6月の行事

1	日	
2	月	衣替え・試食会(年中・年長５月生まれ)
3	火	内科検診(蒲公英・桜・薔薇)
4	水	乾布摩擦開始
5	木	歯科検診(梅・桃・紫陽花・菫・桜・百合・土筆)
6	金	内科検診(梅・桃・紫陽花・菫・もみじ)
7	土	
8	日	
9	月	
10	火	内科検診(年少)
11	水	
12	木	
13	金	
14	土	
15	日	
16	月	避難訓練(火災)
17	火	身体測定(桃・梅)
18	水	身体測定(年長)
19	木	身体測定(年中)・歯科検診(もみじ・蒲公英・薔薇・ちゅうりっぷ・向日葵)・尿検査
20	金	身体測定(年少)・試食会(年少)・尿検査
21	土	
22	日	
23	月	誕生日会・試食会(年中・年長)
24	火	
25	水	
26	木	
27	金	七夕祭り総合練習
28	土	
29	日	
30	月	歯磨き指導

7月の予定

4日(金)七夕祭り
7日(月) 誕生日会
14日(月)避難訓練(地震)
18日(金)１学期終業式

7月の預かり用紙配布日	6月9日(月)
締切り日	6月25日(水)
夏休みの預かり用紙配布日	6月9日(月)
締切り日	7月1日(火)

七夕祭りについて

7月4日(金)に行います。詳細は別紙にてお伝えします。

検尿検査について

検尿回収日　6月19日(木)、20日(金)
検尿検査料金　145円
・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。
・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頂きます。
・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9日(月)より希望される方のみに配布致します。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(火)までとさせて頂きます。締め切り日以降の申し込みは受付出来ません
★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→菫
※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。

乾布摩擦について

6月4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。

水遊びについて

・6月から、天候の良い日に水遊びを行います。乾布摩擦用のタオルと替えのパンツとシャツ(Tシャツでも可)をビニール袋に入れて、毎日ランドセルに入れてお持ちください。
・コドモンの連絡で水遊びを行えるか判断させて頂きます。不参加の場合は、必ず「×」と理由を記載してください。何も記載が無い場合は、「参加」になります。
・梅組・桃組は幼児とは異なる点がある為、5月の学年だよりをご参照ください。

夕涼み会について(年長)

夕涼み会は、8月23(土)に行います。詳細は、別紙にてお伝えします。

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	日				
2	月	ご飯 生姜焼き 春雨サラダ 小倉トースト	豚肉 こし餡	米 春雨　胡麻油 食パン　バター	生姜　玉葱　あさつき キャベツ　人参　胡瓜
3	火	ご飯（ふりかけ） 鯖の味噌煮 金平牛蒡 オレンジ蒸しパン	ふりかけ 鯖	米 白胡麻 米粉	生姜 牛蒡　人参 オレンジジュース
4	水	イタリアンスパゲッティー バナナ 牛乳 シラスご飯	豚肉 牛乳 シラス　若布ご飯の素	スパゲッティー 米	人参　玉葱　ピーマン バナナ
5	木	ご飯 鶏ちゃん焼き オクラと竹輪の胡麻和え ココアケーキ	鶏肉 竹輪 豆乳	米 白胡麻 HM　ココア	キャベツ　人参　しめじ オクラ
6	金	夏野菜カレーライス コールスローサラダ 牛乳 麩のラスク	牛肉 牛乳	米　カレールウ マヨ 麩　バター	南瓜　茄子　玉葱 キャベツ　胡瓜　コーン
7	土	ツナの和風スパゲッティー キャベツの塩昆布和え スナック＆蜜柑缶	ツナ 塩昆布	スパゲッティー スナック	法蓮草　しめじ キャベツ　人参 蜜柑缶
8	日				
9	月	ご飯 八宝菜風炒め フルーチェ苺 おかかマヨトースト	豚肉 牛乳 鰹節	米 胡麻油 食パン　マヨ	小松菜　人参　玉葱　筍　干し椎茸 フルーチェ苺
10	火	バターロールパン 鶏とじゃが芋のトマト煮 バナナ　牛乳 狐ご飯	鶏肉 牛乳 油揚	ロールパン じゃが芋 米	玉葱　人参　ブロッコリー　トマト缶 バナナ 人参
11	水	ツナコーンピラフ 厚揚げの肉味噌掛け 牛乳 黄桃ヨーグルト	ツナ　シラス 厚揚げ　合挽肉 牛乳 ヨーグルト	米	コーン 玉葱　人参　キャベツ 黄桃缶
12	木	ご飯 ササミの照焼 ジャーマンポテト 南瓜餅	ササミ ウインナー きな粉	米 じゃが芋 米粉	人参　玉葱 南瓜
13	金	ご飯 鮭の磯辺焼 高野豆腐の煮物 薩摩芋の塩バター炒め	鮭　青海苔 高野豆腐	米 小麦粉 里芋 薩摩芋　バター	人参　干し椎茸　隠元
14	土	豚丼 オクラの味噌汁 クッキー＆葡萄ゼリー	豚肉 若布　赤味噌	米 クッキー　葡萄ゼリー	玉葱　小松菜　人参 オクラ　玉葱
15	日				
16	月	鮭若布ご飯 豚汁 ヨーグルト ウインナーパン	鮭フレーク　若布ご飯の素 豚肉 ヨーグルト 牛乳　チーズ　ウインナー	米 里芋 HM	大根　人参　白菜　干し椎茸
17	火	ご飯 じゃが芋のそぼろ煮 春雨スープ 苺ジャムサンド	鶏挽肉	米 じゃが芋 春雨 食パン　苺ジャム	人参　隠元 小松菜　コーン
18	水	ハヤシライス ブロッコリーサラダ 牛乳 黒胡麻パウンドケーキ	牛肉 ツナ 牛乳 豆乳　きな粉	米　ハヤシルウ マヨ 小麦粉　黒胡麻	玉葱　人参　しめじ ブロッコリー　コーン
19	木	狐うどん コロッケ 牛乳 五平餅	油揚　蒲鉾 牛乳 赤味噌	うどん コロッケ 米	人参　玉葱　小松菜
20	金	鶏の照り焼き丼 キャベツのおかか和え メロンラスク	鶏肉 鰹節 豆乳	米 食パン　HM　バター	玉葱　あさつき キャベツ　人参　もやし レモン汁
21	土	ドライカレー 胡麻ドレサラダ 煎餅＆ヨーグルト	合挽肉 ツナ ヨーグルト	米　カレー粉 胡麻ドレ 煎餅	玉葱　人参　トマト缶 キャベツ　胡瓜
22	日				

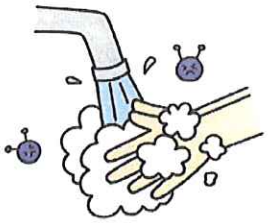
23	月	ご飯 BBQチキン ピーマンのツナ和え 鬼饅頭	ササミ ツナ	米 練り胡麻 薩摩芋　小麦粉	ピーマン　人参
24	火	ご飯 麻婆茄子 焼売　牛乳 バナナココア蒸しパン	合挽肉 焼売　牛乳 豆乳	米 胡麻油 米粉　ココア	茄子　人参　玉葱　生姜 バナナ
25	水	バターロールパン クリームシチュー オレンジ 青海苔チーズご飯	豚肉　牛乳 青海苔　チーズ	ロールパン シチュールウ　じゃが芋 米	人参　玉葱　ブロッコリー オレンジ
26	木	鶏そぼろ丼 キャベツと豆腐の味噌汁 牛乳 黄桃ケーキ	鶏挽肉 豆腐　若布 牛乳 豆乳	米 HM	玉葱　隠元 キャベツ 黄桃缶
27	金	ツナと昆布の炊込みご飯 関東煮 高野豆腐のラスク	ツナ　塩昆布 厚揚げ　竹輪 高野豆腐　牛乳　きな粉	米	人参　大根　干し椎茸
28	土	醤油ラーメン 南瓜の煮物 あられ＆棒チーズ	豚肉 棒チーズ	中華麺 あられ	キャベツ　もやし　人参 南瓜
29	日				
30	月	ご飯 夏野菜の胡麻味噌炒め 桃ゼリー ホットケーキ	合挽肉 牛乳	米 白胡麻　練り胡麻 桃ゼリー HM	南瓜　ピーマン　パプリカ　茄子

※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

今年も梅雨がやってきました。
これから夏にかけて暑い日が増え、食欲が無くなったり、体調を崩しやすい季節です。
また、梅雨の時期は気温と湿度が高くなり食中毒を起こす菌が増殖する危険が高いです！
しっかり対策をして、元気に梅雨を乗り切りましょう！！

☆食中毒予防の３原則☆



① 菌をつけない
調理前やご飯を食べる前には、石鹸でしっかりと手洗いをしましょう。

② 菌を増やさない
食材を購入後には、すぐに冷蔵庫に入れましょう。
調理後はなるべく早く食べきりましょう。

③ 菌をやっつける
多くの菌やウイルスは加熱によってやっつけられます。
肉や魚はしっかり火を通しましょう。

今月のレシピ「　五平餅　」

材料（4人分）

・ご飯　200g
A・赤味噌　4g
A・砂糖　4g
A・みりん　2g
A・水　1.2g

作り方

① Aを鍋で煮詰める。
② ご飯を4等分にして、小判型に丸める。
③ 熱したフライパンに油をひき、(2)のご飯をつぶしながら焼く。
④ (3)に(1)を塗る。

愛知県の郷土料理です♪
簡単に作れるので作ってみてください。

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	日				
2	月	ご飯 生姜焼き 春雨サラダ 小倉トースト	豚肉 こし餡	米 春雨　胡麻油 食パン　バター	生姜　玉葱　あさつき キャベツ　人参　胡瓜
3	火	ご飯 鯖の味噌煮 金平牛蒡 オレンジ蒸しパン	鯖	米 白胡麻 米粉	生姜 牛蒡　人参 オレンジジュース
4	水	イタリアンスパゲッティー バナナ 牛乳 シラスご飯	豚肉 牛乳 シラス　若布ご飯の素	スパゲッティー 米	人参　玉葱　ピーマン バナナ
5	木	ご飯 鶏ちゃん焼き オクラと竹輪の胡麻和え ココアケーキ	鶏肉 竹輪 豆乳	米 白胡麻 HM　ココア	キャベツ　人参　しめじ オクラ
6	金	夏野菜カレーライス コールスローサラダ 牛乳 麩のラスク	牛肉 牛乳	米　カレールウ マヨ 麩　バター	南瓜　茄子　玉葱 キャベツ　胡瓜　コーン
7	土	ツナの和風スパゲッティー キャベツの塩昆布和え スナック＆蜜柑缶	ツナ 塩昆布	スパゲッティー スナック	法蓮草　しめじ キャベツ　人参 蜜柑缶
8	日				
9	月	ご飯 八宝菜風炒め フルーチェ苺 おかかマヨトースト	豚肉 牛乳 鰹節	米 胡麻油 食パン　マヨ	小松菜　人参　玉葱　筍　干し椎茸 フルーチェ苺
10	火	バターロールパン 鶏とじゃが芋のトマト煮 バナナ　牛乳 狐ご飯	鶏肉 牛乳 油揚	ロールパン じゃが芋 米	玉葱　人参　ブロッコリー　トマト缶 バナナ 人参
11	水	ツナコーンピラフ 厚揚げの肉味噌掛け 牛乳 黄桃ヨーグルト	ツナ　シラス 厚揚げ　合挽肉 牛乳 ヨーグルト	米	コーン 玉葱　人参　キャベツ 黄桃缶
12	木	ご飯 ササミの照焼 ジャーマンポテト 南瓜餅	ササミ ウインナー きな粉	米 じゃが芋 米粉	人参　玉葱 南瓜
13	金	ご飯 鮭の磯辺焼 高野豆腐の煮物 薩摩芋の塩バター炒め	鮭　青海苔 高野豆腐	米 小麦粉 里芋 薩摩芋　バター	人参　干し椎茸　隠元
14	土	豚丼 オクラの味噌汁 クッキー＆葡萄ゼリー	豚肉 若布　赤味噌	米 クッキー　葡萄ゼリー	玉葱　小松菜　人参 オクラ　玉葱
15	日				
16	月	鮭若布ご飯 豚汁 ヨーグルト ウインナーパン	鮭フレーク　若布ご飯の素 豚肉 ヨーグルト 牛乳　チーズ　ウインナー	米 里芋 HM	大根　人参　白菜　干し椎茸
17	火	ご飯 じゃが芋のそぼろ煮 春雨スープ 苺ジャムサンド	鶏挽肉	米 じゃが芋 春雨 食パン　苺ジャム	人参　隠元 小松菜　コーン
18	水	ハヤシライス ブロッコリーサラダ 牛乳 黒胡麻パウンドケーキ	牛肉 ツナ 牛乳 豆乳　きな粉	米　ハヤシルウ マヨ 小麦粉　黒胡麻	玉葱　人参　しめじ ブロッコリー　コーン
19	木	狐うどん コロッケ 牛乳 五平餅	油揚　蒲鉾 牛乳 赤味噌	うどん コロッケ 米	人参　玉葱　小松菜
20	金	鶏の照り焼き丼 キャベツのおかか和え メロンラスク	鶏肉 鰹節 豆乳	米 食パン　HM　バター	玉葱　あさつき キャベツ　人参　もやし レモン汁
21	土	ドライカレー 胡麻ドレサラダ 煎餅＆ヨーグルト	合挽肉 ツナ ヨーグルト	米　カレー粉 胡麻ドレ 煎餅	玉葱　人参　トマト缶 キャベツ　胡瓜
22	日				

23	月	ご飯 BBQチキン ピーマンのツナ和え 鬼饅頭	ササミ ツナ	米 練り胡麻 薩摩芋　小麦粉	ピーマン　人参
24	火	ご飯 麻婆茄子 焼売　牛乳 バナナココア蒸しパン	合挽肉 焼売　牛乳 豆乳	米 胡麻油 米粉　ココア	茄子　人参　玉葱　生姜 バナナ
25	水	バターロールパン クリームシチュー オレンジ 青海苔チーズご飯	豚肉　牛乳 青海苔　チーズ	ロールパン シチュールウ　じゃが芋 米	人参　玉葱　ブロッコリー オレンジ
26	木	鶏そぼろ丼 キャベツと豆腐の味噌汁 牛乳 黄桃ケーキ	鶏挽肉 豆腐　若布 牛乳 豆乳	米 HM	玉葱　隠元 キャベツ 黄桃缶
27	金	ツナと昆布の炊込みご飯 関東煮 高野豆腐のラスク	ツナ　塩昆布 厚揚げ　竹輪 高野豆腐　牛乳　きな粉	米	人参　大根　干し椎茸
28	土	醤油ラーメン 南瓜の煮物 あられ＆棒チーズ	豚肉 棒チーズ	中華麺 あられ	キャベツ　もやし　人参 南瓜
29	日				
30	月	ご飯 夏野菜の胡麻味噌炒め 桃ゼリー ホットケーキ	合挽肉 牛乳	米 白胡麻　練り胡麻 桃ゼリー HM	南瓜　ピーマン　パプリカ　茄子

※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

今年も梅雨がやってきました。
これから夏にかけて暑い日が増え、食欲が無くなったり、体調を崩しやすい季節です。
また、梅雨の時期は気温と湿度が高くなり食中毒を起こす菌が増殖する危険が高いです！
しっかり対策をして、元気に梅雨を乗り切りましょう！！

☆食中毒予防の３原則☆

① 菌をつけない
調理前やご飯を食べる前には、石鹸でしっかりと手洗いをしましょう。

② 菌を増やさない
食材を購入後には、すぐに冷蔵庫に入れましょう。
調理後はなるべく早く食べきりましょう。

③ 菌をやっつける
多くの菌やウイルスは加熱によってやっつけられます。
肉や魚はしっかり火を通しましょう。

今月のレシピ「　五平餅　」

材料（4人分）
- ・ご飯　200g
- A・赤味噌　4g
- A・砂糖　4g
- A・みりん　2g
- A・水　1.2g

作り方
① Aを鍋で煮詰める。
② ご飯を4等分にして、小判型に丸める。
③ 熱したフライパンに油をひき、(2)のご飯をつぶしながら焼く。
④ (3)に(1)を塗る。

愛知県の郷土料理です♪
簡単に作れるので作ってみてください。