



えんだより

花表こぼと保育園 ☎626-6031 FAX 626-6032

新年度が始まって2か月、コロナ感染症拡大に振り回された日々でした。この間登園自粛をお願いし、ご協力をいただきありがとうございました。4月入所のひよこ・ことり組の子どもたちは6月から園生活が本格的に始まりますが、たのしい園生活が送れるようしましょうね。

雨の季節にはいますが、晴れた日は公園で思い切り体を動かす遊びをしていきたいと思えます。

今後感染症の拡大防止のために、保護者参加の行事や園外保育等の見直しが出されています。保護者参加の行事について、昨年とは違うスタイルを模索しながら取り組んでいくこととなります。ご理解の程よろしくお願ひします。



もも組	すずきたいちさん	20日
しろ組	くどうかんたさん	23日
あか組	あづみずきさん	7日
	にしわきえまさん	15日
ひよこ組	さいとうあやかさん	5日

行事予定

- 1日 集金袋配布 (5月延長利用者)
- 2, 3日 集金
- 4日 引き落とし日
- 25日 誕生会
- ? お話し会
- 30日 おじゃま虫キャラバン来園

<き・もも組 プール>3, 10, 17, 24日

今月のうた



てるてる坊主のうた
雨は天使のパラシュート
とけいのうた

乳児組の紙おむつの処分について

公立保育園が園での紙おむつの処分を始めるにあたり、当園では6月より、2歳児までのお子さんのおむつを園で処理することにします。ビニール袋の準備は不要になります。尚、便に異常があるときは、体調について確認させていただくこともありますのでご承知おきください。

お知らせ

1) 写真の年間予定を決めました。大きな行事はプロカメラマン、日常の写真は保育士が撮ります。注文方法は以下のとおりです。掲載期間が過ぎると注文できません。

	1回目	2回目	2回目	注文方法
オクムラ 写真館	7月26日～ 8月10日	12月27日～ 1月11日	3月28日～ 4月11日	ネット注文、所定用紙にお金を添えて園に提出。また事務所に見本があり、それを見て注文もできます。
保育園	8月28日～ 9月3日	11月27日～ 12月3日	2月19日～ 2月25日	ネット注文、写真が届いたら集金袋に入れてわたします。後日集金です。

- 2) 個人懇談会を行います。迎えの時間に合わせ、日にちと時間を決めさせていただきました。都合の悪い方は担任に申し出てください。懇談時間はおよそ15分です。
- 3) 幼児組、4日に引き落としされる給食費の金額は、4月登園自粛日を引いた額になります。
- 4) き・もも組のプール代については4, 5月のレッスン日は他の月に振り替えさせていただきます。
- 5) 年間行事予定でお知らせしました6月の歯科健診と、保健所歯科衛生士による歯科指導は延期となります。

ほけんだより

令和2年6月号

6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。乳幼児期に育んだ口の健康は大人になってからの口の健康にもつながります。小さいうちから歯磨きの習慣を身につけ、食生活に気を配ることが大切です。子どもが口の健康について関心を持てるよう、絵本や歌を活用することもいいですね。

乳歯はなぜ大切なの？

- ◇噛む
子どもの成長、発達に不可欠な栄養を取り入れるために大切です。食べる楽しみを味わい、心の発達にもつながります。
- ◇話す
乳幼児期は多くの言葉を習得します。歯がきちんと揃うことで、発音も正しく育ちます。
- ◇育む
健康な乳歯の下に健康な永久歯が育ちます。



保育園の歯科検診で指導のあった方は早めに歯科医院を受診しましょう！

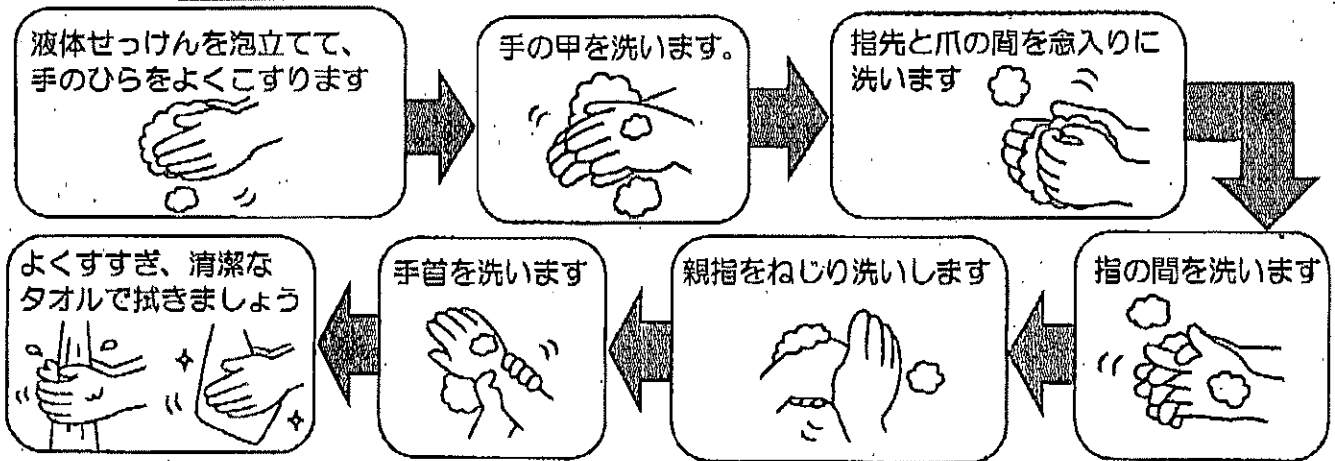
むし歯にならないためには？

- ◇歯を磨きましょう！
食後や就寝前には歯をみがきましょう。大人が仕上げみがきをして、効果的な歯みがきをしましょう。
- ◇食生活に気を配りましょう！
バランスの良い食事をとることで丈夫な歯を作ります。おやつも決まった時間に食べるようにしましょう。
- ◇定期的に歯科検診を受けましょう！
日頃から歯科医院で口の中をみてもらうことで、むし歯予防や、かみ合わせのチェックもできます。



親子で上手に手を洗いましょう！

お手本を見せながらお子さんと一緒に洗いましょう！



今月の献立

令和 2 年 6 月

花表こばと保育園

日	曜日	今日の献立	おやつ
1	月	豚汁(豚肉、大根、人参、玉ねぎ、ねぎ) ひじきの炒め煮(ひじき、生揚げ、コーン缶、さやいんげん)、ごはん	カルピスサンド (食パン、カルピス)
2	火	和風あんかけハンバーグ(豚挽肉、豆腐、玉ねぎ、人参、しめじ) みそ汁(わかめ、えのき)、ごはん	ココア蒸しパン (小麦粉、純ココア、牛乳、バター)
3	水	南瓜のクリームスープ(豚肉、南瓜、人参、玉ねぎ、パセリ、牛乳) ドレッシングあえ(キャベツ、わかめ)、レーズンロールパン	おにぎり (米、しそ)
4	木	豆腐の卵煮(豆腐、人参、しめじ、ねぎ、青菜、卵) きゅうりのあえもの(ツナ缶、きゅうり)、ごはん	りんごゼリー、菓子 (100%りんごジュース、アガー)
5	金	ビーフンのごまだれ風味(ビーフン、人参、きゅうり、しいたけ、みかん、いりごま) 鶏肉の照り煮(鶏肉)、食パン	いももち (じゃが芋、バター)
6	土	五目うどん(うどん、油揚、豚肉、人参、しいたけ、ねぎ、ほうれん草) チーズ	ケーキ (牛乳、小麦粉)
8	月	豆腐の五目煮(豆腐、豚肉、しょうが、春雨、玉ねぎ、人参、エリンギ) 炒り卵(卵、チンゲン菜)、ごはん	ホットケーキ (小麦粉、牛乳)
9	火	中華飯(豚肉、白菜、人参、玉ねぎ、ねぎ、ごま油) トマトのあえもの(しらす、トマト、きゅうり)	蒸し芋 (さつまいも)
10	水	白身魚のトマトソース煮(メカジキ、玉ねぎ、しめじ、ピーマン、にんにく、ケチャップ) リテー(コーン缶、キャベツ)、食パン	クッキー (小麦粉、バター、純ココア)
11	木	豚肉のしょうが炒め(豚肉、しょうが、玉ねぎ、人参、チンゲン菜) もずくスープ(もずく、えのき、ねぎ)、ごはん	ココアフロン (牛乳、純ココア)
12	金	手羽先風から揚げ(鶏肉) おひたし(キャベツ、人参、青菜、かつお) パイン缶、コッペパン	さけごはん (米、さけ、青のり)
13	土	しのだうどん(うどん、油揚、鶏肉、ほうれん草) オレンジ	蒸しパン (牛乳、小麦粉)
15	月	豚汁(豚肉、大根、人参、玉ねぎ、ねぎ) ひじきの炒め煮(ひじき、生揚げ、コーン缶、さやいんげん)、ごはん	カルピスサンド (食パン、カルピス)
16	火	ビーフンのごまだれ風味(ビーフン、人参、きゅうり、しいたけ、みかん、いりごま) 鶏肉の照り煮(鶏肉)、食パン	きび団子 (白玉粉、上新粉、きな粉)
17	水	豆腐の卵煮(豆腐、人参、しめじ、ねぎ、青菜、卵) きゅうりのあえもの(ツナ缶、きゅうり)、ごはん	りんごゼリー、菓子 (100%りんごジュース、アガー)
18	木	南瓜のクリームスープ(豚肉、南瓜、人参、玉ねぎ、パセリ、牛乳) ドレッシングあえ(キャベツ、わかめ)、ワロールパン	おにぎり (米、しそ)
19	金	和風あんかけハンバーグ(豚挽肉、豆腐、玉ねぎ、人参、しめじ) みそ汁(わかめ、えのき)、ごはん	ココア蒸しパン (小麦粉、純ココア、牛乳、バター)
20	土	五目うどん(うどん、油揚、豚肉、人参、しいたけ、ねぎ、ほうれん草) チーズ	ミルクケーキ (牛乳、小麦粉)
22	月	中華飯(豚肉、白菜、人参、玉ねぎ、ねぎ、ごま油) トマトのあえもの(しらす、トマト、きゅうり)	蒸し芋 (さつまいも)
23	火	からあげ(鶏肉) おひたし(キャベツ、人参、青菜、かつお)、パイン缶、ロールパン	さけごはん (米、さけ、青のり)
24	水	豚肉のしょうが炒め(豚肉、しょうが、玉ねぎ、人参、チンゲン菜) もずくスープ(もずく、えのき、ねぎ)、ごはん	ココアフロン (牛乳、純ココア)
25	木	誕生会: ビビンバ(豚挽肉、しょうが、人参、大根、ほうれん草、にんにく、すりごま、ごま油) スープ(豆腐、わかめ、あさつき)、メロン	ケーキ (牛乳、卵、小麦粉)
26	金	白身魚のトマトソース煮(メカジキ、玉ねぎ、しめじ、ピーマン、にんにく、ケチャップ) リテー(コーン缶、キャベツ)、食パン	クッキー (小麦粉、バター、純ココア)
27	土	しのだうどん(うどん、油揚、鶏肉、ほうれん草) オレンジ	パンケーキ (牛乳、小麦粉)
29	月	ビーフンのごまだれ風味(ビーフン、人参、きゅうり、しいたけ、みかん、いりごま) 鶏肉の照り煮(鶏肉)、ミルクロールパン	おにぎり (米、しそ)
30	火	豆腐の五目煮(豆腐、豚肉、しょうが、春雨、玉ねぎ、人参、エリンギ) 炒り卵(卵、チンゲン菜)、ごはん	カルピスサンド (食パン、カルピス)



食育とは？

「生きる上での基本」、「様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」こととされています。(食育基本法前文)

保育所では毎日の給食をはじめ、様々な食体験をすることにより望ましい食習慣の定着、豊かな人間性の育成を目指しています。

名古屋市ではウェブサイト「なごや食育ひろば」にて食に関するコラムやレシピなど情報を紹介しています。

食育月間と食育の日はいつ？

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です。これは、国が定めており、食育基本法が6月(平成17年)に成立したこと、また、食育(ショクイク)の日は、語呂が初(ショ)=1、ク=9、イ=1、ク=9と19日を連想しやすいことから決まりました。

家庭における食育のススメ

家庭においても楽しみながら、食育を実践してみましょう。毎日の生活にも実践できる食育があふれています。

～食と環境～

食べものや環境を大切に思う気持ちを育みます。

- 食品の産地を知り、地産地消を心がける
- 食事からのゴミを減らす

～食と健康～

望ましい食習慣を身につけます。

- 朝ごはんを毎日食べる
- 野菜を1品増やす
- よく噛んで食べる

～食とこころの豊かさ～

食の大切さや食べることの楽しさを実感します。

- 家族で食卓を囲む
- 食事マナーを身につける
- 行事食、伝統食、郷土食を知る

保育園メニューを家庭でも！



♪手羽先風から揚げ♪

なごやめしの「手羽先」を子どもでも食べやすいようにアレンジしています。

【材 料】 幼児4人分

鶏肉 240g、酒、塩、こしょう、片栗粉、揚げ油

★さとう大さじ1、★酒小さじ2、★しょうゆ小さじ2

【作り方】

- ① 鶏肉は一口大に切って、酒、塩、こしょうをふって10分ほどおく。
- ② ①に片栗粉をまぶし、中温で揚げる。
- ③ ★を合わせて煮たてて、②にからめる。