドレ かりんとう 桃ゼリー	白菜 人参 玉葱 もやし コーン 生姜 大蒜 牛蒡
18	日					
19	月	ご飯 豚肉のもやし炒め 金平牛蒡 牛乳	竹輪蒸しパン	豚肉 牛乳 卵 チーズ 竹輪	米 胡麻 HM	もやし 人参 ニラ しめじ 大蒜 生姜 牛蒡 人参
20	火	ご飯 肉豆腐 法蓮草ともやしの和え物	小倉サンド	焼豆腐 豚挽肉 鰹節 こし餡	米 食パン バター	玉葱 エノキ あさつき 生姜 法蓮草 もやし
21	水	カレーうどん バナナ 青梗菜のとろみ炒め 牛乳	胡麻たれ 五平餅	牛肉 油揚 牛乳	うどん カレールウ 米 すり胡麻	人参 青梗菜 玉葱 エノキ バナナ
22	木	ご飯 メカジキの茸餡かけ 胡瓜と蜜柑の酢の物	ヨーグルト パンケーキ	めかじき 若布 シラス 卵 ヨーグルト	米 HM	玉葱 エノキ 椎茸 人参 胡瓜 蜜柑缶
23	金	タッカルビ丼 ツナの混ぜサラダ	かりんとう風 トースト	鶏肉 ツナ バター	米 マヨ 食パン 黒砂糖	胡瓜 キャベツ トマト 生姜 大蒜 玉葱 人参 ニラ レタス
24	土	茸ご飯 オクラの味噌汁	味付き小魚 & バナナ	ツナ	米 味付き小魚	しめじ エノキ 人参 オクラ もやし 玉葱 コーン バナナ
25	日					
26	月	ご飯 バーベキューチキン ウイナースープ 人参とコーンのサラダ	薩摩芋カップケーキ & ジョア(マスカット)	ササミ ジョア ウイナー	米 マヨ 薩摩芋カップケーキ	人参 コーン キャベツ 玉葱
27	火	ご飯 茄子の味噌汁 豚挽肉とじゃが芋のカレーソテー	カルピス フルーツポンチ	豚挽肉 油揚	米 じゃが芋 カレー粉	玉葱 人参 しめじ ピーマン 茄子 キャベツ カルピス バナナ 蜜柑缶
28	水	ミートスパゲッティー 牛乳 ベイクドじゃが マスカットゼリー	パインケーキ	合挽肉 牛乳 青海苔 豆乳 卵	スパゲッティー ゼリー じゃが芋 小麦粉	玉葱 人参 トマト缶 パイン缶
29	木	ピビンバ 春雨スープ	黒糖蒸しパン	豚肉 豆乳	米 春雨 小麦粉 黒砂糖	法蓮草 もやし 人参 青梗菜 玉葱 エノキ
30	金	バターロールパン 鮭シチュー ウイナーのケチャップ炒め バナナ	カルシウム たっぷりご飯	鮭 ウイナー 青海苔 シラス 昆布 鰹節	ロールパン 米 シチュールウ 胡麻	人参 玉葱 法蓮草 しめじ バナナ

※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。



梅雨の気配を感じる季節となりましたね。

この時期は、気温と湿度が上がり、食欲もダウンしやすくなります。

喉が渴いたときだけでなく、こまめに水分補給をし、バランス良い食事で体力を維持しましょう！



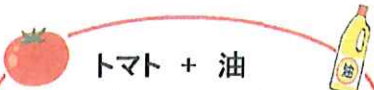
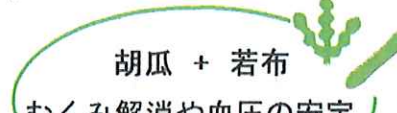

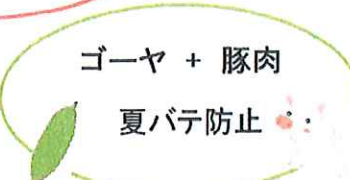
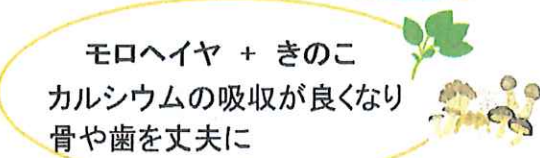
夏野菜を食べよう！

夏野菜は水分を多く含み、体温を下げる働きがあります。

汗をかいて失われるミネラルやビタミン類も豊富で、だるさや疲れを取ってくれます。

簡単な調理法で美味しく食べられるので、積極的に食べましょう！

～ 夏野菜オススメの食べ合わせ ～

 トマト + 油 リコピンの吸収が良くなり、美肌効果アップ	 胡瓜 + 若布 むくみ解消や血圧の安定	 茄子 + 人参 癌予防・美肌効果
 ゴーヤ + 豚肉 夏バテ防止	 モロヘイヤ + きのこ カルシウムの吸収が良くなり骨や歯を丈夫に	


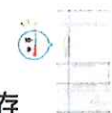



食中毒を予防しよう！

気温と湿度が上がり、食中毒の発生が心配されます。

味や臭いに変化が無く、気づかずに食べてしまう、、、という事もあるので、きちんと予防しましょう！

～ 食中毒予防の三原則 ～

<p style="text-align: center;">つけない</p> <p style="text-align: center;">手と調理器具は清潔に</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 手洗い、食材の洗浄 ・ 食品を区別して保管・調理 ・ 包丁、まな板、布巾の殺菌 	<p style="text-align: center;">増やさない</p> <p style="text-align: center;">素早く調理・早めに食べる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 調理中の食品、残り物を放置しない。 ・ すぐ食べない場合は冷蔵庫、冷凍庫で保存 	<p style="text-align: center;">やっつける</p> <p style="text-align: center;">中まで加熱</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 中心部が75℃で1分以上になるよう加熱する。 
--	--	---

今月のレシピ 「ツナの混ぜサラダ」

材料(4人分)

- ・ ツナ … 90g
- ・ 胡瓜 … 65g
- ・ キャベツ … 65g
- ・ トマト … 65g
- ・ マヨネーズ … 30g
- ・ 塩コショウ … 適量

作り方

- ①. キャベツは1cm角に切り、茹でて冷まし水気を切る。
- ②. 胡瓜、トマトも1cm角に切り、ツナは油を切っておく。
- ③. ボウルに①と②、マヨネーズ、塩コショウを入れ混ぜたら完成☆



野菜が苦手な子でも「美味しかった！」と食べてくれるサラダです♪

