

5月



令和5年5月1日
社会福祉法人 下東条西保育所

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、少しずつ笑顔で「いきます」ができるようになってきました。先生やお友だちとたくさん遊んで、楽しく過ごしていきたいと思います。



入園&進級しました!



おはな
いっぱい

てんとうむし
つかまえた!

さんぽ
たのしい♪

はる
み~つけた

はっけん!

おはなの
ゆびわ♡

たんぽぽ
かわいい~

よもぎを
とったよ!



年間計画の『2月16日(金)きらりん☆ステージ』に水色をつけて忘れていました。保護者参観になっておりますので、よろしくお願ひします。

5月の予定

- 1日(月) 図書館出前お話し会【月】
- 8日(月) 石井文庫お話し会【雪】
- 9日(火) 三園交流会【月】こだまの森
- 16日(火) 体育教室【うさぎ・花・雪・月】
- 19日(金) **スマイル弁当デー** 身体計測
- 23日(火) 体育教室【うさぎ・花・雪・月】
- 24日(水) 誕生会
- 26日(金) オープン保育 引き渡し訓練
- 29日(月) 石井文庫お話し会【花】
からだ元気教室【雪・月】
- 30日(火) 三園交流会予備日【月】
- 31日(水) 角笛シルエット劇場【月】バス10時

※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

- 8日(木) 図書館見学【月】
- 22日(木) 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。

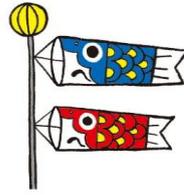


↑花・雪・月組用



↑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。

月	火	水	木	金	土
<p>1</p> <p>ビーフシチュー</p> <p>牛肉 じゃが芋、ルウ 人参、玉葱、しめじ</p> <p>切り干し大根のマヨネーズ和え</p> <p>ツナ、マヨネーズ</p> <p>切干大根、きゅうり、人参 バナナ</p>	<p>2</p> <p>和風ポトフ</p> <p>鶏肉、厚揚げ じゃが芋 玉葱、人参、キャベツ、しめじ</p> <p>竹輪のゆかり揚げ 筈の天ぷら</p> <p>竹輪、卵 小麦粉 ゆかり、筈 オレンジ</p>	<p>3</p> <p>憲法記念日</p> <p>赤:からだを作る食品 黄:エネルギーを作る食品 緑:からだの調子を整える食品</p>	<p>4</p> <p>みどりの日</p> 	<p>5</p> <p>こどもの日</p> 	<p>6</p> <p>焼きそば</p> <p>豚肉、青のり、粉かつお 焼きそば麺、ソース 人参、キャベツ、青葱</p> <p>ふりかけ</p> <p>果物</p> <p>少なめ</p>
<p>8 こどもの日メニュー</p> <p>こいのぼりライス</p> <p>鶏肉、卵</p> <p>玉葱、人参、ピーマン、ケチャップ</p> <p>コンソメスープ</p> <p>ハム</p> <p>人参、玉葱、キャベツ バナナ</p>	<p>9</p> <p>肉じゃが</p> <p>牛肉、竹輪、焼き豆腐 じゃが芋 糸こんにゃく いんげん、人参、玉葱</p> <p>胡瓜の塩昆布和え</p> <p>ちりめん、塩昆布</p> <p>人参、もやし、きゅうり オレンジ</p>	<p>10</p> <p>鯖の味噌煮</p> <p>鯖、味噌</p> <p>生姜、白葱</p> <p>五目豆煮</p> <p>鶏肉、平天、厚揚げ、大豆 干し椎茸、筈、こんにゃく 人参、いんげん、牛蒡</p> <p>グレープフルーツ</p>	<p>11</p> <p>五目卵焼き</p> <p>海老、卵、ひじき、豆腐</p> <p>人参、青葱、玉葱、干し椎茸</p> <p>刻み昆布とツナの金平風</p> <p>ツナ、刻み昆布</p> <p>人参、蓮根 バナナ</p> <p>手作りおやつ ココア蒸しパン</p>	<p>12</p> <p>八宝菜</p> <p>海老、イカ、豚肉 片栗粉、中華だし</p> <p>人参、白菜、玉葱、干し椎茸、筈</p> <p>もやしのナムル</p> <p>ハム</p> <p>いりごま、ごま油 もやし、人参、きゅうり</p> <p>オレンジ</p>	<p>13</p> <p>他人井</p> <p>牛肉、卵</p> <p>人参、玉葱、椎茸、青葱</p> <p>棒チーズ</p> <p>プロセスチーズ</p> <p>果物</p>
<p>15</p> <p>マーマレードチキン</p> <p>鶏肉</p> <p>マーマレード、片栗粉 トマト、ブロッコリー</p> <p>野菜のごま和え</p> <p>ジャーマンポテト</p> <p>ベーコン</p> <p>すりごま、じゃが芋 キャベツ、人参、きゅうり、パセリ</p> <p>バナナ</p>	<p>16</p> <p>鮭の塩焼き</p> <p>鮭</p> <p>のっぺい汁</p> <p>鶏肉、油揚げ 片栗粉</p> <p>人参、こんにゃく、里芋、青葱</p> <p>オレンジ</p>	<p>17</p> <p>焼きうどん</p> <p>豚肉、青のり、粉かつお うどん、ソース</p> <p>人参、キャベツ、青葱、玉葱</p> <p>ひじきふりかけ 棒チーズ</p> <p>ひじき、花かつお プロセスチーズ</p> <p>グレープフルーツ</p> <p>手作りおやつ ぶどうゼリー</p> <p>少なめ</p>	<p>18</p> <p>高野豆腐のオランダ煮</p> <p>鶏ミンチ、高野豆腐 片栗粉</p> <p>人参、玉葱、干し椎茸、青葱</p> <p>ごまじゃこサラダ</p> <p>ちりめん ごま油</p> <p>キャベツ、人参、きゅうり</p> <p>オレンジ</p>	<p>19 スマイル弁当デー</p> <p>エビフライ</p> <p>海老、卵、パン粉 片栗粉、ソース</p> <p>トマト、ブロッコリー、ケチャップ</p> <p>マセドアンサラダ</p> <p>チーズ、スキムミルク、マヨネーズ さつま芋</p> <p>きゅうり、人参</p> <p>果汁100%ゼリー</p>	<p>20</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>豚肉、ベーコン、竹輪、大豆 じゃが芋、コンソメ</p> <p>玉葱、人参、いんげん、ケチャップ</p> <p>味付け海苔</p> <p>果物</p>
<p>22</p> <p>すき焼き風煮</p> <p>牛肉、焼き豆腐</p> <p>麩、椎茸、糸こんにゃく 人参、玉葱、青葱、白菜、牛蒡</p> <p>ひじきと大豆のサラダ</p> <p>ツナ、春雨、大豆、ひじき マヨネーズ</p> <p>人参、きゅうり バナナ</p>	<p>23</p> <p>かき揚げ</p> <p>卵、枝豆、竹輪 小麦粉、片栗粉、さつま芋</p> <p>人参、玉葱、パプリカ</p> <p>若竹汁</p> <p>わかめ、豆腐</p> <p>筈</p> <p>オレンジ</p>	<p>24 誕生会メニュー</p> <p>ハヤシライス</p> <p>牛肉</p> <p>じゃが芋、ルウ 玉葱、しめじ、人参、ケチャップ</p> <p>サラダ</p> <p>卵、ウイニー</p> <p>ブロッコリー、トマト バナナ</p> <p>手作りおやつ カスタードプリン</p>	<p>25</p> <p>赤魚のチリソースがけ</p> <p>赤魚</p> <p>じゃが芋、中華だし、ソース 白葱、ケチャップ</p> <p>三色おひたし</p> <p>竹輪 すりごま</p> <p>人参、ほうれん草 グレープフルーツ</p>	<p>26</p> <p>春野菜の炊き合わせ</p> <p>鶏肉、竹輪、厚揚げ じゃが芋、糸こんにゃく 人参、筈、玉葱、絹さや、干し椎茸</p> <p>胡瓜とわかめの酢の物 ゆで卵</p> <p>わかめ、卵</p> <p>きゅうり</p> <p>オレンジ</p>	<p>27</p> <p>厚揚げのそぼろ煮</p> <p>鶏ミンチ、厚揚げ 糸こんにゃく</p> <p>人参、干し椎茸、玉葱、青葱</p> <p>のり佃煮</p> <p>果物</p>
<p>29</p> <p>鯖の竜田揚げ</p> <p>鯖</p> <p>片栗粉 生姜</p> <p>豚汁</p> <p>豚肉、油揚げ、豆腐、味噌 こんにゃく</p> <p>人参、玉葱、牛蒡、青葱</p> <p>バナナ</p> <p>手作りおやつ お麩ラスク</p>	<p>30</p> <p>親子煮</p> <p>鶏肉、卵 じゃが芋</p> <p>人参、玉葱、椎茸、えのき、青葱</p> <p>ブロッコリーのおかか和え</p> <p>花かつお</p> <p>ブロッコリー、人参、コーン</p> <p>オレンジ</p>	<p>31</p> <p>豚の生姜焼き</p> <p>豚肉</p> <p>玉葱、生姜</p> <p>スパゲティサラダ</p> <p>卵、ハム、マヨネーズ スパゲティ</p> <p>人参、きゅうり、玉葱</p> <p>グレープフルーツ</p>	<p>* 花・雪・月組は8日(月)にお米1合を持ってきてください。 8日・24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)</p> <p>* 19日(金)はスマイル弁当デーです。</p> 		

 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。

～旬のタケノコ～

春は芽吹きの季節でもあり、旬のタケノコも暖かさとともに土から頭を出します。タケノコに見られる白く固まっているものは、チロシンというアミノ酸の一種です。体に悪いものではなく、安心して食べられるものです。給食でも旬の食材を味わってほしいと思い、何回かタケノコを使用した献立を提供します。



園で採れたスナッフエンドウや玉ねぎ、じゃがいもも給食で使用していきます!

19日(金) 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