

すがすがしい新緑の季節となりました。入園・進級して一か月が経った子どもたち。新しい環境にも慣れ、笑顔がたくさん見られるようになりましたよ。園庭では、空を泳ぐこいのぼりにも負けないくらい、元気いっぱいにあそんでいます。

入園&進級しました！

つきぐみ



ゆきぐみ



はなぐみ



うさぎぐみ



ひよこぐみ



ことりぐみ



わたげを
ふ～



みて！
みて～！！



みずやり
たのしいね♪



はる
みつけた！



はなかがに
いれたよ♡

ちゅーりっぷ
あった！



よもぎを
とったよ



たんぽぽ
はっけん！

5月の予定

- 7日(火) 体育教室【うさぎ・花・雪・月】
- 8日(水) 三園交流会【月】こだまの森
- 13日(月) 石井文庫お話会【雪】
- 20日(月) **スマイル弁当デー** 身体計測
- 21日(火) 三園交流会予備日
- 22日(水) 誕生会
- 24日(金) オープン保育 引き渡し訓練
- 27日(月) 石井文庫お話会【花】
- 28日(火) からだ元気教室【雪・月】
- 29日(水) 角笛シルエット劇場【月】
- 31日(金) 体育教室【うさぎ・花・雪・月】

※毎週月曜日 10時より未就園児対象のすくすく子育て教室を開催しています。

6月の予定

- 6日(木) 図書館見学【月】
- 21日(金) 三園交流会【月】明石天文科学館

遊具の使い方



↑これらの遊具は、花・雪・月組用に作られています。
滑り台は逆からのぼらないで、約束を守って遊びましょう。



↑花・雪・月組用



↑ひよこ・ことり
うさぎ組用

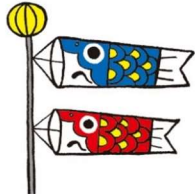
園庭解放の時間も、ルールを守って遊びましょう。
保護者の方も、子どもたちの様子を見守り、声をかけて頂きますようお願いいたします。

令和6年(2024年) 5月

給食だより



下東条西保育所

月	火	水	木	金	土
* 花・雪・月組は7日(火)にお米を1合持ってきてください。 10日・22日に使用する分です。 (袋に名前を書いて、お米を入れてください) * 20日(月)はスマイル弁当デーです。		1 和風ポトフ 鶏肉、厚揚げ じゃが芋 玉葱、人参、キャベツ、しめじ 竹輪のゆかり揚げ 筍の天ぷら 竹輪 天ぷら粉 筍 オレンジ	2 ビーフシチュー 牛肉 じゃが芋、ルー 人参、玉葱、しめじ ひじきと大豆のサラダ ツナ、春雨、大豆、ひじき マヨネーズ 人参、きゅうり グレープフルーツ	3 憲法記念日 	4 みどりの日 
6 振替休日 赤: 血や骨、筋肉を作る食品 黄: エネルギーを作る食品 緑: からだの調子を整える食品	7 こどもの日メニュー こいのぼりバーグ 合挽ミンチ、豆腐、大豆 ソース 卵、牛乳 玉葱、ケチャップ 野菜スープ のり塩ポテト ハム、青のり コンソメ、じゃが芋 人参、キャベツ、玉葱、しめじ オレンジ 手作りおやつ パナナロール	8 ミネストローネ 大豆、ベーコン じゃが芋、マカロニ トマト缶 人参、玉葱、いんげん、ケチャップ ポパイサラダ ウイニー ほうれん草、コーン グレープフルーツ	9 鯖の照り焼き 鯖 片栗粉 沢煮椀 豚肉 青葱 大根、牛蒡、人参、椎茸、玉葱 バナナ 手作りおやつ よもぎマドレーヌ	10 ひじきとグリーンピースのご飯 ひじき、油揚げ、ちりめん グリーンピース、人参 かきたま汁 卵、豆腐 片栗粉 えのき、青葱 オレンジ	11 ポトフ ウイニー じゃが芋 人参、玉葱、キャベツ 味付け海苔 果物
13 鶏じゃが 鶏肉、竹輪、焼き豆腐 じゃが芋 人参、玉葱、糸こんにゃく、いんげん ごまじこサラダ ちりめん ごま油、すりごま キャベツ、きゅうり バナナ	14 鯖の味噌煮 鯖、味噌 生姜、白葱 五目豆煮 鶏肉、平天、厚揚げ、大豆 干し椎茸、筍、こんにゃく 人参、牛蒡、いんげん オレンジ	15 かき揚げ 枝豆、竹輪 天ぷら粉、片栗粉、ソース 人参、玉葱、パプリカ 若竹汁 わかめ、豆腐 筍 グレープフルーツ 手作りおやつ じゃこマヨネースト	16 豚肉の生姜焼き 豚肉 片栗粉 生姜、トマト、ブロッコリー マカロニサラダ 卵、ハム マカロニ、マヨネーズ 人参、きゅうり バナナ	17 かやくうどん 鶏肉、かまぼこ、油揚げ うどん 人参、玉葱、干し椎茸、青葱 三色おひたし 竹輪 すりごま ほうれん草、人参、もやし オレンジ 少なめ	18 親子丼 鶏肉、卵 人参、玉葱、椎茸 棒チーズ プロセスチーズ 果物
20 スマイル弁当デー 赤魚のチリソース風 赤魚 ケチャップ 片栗粉、中華だし トマト、ブロッコリー、白葱 アスパラガスのごまマヨサラダ ベーコン マヨネーズ、すりごま アスパラガス、キャベツ、人参 果汁100%ゼリー 手作りおやつ よもぎ蒸しパン	21 野菜の炊き合わせ 鶏肉、竹輪、厚揚げ じゃが芋 こんにゃく 人参、筍、玉葱、干し椎茸、絹さや 切り干し大根のおかか和え ツナ、花かつお コーン 切り干し大根、きゅうり、人参 バナナ	22 誕生会メニュー かつめし 豚肉、卵 小麦粉、パン粉、ソース キャベツ、ケチャップ 味噌汁 豆腐、味噌 じゃが芋 人参、玉葱、青葱 オレンジ 手作りおやつ カスタードプリン	23 八宝菜 海老、いか、豚肉 片栗粉、中華だし 人参、白菜、玉葱、干し椎茸、筍 もやしのナムル ハム いりごま、ごま油 もやし、人参、きゅうり バナナ	24 高野豆腐の五目煮 鶏肉、高野豆腐 じゃが芋 こんにゃく 人参、玉葱、干し椎茸、いんげん ツナときゅうりの酢の物 ツナ、わかめ きゅうり オレンジ	25 焼きそば 豚肉 焼きそば麺、ソース 人参、玉葱、キャベツ、青葱 ふりかけ 果物 少なめ
27 マーメレードチキン 鶏肉、マーメレードジャム トマト 野菜のごま和え すりごま ブロッコリー 人参、キャベツ、きゅうり バナナ	28 すき焼き風煮 牛肉、焼き豆腐 麩 椎茸、糸こんにゃく 人参、玉葱、白菜、牛蒡、青葱 もやしとわかめの和え物 竹輪、わかめ ごま油、いりごま もやし、コーン オレンジ 手作りおやつ おかかチーズおにぎり	29 五目卵焼き 卵、鶏ミンチ、豆腐 人参、玉葱、干し椎茸、青葱 刻み昆布とツナの金平風 ツナ、刻み昆布 人参、蓮根 グレープフルーツ 手作りおやつ フルーツヨーグルト	30 麻婆春雨 合挽ミンチ、春雨 中華だし、ごま油 人参、玉葱、パプリカ、干し椎茸 もやしと油揚げの和え物 油揚げ ごま油 もやし、小松菜、人参、きゅうり バナナ	31 鮭のちゃんちゃん焼き 鮭、味噌、バター じゃが芋 しめじ 玉葱、人参、椎茸、ピーマン すまし汁 豆腐、わかめ 人参、玉葱、青葱 オレンジ	

このマークのついている日は白飯を持参して下さい。
※お米の入った袋に名前を書いてください。

※食材は都合により変更する場合があります。



旬を感じる給食を

今月は、筍やグリーンピース、月組さんが採ってきてくれたよもぎを使用したおやつ、園でとれたスナップエンドウなど使用する予定です。旬を感じながら味わってほしいと思います。

誕生会のメニューは兵庫県の郷土料理第1弾です。茹でキャベツを添え、デミグラス風のたれをかけた加古川市の郷土料理かつめしです。本来はビーフカツですが今回は豚肉を使用しています。今後も兵庫県の郷土料理を提供していく予定です。

20日(月) スマイル弁当デー

☆持ち物

ことり・うさぎ組

いつもの給食セット・空のお弁当箱・レジャーシート

花・雪・月組

いつもの給食セット・空のお弁当箱・レジャーシート

※白ご飯はおにぎりにしてラップに包んで下さい