

花表こばと保育園 令和5年度 1月発行
電話 626-6031 FAX 626-6032

新年あけましておめでとございます。新しい年が始まりました。園でのいろいろな行事を通して、お子さま一人ひとりが成長し、進級、進学へのステップを上っていると感じています。お友だちや先生と楽しい時間を過ごしながら、できることを増やしていき、自信をもってすすんでいけるように、保育をしてまいりたいと思います。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

<1月の予定>

- 4日(木) 幼児給食費等引き落とし日
- 5日 集金袋渡し(12月延長保育利用者)
- 8日(月) 「成人の日」につき休園
- 9日(火) 10日(水) 延長保育料集金日
- 25日(木) 誕生日会、避難訓練
乳児保育料引き落とし日
- 26日(金) 衛生害虫と感染症の出張講座

<き・もち組>

- 体操教室 15日、29日
- えいごであそぼう 16日、30日
- スイミング 1月中はお休みです。
体操教室・スイミングの受講カレンダーを配布

コピモンへのご登録ありがとうございます。

- ・朝、お子さんと登園し玄関に入った時に登園チケットをお願いします。
- ・帰りはお子さんを部屋へ迎えに行き、玄関を出る時に降園チケットをお願いします。
- ・チケットをしまった時は、職員が打刻漏れを確認し入力をいたします。
- ・保護者の方がかさずようにし、お子さんにはさせない約束としますので、お願い致します。



やぎさんゆうびん
鬼のパンツ

北風川いづのかんたろう

♪今月のうた♪

- ことり組 たかむらはるとさん
ひよこ組 あさいゆうか さん
おたんじょうびおめでと

個人懇談会の日程について

- 1月15日(月)～ しろ組
- 22日(月)～ き組 *進級時の用品
- 29日(月)～ ことり組 持ち物表一覧
- 2月 5日(月)～ あか組 をお渡しします
- 13日(月)～ もち組
- ひよこ組は随時

お知らせ

*生活発表会のアンケートへのご協力有難うございました。来年度、より良く楽しんで頂けるように、改善してまいります。結果を添付しますので、ご覧下さい。

*オクムラ写真館の写真掲載が1月7日(日)までです。期限を過ぎると閲覧できませんので、お忘れなくご注文下さい。

*ホームページの動画の閲覧機能が1月9日(月)11時までです。まだご覧になっていない方は、普段の保育の様子、生活発表会のリハーサル動画がありますので、是非、お子さんにご覧下さい。

*ディスプレイパーが不足してきましてので、お子さん1人につき1箱、ご協力をお願い致します

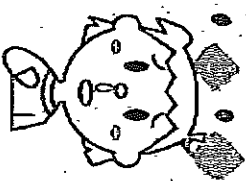
ほげんだより

令和5年11月号

朝夕が冷える季節になってきました。軽くなるインフルエンザなどの感染症が流行します。子どもは大人よりも感染症にかかりやすく、高熱を出しやすいです。また、子どもは症状を言葉で上手く伝えられないため、発熱時には子どもの様子をしっかりと観察した上でケアをしましょう。

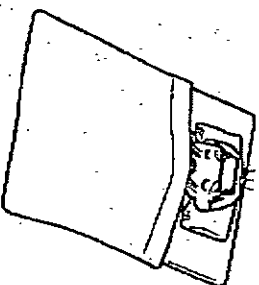
熱が出た時の過ごし方

1. 症状の観察をしましょう
 - ・元気があるか、機嫌はよいか
 - ・顔色はよいか
 - ・苦しそうな呼吸をしていないか
 - ・食欲はあるか
 - ・発疹、咳、鼻水、嘔吐、腹痛、下痢など他の症状はないか
 - ・普段通りの尿や便はできているか
 - など
2. 水分を補給しましょう
 - ・経口補水液、湯ざまし、お茶などで水分を補給します



3. 状態に合わせて、薬に過ごせるように工夫しましょう

- ・熱が上がって暑がる時には薄着にし、涼しくしたり、氷枕をあてたりします
- ・汗をかいていたらよく拭いて、着替えをします
- ・手足が冷たいとき、寒気があるときには保温します
- ・高熱が出ている場合には、子どもが嫌からなければ、首のつけ根・わきの下・足の付け根を冷やします



◎早めに受診をしましょう

- ・症状が急変することや、重症化することがあるので、早めに受診をしましょう
- ・かかいつけ医の休診日や時間外の場合に、受診できる病院を前もって調べておく心安心です

■ 感染症の出席停止期間

●インフルエンザ

「発症した後5日を経過し、かつ解熱した後3日を経過するまで」

●新型コロナウイルス感染症

「発症した後5日を経過し、かつ症状が軽快した後1日を経過するまで」

※発症した日や解熱した日は期間に含まず、翌日から1日目と数えます

※症状の軽快とは解熱剤を使用せずに解熱し、咳や悪苦しさ等が改善傾向にある状態です

日曜日	今日の献立		
4	木	切干大根ごはん(ツチ缶、切干大根、人参) みそ汁(じゃが芋、玉ねぎ、わかめ)	おやつ きびだんご (上新粉、白玉粉、きな粉)
5	金	豆腐のカレー煮(豆腐、ツチ缶、玉ねぎ、人参、チンゲン菜、生姜) ひじきの炒め煮(ひじき、焼きちくわ、コーン缶)	オレンジゼリー (100%オレンジジュース、ア ガー)
6	土	煮込みうどん(うどん、鶏肉、油揚げ、人参、ねぎ) チャーズ	菓子
9	火	ポテトのケチャップ煮(豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ) フロッコリーのごまあえ(フロッコリー、すりごま)	ラスク (食パン、マーガリン)
10	水	豚肉の柳川風(豚肉、ごぼう、人参、青菜、卵) 酢の物(しらす、わかめ、きゅうり)	ぜんざい、菓子 (小豆、上新粉、白玉粉)
11	木	白身魚の中華煮(メカジキ、玉ねぎ、しめじ、もやし、チンゲン菜) じゃが芋の金平(じゃが芋、人参)	ココア蒸しパン (小麦粉、牛乳、ココア)
12	金	チキンピカタカロニのソテー(マカロニ、鶏肉、玉ねぎ、人参、ピーマン) スープ(豆腐、えのき、あさつき)	ゆかりおにぎり (米、ゆかり粉)
13	土	あんかけきしめん(きしめん、豚肉、椎茸、ねぎ、青菜) バナナ	菓子
15	月	筑前煮(鶏肉、大根、こんにゃく、れんこん、人参、さやいんげん) ソテー(しらす、キャベツ)	焼きそば (麺、キャベツ、もやし)
16	火	鶏のすき煮(鶏肉、白菜、人参、玉ねぎ、エリンギ、焼き豆腐) きゅうりのおひたし(きゅうり、もやし、花かつお)	ミルククリームサンド (食パン、牛乳、コーンスタ ー)
17	水	れんこんのふわふわ揚げ(豚挽肉、れんこん、ねぎ、しょうが) ブロッコリーのごまあえ(ブロッコリー、すりごま)すまし汁(焼き麩、あさつき)	ヨーグルト、菓子
18	木	白菜と肉団子のスーパ煮(豚挽肉、春雨、白菜、人参) 南瓜サラダ(南瓜、ツチ缶、きゅうり、マヨネーズ)	ごま昆布おにぎり (米、塩昆布、ごま)
19	金	炊き込みご飯(鶏肉、人参、油揚げ、しめじ) みそ汁(じゃが芋、玉ねぎ、わかめ)	ぶどうゼリー、菓子 (100%ぶどうジュース、ア ガー)
20	土	煮込みうどん(うどん、鶏肉、油揚げ、人参、ねぎ) チャーズ	菓子
22	月	豆腐のカレー煮(豆腐、豚挽肉、玉ねぎ、人参、チンゲン菜、生姜) ひじきの炒め煮(ひじき、焼きちくわ、コーン缶)	小倉蒸しパン (小豆、小麦粉、牛乳)
23	火	豚肉の柳川風(豚肉、ごぼう、人参、青菜、卵) 酢の物(しらす、わかめ、きゅうり)	じゃこトースト (食パン、しらす、すりごま、マ ヨネーズ)
24	水	クリームシチュー(豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参) トレッシング和え(キャベツ、きゅうり、みかん缶)	焼きおにぎり (米、ごま)
25	木	(誕生会)ポークスタロガノ(豚肉、玉ねぎ、人参、エリンギ、パセリ粉、にんにく) コーンサラダ(コーン缶、キャベツ、水菜)	ケーキ (小麦粉、牛乳、生クリーム)
26	金	鶏肉の中華煮(鶏肉、玉ねぎ、しめじ、もやし、チンゲン菜) じゃが芋の金平(じゃが芋、人参)	野菜ゼリー、菓子
27	土	あんかけきしめん(きしめん、豚肉、椎茸、ねぎ、青菜) バナナ	菓子
29	月	筑前煮(鶏肉、大根、こんにゃく、れんこん、人参、さやいんげん) ソテー(しらす、キャベツ)	ココアクリームサンド (食パン、ココア、牛乳、コーン スター)
30	火	白菜と肉団子のスーパ煮(豚挽肉、春雨、白菜、人参) 南瓜サラダ(南瓜、ツチ缶、きゅうり、マヨネーズ)	鮭おにぎり (米、鮭フレーク、ごま)
31	水	鶏のすき煮(鶏肉、白菜、人参、玉ねぎ、エリンギ、焼き豆腐) きゅうりのおひたし(きゅうり、もやし、花かつお)	焼きそば (麺、キャベツ、もやし)

* 献立は多少変更する場合があります。

給食だより 正月の食べもの

日本では、お正月に食べる伝統的な食べものかた<さんあります。地域によって食材や味付けに違いはありますが、それぞれの食べものには様々な願いがこめられています。

おせち料理

「おせち」とは本来、暦上の節句のことを指します。その際に食べる料理をおせち料理と呼んだため、現在では節句の一番目にあたる正月の料理を表す言葉として使われています。<代表的なおせち料理のいわれ>

えび
腰が曲がるまで長生きするようになど、長寿の意味がある。

伊達巻
形が善物に似ているため、知識が増えるように願いが込められている。

黒豆
まめで健康に暮らせますようにという意味が込められている。

数の子
数の子にはしんの卵巣、たくさん卵があるので、子孫繁栄の意味がある。

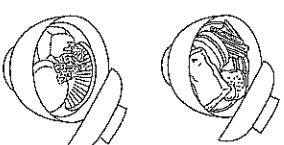
田作り
昔、いわしを田の肥料にしていたことから、豊作をもたらすという意味。

お雑煮

この地方でのお雑煮といえは、角もちにもち菜とよばれる青菜を加えた、シソナルなしようゆ仕立てのものです。地域によってお雑煮の味や食材も様々です。

<江戸雑煮>

東日本の雑煮の原点とされています。武家が支配した東日本では、「敵をのす」縁起から、のしもちを切った角もちを焼いて使うことが多く、汁はかつおだしのみすまし汁で、具は鶏肉、大根、みつばなどを使うものが多いそうです。



<京都雑煮>

西日本の雑煮の原点とされ、昆布だしで丸もちをやわらかく煮、白みそで仕立てることが多いそうです。代表的な具は里芋や大根です。

★ご家庭でもおせち料理のいわれや、お正月に食べる地域の伝統的な食べものについて、子どもたちに伝えていけるとよいですね♪

保育園メニューを家庭でも！

ぜんざい♪

【材 料】 (幼児4人分)

あずき 40g、水 1 カップ強、さとう大さじ4と1/2、塩少々、切りもち2個

【作り方】

- あずきは洗ってたっぷりの水(分量外)でゆで、ゆで汁を捨てる。
- ①に水を加え、さし水をしながら小豆が柔らかくなるまで煮る。
- ②にさとう・塩を加えて、さらに煮る。
- ④ ④は食べやすく切り、ゆでるか焼く。
- ⑤ ④を器に盛り付け、③をかける。

