

6月園だより

6月の行事

- 1日(月) 衣替え・試食会(年中・年長5月生まれ)
- 2日(火) 内科検診(年少)
- 3(水) 乾布摩擦開始
- 5日(金) 内科検診(未満・年長)
- 9日(火) 内科検診(年中)
- 11(木) 歯科検診(薫・未満・ちゅうりっぷ・桜・百合・紫陽花)、検尿回収
- 12日(金) 航空写真、検尿回収
- 15日(月) 身体測定(年中)
- 16日(火) 身体測定(未満)
- 18日(木) 歯科検診(もみじ・薔薇・蒲公英・向日葵・土筆) 身体測定(年長)
- 19日(金) 避難訓練(火災) 身体測定(年少)
- 22日(月) 試食会(年中・年長)
- 26日(金) 誕生日会・試食会(年少)
- 29日(月) 七夕祭り総合練習

【検尿検査について】

検尿回収日 6月11日(木)、12日(金)

検尿検査料金 143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8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(水)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。

★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→薫

※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。

【お盆期間中の保育について】

お盆期間中(8月10日～8月15日)の保育は、2・3号認定児、且つ同居家族が期間中全員就労のある方のみとさせていただきます。つきましては、保育を希望される方は就労証明書の提出をお願いします。就労証明書は本日よりお渡し出来ますので必要な方はお申し出ください。(コドモンの資料室にも掲載されています。)提出は7月24日(金)までをお願いします。

【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等に載せないようお願い致します。

【乾布摩擦について】

6月3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。

【7月の予定】

3日(金) 引き渡し訓練、七夕祭り

6日(月) 歯磨き指導

10日(金) 誕生日会、試食会(年少)、避難訓練(地震)

13日(月) 試食会(年中、年長)

17日(金) 1学期終業式(半日保育)

7月の預かり用紙配布日 6月8日(月)

締切り日 6月25日(木)

夏休みの預かり用紙配布日 6月8日(月)

締切り日 7月1日(水)

【七夕祭りについて】

7月3日(金)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)】

夕涼み会は、8月29日(土)に行います。詳細は、別紙にてお伝えします。

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	月	ご飯 鮭の塩焼き 切干大根の旨煮 スイートポテト	鮭 油揚 牛乳	米 薩摩芋 バター	切干大根 人参
2	火	ご飯 牛乳 肉じゃが キャベツのサラダ 蕨のきな粉ラスク	牛乳 牛肉 きな粉	米 じゃが芋 胡麻油 ポン酢 蕨 バター	玉葱 人参 隠元 キャベツ コーン 胡瓜
3	水	ご飯 照焼ハンバーグ 茸スープ ココアケーキ	ハンバーグ ウインナー 豆乳	米 HM ココア	玉葱 人参 しめじ エノキ
4	木	狐うどん 牛蒡サラダ 生乳 みだらし五平餅	油揚 蒲鉾 ツナ 生乳	うどん マヨ 胡麻 ポン酢	人参 法蓮草 牛蒡 胡瓜
5	金	中華丼 白菜スープ 薩摩芋の塩バター炒め	豚肉 ベーコン	米 胡麻油	キャベツ 人参 玉葱 もやし 生姜 白菜 コーン
6	土	ドライカレー コーンサラダ 煎餅 バナナ	合挽肉	米 カレー粉 胡麻ドレ 煎餅	玉葱 人参 トマト缶 人参 キャベツ コーン バナナ
7	日				
8	月	ご飯 生姜焼き キャベツのおかか和え かりんとう風トースト	豚肉 鯉節	米 食パン バター 黒糖	玉葱 生姜 キャベツ オクラ 人参
9	火	ご飯 牛乳 鶏の塩麹焼き 人参サラダ 味噌蒸しパン	牛乳 鶏肉 竹輪 豆乳	米 塩麹 マヨ 胡麻 米粉 赤味噌	人参 コーン
10	水	きな粉サンド 豚肉のトマト煮 小松菜しらすご飯	きな粉 牛乳 豚肉	食パン じゃが芋	玉葱 人参 キャベツ トマト缶
11	木	館掛け焼きそば バナナ 生乳 焼き芋	豚肉 牛乳	米 胡麻 焼きそば麺	小松菜 人参 キャベツ 人参 玉葱 もやし 生姜 バナナ
12	金	麻婆茄子丼 韭ともやしのスープ バナナココアケーキ	豚挽肉 豆腐 豆乳	米 赤味噌 米粉 ココア	茄子 玉葱 生姜 大蒜 韭 人参 もやし バナナ
13	土	かしわ飯 豆腐の味噌汁 ピスコ 林檎	鶏肉 油揚 豆腐 若布	米 白味噌 ピスコ	人参 エノキ 人参 大根 林檎
14	日				
15	月	ピピンバ ウインナースープ 鬼饅頭	豚挽肉 ウインナー	米 胡麻油 白味噌 じゃが芋	法蓮草 人参 もやし 白菜
16	火	ご飯 牛乳 ササミの照焼き ブロッコリーの胡麻和え チーズケーキ	牛乳 ササミ 竹輪 豆乳 チーズ	米 胡麻 HM	ブロッコリー 人参
17	水	ツナの炊込みご飯 豚汁 きな粉蒸しパン	ツナ 塩昆布 豚肉 きな粉 豆乳	米 里芋 白味噌 小麦粉	大根 人参 白菜 干し椎茸
18	木	ご飯 牛乳 肉野菜炒め オレンジ しらすチーズトースト	牛乳 豚肉 しらす チーズ	米 食パン	キャベツ 人参 ピーマン パプリカ オレンジ
19	金	ハヤシライス 切干棒棒鶏 ヨーグルトパンケーキ	牛肉 ササミ ヨーグルト	米 ハヤシルウ 胡麻油 胡麻 白味噌	人参 玉葱 ブロッコリー 切干大根 胡瓜
20	土	若布うどん じゃが芋のツナ和え 牛乳ケーキ	鶏肉 若布 ツナ	HM うどん じゃが芋 牛乳ケーキ	白菜 人参 隠元
21	日				

22	月	ご飯 鰯の味噌焼き けんちん汁 オレンジ蒸しパン	鰯 豆腐 油揚	米 白味噌 薩摩芋 米粉	大根 人参 生薑 オレンジジュース
23	火	ご飯 牛乳 鶏のBBQソース焼き もやし胡麻和え ペイジトしやが	牛乳 鶏肉 青海苔	米 胡麻 創味つゆ しやが芋	もやし 人参 法蓮草
24	水	カレーライス 噛み噛みサラダ 南瓜ケーキ	牛肉 ツナ 豆乳	米 じゃが芋 カレールウ 胡麻油 胡麻	玉葱 人参 切干大根 胡瓜
25	木	豚丼 若布の味噌汁	豚肉 若布	小麦粉 米 白味噌	南瓜 玉葱 エノキ 生姜 大根 人参
26	金	メロンラスク ナポリタン ブロッコリーサラダ 牛乳 おなかチーズご飯	ウインナー ツナ 生乳 鰯節 チーズ	食パン HM バター スパゲッティー ナポリタンソース マヨ ポン酢	檸檬汁 人参 玉葱 ピーマン ブロッコリー コーン
27	土	醤油ラーメン 焼売 クッキー オレンジ	豚肉 焼売	米 中華麺 クッキー	人参 もやし キャベツ オレンジ
28	日				
29	月	ご飯 鶏の竜田揚げ 金平生薑 マヨコーントースト	鶏肉	米 胡麻油 胡麻 食パン マヨ	生姜 生薑 人参 陽元 コーン
30	火	五目うどん 竹輪の磯辺焼き 牛乳 狐ご飯	鶏肉 蒲鉾 竹輪 青海苔 牛乳 油揚	うどん 創味つゆ 小麦粉 米	干し椎茸 人参 法蓮草 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。

マンゴー通信

よく噛んで食べよう!

よく噛んで食べることは様々な効果があります!
よく噛んで食べることを心がけましょう♪

- ☆ 肥満防止
- ☆ 虫歯予防
- ☆ 消化・吸収を良くする
- ☆ 脳の働きを活発にする
- ☆ 味覚が発達する



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
提供していきますので、楽しみにしてください♪

愛知県は、トマトの生産量「全国3位」!
東海市は、トマトケチャップが有名な
「カゴメ」発祥の地!

今月のレシピ「ココアケーキ」

材料(4人分)

- ・ホットケーキミックス … 60g
- ・ココアパウダー … 5g
- ・豆乳(牛乳) … 56ml
- ・砂糖 … 16g
- ・サラダ油 … 8g

作り方

- ① 材料を全てボウルに加えよく混ぜ合わせる
- ② 型に流し入れたら、予熱したオーブンに入れ
180℃、10～15分焼いたら完成です☆彡



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	月	ふりかけご飯 鮭の塩焼き 切干太根の旨煮 スイートポテト	ふりかけ 鮭 油揚げ 牛乳	米 砂糖 バター	切干太根 人参
2	火	ご飯 牛乳 肉じゃが キャベツのサラダ 鉄のきな粉ラスク	牛乳 牛肉 きな粉	じゃが芋 胡麻油 鉄粉 バター 米	玉葱 人参 隠元 キャベツ コーン 胡瓜
3	水	ご飯 照焼ハンバーグ 茸スープ ココアケーキ	ハンバーグ ウインナー 豆乳	HM ココア	玉葱 人参 しめじ エノキ
4	木	狐うどん 牛蒡サラダ 牛乳 みたらし五平餅	油揚げ 蒲鉾 ツナ 牛乳	うどん マヨ 胡麻 米	人参 法蓮草 牛蒡 胡瓜
5	金	中華丼 白菜スープ 薩摩芋の塩バター炒め	豚肉 ベーコン	米 胡麻油 砂糖 バター	キャベツ 人参 玉葱 もやし 生姜 白菜 コーン
6	土	ドライカレー コーンサラダ 煎餅 バナナ	合挽肉	米 カレー粉 胡麻ドレ 煎餅	玉葱 人参 トマト缶 人参 キャベツ コーン バナナ
7	日				
8	月	ご飯 生姜焼き キャベツのおかか和え かりんどう風トースト	豚肉 鰹節	米 食パン バター 黒糖	玉葱 生姜 キャベツ オクラ 人参
9	火	ご飯 牛乳 鶏の塩麹焼き 人参サラダ 味噌蒸しパン	牛乳 鶏肉 竹輪 豆乳	米 塩麹 マヨ 胡麻 米粉	人参 コーン
10	水	きな粉サンド 豚肉のトマト煮 小松菜しらすご飯	きな粉 牛乳 豚肉	食パン じゃが芋 米 胡麻	玉葱 人参 キャベツ トマト缶 小松菜 人参
11	木	鰹掛け焼きそば バナナ 牛乳 焼き芋	豚肉 牛乳	焼きそば麺 砂糖 バター	キャベツ 人参 玉葱 もやし 生姜 バナナ
12	金	麻婆茄子丼 韭ともやしのスープ バナナココアケーキ	豚挽肉 豆腐 豆乳	米 米粉 ココア	茄子 玉葱 生姜 大蒜 韭 人参 もやし バナナ
13	土	かしわ飯 豆腐の味噌汁 ビスコ 林檎	鶏肉 油揚げ 豆腐 若布	米 ビスコ	人参 エノキ 人参 太根 林檎
14	日				
15	月	ピビンバ ウインナースープ 鬼饅頭	豚挽肉 ウインナー	米 胡麻油 じゃが芋 砂糖 小麦粉	法蓮草 人参 もやし 白菜
16	火	ご飯 牛乳 ササミの照焼き ブロッコリーの胡麻和え チーズケーキ	牛乳 ササミ 竹輪 豆乳 チーズ	米 胡麻 HM	ブロッコリー 人参
17	水	ツナの炊込みご飯 豚汁 きな粉蒸しパン	ツナ 塩昆布 豚肉 きな粉 豆乳	米 里芋 小麦粉	大根 人参 白菜 干し椎茸
18	木	ご飯 牛乳 肉野菜炒め オレンジ しらすチーズトースト	牛乳 豚肉 しらす チーズ	米 食パン	キャベツ 人参 ピーマン パプリカ オレンジ
19	金	ハヤシライス 切干棒鶏 ヨーグルトハンバーグ	牛肉 ササミ ヨーグルト	米 ハヤシルウ 胡麻油 胡麻 HM	人参 玉葱 ブロッコリー 切干大根 胡瓜
20	土	若布うどん じゃが芋のツナ和え 牛乳ケーキ	鶏肉 若布 ツナ	うどん じゃが芋 牛乳ケーキ	白菜 人参 隠元
21	日				

22	月	ご飯 鱈の味噌焼き けんちん汁 オレンジ蒸しパン	鱈 豆腐 油揚げ	米 薩摩芋 米粉	大根 人参 牛蒡 オレンジジュース
23	火	ご飯 牛乳 鶏のBBQソース焼き もやしの胡麻和え	牛乳 鶏肉	米 胡麻	もやし 人参 法蓮草
24	水	カレーライス 噛み噛みサラダ	牛肉 ツナ	米 じゃが芋 カレールー 胡麻油 胡麻	玉葱 人参 切干大根 胡瓜
25	木	南瓜ケーキ 豚丼 若布の味噌汁	豆乳 豚肉 若布	小麦粉 米	南瓜 玉葱 エノキ 生姜 大根 人参
26	金	メロンラスク ナポリタン ブロッコリーサラダ 牛乳 おなかチーズご飯	豆乳 ウインナー ツナ 牛乳	食パン HM バター スパゲッティ マヨ	檸檬汁 人参 玉葱 ビーマン ブロッコリー コーン
27	土	醤油ラーメン 焼き クッキー オレンジ	豚肉 焼売	米 中華麺 クッキー	人参 もやし キャベツ オレンジ
28	日				
29	月	ふりかけご飯 鶏の竜田揚げ 金平牛蒡 マヨコーントースト	ふりかけ 鶏肉	米 胡麻油 胡麻	生姜 牛蒡 人参 隠元 コーン
30	火	五目うどん 竹輪の磯辺焼き 牛乳 狐ご飯	鶏肉 蒲鉾 竹輪 青海苔 牛乳 油揚げ	うどん 小麦粉 米	干し椎茸 人参 法蓮草 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。

マンゴー通信

よく噛んで食べよう！

よく噛んで食べることは様々な効果があります！
よく噛んで食べることを心がけましょう♪

- ☆ 肥満防止
- ☆ 虫歯予防
- ☆ 消化・吸収を良くする
- ☆ 脳の働きを活発にする
- ☆ 味覚が発達する



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
提供していきますので、楽しみにしてください♪

愛知県は、トマトの生産量「全国3位」！
東海市は、トマトケチャップが有名な
「カゴメ」発祥の地！

今月のレシピ「ココアケーキ」

材料(4人分)

- ・ホットケーキミックス … 60g
- ・ココアパウダー … 5g
- ・豆乳(牛乳) … 56ml
- ・砂糖 … 16g
- ・サラダ油 … 8g

作り方

- ① 材料を全てボウルに加えよく混ぜ合わせる
- ② 型に流し入れたら、予熱したオーブンに入れ
180℃、10～15分焼いたら完成です☆彡

