



# 6月 園だより

鳴子清涼保育園

「先生みてー」と、お気に入りの傘や長靴を笑顔で教えてくれる子どもたち。とても嬉しそうです。雨の日がつまらないのは、大人だけなのかもしれませんね。6月10日は時の記念日です。これからも、子供たちとの大切な時を、保護者の皆様と一緒に過ごしていきたいと思ひます。

|    |   |                  |    |   |            |
|----|---|------------------|----|---|------------|
| 1  | 木 | 体育教室 (幼)         | 16 | 金 | 絵画教室 (幼)   |
| 2  | 金 | 絵画教室 (幼)         | 17 | 土 |            |
| 3  | 土 |                  | 18 | 日 |            |
| 4  | 日 |                  | 19 | 月 |            |
| 5  | 月 | 安全生活指導週          | 20 | 火 | 歯科指導       |
| 6  | 火 | 内科検診             | 21 | 水 | 英語教室 (堇・幼) |
| 7  | 水 | 英語教室 (堇・幼)       | 22 | 木 | 体操教室 (堇・幼) |
| 8  | 木 | 体操教室 (堇・幼)       | 23 | 金 | 絵画教室 (幼)   |
| 9  | 金 | 絵画教室 (幼)         | 24 | 土 |            |
| 10 | 土 |                  | 25 | 日 |            |
| 11 | 日 |                  | 26 | 月 | 避難訓練       |
| 12 | 月 |                  | 27 | 火 | 誕生会        |
| 13 | 火 | 衛生害虫と感染症講座       | 28 | 水 | 英語教室 (堇・幼) |
| 14 | 水 | 英語教室 (堇・幼)       | 29 | 木 | 体操教室 (幼)   |
| 15 | 木 | 歯科検診<br>体操教室 (幼) | 30 | 金 | 絵画教室 (幼)   |



## たんぼぼ組

- ・食事や睡眠などの生理的欲求を満たし、心地よく過ごす。
- ・色々な玩具に興味を持ち、遊びを楽しむ。

## 堇組

- ・保育士やクラスの友だちにも少しずつ慣れて、安心して生活をする。
- ・保育士や友だちとリズムに合わせて体を動かすことを楽しむ。

## 向日葵組

- ・生活の流れに慣れ、助け合いながら見通しを持って生活する。
- ・友だちとの遊びを十分に楽しみ、一緒に遊びを進めていく。

## 今月のねらい

## 桃組

- ・保育士の仲立ちを通して友だちと関わろうとする。
- ・指先や全身を使った遊びを保育士と一緒に楽しむ。

## 桜組

- ・歯磨きの一連の流れを知り、丁寧に磨く。
- ・勝ち負けのある遊びを経験する。

## 紫陽花組

- ・絵本の読み聞かせだけでなく、日常の会話を集中して聞く。
- ・集団遊びの中で、ルールを把握したりして、友だちと協力しあって遊ぶ。

## 園からのお知らせ

- ・6月6日(火)園医による内科検診、6月15日(木)に歯科検診があります。異常があった際のみお知らせ致します。
- ・6月13日(火)名古屋市の職員の方による「衛生害虫と感染症講座」(旧おじやまむしキャラバン)があります。
- ・6月20日(火)保健師さんによる歯科指導があります。

## 園からのお願い

- ・7月8日(土)夏祭りを行います。準備のため13時降園とさせていただきます。詳細につきましては後日お配り致しますお手紙をご覧ください。
- ・7月11日(火)紫陽花組は科学館にいきます。詳細につきましては後日お配り致しますお手紙をご覧ください。
- ・7月13日(木)より水遊びが始まります。詳細につきましては後日お配り致しますお手紙をご覧ください。

## 今月の歌

- ・かたつむり
- ・手をたたきましょう





6月



給食だより

令和5年度  
鳴子清涼保育園

蒸し暑い日が増えてきました。この時期は食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすい時期です。手洗いをしっかり行い、食品の取り扱いにも十分気を付けて元気に過ごしましょう。

6月は食育月間です。お子様と一緒に食事を作ってみてはいかがでしょうか

## 食中毒クイズ

カレーとサラダを作るときの注意点の2択クイズです。

お子様と一緒に考えてみてください。答えは一番下にあります。

第1問 手を石鹸で綺麗に洗ったあとは何で拭く？

- ① ハンカチで拭く。 ② 着ている洋服で拭く。

第2問 カレーの肉を切るときに使った包丁とまな板はどうする？

- ① 洗わずにサラダの野菜を切る。  
② 消毒してから洗って使う。

第3問 カレーはどれくらい煮込んだら完成？

- ① ふつつつしてきたからこれで完成！  
② 底からかき混ぜて鍋全体にしっかり火が通るように煮たら完成！

第4問 たくさん作って余ったカレーはどうする？

- ① 少しづつ分けて冷蔵庫にしまう。 ② 鍋のまま置いておいておく。

答え

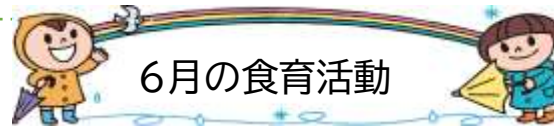


第1問 ① 洋服についた汚れが手についてしまいます。清潔なハンカチまたはペーパータオルで拭きましょう。

第2問 ② 肉には目に見えない菌がいるかもしれません。生肉を切った包丁とまな板は熱湯で消毒し、洗剤を使って洗いましょう。生肉を触った手も石鹸で洗いましょう。

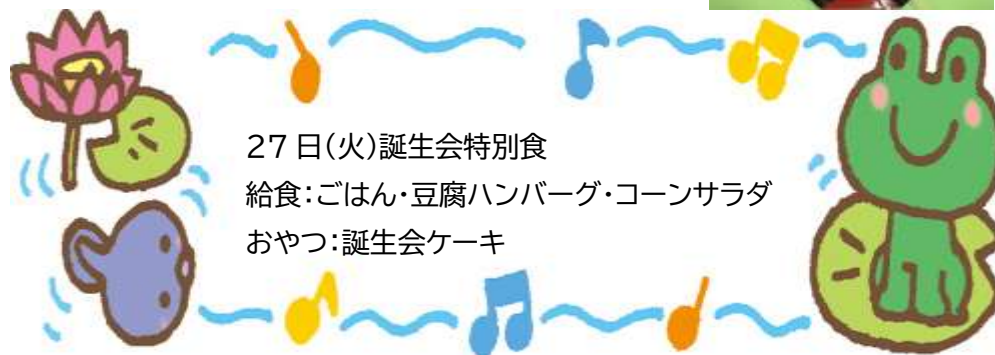
第3問 ② しっかり火を通すことで食中毒の原因となる菌をやっつけることができます。

第4問 ① 小分けにして早く温度を下げることで食中毒菌の繁殖を防げます。食べるときは中まで温まるようしっかり再加熱をしましょう。



6月の食育活動

向日葵組・紫陽花組さんと草餅団子作りをしました！  
よもぎ粉を混ぜた生地を子ども達がきれいに丸めてくれました。「きれいな丸にしたよー」とみせてくれる子ども達。  
給食室で蒸してあんこをのせて提供しました！  
「もちもちでおいしいな」と食べてくれました。  
新茶と一緒にいただきました！



27日(火)誕生会特別食

給食:ごはん・豆腐ハンバーグ・コーンサラダ

おやつ:誕生会ケーキ

## 今月のレシピ 『新じゃがのそぼろあんかけ』

<材料>

約子ども2人と大人2人分

- ・じゃが芋 240g(小2個)
- ・鶏挽肉 40g
- ・えんどう豆 15g(2~3 鞘)
- ・鰹だし汁 適宜
- ・醤油 小さじ1と1/2
- ・片栗粉 適宜

<作り方>

- ① じゃが芋はさいの目切りにしておく。
- ② えんどう豆は鞘から取り出しておく。
- ③ 鍋で鶏挽肉を炒め、色が変わったら、じゃが芋とひたひたのだし汁と調味料を加えて煮る。
- ④ じゃが芋が柔らかくなったら、えんどう豆を加えて軽く煮て、最後に水溶き片栗粉でとろみをつけたらできあがり！

季節に合わせて食材を変えてつくってみてください！





2023年度

6月 給食献立表

| 日             | 曜           | 昼食                                  | おやつ                             | 赤: 血や肉になる                               | 黄: 熱や力になる                                       | 緑: 調子をととのえる  |
|---------------|-------------|-------------------------------------|---------------------------------|---|---|--|
| 1<br>13<br>28 | 木<br>火<br>水 | ツナとひじきの混ぜご飯<br>キャベツの豚汁              | みたらし五平餅<br>牛乳                   | 凍り豆腐・油揚げ<br>まぐろ水煮缶詰・大豆<br>豆みそ・普通牛乳      | 精白米・もち米・三温糖<br>片栗粉                              | にんじん・ひじき・ぶなしめじ<br>キャベツ・たまねぎ・えのきたけ<br>根深ねぎ                    |
| 2<br>・<br>12  | 金<br>・<br>月 | ごはん<br>豚肉のもやし炒め<br>なめこめかぶのじゃこ和え     | 豆乳葛餅<br>牛乳                      | 豚もも肉・絹豆腐<br>しらす干し・調整豆乳<br>きな粉・普通牛乳      | 精白米・三温糖<br>ごま油・くず粉                              | りょくとうもやし・にんじん<br>ぶなしめじ・にら・なめこ<br>めかぶ・わかめ・梅びしお                |
| 3<br>・<br>17  | 土           | 五目御飯<br>具沢山味噌汁                      | ソフトせんべい<br>牛乳                   | 鶏ひき肉・油揚げ<br>生揚げ・豆みそ<br>普通牛乳             | 精白米・じゃがいも・せん<br>べい                              | にんじん・ごぼう・ぶなしめじ<br>キャベツ・えのきたけ<br>根深ねぎ                         |
| 5<br>・<br>19  | 月           | ごはん<br>肉豆腐<br>新じゃがのそぼろあんかけ          | 水無月(2歳児以上)<br>小豆寒天(0,1歳児)<br>牛乳 | ぶたもも・木綿豆腐<br>鶏ひき肉・普通牛乳                  | 精白米・三温糖<br>じゃがいも・片栗粉<br>くず粉・白玉粉・上新粉<br>甘納豆(あずき) | 玉ねぎ・ぶなしめじ・にんじん<br>さやいんげん                                     |
| 6<br>・<br>20  | 火           | ロールパン<br>ミネストローネ<br>ヨーグルト           | ビスケット<br>メロン<br>牛乳              | ウイナーソーセージ<br>ヨーグルト・普通牛乳                 | ロールパン・じゃがいも<br>マカロニ・ビスケット                       | にんじん・たまねぎ・キャベツ<br>青ピーマン・トマトケチャップ<br>トマトダイス缶詰・メロン             |
| 7<br>・<br>21  | 水           | ごはん<br>厚揚げとじゃが芋の肉味噌かけ<br>キャベツの塩昆布和え | ごはんピザ<br>牛乳                     | 生揚げ・鶏ひき肉<br>豆みそ・まぐろ水煮缶詰<br>プロセスチーズ・普通牛乳 | 精白米・じゃがいも<br>三温糖・片栗粉                            | にんじん・たまねぎ<br>干しいたけ・キャベツ<br>りょくとうもやし・塩昆布<br>青ピーマン・コーン缶詰粒      |
| 8<br>・<br>22  | 木           | ごはん<br>鰯の南蛮漬け<br>冬瓜ともずくのスープ         | マカロニココア<br>牛乳                   | あじ・きな粉・普通牛乳                             | 精白米・三温糖<br>マカロニ・片栗粉<br>調合油                      | たまねぎ・にんじん<br>青ピーマン・とうがん<br>もずく・オクラ                           |
| 9<br>・<br>23  | 金           | ハヤシライス<br>コールスローサラダ                 | フルーツ寒天<br>牛乳                    | 豚もも肉・普通牛乳                               | 精白米・じゃがいも<br>ハヤシルウ・三温糖<br>マヨネーズ・グラニュー糖          | たまねぎ・にんじん・ぶなしめじ<br>きゅうり・キャベツ・コーン缶詰粒<br>角寒天・みかん缶詰・黄桃缶<br>パイン缶 |
| 10<br>・<br>24 | 土           | 冷しゃぶうどん<br>小魚スナック<br>バナナ            | おこめリング<br>牛乳                    | ぶたもも・煮干し<br>普通牛乳                        | うどん・すりごま  | きゅうり・りょくとうもやし<br>トマト・バナナ                                     |
| 14<br>・<br>26 | 水<br>・<br>月 | ごはん<br>鶏肉と大根の煮物<br>アスパラの納豆サラダ       | 黒糖蒸しパン<br>牛乳                    | 鶏むね肉・納豆・鶏卵<br>普通牛乳                      | 精白米・三温糖・薄力粉<br>黒砂糖・調合油<br>マヨネーズ                 | だいこん・にんじん<br>ぶなしめじ・コーン缶詰粒<br>キャベツ・アスパガス                      |
| 15<br>・<br>29 | 木           | 食パン<br>洋風ツナじゃが<br>ヨーグルト             | せんべい<br>パイン缶<br>牛乳              | まぐろ油漬缶詰・ヨーグル<br>ト<br>普通牛乳               | 食パン・じゃがいも<br>甘辛せんべい                             | たまねぎ・キャベツ・にんじん<br>さやいんげん・パイン缶                                |
| 16<br>・<br>30 | 金           | ごはん<br>鯖の味醂焼き<br>高野豆腐の含め煮           | セサミトースト<br>牛乳                   | さわら・凍り豆腐・普通牛<br>乳                       | 精白米・三温糖・食パン<br>ソフトマーガリン・すりごま                    | にんじん・さやいんげん<br>干しいたけ   |
| 27            | 火           | ごはん<br>豆腐ハンバーグ<br>コーンサラダ            | 誕生会ケーキ<br>牛乳                    | 豚ひき肉・木綿豆腐<br>ホイップクリーム<br>普通牛乳           | 精白米・片栗粉・じゃがい<br>も<br>三温糖・オリーブ油<br>カステラ          | たまねぎ・にんじん・さやいんげん<br>トマトケチャップ・コーン缶詰粒<br>コーン缶詰クリーム<br>ブルーベリー   |



# 6月ほけんだより

鳴子清涼保育園

梅雨の季節がやってきました。天気の変りやすいこの時期は体調を崩しやすいので十分に注意が必要です。衣服の調節にはいつも以上に気を配るようにしましょう。

## 歯みがきのポイント

- ひざの上に子どもの頭を乗せ、寝かせみがきをします。
  - 鉛筆と同じように歯ブラシを持ち、軽い力でみがきます。
  - 奥歯の溝、歯と歯ぐきの間、歯と歯の間、歯の裏は特に丁寧にみがきます。
  - 前歯は歯ブラシを90°にあててみがきましょう。
  - 歯と歯ぐきの間は歯ブラシを45°にあてましょう。
- 虫歯ゼロの健康な歯を目指して、1本ずつ丁寧にみがいていきましょう！



## 突発性発疹



生後4ヵ月～1歳頃に起こる乳児の初めての発熱に多く見られ、38～39℃の高熱が2～3日続きますが、食欲もあり、比較的元気なケースが多いようです。発疹が出る直前、喉の奥の上方に斑点が見られることもありますが、この時点での判別は難しく、熱が下がって桜の花びらのような赤い発疹が顔、胸、お腹あたりに出て初めて突発性発疹であることが分かります。

### ○——— お家での注意点 ———○

熱性けいれんなどの合併症がなければ薬の服用は必要ありませんが、高熱が続くので水分補給はこまめに行いましょう。2～3日経過しても熱が下がらず、発疹も出ない場合は別の病気の可能性があるため、医療機関を受診しましょう。

## 梅雨の時期の注意点

### ■食中毒

食中毒は6月から9月頃にかけて多く発生します。お弁当には十分に加熱した物を入れてください。調理の際は食材を洗うだけでなく、手や調理器具もこまめに洗いましょう。

### ■事故

雨の日は傘をさすことで視界が悪くなり、事故の危険性が高まります。また、雨で滑りやすく、転びやすくなりますので十分に注意してください。

### ■熱中症とかぜ

身体がまだ高温多湿に順応できていないタイミングで蒸し暑くなると熱中症の発生リスクがぐんと上がります。また、蒸し暑さから汗をかくことが増えますが、朝夕は気温が下がり風邪をひきやすくなる時季でもあります。汗をかいたらすぐに着替え、寒くなったら上着などで体温調節を行うようにしてください。