



< 6 月の聖句 >

見よ それは極めて良かった

創世記 1 章 31 節

子どもが転んで泣いている時、私たちは「よしよし」と言って頭を撫でます。なぜでしょう。子どもには全くもって「よし」の出来事ではありませんのに。それはメッセージだと言います。泣いても「よし」。笑っても「よし」。つまり、あなたがどんな状況であっても、関係なし。私はどんな時もあなたを愛しているという意味です。子どもはそうやってひとつひとつのことに手当をされながら、心を豊かにしていきますし、その積み重ねた経験を成長の糧としていくのです。そういえば、天地を創造された神さまは、「良し」と言葉に出しながら、天や地を一つずつ創造されたと聖書に記されています。神さまは、創造された全てのものを愛おしく感じられたにちがいません。全てが極めて良し！だからあなたも、私自身も、神さまにとって愛おしい大切な存在なのです。不完全な私でさえ、頭を撫でられ、神さまは「よし」としてくださっていることに感謝。この世の中は、神さまの思いのこもった美しいもので満ちています。 平田 敬子

< 月主題 >

- 0 歳児<あれっなんだ>保育者の祈りやさんびかを歌う姿に触れる。/周りの人に興味をもち、関わってみようとする。/自然に触れ、親しみ、心と体で感じる。
- 1・2 歳児<あれっなんだ>保育者の祈りや賛美に心を合わせ、神さまを感じる。/自分の好きなものと関わる中で、興味を広げていく。/梅雨の自然や小動物に触れ、季節を感じる。
- 3 歳児<みつける>保育者と祈り、賛美する生活を通して、神さまの存在を知る。/自分の思いを言葉だけでなく笑ったり泣いたりして表情や姿でもあらわす。/身近な自然に関心をもち、よく見たり、触れたり、拾ったり、見せ合ったりする。
- 4・5 歳児<みつける>嬉しい時も悲しい時も共にいてくださる神さまに感謝し、礼拝の時を喜ぶ。/友だちと一緒に楽しみ満足感を感じる。/園内外の自然に触れ、気候の変化を感じ、開放感を味わう。

< 今月のさんびか > 『ばらばらおちる』(幼児さんびか16) 『すずめやはとを』(こどもさんびか I 11)

< おやつ音楽 > 『 The Beatles 』 ~4人はアイドル~

< 行事 > 6 月から 8 月にかけて看護実習生が入ります。ご了承ください。

日	月	火	水	木	金	土
					  	1
2	3 月曜礼拝	4 避難訓練	5 歯科検診 (ほし・つき)	6	7	8
9 菖蒲まつり	10 花の日礼拝	11	12	13 体操教室①	14 誕生会	15
16	17 父の日礼拝	18	19	20	21	22
23	24 月曜礼拝	25	26	27 体操教室②	28 おたより配布	29
30	職員の予定 5 日給食部会会議 15 日浅生地区防災講座 18 日乳児研修 25 日職員会議 29 日保育フェア					

雨の日は…音を聴くのもまた楽し♪

雨の音ってどんな音？

そう子どもに尋ねるとほとんどは「ザーザー」と答えます。「シトシト」「ポツポツ」「ピッチャンピッチャン」なんていうのも有りますね。

6月の讚美歌は『ぱらぱらおちる』です。両手をくねくね動かしながら子どもが歌う姿は、とても愛らしいものです。

パラパラと雨がが続くと、外遊びはできませんが、部屋の中でも楽しく過ごせるように。

ということで、遊びを少し紹介します。

一緒にいい

パズル・絵本・積み木にブロック、塗り絵、お絵かき、粘土遊びは定番ですが、一人遊びはすぐに飽きがるもの。ずっと相手をするのも大変ですが、できれば一緒に楽しんで、一緒にたくさんのイメージを広げていきましょう。

集団の中では「一緒にいい」と子どもは思いがちですが、1番になる事だけが良いのではありません。人と気持ちを通わせることが出来るとこんなにも楽しいという経験を大切にしたいものです。



紙ひこうき

折り紙を使っても良いし、広告でも良い。「紙ひこうき」とスマホで検索すれば、たくさんの折り方が見つかります。自由に作って、どの形が一番飛ぶのか試すといいですね。壁に張った的に当てたり、かごや箱があればその中に飛ばして入れてみたり。家族で競い合って楽しむのも面白いです。

忍者ごっこ！？

部屋にあるキャスターのついていない椅子達大集合。長く繋げて渡ります。日頃は立ってはいけないものだから、ちょっと特別感もあり、終点で少しジャンプもできるなら、それで達成感もアップします。周辺にある角のある家具などにはご注意ください。安全第一で遊びましょう。

小さな穴(紐通し/ぽとん落とし)

太いストローを1~2センチくらいにカットして紐を通す。タッパの蓋に細長い穴をあけて、ボタンなどを入れてみる。ただそれだけなのに意外と集中。いずれの材料も100均で手に入ります。(ただしボタンなど小さいものは飲み込まないようにご注意ください)

雨の日でも経験豊かに 心満たされて過ごせますように…



お知らせ

- ・保育士体験希望者募集！時間や日には相談いたします。ご希望の方は園長・主任まで。
- ・食中毒の発生が増える時期です。ご家庭でも調理器具や食品の取扱いにご注意ください。
- ・日差しが強くなります。熱中症予防のため帽子をかぶりましょう。水分補給をしましょう。
- ・着替え袋、着替え用の引き出しの衣替えをお願いします。梅雨時肌寒い日も予想されますので、長袖も1枚は入れておいてくださると助かります。
- ・長靴での登園も増えます。記名していますか？ご確認をよろしく願いいたします。

令和6年度前期予定献立一覧表(6月分)

ナオミ愛児園

日	未満児 以上児		全 児		材 料 (分類: 六つの基礎食品)						栄養価										
	主食		献 立 名	午 後 お や つ (※は手作り)	午前 おやつ	血や肉、骨のもと になるもの		体の調子を整える もとなるもの		熱や力のもとに なるもの		エネルギー Kcal	たん ぱく 質 g	脂質 g	水分 mg	鉄 mg	食塩 相当 量 g	ビ タ ミ ン			
						1	2	3	4	5	6							A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg
1 土	15 土	パン	パン	炒めビーフン わかめスープ	牛乳 サブレ	豚肉 かまぼこ	牛乳 干若布	人参	玉葱・キャベツ もやし・干椎茸・葱	ロース・ビーフン・醤油 スープの素・サブレ	サラダ油	400	14.4	17.5	210	0.4	1.7	167	0.3	0.33	19
												497	18.3	20.6	271	0.7	1.9	165	0.3	0.38	16
3 月	18 火	ごはん	ごはん	大豆入りキーマカレー トマトとオクラのサラダ	牛乳 せんべい	牛乳 牛ひき肉 ゆで大豆 かつお節	牛乳 粉チーズ	人参 トマト オクラ	玉葱 りんご 生姜・ニンニク	米・ケチャップ・小麦粉・酢 醤油・ケチャップ	サラダ油 バター	398	17.9	23.5	261	2	1.7	170	0.24	0.38	54
												514	19.5	22.5	297	1.8	1.3	165	0.26	0.43	44
4 火	19 水	パン	パン	拌三系 青梗菜と豆腐のスープ	牛乳 *黒糖もち	牛乳 ロースハム・卵 豆腐・黄粉	牛乳	チゲンダイ	胡瓜 干椎茸	ロース・春雨・砂糖・酢 醤油・スープの素・片栗粉 黒砂糖	サラダ油 ごま油	384	17.1	18.2	254	1.9	2.3	136	0.28	0.46	24
												486	20.4	21.2	309	1.7	2.4	139	0.29	0.5	20
5 水	25 火	ごはん	ごはん	煮魚 きゅうりのごまあえ そうめん汁	飲むヨーグルト(鉄強化) かりんとう	牛乳 白身魚	牛乳・煮干し 出し昆布	人参	生姜・胡瓜・玉葱 葱	米・酒・砂糖・醤油・ワサビ かりんとう	すりごま	339	19.1	5.5	299	7.3	2.1	154	0.17	0.41	40
												464	20.2	7.9	328	6.1	1.8	153	0.2	0.47	33
6 木		パン	パン	レバーボール ポイルキャベツ もずくスープ	牛乳 クッキー	牛乳 鶏レバー 味噌 卵	牛乳 *スライス もずく	人参 ピーマン	玉葱 キャベツ 卵	ロース・小麦粉・醤油 砂糖・スープの素・クッキー	ピーナッツ サラダ油	423	18.5	22.8	236	4.4	1.6	5845	0.28	1.05	33
												521	21.4	24.8	293	3.9	1.8	4707	0.29	0.98	27
7 金	21 金	ごはん	ごはん	手羽中の照煮 小松菜とツナの中華和え きのこわかめの中華風スープ	牛乳 おかき	牛乳 鶏手羽中 鶏肉 まぐろ油漬け	牛乳 干若布	小松菜 人参	えのき茸 なめこ	米・酒・砂糖・酢・醤油 みりん・スープの素・おかき	ごま油	404	22.5	18.9	242	2	2	219	0.19	0.4	17
												519	23	18.4	284	1.8	1.8	206	0.22	0.44	14
8 土	22 土	パン	パン	肉みそうどん バナナ	牛乳 丸ボーロ	牛乳 鶏ひき肉 赤味噌 卵	牛乳	トマト	胡瓜・もやし・生姜	乾めん・砂糖・スープの素 丸ボーロ	サラダ油	451	17.5	12.7	208	1.6	1.8	121	0.19	0.43	20
												460	18.7	14.5	261	1.5	1.8	138	0.2	0.5	19
10 月	24 月	パン	パン	キャベツのハンバーグ トマト オニオンスープ	牛乳 ビスケット	牛乳 合挽肉 卵	牛乳	トマト 人参 パセリ	キャベツ 玉葱	ロース・パン粉・ケチャップ ケチャップ・スープの素・トマト	バター	386	17.6	17.8	278	1.5	1.6	151	0.32	0.42	26
												487	20.6	20.7	329	1.3	1.8	150	0.31	0.49	22
11 火		パン	パン	レバーミートスパゲッティ 野菜スープ	牛乳 あられ おやついりこ	牛乳 牛ひき肉 鶏レバー	牛乳 粉チーズ おやついりこ	人参 小松菜	玉葱 グリーンピース キャベツ	スパゲッティ・ケチャップ スープの素・ウスターソース あられ	バター サラダ油	417	17.4	12.4	282	2.5	2.3	913	0.24	0.43	19
												436	18.3	14.3	324	2.3	2.1	919	0.25	0.5	17
12 水	27 木	ごはん	ごはん	鶏肉のみそ焼き風 (付) アスパラ、にんじん わかめと玉ねぎのすまし汁	牛乳 *フルーツポンチ	牛乳 鶏肉 味噌	牛乳・干若布 煮干し・出し昆布	グリーンアスパラ 人参	玉葱・葱・バナナ シロ缶・白桃缶	米・みりん・酒・砂糖 醤油	サラダ油 マヨネーズ	373	19.7	19.2	243	1.3	1.4	206	0.19	0.39	17
												495	20.9	18.8	280	1.2	1.1	194	0.22	0.42	15
13 木	28 金	ごはん	ごはん	おいどん揚げ オクラの甘酢あえ もやしのみそ汁	牛乳 せんべい チーズ	牛乳 豆腐 いわしすり身 味噌・卵・油揚げ	牛乳・*スライス 煮干し・アヒージョ	人参 オクラ	玉葱・生姜・もやし 葱	米・小麦粉・酒・砂糖・酢 醤油・せんべい	サラダ油	418	22.6	23	414	2.2	1.7	167	0.13	0.5	8
												529	22.9	21.8	421	2.2	1.4	164	0.17	0.53	7
17 月	26 水	ごはん	ごはん	豚肉と野菜のしょうが風味焼き じゃが芋と油揚げのみそ汁	牛乳 ビスケット	牛乳 豚肉 油揚げ 味噌	牛乳 煮干し *スライス	人参・ピーマン パプリカ(赤) パプリカ(黄)	玉葱・しめじ・生姜 葱	米・砂糖・醤油・片栗粉 じゃがいも ビスケット	サラダ油	367	20	12.8	298	1.6	1.2	188	0.51	0.45	42
												488	20.9	13.5	327	1.4	1.1	180	0.47	0.45	34
20 木		ごはん	ごはん	魚の南蛮漬・トマト・胡瓜もみ えのきと人参のみそ汁	牛乳 かりんとう	牛乳 白身魚 味噌	牛乳 煮干し	トマト 人参	胡瓜・えのき茸・葱 玉葱	米・片栗粉・醤油・砂糖 酢・かりんとう	サラダ油	381	20.2	16.8	271	1.7	1.2	130	0.23	0.33	11
												501	21.3	16.8	307	1.4	1.1	133	0.23	0.37	9
29 土		パン	パン	ミートスパゲッティ 野菜スープ	牛乳 あられ おやついりこ	牛乳 合挽肉	牛乳 粉チーズ おやついりこ	人参 小松菜	玉葱 グリーンピース キャベツ	スパゲッティ・ケチャップ ウスターソース・スープの素 あられ	バター サラダ油	422	17.4	12.9	282	1.9	2.4	213	0.29	0.35	18
												443	18.6	14.8	333	1.8	2.2	219	0.3	0.42	16
誕生 14 金		ケチャップライス・鶏のから揚げ グリーンサラダ・コーンスープ オレンジ	固形ヨーグルト	牛乳 豚ひき肉 鶏肉	牛乳 固形ヨーグルト	人参	玉葱・スイートコーン キャベツ・胡瓜 セロリ	米・砂糖・醤油 スープの素 酒・酢	バター サラダ油	574	27.4	16.3	161	2	2.1	149	0.42	0.4	85		
											523	25.2	16	233	1.3	1.9	148	0.34	0.45	69	

春から夏への移行期は、気温や湿度も高くなり、食べ物がいたみややすくなります。3歳以上児のお子さんについては、保育園に持参する主食の「ごはん」や「パン」はできるだけ新しいものをご用意ください。
また「ごはん」は、弁当箱に入れた後、しっかり熱をとってから、蓋をしていただくようお願いいたします。
*献立を確認の際、家庭で食べたことのない食材は、給食で食べる前に、家庭で試食を2~3回程度行ってください。
*ひかり・つき・ほし組は、土曜や種類の日などにも主食(パン・ごはん)が必要です。
*献立表についての不明な点や、気になる献立レシピについてご質問等ございましたら、気軽にお尋ねください。



以上 児	基準量		栄養価										
	基準量	平均栄養価	エネルギー Kcal	たんぱく 質 g	脂質 g	水分 mg	鉄 mg	食塩 相当 量 g	A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	
	400	395	15	12	26	18	270	2.1	1.6	225	0.28	0.35	20
	480	491	15	11	23	16	200	2.3	1.5	200	0.25	0.3	20
未満 児	基準量		栄養価										
	480	491	15	11	23	16	200	2.3	1.5	200	0.25	0.3	20
	491	491	20.4	17.9	311	2	1.7	387	0.26	0.48	22		

※平均栄養価は行事食を除く