



認定こども園 清涼 保育園

梅雨の季節になります。大人にとっては鬱陶しい季節ですが、子どもたちは元気いっぱい。梅雨期ならではの発見もあるでしょう。雨の降り方、雲の動きなど子どもたちの発見、疑問と一緒に向き合っていこうと思います。

今月のねらい

今月の予定

- 5日 歯科検診
- 10日 保育参観



7月の予定

- 7日 七夕(園児のみ)
- 25日 夏祭り

5月の子どもたち

GW が過ぎ登園を嫌がることもなく、保育園に子どもたちの明るい元気な声に戻ってきました。もみじ組さんは畑の玉ねぎの収穫を行い翌日のクリーム煮になりました。年長児さんはプラネタリウムを見学し色々な不思議な体験を楽しみました。桜組さんは戸外の気持ちの良い環境の下でおやつを頂きました。



水遊び、泥んこ遊びを取り入れます。汚れてもよい服で登園してください。毎日の準備、お洗濯にご協力をお願いします

もみじ組

- 梅雨の時期の過ごし方に気を付けながら心地よく過ごせるようにする。
- 友達との関わりを深め自分の思いを伝えたり、相手の話を聞こうとする。
- 季節の記念日や行事に興味を持ち、友達と一緒に楽しむ。

桜組

- 好きな遊びを深めながら友達や保育者と関わりを持つ。
- 衣類の着脱の仕方を覚え、自分でやってみようとする
- 砂や泥、水等の感触を楽しみながら遊ぶ。

桃組

- 保育者や友達と一緒に水や泥に触れる遊びを楽しむ。
- 梅雨期ならではの自然や身近な生き物に興味を持つ。
- 欲求を受け止めてもらいながら生活リズムが整い安定して過ごす。

個人懇談会

保育園では見られない家庭での姿に驚いたり、ほっこりしたり。お忙しい中お時間を頂きましてありがとうございます。頂いたご意見ご相談は職員で共有させていただきます。





認定こども園
清涼保育園
2026年度6月号

6月を代表する和菓子『水無月』は、氷に見立てた涼し気な見た目で初夏にピッタリのおやつです。上には邪気払いを意味する小豆が乗っています。子どもたちの健康を願っておやつに出しています。

★6月を代表する和菓子のレシピを紹介します★

『水無月』

〈材料〉約4人分

- 葛粉 32g
- 白玉粉 20g
- 上新粉 72g
- 砂糖 28g
- 水 192cc
- 甘納豆 16g

〈作り方〉

- ① 鍋に半量の水を入れ、白玉粉などの溶けにくい物から混ぜていき、最後に砂糖と残りの水を入れて混ぜる。
- ② 鍋を火にかけ、鍋底を絶えずかき混ぜながら加熱する。
- ③ 鍋底の生地が固まり始めたら、火から降ろし、型(流し缶など)に生地を流し込み、甘納豆を散らす。
- ④ 蒸し器に入れて10～15分程蒸す。
- ⑤ 冷めたら三角に切り分けてできあがり。

※生地が温かいと包丁にくっついて切り分けづらいので、早めに冷ましておく。



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に気を付けて元気に過ごしましょう



水筒の洗い方

- ☆ ボトルの内部は、洗剤を使って柔らかいスポンジで中までしっかり洗う。
(金ダワシは、内部を傷つけ、金属が溶け出る原因になるので避けましょう。)
- ☆ 中蓋キャップは、毎日、分解して洗う。
(難しい場合は、何日かに一回は、パッキンなども分解して酸素系漂白剤で付け置きするか、タッパーなどに洗剤と一緒に入れてシャバシャバ振り洗いをする。)
- ☆ 洗い終わった後は、しっかり乾燥させてから新しいお茶を入れましょう。

2026 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：調子を整える
1 ・ 15	月	ごはん 茄子とがんもの煮物 アスパラの納豆サラダ	バナナケーキ 牛乳	がんもどき・鶏肉 納豆・豆味噌・鶏卵 普通牛乳	精白米・三温糖 マヨネーズ いりごま・調合油 薄力粉	人参・茄子・オクラ コーン缶詰粒・キャベツ アスパラガス バナナ
2 ・ 16	火	ごはん 肉豆腐 もやしの梅おかかか和え	フルーツ寒天 牛乳	豚肉 木綿豆腐 かつお節 普通牛乳	精白米 三温糖 グラニュー糖	玉葱・人参・ぶなしめじ・キャベツ 緑豆もやし・梅干し調味漬・粉寒天 しその葉・蜜柑缶詰・白桃缶 パインアップル缶
3 ・ 17	水	ごはん 鱈のおろし煮 新じゃがのそぼろあんかけ	ツナサンド 牛乳	鰯 鶏挽肉・豚肉 マグロ水煮缶詰 普通牛乳	精白米・じゃが芋 片栗粉 食パン マヨネーズ	大根・人参 さやいんげん キャベツ
4 ・ 19	木 ・ 金	ロールパン コーンクリームスープ ヨーグルト	お菓子 メロン 牛乳	ベーコン ヨーグルト 普通牛乳	ロールパン じゃが芋 コーンスターチ お菓子	人参・玉葱・豆苗 コーン缶詰粒 コーン缶詰クリーム メロン
5 ・ 18	金 ・ 木	ツナとひじきの混ぜごはん 冬瓜ともずくのスープ	五平餅 牛乳	マグロ水煮缶詰 油揚げ・豆味噌 大豆水煮缶詰 普通牛乳	精白米 いりごま 三温糖	乾ひじき 人参・ぶなしめじ 冬瓜・もずく オクラ
6 ・ 20	土	ころきつねうどん 小魚スナック バナナ	きな粉サンド 牛乳	油揚げ・煮干し きな粉 調整豆乳 普通牛乳	うどん 三温糖 食パン	人参 緑豆もやし 胡瓜 バナナ
8 ・ 22	月	ごはん 豚肉のもやし炒め なめこためかぶのじゃこ和え	焼きそば 牛乳	豚肉 絹ごし豆腐 しらす干し 普通牛乳	精白米 三温糖 ごま油 中華麺	緑豆もやし・人参・ニラ ぶなしめじ・なめこ・キャベツ ゆかたびわかめ・青ピーマン ゆかり
9 ・ 30	火	ごはん 厚揚げとじゃが芋の 肉味噌かけ キャベツの塩昆布和え	9日 お麩ラスク 30日 水無月 (桃組 小豆寒天) 牛乳	生揚げ 鶏挽肉 豆味噌 普通牛乳	精白米・三温糖・麩 じゃが芋・片栗粉・上新粉 くす粉・白玉粉・甘納豆 有塩バター・グラニュー糖	人参・玉葱 乾椎茸・キャベツ 緑豆もやし 塩昆布・粉寒天
10 ・ 23	水 ・ 火	ごはん 鰯の照り焼き 高野豆腐の含め煮	10日 牛乳 セサミトースト 23日 牛乳 スナックパン	まがれい 凍り豆腐 普通牛乳	精白米・三温糖 食パン・すりごま 有塩マーガリン スナックパン	人参 さやいんげん 乾椎茸
11 ・ 25	木	食パン スラッピージョー ヨーグルト	お煎餅 メロン 牛乳	豚挽肉 ヨーグルト 普通牛乳	食パン じゃが芋 お煎餅	玉葱・人参 青ピーマン トマトケチャップ メロン
12 ・ 29	金 ・ 月	とうもろこしごはん 肉団子とモロヘイヤのスープ 小魚スナック	マカロニかりんとう 桃組 マカロニきな粉 牛乳	豚挽肉 煮干し きな粉 普通牛乳	精白米・片栗粉 マカロニ 調合油 黒砂糖	コーン缶詰粒・塩昆布 玉葱・人参 モロヘイヤ オクラ
13 ・ 27	土	五目御飯 13日 豆乳味噌汁 27日 味噌汁	ジャムサンド 牛乳	鶏挽肉・油揚げ 生揚げ・豆味噌 調整豆乳 普通牛乳	精白米 じゃが芋 食パン	人参・牛蒡 ぶなしめじ・キャベツ えのきたけ・長葱 苺ジャム
24	水	ハヤシライス コールスローサラダ	お麩ラスク 牛乳	豚肉 普通牛乳	精白米・じゃが芋・麩 ハヤシルウ・三温糖 マヨネーズ・有塩バター グラニュー糖	玉葱・人参 ぶなしめじ キャベツ・胡瓜 コーン缶詰粒
26	金	ごはん 豆腐ハンバーグ マカロニサラダ	カステラケーキ 牛乳	豚挽肉・木綿豆腐 マグロ水煮缶詰 ホイップクリーム 普通牛乳	精白米・片栗粉 マカロニ マヨネーズ ロールケーキ	玉葱・人参・キャベツ トマトケチャップ 胡瓜・ブルーベリー パインアップル缶

★園で初めて口にと言う事がないよう、献立実施までに、ご家庭で試して頂きますよう、ご協力お願い致します。

★アレルギー児に対しては、アレルギー食物を除去しております。

