

2025年 6月 つどいの森もみの木こども園 行事カレンダー

日	曜	行事	日	曜	行事
1	日		16	月	YYファミリーキッチン
2	月	実習生	17	火	
3	火		18	水	誕生会
4	水		19	木	サーキット開放 もみの木ランチ
5	木	お話し会・なかよしランチ	20	金	
6	金	幼児尿検査提出日	21	土	保護者会
7	土		22	日	
8	日		23	月	
9	月		24	火	人形劇
10	火		25	水	法人公開保育(幼児)
11	水		26	木	
12	木	内科健診	27	金	
13	金	↓	28	土	
14	土	「子育て」を共に考えてみよう会 (カピバラ先生)	29	日	
15	日		30	月	法人公開保育(幼児)

＜お願いとお知らせ＞

- ・25日（水）30日（月）は公開保育のため姉妹園の職員が来ます。
- ・避難訓練が毎月一度行われます。

保健だより

看護師 沖末 春香

今年も梅雨の季節がやってきました☔️ 天気が変わりやすいこの時期は体調を崩しやすいので、十分に注意が必要です😓 状況に応じて、衣服の調整をこまめに行なっていきましょう。

また、蒸し暑くなり食中毒も発生しやすくなります。いつも以上に衛生管理に気を配り、元気に過ごせるといいですね。熱中症対策として乳児クラスでは今までと同様に各活動の前後・最中にお茶を飲みます。幼児クラスでは、30分に1回の飲水タイムを促していきます。今後の温度・湿度によっては15分でお知らせし、熱中症対策をしていきます😊



虫歯を予防するためには、やはり歯みがきが1番大切です。お子様が歯みがきをした後は**仕上げみがき**を行ない虫歯を予防しましょう。また、ご飯を食べる時はしっかりとかんで食べる習慣をつけましょう。肥満予防となるだけではなく唾液がたくさん出ることで口の中を洗い流し、虫歯を防いでくれる役割があります。

🦷 歯みがきのポイント ✨

- 膝の上に子どもの頭をのせ寝かせみがきをします。
- 鉛筆と同じように歯ブラシを持ち軽い力でみがきます。
- 奥歯の溝、歯と歯ぐきの間、歯の裏は特に丁寧にみがきます。
- 前歯は歯ブラシを90°にあててみがきましょう。
- 歯と歯ぐきの間は歯ブラシを45°にあてましょう。

※今年の歯科健診は**8月1日(金)**の予定です

さくら組は歯科衛生士さんの**歯みがき指導(赤染め)**を予定しています。



梅雨の時期の注意点



■ 食中毒

食中毒は6月から9月頃にかけて多く発生します。細菌やウイルスが付着した物を口にする事が原因で、湿度の高い夏場に多く発症します。吐き気や下痢をもよおし、熱が出ることもあります。血便やひどい腹痛、嘔吐を繰り返す場合はすぐに病院へ行きましょう。

■ 事故

雨の日は傘をさすことで視界が悪くなり、事故の危険性が高まります。また、雨で滑りやすく、転びやすくなりますのでケガが増える季節でもあります。足元に十分に注意しましょう。

食育だより

入園、進級から二か月が経ちました。子どもたちは新しい環境にもすっかり慣れ、毎日元気いっぱい遊んでいます。

そして、給食の時間を迎え、給食をもりもり食べてくれるはすが・・・食べ残しの多さが気になります。



「お野菜が苦手だから、残しちゃう・・・」
 「あまりお腹が空いていないの・・・」
 など、理由はたくさんあるようですが
 「給食室では、毎日こんなに食べ物を捨てているの。もし、みんなが食べてくれていれば、みんなの身体の栄養になるけど、捨ててしまえば、ゴミになっちゃうんだよ。だから、なるべく【ぴかりん】を目指して欲しいな。」



「苦手なものでも、ちょ～っとだけ食べたら《あれ？おいしいかも！》って思えるかもしれない！最初から《苦手だから絶対に食べない!!》じゃなくて、苦手でもちょ～っとだけ食べてみてね！」
 と、お話をしました。次の日の給食の時には「お野菜食べた～」「見て！ぴかりん💡」の声が聞こえました。

みんなの部屋入り口の横に、その日の残食量の重さをイラストで掲示しています。



あり 1kg 未満



いぬ 1kg～3kg



ぞつ 3kg 以上

サンプルケースと合わせて、こちらもお子様と一緒にご覧いただけたらと思います。

幼児組では、毎月中旬に【ぴかりん WEEK】を設けており、給食室横のホワイトボードに【ぴかりん】できた子の写真を貼って、讀えています。
 ぜひ、【ぴかりん WEEK】には、給食室横のホワイトボードをご覧いただき、お子様の写真が貼り出されていたら、たくさん褒めてあげてください！



令和7年

3歳未満児

日	曜	昼 食	お や つ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)
2	月	ごはん みそ汁 豚肉の甘辛炒め 野菜の磯和え	牛乳 シリアルバナナヨーグ 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・淡色辛みそ 豚もも・ヨーグルト	米・さつまいも・車糖 なたね油・コーンフレーク	たまねぎ・チンゲンサイ・にんじん キャベツ・えのきたけ・スイートコーン 焼きのり・バナナ	こいくちしょうゆ・本みりん
3	火	ごはん 洋風スープ かじきのカレーピカタ お揚げのサラダ	牛乳 エキープさんのお菓 牛乳	普通牛乳・ベーコン めかじき・鶏卵・脱脂粉乳 油揚げ	米・薄力粉・車糖・ごま油 プレーンケーキ	ほうれんそう・キャベツ・きゅうり 赤ピーマン・にんじん・ほしひじき	だし・うすくちしょうゆ カレー粉・食塩・穀物酢
4	水	ごはん みそ汁 親子煮 春雨マヨサラダ	牛乳 いちごミルク蒸しパン 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・淡色辛みそ 鶏もも・鶏卵・ロースハム 脱脂粉乳	米・じゃがいも・車糖 緑豆はるさめ・マヨネーズ 薄力粉・なたね油 いちごジャム	こまつな・えのきたけ・にんじん たまねぎ・さやいんげん・きゅうり	みりん風調味料 こいくちしょうゆ・食塩 こしょう ベーキングパウダー
5	木	ごはん 中華スープ 青椒肉絲 中華サラダ	牛乳 じゃがいもミートおやき 牛乳	普通牛乳・木綿豆腐・豚もも 豚ひき肉・プロセスチーズ	米・車糖・なたね油 かたくり粉・ごま油 じゃがいも	わかめ・れんこん・にんじん 黄ピーマン・青ピーマン 赤ピーマン・たまねぎ・ほしめじ りょくとうもやし・しょうが・にんにく きゅうり・キャベツ・スイートコーン	だし・うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ・料理酒 穀物酢・食塩・こしょう
6	金	麦ごはん みそ汁 豆腐ハンバーグ 小松菜のミルクごま和え	牛乳 フレンチトースト 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・淡色辛みそ 豚ひき肉・木綿豆腐・鶏卵 かに風味かまぼこ 脱脂粉乳	米・押麦・焼きふ・車糖 かたくり粉・ごま・食パン	りょくとうもやし・こねぎ・たまねぎ にんじん・ほしひじき・こまつな キャベツ・スイートコーン	食塩・こいくちしょうゆ 本みりん・料理酒
7	土	ごはん すまし汁 鶏肉じゃが 小松菜の甘辛そぼろ	おやさいせんべい 麦茶	煮干し・かつお節・鶏もも 鶏ひき肉	米・じゃがいも・なたね油 車糖・ごま油 あんぱんまんおやさいせん	チンゲンサイ・わかめ・にんじん たまねぎ・こまつな・ほしひじき	うすくちしょうゆ・料理酒 みりん風調味料 こいくちしょうゆ・麦茶
9	月	ごはん みそ汁 ぎせい豆腐 きゅうりとトマトのサラダ	牛乳 ブルーベリーマフィン 牛乳	普通牛乳・油揚げ・煮干し かつお節・淡色辛みそ 木綿豆腐・鶏卵・鶏ひき肉 脱脂粉乳	米・車糖・なたね油・薄力粉 無塩バター ブルーベリージャム	大根・たまねぎ・にんじん 生しいたけ・ほしひじき・きゅうり トマト・キャベツ・スイートコーン レモン	食塩・こいくちしょうゆ 穀物酢 ベーキングパウダー
10	火	ごはん すまし汁 鶏肉のちゃんちゃん焼き ひじきの煮物	牛乳 おつけ麺きな粉がらめ 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・鶏もも 淡色辛みそ・だいず・きな粉	米・車糖・有塩バター 焼きふ	こまつな・りょくとうもやし キャベツ・たまねぎ・ほしめじ えのきたけ・にんじん・黄ピーマン こねぎ・ほしひじき・さやいんげん	うすくちしょうゆ・料理酒 本みりん・こいくちしょうゆ しらたき
11	水	ごはん みそ汁 鯖の照り焼きマーレード風味 野菜あんかけ	牛乳 トマトペンネ 牛乳	普通牛乳・凍り豆腐・煮干し かつお節・淡色辛みそ さわか・豚ひき肉	米・かたくり粉・マーマレード ごま油・なたね油 マカロニ・スパゲッティ・車糖	わかめ・にんにく・はくさい チンゲンサイ・ほしめじ えのきたけ・にんじん りょくとうもやし・たまねぎ トマト缶詰	こいくちしょうゆ・料理酒 だし・ケチャップ・食塩 こしょう
12	木	ごはん 洋風スープ 鶏肉のバーベキューソース ツナポテトサラダ	牛乳 カステラ 牛乳	普通牛乳・鶏もも まぐろ缶詰・鶏卵・脱脂粉乳	米・車糖・じゃがいも マヨネーズ・ホットケーキミックス なたね油・中ざら糖	ほうれんそう・たまねぎ・にんじん きゅうり・スイートコーン缶詰	だし・うすくちしょうゆ ケチャップ・中濃ソース 食塩
13	金	焼きそば 棒棒鶏 バナナ	牛乳 おかかチーズおにぎり 牛乳	普通牛乳・豚もも・ささ身 淡色辛みそ プロセスチーズ かつお削り節	蒸し中華めん・なたね油 ごま・車糖・ごま油・米	にんじん・たまねぎ・キャベツ りょくとうもやし・青ピーマン あおのり・きゅうり・トマト・しょうが バナナ	濃厚ソース・こいくちしょうゆ 穀物酢・食塩
14	土	ごはん すまし汁 鮭ののりチーズ焼き 五目煮	マンナビスケット 麦茶	煮干し・かつお節・しろさけ パルメザンチーズ・だいず	米・パン粉・なたね油 じゃがいも・車糖 マンナビスケット	こまつな・たまねぎ・あおのり ごぼう・にんじん・生しいたけ さやいんげん	うすくちしょうゆ・食塩 こいくちしょうゆ・料理酒 みりん風調味料・麦茶
18	水	ごはん みそ汁 親子煮 春雨マヨサラダ	牛乳 季節のケーキ 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・淡色辛みそ 鶏もも・鶏卵・ロースハム クリーム	米・じゃがいも・車糖 緑豆はるさめ・マヨネーズ ホットケーキミックス・無塩バター 粉糖	こまつな・えのきたけ・にんじん たまねぎ・さやいんげん・きゅうり レモン	みりん風調味料 こいくちしょうゆ・食塩 こしょう
20	金	麦ごはん みそ汁 鯖の竜田揚げ 切干大根のゆかり和え	牛乳 フレンチトースト 牛乳	普通牛乳・凍り豆腐・煮干し かつお節・淡色辛みそ まざば・鶏卵・脱脂粉乳	米・押麦・かたくり粉 なたね油・食パン・車糖	ごぼう・チンゲンサイ・しょうが 切干しだいこん・きゅうり キャベツ・にんじん・梅びしお	こいくちしょうゆ・本みりん 料理酒・食塩
24	火	なつやさいカレー しょうゆフレンチ フルーツポンチ	牛乳 おつけ麺きな粉がらめ 牛乳	普通牛乳・豚もも・焼き竹輪 きな粉	米・さつまいも・じゃがいも なたね油・車糖・焼きふ 有塩バター	たまねぎ・にんじん 西洋かぼちゃ・オクラ・トマト・なす ズッキーニ・赤ピーマン 黄ピーマン・スイートコーン・きゅうり 大根・キャベツ・もも缶詰 パインアップル缶詰・りんご バナナ・みかん缶詰	カレールー・穀物酢 こいくちしょうゆ
26	木	ごはん すまし汁 鶏肉のちゃんちゃん焼き ひじきの煮物	牛乳 もものケーキ 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・鶏もも 淡色辛みそ・だいず・鶏卵 脱脂粉乳	米・焼きふ・車糖 有塩バター・ホットケーキミックス	こまつな・キャベツ・たまねぎ ほしめじ・えのきたけ・にんじん 黄ピーマン・こねぎ・ほしひじき さやいんげん・もも缶詰	うすくちしょうゆ・料理酒 本みりん・こいくちしょうゆ しらたき
27	金	チビート ギソ オレンジ	牛乳 ツナカレーおにぎり 牛乳	普通牛乳・豚もも・鶏卵 豚ひき肉・まぐろ缶詰	パンズ・車糖・マヨネーズ じゃがいも マカロニ・スパゲッティ・なたね油 米	キャベツ・たまねぎ・にんじん トマト缶詰・パレシアンオレンジ	ケチャップ・中濃ソース 食塩・だし・うすくちしょうゆ カレー粉
30	月	ごはん 洋風スープ 鶏肉のバーベキューソース ツナポテトサラダ	いちごミルク蒸しパン 牛乳	鶏もも・まぐろ缶詰 普通牛乳・脱脂粉乳	米・車糖・じゃがいも マヨネーズ・薄力粉 なたね油・いちごジャム	ほうれんそう・たまねぎ・にんじん きゅうり・スイートコーン缶詰	だし・うすくちしょうゆ ケチャップ・中濃ソース 食塩・ベーキングパウダー

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
693 kcal	32.9 g	18.5 g	104.8 g	315 mg	3.0 mg	332 μg	0.56 mg	0.56 mg	34 mg

☆ 食材の納品の都合によりメニューを多少変更する場合があります。
☆ ふじ組以降に提供する食品（除去：もち・こんにやく・しらたき/変更：雑穀・押麦→ごはん）



骨太の日



かみかみの日



野菜の日

世界の料理
「カルリイ」