

# 5月の行事



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



## 衣替えについて

6月2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、門を必ず閉めてください。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、お気を付けてください。
- ・園駐車場に駐車される際は、進行方向を守り、マナー良くご利用ください。また駐車場内では、必ず黄色い柵の外側を通り、手を繋いで歩いてください。

## 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いたします。兄弟で通われている方は必ず各お子様分付けてください。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、ご留意ください。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ください。追加発行につきましても名札とケースはセットですので、ご了承ください。

## 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いたします。

## 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19日(月)に持ち帰ります。

## 内科検診について

6月に内科検診があります。  
3日(火)年中、6日(金)桃・梅・年長、10日(火)年少  
検診日にお休みをされた方は、幼稚園から用紙をお渡しいたしますので、用紙をお持ちになり、**かとう内科クリニック**まで受診をお願いいたします。受診後、用紙は園までご提出ください。

## 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**必ずゾドモン**にて担任までご連絡ください。連絡がない場合、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、ご注意ください。また一週間以内のキャンセルは、預かり料金が申込み通りに発生することをご理解ください。**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。**配布日は第二日曜日、締め切りは25日となっております。(休日の場合は、その前の開園日)

## 水遊びについて

6月から水遊びが始まります。水遊び用のサンダルを5月19日(月)～5月23日(金)までにお持ちください。

## 坂本良香先生からお知らせです

6月に出産予定の為、5月7日(火)から産休・育休をいただくことになりました。育休後は復帰する予定ですので、成長した子ども達に会えることを心より楽しみにしております。

6月の預かり用紙  
配布日 5月12日(月)  
締め切り日 23日(金)

## 図書の日について

絵本の貸し出しを6月4日(水)から始めます。隔週で水曜日に、1人1冊絵本を選んで借ります。返却日は次の週の木曜日です。返却日に絵本の返却がなかった場合、絵本返却カードをお便り帳に挟みますので、必ず返却をお願いいたします。

# 5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	木	ご飯 牛乳 鮭のちゃんちゃん焼き バナナ ヨーグルトケーキ	牛乳 鮭 ヨーグルト	米 HM 米	キャベツ 人参 しめじ バナナ
2	金	ご飯(ふりかけ) ササミの檸檬煮 マカロニサラダ かりんどう風トースト	ふりかけ ササミ	マカロニ マヨ 食パン バター 黒糖	レモン汁 人参 胡瓜
3	土	憲法記念日			
4	日	みどりの日			
5	月	こどもの日			
6	火	振替休日			
7	水	ご飯 照焼ハンバーグ 切干大根サラダ ブルーチェーゼ ピビンバ	ハンバーグ ツナ 生乳 豚肉	米 胡麻ドレ 米 焼肉のタレ 胡麻油	切干大根 人参 コーン ブルーチェーゼ 法蓮草 もやし 人参 玉葱 エノキ コーン
8	木	中華スープ 生乳 大葉 大学芋	生乳	薩摩芋 胡麻	
9	金	バターロールパン ハッシュドビーフ 林檎 小松菜 ご飯	牛肉 しらず	ロールパン ハヤシルウ 米	玉葱 人参 しめじ 林檎 小松菜
10	土	トマト麻婆豆腐丼 ブロッコリーサラダ 生乳ケーキ	豚挽き肉 豆腐	米 米 胡麻ドレ	人参 トマト缶 ブロッコリー 人参
11	日				
12	月	ご飯 鶏照焼 ベイクドじゃが オレンジゼリー	鶏肉 青海苔	米 じゃが芋 オレンジゼリーの素	玉葱
13	火	ご飯 牛乳 肉野菜炒め バナナ 胡麻チーズケーキ	牛乳 豚肉 豆乳 チーズ	米 HM 胡麻	ピーマン パプリカ 人参 キャベツ バナナ
14	水	生姜焼き丼 人参とコーンのサラダ ココアケーキ	豚肉	米 マヨ HM ココア	玉葱 生姜 人参 コーン
15	木	焼きそば 隠元の胡麻和え 生乳 桜海老 ご飯	牛肉 牛乳 桜海老	焼きそば麺 焼きそばソース 胡麻 米	キャベツ 人参 玉葱 隠元 もやし
16	金	鮭若布ご飯 豚汁 竹輪蒸しパン	鮭フレーク 若布ご飯の素 豚肉	米 里芋 HM 米	人参 大根 白菜 干し椎茸
17	土	かしわめし 根菜味噌汁 棒チーズ スナック	鶏肉 油揚 チーズ	米 スナック	エノキ 人参 人参 玉葱 大根
18	日				
19	月	ご飯 タッカルビ オレンジ シュガートースト	鶏肉 赤味噌	米 食パン バター	キャベツ 人参 玉葱 蕪 生姜 大蒜 オレンジ
20	火	ご飯 牛乳 カレー肉じゃが プリン きな粉揚げパン	牛乳 牛肉 プリン きな粉	米 じゃが芋 カレー粉 ロールパン	人参 玉葱
21	水	焼肉丼 コーンスープ カルピスフルーツポンチ	牛肉 ベーコン	米 マカロニ	玉葱 法蓮草 人参 白菜 コーンスープ
22	木	煮スパゲッティー ウイナースープ 牛乳 みたらし五平餅	豚肉 ウイナー 牛乳	スパゲッティー 米	カルピス 蜜柑缶 パチ子 玉葱 しめじ エノキ キャベツ 人参
23	金	カレーライス 竹輪の磯辺焼き 南瓜ケーキ	牛肉 竹輪 青海苔 豆乳	米 じゃが芋 カレールウ 小麦粉 小麦粉	人参 玉葱 南瓜

24	土	炒飯 コンソメスープ プリン クッキー	豚肉 プリン	米 クッキー	人参 玉葱 人参 キャベツ
25	日				
26	月	ご飯(ふりかけ) 炒り豆腐 オレンジ しらすチーズトースト	ふりかけ 豆腐	米 食パン	干し椎茸 人参 玉葱 オレンジ
27	火	ご飯 牛乳 ササミの味噌照焼 キャベツの塩昆布和え 林檎蒸しパン	豚肉 牛乳 ササミ 塩昆布	米 小麥粉 ロールパン シチュールウ	キャベツ 人参 胡瓜 林檎ジュース
28	水	バターロールパン 南瓜シチュー バナナ おなかチーズご飯	豚肉 牛乳 鯉節 チーズ	米 うどん	南瓜 人参 玉葱 バナナ
29	木	焼うどん コロッケ 牛乳 黒糖蒸しパン	牛肉 コロッケ 牛乳 豆乳	小麥粉 黒糖 米	人参 ビーマン キャベツ 玉葱
30	金	ご飯 鯖の西京焼き 納豆サラダ 抹茶ケーキ 塩焼きそば	鯖 納豆 豆乳 牛肉	マヨ HM 抹茶 焼きそば麺	オクラ キャベツ コーン
31	土	ブロッコリーの胡麻和え 葡萄ゼリー 煎餅		胡麻 ゼリー 煎餅	キャベツ 人参 玉葱 ブロッコリー 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



### 端午の節句



5月5日はこどもの日で「端午の節句」です。端午の節句は中国伝統の風習です。  
5月は急に暑くなり、体調を崩す人が増える時期です。そこでこの日に健康祈願していたのです。

鯉のぼりを立て、武者人形を飾り、ちまきや柏餅を食べます♪

柏は新芽が出るまで葉が落ちないことから、後継者が絶えない縁起の良い木であり、葉の強い香りが邪気を払うとされ、餅を柏の葉で巻いて食べる風習が生まれたと言われています。また、「菖蒲の節句」とも言われることから菖蒲を軒下に飾ったり、菖蒲湯に入ること無病息災を願うとされてきました。

## 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♪



## 今月のレシピ「小松菜ご飯」



### 材料(4人分)

- ・ 米 … 1合
- ・ 小松菜 … 20g
- ・ しらす干し … 12g
- A ・ 醤油 … 3g
- ・ みりん … 3g
- ↓ ・ 和風だし … 2g

### 作り方

- ① 米は洗って炊飯する。
- ② フライパンに軽く油をひき、小松菜を炒めてしんなりしてきたらしらす干しと合わせたAを入れて、さらに炒める。
- ③ ①と②をよく混ぜ合わせたら完成です☆彡



栄養たっぷりです♪

