

6月 園だより

依佐美清涼保育園

初夏の日差しが心地よい季節となりました。もうすぐ梅雨に入りますが、子どもたちにとって雨の日も晴れの日も、自然と向き合う大切な時間です。

6月は、土に触れ、水で遊び、五感で季節の変化を感じながら、一人ひとりが「やってみたい」「どうなるんだろう」と考えて試す—そんな“本当の遊び”が広がる月にしていきたいと思います。

1	月	内科検診 絵画教室 幼児 懇談会～27日まで
2	火	英語教室
3	水	
4	木	安全生活指導
5	金	体育教室
6	土	
7	日	
8	月	絵画教室
9	火	英語教室
10	水	
11	木	歯科検診
12	金	体育教室（薔薇組も）
13	土	
14	日	
15	月	絵画教室

16	火	英語教室 安城吹奏楽団
17	水	避難訓練
18	木	
19	金	体育教室
20	土	桜組 保育参観・試食会
21	日	
22	月	絵画教室
23	火	英語教室
24	水	
25	木	誕生会
26	金	体育教室（薔薇組も）
27	土	
28	日	
29	月	絵画教室
30	火	

今月のねらい



- 保育士に気持ちや欲求を受け止めてもらい、安心して過ごす。
- 保育士に見守られながら、触れ合い遊びなどで機嫌よく遊ぶ。

- 保育士と一緒に食事や着脱などの身の回りのことを自分でしようとする気持ちを育む。
- 水に興味を持ち、安心できる雰囲気の中水のかたさや感触を楽しむ。

- 保育士の簡単な言葉を理解しようとする。
- 好きな遊びを楽しむ中で、近くの友だちと貸し借りに必要な言葉を伝えてやりとりを楽しむ。

- 水分補給や休息を十分に取りながら、元気に過ごす。
- 自分の好きな遊びを楽しみながら、安定した気持ちで過ごす。



- 自分の気持ちを言葉で伝えようとする。
- 友だちと、泥や水遊びなどの遊びを楽しむ。

- 梅雨の時期の天気の変化や、夏野菜などが育つ様子に興味・関心を持ち、観察するなどして自ら関わっていく。
- 生活に必要な身の回りのことを自ら行い、清潔感を大切にしていく。



園からのお願い

- 6月下旬より水遊びを行います。それに伴い幼児クラスもお昼寝をします。詳細は後日きっぷノートにてお知らせしますので、そちらをご確認ください。
- 6月1日（月）は内科検診があります。
- 6月11日（木）は歯科検診があります。9時までに登園をお願いいたします

♪ 今月の歌 ♪

- 長ぐつマーチ
- かたつむり





給食だより

依佐美清涼保育園
2026年度6月号

夏の栽培活動が始まりました！

近年は、野菜をはじめとした食材の季節感が希薄になり、食卓に加工食品が並び機会も増えました。そのような環境の中、園で食材の栽培を行うことは、子ども達が食と自然のつながりを実感できる絶好の機会です。自分達で種や苗を植えて、お世話をし、収穫し、食べることは食べ物を作ることの大変さを理解し、食べ物の「いのち」をいただくことへの感謝の気持ちを育てます。自分達で大切に育てた食材は、子ども達にとって「とくべつ」な味になること間違いなしです！

子ども達の選んだ野菜

*ピーマン



*オクラ

*青しそ

*赤しそ

*バジル



お野菜が“おぼれないように”
ゆっくり、そーっと優しく
水やりしてくれています！

碧南市の名産“赤しそ”。
「どんな色かな？」と葉っぱが
出てくるのを心待ちにしていま

他にも、ゴーヤを育てて、
子ども達と背比べしたいと
思っています！

紫陽花組のお部屋の前に、
子ども達が撮った写真とともに
成長記録を貼り出す予定です！

今月のおすすめレシピ 「もやしの梅おかか和え」

【材料】およそ大人2人子ども2人分

- もやし 150g
- キャベツ 150g
- 梅干し 15g
- かつお節 3g
- しそ 2枚

【作り方】

- ① もやしは2cm長さ、キャベツは1.5cm大の色紙切りにしてさっと茹で、水気を絞っておく。
- ② しそは2cm長さの細切りに、梅干しは種を取り、細かくたたく。
- ③ ①、②とかつお節を和えたら出来上がり！



今月の予定



○初夏のお茶会（5歳児クラス）

○ミックスジュース（3歳児クラス）

○試食会（3歳児クラス）

○触ってみよう（乳児）



○はてなボックス（4歳児）



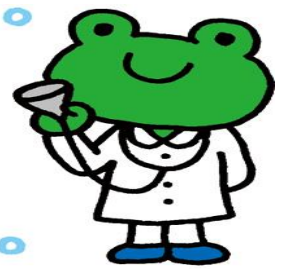
2026年度 6月給食献立表



日	曜	確認	確認	昼食	昼食の材料	日	曜	確認	確認	おやつ	おやつ材料
1	月			ごはん 茄子と厚揚げの煮物	精白米 厚揚げ 鶏むね肉 人参 茄子 オクラ 出汁 醤油 三温糖 みりん	1	月			五平餅	もち米 精白米 赤味噌 三温糖 みりん いりごま
15	月			アスパラの納豆サラダ	ひきわり納豆 醤油 コーン缶詰粒 キャベツ アスパラガス マヨネーズ	15	月			牛乳	普通牛乳
2	火			ごはん 豚肉のもやし炒め	精白米 豚もも肉 りょくとうもやし 人参 蕪 しめじ にんにく 生姜 醤油 料理酒 三温糖 ごま油	2	火			ツナサンド	食パン まぐろ水煮缶詰 キャベツ マヨネーズ
17	水			オクラとめかぶのじゃこ和え	オクラ 絹ごし豆腐 めかぶわかめ しらす干し ゆかり	17	水			牛乳	普通牛乳
3	水			ごはん 鯔のおろし煮	精白米 鯔 大根 醤油 料理酒 生姜	3	水			カラフル焼きそば	蒸し中華めん 豚もも肉 キャベツ ビーマン 茄子 赤パプリカ 黄パプリカ ウスターソース 調合油
18	木			新じゃがのそぼろあんかけ	じゃが芋 人参 鞘隠元 鶏ひき肉 出汁 醤油 片栗粉	18	木			牛乳	普通牛乳
4	木			ハヤシライス バナナ	精白米 豚もも肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 しめじ ハヤシルウ バナナ	4	木			お麩ラスク	焼き麩 無塩バター グラニュー糖
16	火			オレンジゼリー	オレンジゼリー	16	火			牛乳	普通牛乳
5	金			ロールパン コーンクリームスープ	ロールパン ベーコン じゃが芋 人参 玉ねぎ 豆苗 コーン缶詰 コーンクリーム缶詰 食塩 普通牛乳 コーンスター	5	金			ビスケット メロン	ビスケット メロン
19	金			ヨーグルト	ヨーグルト	19	金			牛乳	普通牛乳
6	土			五目ご飯 豆乳味噌汁	精白米 出汁 醤油 みりん 鶏ひき肉 油揚げ 人参 牛蒡 しめじ 厚揚げ じゃが芋 キャベツ 人参 えのき ねぎ 出汁 赤味噌 豆乳	6	土			ジャムサンド 牛乳	食パン いちごジャム 普通牛乳
8	月			ツナとひじきの混ぜご飯	精白米 出汁 まぐろ水煮缶詰 干しひじき 人参 しめじ 油揚げ 大豆水煮缶詰 醤油 みりん	8	月			ココアバナナケーキ	薄力粉 ベーキングパウダー 鶏卵 普通牛乳 調合油 三温糖 バナナ ピュアココア
23	火			冬瓜ともずくのスープ	冬瓜 人参 もずく オクラ 出汁 鶏がら出汁 食塩	23	火			牛乳	普通牛乳
9	火			食パン スラッピースョー	食パン 豚挽き肉 玉ねぎ 人参 ビーマン ケチャップ ウスターソース じゃが芋 食塩	9	火			せんべい メロン	せんべい メロン
26	金			ヨーグルト	ヨーグルト	26	金			牛乳	普通牛乳
10	水			どうもろこしごはん 肉団子とモロヘイヤのスー	精白米 コーン缶詰 塩昆布 豚挽き肉 玉ねぎ 生姜 醤油 料理酒 片栗粉 人参 モロヘイヤ オクラ 出汁 鶏がら出汁 食塩	10	水			マカロニかりんとう	マカロニ 黒砂糖 調合油
29	月			小魚スナック	小魚スナック	29	月			牛乳	普通牛乳
11	木			ごはん 鰯の味噌漬け焼き	精白米 かれい 白味噌 みりん 料理酒 醤油 三温糖	11	木			スナックパン	スナックパン
24	水			高野豆腐の含め煮	高野豆腐 人参 鞘隠元 干椎茸 出汁 醤油 みりん 三温糖	24	水			牛乳	普通牛乳
12	金			ごはん 肉豆腐	精白米 豚挽き肉 木綿豆腐 玉ねぎ しめじ 人参 醤油 三温糖 料理酒 出汁	12	金			紫陽花寒天	粉寒天 グラニュー糖 みかん缶詰 紫キャベツ レモン汁
22	月			もやしの梅おかか和え	キャベツ もやし 梅干し 鰹節 しそ	22	月			牛乳	普通牛乳
13	土			ころきつねうどん チーズ バナナ	干うどん 油揚げ 醤油 三温糖 みりん 出汁 人参 りょくとうもやし 胡瓜 食塩 チーズ バナナ	13	土			黄粉サンド 牛乳	食パン きな粉 三温糖 食塩 調整豆乳 普通牛乳
20	土			ごはん 厚揚げとじゃが芋の肉味噌が	精白米 厚揚げ じゃが芋 人参 鶏挽肉 赤味噌 三温糖 みりん 出汁 玉ねぎ 干椎茸 片栗粉	20	土			水無月(幼児)	くず粉 白玉粉 上新粉 三温糖 甘納豆
30	火			キャベツの塩昆布和え	キャベツ もやし 塩昆布	30	火			牛乳小豆寒天(乳児)	粉寒天 グラニュー糖 甘納豆 普通牛乳
25	木			ごはん 豆腐ハンバーグ マカロニサラダ	精白米 豚ひき肉 木綿豆腐 玉ねぎ 食塩 片栗粉 ケチャップ ウスターソース マカロニ キャベツ 胡瓜 人参 まぐろ水煮缶詰 マヨネーズ	25	木			誕生会ケーキ 牛乳	ロールケーキ ホイップ ブルーベリー パイン缶詰 普通牛乳



保健だより 6月



依佐美清涼保育園

陽射しがだんだん強くなってきて、汗ばむ日が多くなりました。この時期は暑さにまだ体が慣れていないので、衣服の調整や水分補給をし、熱中症に気をつけましょう。



6月4日から10日は、歯と口の健康週間です。虫歯への注意はもちろん大切ですが、口もとても重要な役割をしています。歯と口を使う「食べる」について考えてみてはいかがでしょうか。

～食べる機能は本能ではありません～



赤ちゃんは生まれて間もなく、お母さんのおっぱいを口で探り、口で乳首を捕らえようとします。捕らえたら、即座に「チューチュー」とミルクを吸い始めます。ここまでは本能としての反射運動です。しかしその後は、全身を目にして耳にして、五感を働かせて、食べる機能を獲得するために学習を始めます。食べる機能を獲得するに当たり、離乳食が始まってしばらくは、口からこぼしたり、コップで水を飲むとむせたりすることがよくあります。手づかみ食べをして、それからスプーンやフォーク、さらにはストローといった食具を使う学習が始まります。これら一連の機能は決して本能ではありません。しかも一つとして無駄のないステップを踏みながら食事機能獲得の道を歩んでいます。例えば、手づかみ食べは、食べ物に対して手の感覚と口の感覚を一致させるための重要なステップです。

～認知機能から始まる食べる機能～



食べるためには、まず目の前に出された食べ物が何であるかを認識しなくてはなりません。今まで一度も見たことも、口の中に入れたこともないような食べ物に対して、私たちは警戒します。その食べ物が、硬いか軟らかいか、冷たいか熱いか、好きか嫌いかなどは、口に入れる前に、瞬時に予知・認識しているのです。それは過去の経験が記憶として刻まれており、その食べ物に合った食事行為をすることになります。私たちは生まれてからずっと、食べることへの経験を積み重ね、それを無意識の中で記憶に留めて、食事機能を繰り返しているのです。

～味わう、楽しむ～



食事とは、単に口から栄養と水分が補給されれば良いというものではありません。食事の基本は「楽しいこと」だと思います。楽しみを得るために、味わいがあります。味覚は、舌の表面にある味蕾という細胞が、味の刺激を受けることにより味刺激が脳へ伝導されて感じるものです。味蕾細胞は、1週間くらいで新しい細胞に変わっていきます。この新陳代謝は、食事や会話をすることによって、口の中で自然と行われているサイクルです。味覚を得て、それをおいしいとか、まずいとかは、記憶や過去の経験などと照らし合わせて瞬時に判断されます。また、同じ食材であっても調理法・味付け・見栄え・雰囲気など食事をする環境で異なります。いずれにせよ食事が「おいしかった」「楽しかった」と感じられるための共通の条件は、「健康な口の機能」であることは間違いありません。



水遊びが始まります

今年度も、子どもたちが楽しみにしている水遊びをします。水いぼや掻き壊しなどの皮膚トラブルや体調不良などの症状がある場合は、水遊びができない場合があります。詳しくは後日、きっぷノートにてお知らせします。質問等ありましたら、担任または職員室までお声がけください。

