



ナオミ愛児園 園だより

毎月1日発行

<5月の聖句> これは主がなさったことでわたしたちの目には不思議に見える マタイによる福音書12章11節

不思議に見える…確かに世の中は不思議なことだらけです。小さな種や球根から芽が出て花が咲くのは当たり前と
思っていますが、考えてみれば実に不思議なことです。子どもから大人になるにつれ、いろいろなことが当たり前
になり、ちょっとしたことには思いを止めなくなりませんが、子どもたちにとっては不思議なことが世の中にあふれるほ
ど存在します。ですから子どもに「これなに?」「どうして?」など聞かれて大人の方があたふた思案に暮れてしま
うことも少なくありません。とことできっと神さまは、様々に思いを寄せて今ある命をこの世に送り出してくださ
ったはず。考えてみれば今ここに自分がいること自体が不思議なことではありますが、それを不思議と感ずることなく
日々のことに追われているのも現実です。先日道端を歩いていると道路の隅にひっそり佇むスミレの花を見つけまし
た。凜とした姿で咲き誇っている花に元気をもたらったのですが、誰が植えたでもないその花を、その道脇に佇ませた
のもきっと神さまの為せることでしょう。緑が美しい季節、周りの小さな命の芽吹きに思いを馳せつつ、子どもたち
と共に神さまの為さる不思議な技に感謝して過ごす日々でありたいと願います。

平田 敬子

<月主題>

0歳児 <だいじょうぶ>

保育者の祈りや賛美にふれる。

安心できる大人のそばで、十分に受け止めてもらい
ながら過ごす。

身近な草や花を見たり、触れたりして過ごす。



1・2歳児 <だいじょうぶ>

祈りやさんびかをきいて心地よく感じる。

環境に慣れ、安心して好きな遊びをみつける。

自分の思いを受け止めてもらって思いを表現する。



3歳児 <かんじて>

保育者の祈りや聖書の話を通して、神さまがいつもともにいてくださることを感じる。

好きな遊びを繰り返したり、友だちや保育者のやっていることに関心を持ち心や体を動かす。

絵本やわらべ歌、ダンスなどを通して、保育者や友だちとともに楽しい経験を重ねる。



4・5歳児 <なんでだろう どうしてだろう>

生活の中で、神さまの創造された世界の恵みと数々の不思議に出会う。

好奇心や探求心を働かせ、友だちや保育者とともに興味ある遊びを楽しむ。

身近な房花や虫、木々、風などに触れ、身の回りにある様々なものの命を感じる。



<今月のさんびか> 『ありがとう』(幼児さんびかⅡ 25) 『ことりたちは』(こどもさんびか 10)

<おやつ音楽> 『まいにち こども たいそう べすと!』

< 5月の行事 >

日	月	火	水	木	金	土
	職員の予定 11日 12日キリスト教保育設置者園長研修会 14日保幼小連携 20~22日第68回全国私立保育研究大会北九州大会 26日職員会議				1 避難訓練	2
3	4 祝日	5 祝日	6 振替休日	7	8	9
10	11 母の日礼拝	12	13	14 体操教室① 園児健康診断(未満児)	15 誕生会	16
17	18 月曜礼拝	19 シルエット劇場 予定(ほしぐみ) フリースペース	20	21	22	23
24 31	25 月曜礼拝	26	27	28 体操教室② 園児健康診断(以上児)	29 おたより掲載	30

絵本のすすめ

子どもは絵本が大好きです。長い人生の中で、字が読めないのは今の数年間だけ。だからこそ、絵だけをみて絵本の世界に入りこむことができます。ページをめくって、音や香りなんかを感じることもありますし、読み手によって感じ方が変化することもあります。小さな子どもにとって、絵本は大切な教材です。テレビやYouTubeのように光刺激ありません。心行くまでページを行ったり来たりして、絵本の世界を親子で楽しむのは贅沢な時間であり、子どもを豊かに育む時間にもなります。

『がたん ごとん
がたんごとん』
安西水丸 著
福音館書店

まさに読み手によって
リズムがかわる1冊で
す。あなたはどんなり
ズムで楽しめますか？

『かじゅうたちのいる
ところ』

モーリス・センダック作
じんぐう てるお訳
富山房

途中の文章がなくなるページ
で音を感じる事ができたら
あなたはもうかいじゅうの虜
です。

北九州市からのお知らせです

ゴールデンウィーク期間の
ケガや急病に備えておこう！



突然のケガや急病のときは…



- ① かかりつけ医に相談ができるときは、
まず、かかりつけ医に相談しましょう
- ② かかりつけ医に相談が難しいときは、
救急医療電話相談を利用しましょう

「すぐに受診した方がいいのかな？」
「救急車を呼んだ方がいいのかな？」などの相談に
看護師などがアドバイスを行っています



電話相談窓口	連絡先	受付時間など
テレフォンセンター (夜間・休日急患センター内)	093-522-9999	24時間 年中無休 必要に応じて医療機関の 案内も行っています
福岡県小児救急 医療電話相談	☎#8000 または 092-731-4119	【日・祝】 7時から翌朝7時まで 【土 曜】 12時から翌朝7時まで 【平 日】 19時から翌朝7時まで
福岡県救急医療 電話相談	☎#7119 または 092-471-0099	24時間 年中無休 大人だけでなく、 子どもに関する相談もOK

©ていたん&ブラックていたん北九州市

子どもと一緒に出かけるときは、万が一に備え、保険証
も忘れずに持参するようにしましょう

令和8年度 献立表 5月

ナオミ愛児園

日	曜	主食		献立名		三食食品群(赤・黄・緑)			栄養価		献立		栄養価	
		未満児	以上児	午前おやつ	昼食	午後おやつ	体をつくる 血や肉になる(赤)	力や体温のもと(黄)	体の調子を整える(緑)	3歳未満児	3歳以上児	延長おやつ	3歳未満児	3歳以上児
1	金	19	火	ごはん	ごはん	牛乳	豆腐 えび 鶏ひき肉 しらす干し 卵つなぎ わかめ みそ 煮干し 牛乳 チーズ	米 片栗粉 しょうゆ 酒 サラダ油 砂糖 ごま 心 クラッカー	にんじん きゅうり ねぎ	I1kcal-:480kcal たんぱく質:21g 脂質:22.7g 食塩相当量:1.6g	I1kcal-:541kcal たんぱく質:23.2g 脂質:24.3g 食塩相当量:2.2g	牛乳 あられ	I1kcal-:91kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	I1kcal-:99kcal たんぱく質:4.1g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g
2	土	18	月	ごはん	ごはん	牛乳	厚揚げ 豚肉 かつお節 みそ 煮干し 牛乳	米 しょうゆ みりん 砂糖 サラダ油 鉄強化ウエハース ビスケット	小松菜 にんじん 玉ねぎ かぼちゃ ねぎ	I1kcal-:462kcal たんぱく質:19g 脂質:17.3g 食塩相当量:1.2g	I1kcal-:519kcal たんぱく質:20.6g 脂質:17.6g 食塩相当量:1.5g	牛乳 ドーナツ	I1kcal-:120kcal たんぱく質:4.5g 脂質:5.7g 食塩相当量:0.2g	I1kcal-:134kcal たんぱく質:4.7g 脂質:6.1g 食塩相当量:0.2g
7	木	13	水	ごはん	ごはん	牛乳	鶏肉 スキムミルク 牛乳 パ ター	米 じゃがいも サラダ油 カレー粉 小麦粉 ケチャップ スープの素 カ ステラ	玉ねぎ にんじん グリンピース にんにく しょうが りんご みか ん(缶) もも(缶) パイン(缶)	I1kcal-:525kcal たんぱく質:18.8g 脂質:16.7g 食塩相当量:1.4g	I1kcal-:644kcal たんぱく質:21.2g 脂質:17.2g 食塩相当量:2g	牛乳 クッキー	I1kcal-:102kcal たんぱく質:3.8g 脂質:6g 食塩相当量:0.1g	I1kcal-:112kcal たんぱく質:3.9g 脂質:6.6g 食塩相当量:0.2g
8	金	21	木	ごはん	ごはん	牛乳	はるさめとちりめんの油炒め もやしと卵の中華スープ	米 はるさめ サラダ油 しょうゆ スープの素 片栗粉 マカロニ 砂糖	にんじん さやいんげん 玉ねぎ キャベツ もやし ねぎ	I1kcal-:460kcal たんぱく質:19.4g 脂質:13.7g 食塩相当量:1.3g	I1kcal-:513kcal たんぱく質:20.9g 脂質:13.4g 食塩相当量:1.6g	牛乳 かりんとう	I1kcal-:95kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.7g 食塩相当量:0.1g	I1kcal-:103kcal たんぱく質:4.1g 脂質:5g 食塩相当量:0.1g
9	土	30	土	ごはん	ごはん	牛乳	かやくうどん バナナ	米 うどん サラダ油 砂糖 しょうゆ サブレ	にんじん ほうれんそう バナナ	I1kcal-:435kcal たんぱく質:17.1g 脂質:17.7g 食塩相当量:1.4g	I1kcal-:606kcal たんぱく質:19g 脂質:16.9g 食塩相当量:1.4g	牛乳 ウエハース	I1kcal-:96kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.9g 食塩相当量:0.2g	I1kcal-:105kcal たんぱく質:4.1g 脂質:5.2g 食塩相当量:0.2g
11	月	25	月	ごはん	ごはん	牛乳	八宝菜 もやしとにんじんの中華スープ	米 サラダ油 スープの素 砂糖 しょうゆ 片栗粉 ごま油 ドーナツ	にんじん キャベツ 玉ねぎ たけのこ さやいんげん 干しいたけ もやし ねぎ	I1kcal-:489kcal たんぱく質:17.5g 脂質:18.9g 食塩相当量:1.7g	I1kcal-:550kcal たんぱく質:18.7g 脂質:19.8g 食塩相当量:2.1g	牛乳 ビスケット	I1kcal-:95kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.6g 食塩相当量:0.2g	I1kcal-:103kcal たんぱく質:4.1g 脂質:4.8g 食塩相当量:0.2g
12	火	26	火	パン	パン	牛乳	わんぱくハンバーグ トマト キャベツのスープ	米 パン粉 サラダ油 カレー粉 ウ スターソース トマトケチャップ スープの素 丸ボーロ	玉ねぎ にんじん トマト キャベ ツ スイートコーン パセリ	I1kcal-:467kcal たんぱく質:22.9g 脂質:20.7g 食塩相当量:1.5g	I1kcal-:526kcal たんぱく質:25.4g 脂質:22.1g 食塩相当量:1.8g	牛乳 あられ	I1kcal-:91kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	I1kcal-:99kcal たんぱく質:4.1g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g
14	木	28	木	ごはん	ごはん	牛乳	魚のみそ煮 ほうれん草とも やしのおかかあえ そうめん汁	米 砂糖 しょうゆ 酒 そうめん ホットケーキミックス ココア サラ ダ油	しょうが ほうれんそう もやし 玉ねぎ にんじん ねぎ プルー ン	I1kcal-:480kcal たんぱく質:21.9g 脂質:16.9g 食塩相当量:1.3g	I1kcal-:541kcal たんぱく質:24.2g 脂質:17.3g 食塩相当量:1.8g	牛乳 せんべい	I1kcal-:90kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	I1kcal-:98kcal たんぱく質:4g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g
16	土	23	土	ごはん	ごはん	牛乳	焼そば チンゲンサイとえのきのスープ	米 中華めん サラダ油 ウスター ソース スープの素 おかき	もやし キャベツ 玉ねぎ にんじ ん ねぎ チンゲンサイ えのきたけ	I1kcal-:391kcal たんぱく質:18.1g 脂質:14.4g 食塩相当量:2g	I1kcal-:550kcal たんぱく質:20g 脂質:13g 食塩相当量:2.1g	牛乳 ビスケット	I1kcal-:95kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.6g 食塩相当量:0.2g	I1kcal-:103kcal たんぱく質:4.1g 脂質:4.8g 食塩相当量:0.2g
20	水	29	金	パン	パン	牛乳	ポークビーンズ えのきとわかめのスープ	米 中華めん サラダ油 ウスター ソース スープの素 せんべい	にんじん 玉ねぎ グリンピース えのきたけ ねぎ	I1kcal-:441kcal たんぱく質:20.7g 脂質:16.2g 食塩相当量:2.1g	I1kcal-:492kcal たんぱく質:22.6g 脂質:16.4g 食塩相当量:2.6g	牛乳 サブレ	I1kcal-:98kcal たんぱく質:3.8g 脂質:5.1g 食塩相当量:0.1g	I1kcal-:107kcal たんぱく質:3.9g 脂質:5.5g 食塩相当量:0.1g
22	金	27	水	ごはん	ごはん	牛乳	鶏のから揚げケチャップあえ きゅうりもみ 玉ねぎのみそ 汁	米 片栗粉 砂糖 酒 トマトケチャ ップ サラダ油 クッキー	きゅうり 玉ねぎ にんじん ねぎ スイートコーン	I1kcal-:527kcal たんぱく質:20.2g 脂質:24.4g 食塩相当量:1.1g	I1kcal-:598kcal たんぱく質:22.1g 脂質:26.5g 食塩相当量:1.3g	牛乳 丸ボーロ	I1kcal-:90kcal たんぱく質:4g 脂質:4g 食塩相当量:0.1g	I1kcal-:97kcal たんぱく質:4.1g 脂質:4g 食塩相当量:0.1g
15	金					牛乳	中華炊き込みごはん 魚のから揚げ 胡瓜のサラダ 玉ねぎのすまし汁 バナナ	米 ごま油 しょうゆ 酒 砂糖 片栗粉 上新粉 サラダ油 ゼリー	にんじん 白ねぎ きゅうり もや し 玉ねぎ しめじ ねぎ バナナ	I1kcal-:447kcal たんぱく質:19.5g 脂質:11.2g 食塩相当量:1.7g	I1kcal-:484kcal たんぱく質:20.7g 脂質:10.1g 食塩相当量:2g	牛乳 カステラ	I1kcal-:111kcal たんぱく質:4.4g 脂質:4.6g 食塩相当量:0.1g	I1kcal-:124kcal たんぱく質:4.7g 脂質:4.8g 食塩相当量:0.1g

5月は気温が急に上がり、食材が傷みやすくなります。購入してきた生鮮食材は、冷蔵庫での管理がおすすめです。食パンや、菓子なども、開封後は早めの消費を心がけ、安全に食事を楽しみましょう。

- *食べたことの無い食材は、給食で食べる前に、家庭で2~3回試食をお願いします。
- *ひかり・つき・ほし組は、土曜や麺の日も主食の持参が必要です。
- *月平均栄養価は、昼食分のみを表記しています。



月平均栄養価	年齢	区分	I1kcal - Kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩相当量 g
								A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	
未満児		基準量	470	15~23	11~16	210	2.0	200	0.20	0.30	18	1.3未満
		平均栄養価	468(496)	19.8	18	293	1.6	323	0.28	0.43	17	1.6
以上児		基準量	570	18~29	13~19	270	2.3	225	0.23	0.36	18	1.6未満
		平均栄養価	553(584)	21.6	18.3	256	2.2	361	0.31	0.4	20	1.9

~5月献立変更点~
GW明けにより、7.13日(ヨーグルトあえ→フルーツあえ)・誤嚥防止とし、(かしわもち→カステラ)

令和8年度 5月 離乳食 献立

ナオミ愛児園

日	曜	主食		献立名		午前	離乳食(5~6ヵ月頃)		離乳食(7ヵ月頃~)			
		未満児	以上児	午前おやつ	昼食		午後おやつ	午前	昼食	午後		
1	金	19	火	ごはん	ごはん	牛乳	豆腐のまさご揚げ きゅうりのごまあえ ふのみそ汁	牛乳 クラッカー チーズ	ミルク	5分がゆ(米10) 豆腐の吉野煮(豆腐25・野菜10) すまし汁(麩1・野菜5)	全がゆ(米20) 豆腐のそぼろあん(豆腐20・ひき肉10・野菜20) すまし汁(麩1・野菜5)	ミルク おじや(米20・しらす干し2・野菜10) きゅうりサラダ(きゅうり20)
2	土	18	月	ごはん	ごはん	牛乳	厚揚げと小松菜の炒め物 かぼちゃのみそ汁	牛乳 鉄強化ウエハース ビスケット	ミルク	5分がゆ(米10) かぼちゃマッシュ(かぼちゃ20) 小松菜のスープ(小松菜15)	全がゆ(米20) 豆腐の吉野煮(豆腐25・野菜15) かぼちゃのやわらか煮(かぼちゃ30)	ミルク 牛乳がゆ(米20・野菜10・牛乳30) 野菜のやわらか煮(野菜20)
7	木	13	水	ごはん	ごはん	牛乳	チキンカレー フルーツ和え	牛乳 カステラ	ミルク	5分がゆ(米10) ポテトと野菜のマッシュ(じゃがいも20・野菜10) 野菜スープ(野菜10)	全がゆ(米20) クリームシチュー(ひき肉10・じゃがいも20・野菜20・牛乳30) 人参の甘煮(30)	ミルク おじや(米20・野菜10) みかんほぐし(みかん30)
8	金	21	木	ごはん	ごはん	牛乳	はるさめとちりめんの油炒め もやしと卵の中華スープ	牛乳 *マカロニの黄粉 あえ	ミルク	5分がゆ(米10) キャベツののろろ煮(キャベツ20) 麩と野菜の煮物(麩1・野菜15)	全がゆ(米20) 春雨と野菜のやわらか煮(春雨3・ひき肉5・野菜20) 野菜スープ(15)	ミルク 黄粉がゆ(米20・きな粉1) スープ(BF)
9	土	30	土	ごはん	ごはん	牛乳	かやくうどん バナナ	牛乳 サブレ	ミルク	5分がゆ(米10) 麩と野菜の煮物(麩1・野菜15) ほうれん草のすまし汁(15)	全がゆ(米20) 麩と野菜の煮物(麩1・ひき肉10・野菜20) ほうれん草のすまし汁(20)	ミルク 野菜がゆ(米20・ひき肉10・野菜10) バナナ(15)
11	月	25	月	ごはん	ごはん	牛乳	八宝菜 もやしとにんじんの中華スープ	牛乳 ドーナツ	ミルク	5分がゆ(米10) 豆腐の吉野煮(豆腐25・野菜10) キャベツスープ(キャベツ15)	全がゆ(米20) 野菜とミンチの吉野煮(ひき肉10・野菜25) キャベツスープ(麩1・キャベツ15)	ミルク 牛乳がゆ(米20・野菜10・牛乳10) 人参ポタージュ(50)
12	火	26	火	パン	パン	牛乳	わんぱくハンバーグ トマト キャベツのスープ	牛乳 丸ボーロ	ミルク	5分がゆ(米10) 人参マッシュ(人参20) キャベツスープ(キャベツ15)	全がゆ(米20) 野菜のケチャップ煮(ひき肉15・野菜25) 人参のやわらか煮(人参20)	ミルク パンがゆ(パン20・牛乳10) きざみトマト(トマト20)
14	木	28	木	ごはん	ごはん	牛乳	魚のみそ煮 ほうれん草ともやしのおかかあえ そうめん汁	牛乳 *JJアとプルンの豆 乳蒸パン	ミルク	5分がゆ(米10) 蒸魚の野菜あんかけ(白身魚15・野菜20)	全がゆ(米20) 蒸魚の野菜あんかけ(白身魚15・野菜20) すまし汁(野菜15・わかめ)	ミルク ほうれん草がゆ(米20) 豆乳スープ(豆乳50・コンソメ1)
16	土	23	土	ごはん	ごはん	牛乳	焼そば チンゲンサイとえのきのスープ	牛乳 おかし	ミルク	5分がゆ(米10) 麩と野菜の煮物(麩1・野菜15) 青梗菜スープ(15)	全がゆ(米20) 麩と野菜の煮物(麩1・ひき肉10・野菜20) 青梗菜スープ(20)	ミルク 野菜がゆ(米20・ひき肉10・野菜10) バナナ(15)
20	水	29	金	パン	パン	牛乳	ポークビーンズ えのきとわかめのスープ	牛乳 せんべい	ミルク	5分がゆ(米10) 野菜の軟らか煮(野菜20) ポテトスープ(じゃがいも10・野菜5)	全がゆ(米20) 野菜のケチャップ煮(ひき肉15・野菜30) 人参のやわらか煮(人参20)	ミルク パンがゆ(パン20・牛乳30) 野菜スープ(野菜20)
22	金	27	水	ごはん	ごはん	牛乳	鶏のから揚げケチャップあえ きゅうりもみ 玉ねぎのみそ汁	牛乳 クッキー	ミルク	5分がゆ(米10) 麩と野菜の煮物(麩1・野菜15) おろしきゅうり(きゅうり15)	全がゆ(米20) 麩と野菜の煮物(麩1・ひき肉10・野菜20) きゅうりサラダ(きゅうり15)	ミルク ミルク野菜がゆ(米20・野菜10・牛乳10) オニオンスープ(玉ねぎ15)
15	金					牛乳	中華炊き込みごはん 魚のから揚げ 胡瓜のサラダ 玉ねぎのすまし汁 バナナ	ゼリー	ミルク	おじや(米10・野菜10) 煮魚の野菜あんかけ(白身魚10・野菜15)	全がゆ(米20) 蒸魚の野菜あんかけ(白身魚15・野菜20) 玉ねぎのすまし汁(20)	ミルク 野菜おじや(米20・野菜10) つぶしバナナ(バナナ20)