

みどり野 園だより 1月

園長日記 No.10

楽しみなリフォーム！そして2017年度に向けて

2016年は大規模改修事業に補助金がつき、38年を経た建物の改修が実現しつつあります。分りやすく言えば、リフォームですね。

子ども達や保護者の方々にはご不便をおかけしていますが、保育士も工事のおじさんも、限られた環境で創意工夫しながら頑張ってくれています。まだ、完成はしていませんが施設の環境がよくなることをみんな楽しみにしています。リフォームの結果、おおよそ、以下のように変わると思います。

- 1) 「めだか組」(0歳1歳)は現在の二階南側、「かに組」(3歳)の部屋へ移動し、「こがに組」(2歳)と隣り合わせの保育室になります。三階まで上がる必要がなくなり、園庭や屋外への移動がしやすくなります。
- 2) 「かに組」(3歳)と「くじら組」(4歳5歳)は、現在の「くじら組」の部屋(二階北側)と「めだか組」(三階)の部屋を併用して保育を行います。異年齢の交わりが一層豊かになりそうです。
- 3) それぞれの部屋は床暖を新調しフローリングになります。腰板をはってクロスもすべて張り替えます。照明はLEDに！明るく温かみのある部屋になっていきそうです。
- 4) 1階玄関口は明るく、綺麗になります。そして、ゆっくりお話しできる面接室が出来上がります。
- 5) 災害対策も万全！地震にも備えて耐震が強化されます。



保育環境をよくするために改修を行うわけですが、改修の計画を立てていくことを通して、どんな保育をしたいか、そして、するべきか、保育士と共に話し合いを重ねました。そして、日頃の保育を振り返る機会をたくさん頂きました。

昨年、保育士と考えた2016年度の主題は「つながりあう~共に育つ~」でした。

そして、今年も評価会を行い2017年度の主題を考えました。その結果、昨年の内容をより深めようという趣旨から、「**つながりあう~より深く認め合い共に育つ~**」ということになりました。

年々保育士同士のチームワークも強まり、来年も頑張ろうという気運が生まれ来ているように感じています。これまでも努力してまいりましたが、子どもの主体性を大切に、自らが考え行動できる力を養っていききたいと考えております。

また、保護者の方々とは気楽にいろんな話ができるようにしていきたいと考えておりますので、いたりませんが、2017年もどうぞよろしくお願ひいたします。

2017年1月1日
園長 中田一夫



1月の行事予定

- 4日(水) 保育始め・**お弁当日**
- 9日(月) 祝日・休園
- 14日(土) おもちつき(保護者同伴行事) 今年は2部制です！
 - 1部 10:00～11:00 めだか・こがに・かに
 - 2部 10:45～12:00 くじら

*兄弟は人数調整して上、又は下のクラスに入って頂きます。
*お父さんのつき手のご参加、お待ちしております!!

参加申し込み書を10日(木)までにご提出ください。

※ノロウィルス等



- 16日(月) 避難訓練
- 17日(火) くじら組雪あそび(六甲山スノーパーク)



※スキーウェアの貸出しは、年明けから随時お迎えの時間帯に行います。
スノーシューズや手袋、帽子などは、できる限り個人でご用意ください。

- 27日(金) 誕生会

3・4・5才児 YMCA 運動あそび
12日・19日の(木)
動きやすい服装で登園してください。

☆園庭開放☆
園舎改修工事中の為、お休みさせていただきます。入園に関するご案内、お問い合わせにつきましては、お受けいたします。(お問合せ先) 06-6401-2246

10日(火)～くじら組5歳児は午睡が無くなり、就学に向けて午後の活動が始まります。
日替わりで、文字あそびや、数あそび、その他いろいろな内容で、担任以外の職員と関わりながら午後の時間を過ごします。

- *2月の予告*****
- 18日(土) 生活発表会(場所:改修の都合により、尼崎教会を予定しています。) 9:00～11:30
 - 25日(土)～26(日) 5歳児就学前合宿保育(宿泊場所:みどり野保育園)



改修工事の今後の予定

現在、2F元2,3歳児の保育室を0,1,2歳児の保育室にするための改修工事が、予定通り進められています。又階段の塗装工事の為、非常階段からの出入りとなりご不便をおかけいたしました。年明けからは通常の階段をご使用いただけるようになると思います。ご協力いただき誠にありがとうございました。

- 2期工事 0,1,2歳児保育室 完成予定 1月中旬～下旬
- 3期工事 3階の保育室 改修予定 1月下旬～2月中旬以降

※めだか組とこがに組は、新0,1,2歳児の保育室へと移動しますが、移動の時期やご注意頂く事柄等につきましては、その都度お知らせいたしますので、引き続きご協力いただきます様よろしくお願い致します。

※かに組・くじら組は3階の保育室ができるまで、今の保育形態を続行します。

2017年1月度 みどり野保育園メニュー

★はお楽しみメニュー

日	曜日	献立名	材 料				おやつ	
			黄◇ カや体温となるもの	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	その他	献立名	原材料
			穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類			
4	水	お 弁 当 日				牛乳 せんべい	▲牛乳 ぼたぼた焼き	
5	木	新春そぼろ寿司 高野豆腐と昆布の煮物 にゅうめん フルーツかん	米(国産)・砂糖・油 砂糖 そうめん 砂糖	豚ミンチ・桜でんぶ 高野豆腐	人参・干しいたけ きざみ昆布・グリーンピース ほうれん草 寒天・フルーツカクテル(缶詰)	穀物酢・塩・醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油・みりん かつおだし・醤油・塩	牛乳 きなこマカロニ	▲牛乳 マカロニ・きな粉 砂糖・塩
6	金	鶏肉のオイスターソース焼 蒸さつま芋 切干大根サラダ ごはん 味噌汁	小麦粉・油・砂糖 さつま芋 砂糖・調合ごま油 米(国産)	鶏肉 まぐろフレーク うす揚げ・赤味噌・白味噌	切干大根・人参・さやいんげん わかめ・玉ねぎ	塩・オイスターソース・酒・醤油 醤油・穀物酢・みりん かつおだし	牛乳 七草がゆ	▲牛乳 米(国産) 七草・塩
7	土	味噌ラーメン 中華サラダ フルーツ(りんご)	冷凍ラーメン・油・調合ごま油 砂糖・調合ごま油	豚肉・赤味噌 ちくわ	玉ねぎ・人参・キャベツ・青ねぎ・にんにく・生姜 胡瓜・もやし・コーン りんご	醤油・鶏がらスープ・塩 醤油・穀物酢・みりん	牛乳 ビスケット	▲牛乳 こどもビスケット
10	火	ハンバーグ ひじき煮 ごはん 味噌汁	パン粉・油 油・砂糖 米(国産) 巻麴	合ミンチ・●卵・▲牛乳 うす揚げ 赤味噌・白味噌	玉ねぎ 芽ひじき・人参・グリーンピース 大根・ほうれん草	塩・コショウ・クチャップ・ウスターソース かつおだし・醤油・酒 かつおだし	牛乳 オレンジパンケーキ	▲牛乳 小麦粉・砂糖 油・オレンジジュース ベーキングパウダー
11	水	白身魚のバターソース ベーコンと野菜のソテー ブロッコリーサラダ 麦入りごはん 味噌汁	小麦粉・油・▲バター 油 オリーブ油・砂糖 米(国産)・押麦 さつま芋	ホキ ●/▲ベーコン 赤味噌・白味噌	パセリ もやし・人参・ピーマン ブロッコリー・キャベツ・コーン 白菜・玉ねぎ	塩 チキンコンソメ 穀物酢・醤油 かつおだし	牛乳 ごまプリン	▲牛乳 ▲プリンの素 ▲牛乳・練りごま
12	木	年明けうどん かぼちゃの味噌和え フルーツ(バナナ)	うどん 砂糖	●いかつみれ・厚揚げ 赤味噌	種なし梅干・わかめ・小松菜・だし昆布 かぼちゃ バナナ	かつおだし・醤油・みりん・塩 みりん	牛乳 そぼろおにぎり	▲牛乳 米(国産) 鶏ミンチ・●卵 醤油・砂糖・みりん 塩・油
13	金	チキン南蛮 あいませ 小豆ごはん 呉汁 フルーツ(みかん)	片栗粉・油・砂糖・マヨドレ こんにやく・練りごま 米(国産) 里芋	鶏肉 小豆 水煮大豆・豆腐・赤味噌・白味噌	にんにく・玉ねぎ 胡瓜・大根・人参・干しいたけ 青ねぎ みかん	塩・酒・穀物酢・醤油 醤油・みりん・かつおだし 塩 かつおだし	牛乳 パンナコッタ	▲牛乳 ▲牛乳・砂糖 ▲ホイップクリーム ゼラチン・バイン(缶詰)
16	月	サケの蒲焼風 白菜と水菜のゆかり和え ごぼうの旨煮 ごはん 味噌汁	片栗粉・油・砂糖 油・砂糖 米(国産) 麴	サケ うす揚げ・赤味噌・白味噌	生姜 白菜・水菜・ゆかり ごぼう・人参・玉ねぎ・グリーンピース わかめ	酒・醤油・みりん かつおだし・醤油・みりん・酒 かつおだし	牛乳 大学芋	▲牛乳 さつま芋・油 砂糖・醤油 黒ごま
17	火	カレーライス ツナサラダ パインヨーグルト	米(国産)・じゃが芋・油 油・砂糖 砂糖	牛肉 まぐろフレーク ▲ヨーグルト	玉ねぎ・人参 胡瓜・コーン・紫キャベツ・わかめ パイン(缶詰)	▲カレールー・カレーフレーク 穀物酢・醤油	牛乳 メロンパン風 トースト	▲牛乳 ▲食パン・●卵 ▲無塩バター・砂糖 小麦粉
18	水	鶏肉のねぎ焼 さつま芋のごま煮 スパゲティサラダ ごはん 味噌汁	砂糖・油 さつま芋・白ごま スパゲティ・マヨドレ 米(国産)	鶏肉 赤味噌・白味噌	青ねぎ ピーマン・人参・玉ねぎ 小松菜・もやし・しめじ	醤油・みりん 醤油・みりん・かつおだし 塩 かつおだし	牛乳 フルーツボンチ	▲牛乳 寒天・黄桃(缶詰) バナナ・砂糖

＜注意事項＞

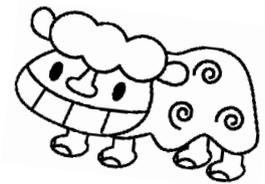
- アレルギーについて
 - 卵を含む食品に●印を、乳を含む食品に▲印をつけています。
 - そば・落花生の入った食材は使用しておりません。
- 0～2歳児は昼食に牛乳を飲みます。
- 材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

エネルギー	602Kcal
蛋白質	21.8g
脂質	18.5g
カルシウム	257mg

日	曜日	献立名	材 料				おやつ		
			黄◇ カや体温となるもの	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	その他	献立名	原材料	
			穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類				
19	木	揚げサバのレモンソース ハムと野菜のソテー 花野菜の卵とじ 麦入りごはん 味噌汁	片栗粉・油・オリーブ油・▲バター 油 砂糖 米(国産)・押麦 里芋	サバ ●/▲ハム ●卵 赤味噌・白味噌	にんにく・レモン果汁 キャベツ・人参・エリンギ ブロッコリー・カリフラワー チンゲンサイ・玉ねぎ	塩・醤油 チキンコンソメ かつおだし・醤油 かつおだし	牛乳 豚ニラお焼き	▲牛乳 米(国産)・片栗粉 豚肉・ニラ 醤油・ごま油	
20	金	冬野菜マーボー ナムル ごはん フルーツ(りんご)	油・砂糖・片栗粉 砂糖・調合ごま油 米(国産)	豆腐・豚ミンチ・鶏しほり・赤味噌 ●カニ風味かまぼこ	生姜・にんにく・れんこん・人参・ほうれん草 切干大根・胡瓜・にんにく りんご	醤油・酒・鶏がらスープ 醤油・塩	牛乳 かぼちゃ蒸しパン	▲牛乳 かぼちゃ・小麦粉 砂糖・▲牛乳 ベーキングパウダー	
21	土	のっぺうどん 細切昆布の煮物 揚かぼちゃ	うどん・片栗粉 油・砂糖 油	鶏肉 ちくわ・うす揚げ	大根・生しいたけ・青ねぎ・だし昆布 きざみ昆布・人参 かぼちゃ	かつおだし・醤油・みりん・塩 かつおだし・醤油・みりん 塩	牛乳 ビスケット	▲牛乳 アスバラガスビスケット	
23	月	とん平焼 ほうれん草のしらす和え さつま芋のバター醤油煮 ごはん 味噌汁	油・マヨドレ・油 さつま芋・砂糖・▲バター 米(国産) 巻麴	●卵・豚肉 しらす干し 豆腐・赤味噌・白味噌	キャベツ・玉ねぎ・あおさのり ほうれん草・人参 しめじ	かつおだし・お好み焼ソース 醤油・みりん・かつおだし 醤油 かつおだし	牛乳 ベジタブルサワーゼリー	▲牛乳 ゼラチン・▲カルピス 野菜ジュース	
24	火	牛肉と冬根菜の煮物 海老と春菊のかき揚げ ごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ)	こんにゃく・砂糖 小麦粉・油 米(国産)	牛肉 エビ うす揚げ・赤味噌・白味噌	大根・れんこん・人参 春菊・玉ねぎ 小松菜・もやし バナナ	かつおだし・醤油・みりん・酒 塩 かつおだし	牛乳 のり塩ポテトボール	▲牛乳 じゃが芋・片栗粉 ▲粉チーズ・青さのり マヨドレ・塩	
25	水	白身魚の味噌チーズ焼 白菜とブロッコリーのごま和え かぼちゃの甘煮 ごはん 卵豆腐のすまし汁	油・砂糖 白ごま 砂糖 米(国産) 麴	ホキ・白味噌・▲チーズ ●卵豆腐	白菜・ブロッコリー・人参 かぼちゃ わかめ	みりん 醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油・塩	牛乳 ほうれん草ドーナツ	▲牛乳 小麦粉・砂糖 油・▲牛乳 ほうれん草 ベーキングパウダー	
26	木	塩ラーメン がんもの煮物 フルーツ(みかん)	●ラーメン種・油・調合ごま油 砂糖	豚肉 一口がんも	キャベツ・玉ねぎ・人参・青ねぎ・にんにく 人参・さやえんどう みかん	醤油・鶏がらスープ・塩・みりん かつおだし・醤油・みりん	牛乳 ツナマヨおにぎらず	▲牛乳 米(国産)・胡瓜 まぐろフレーク・かつお節 マヨドレ・醤油 焼きのり	
★	27	金	フライドチキン 麦入りごはん ミニポトフ りんごプリン	小麦粉・片栗粉・油 米(国産)・押麦 じゃが芋 ▲プリンの素	鶏肉 ●ウインナー ▲牛乳	生姜 人参・玉ねぎ 寒天・おろしりんご	醤油・酒 チキンコンソメ・塩	牛乳 お誕生日ケーキ (きな粉)	▲牛乳 小麦粉・砂糖・きな粉 ●卵・▲無塩バター ベーキングパウダー オリーブ油・ホイップクリーム
28	土	カラフル丼 きんぴらごぼう 味噌汁	米(国産)・砂糖・油 こんにゃく・油・砂糖	まぐろフレーク 赤味噌・白味噌	コーン・さやいんげん・赤パプリカ ごぼう・人参 大根・もやし・まいたけ	醤油・みりん・塩・かつおだし かつおだし・醤油・みりん・酒 かつおだし	牛乳 ベジスナック	▲牛乳 ベジたべる	
30	月	冬野菜の豆腐チャンプルー ひじきとさつま芋のサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ(黄桃)	油・砂糖・調合ごま油 砂糖・さつま芋・マヨドレ 米(国産) 麴	豚肉・豆腐・●卵 赤味噌・白味噌	玉ねぎ・人参・れんこん・水菜・生姜 芽ひじき・キャベツ ほうれん草・しめじ 黄桃[缶詰]	醤油・鶏がらスープ・酒・塩 かつおだし・醤油・みりん かつおだし	牛乳 ザラメ入り 黒糖ケーキ	▲牛乳 小麦粉・砂糖 黒砂糖・ザラメ ●卵・みりん ベーキングパウダー	
31	火	サケの和風フリッター 白菜とチンゲンサイの塩昆布和え ベーコンピーズ ごはん 味噌汁	小麦粉・▲天ぷら粉・油 米(国産)	サケ ●/▲ベーコン・水煮大豆 赤味噌・白味噌	白菜・チンゲンサイ・人参・塩昆布 玉ねぎ かぼちゃ・もやし・えのきだけ	塩・かつおだし・醤油・みりん チキンコンソメ・クチャップ かつおだし	牛乳 米粉のあずき 蒸しパン	▲牛乳 米粉・砂糖 ▲牛乳・小豆(缶詰) ベーキングパウダー	



給食だより



あけましておめでとうございます。

この一年も元気にすごせるよう、食生活に気をつけていきましょう。元旦に食べる「おせち」には、いろいろな願いが込められています。それぞれの料理にどんな願いが込められているのでしょうか。

【おせちとは】 新年に幸せをもたらすために、元旦に山から降りてくる神様『年神様』へ、お供えする料理をいいます。神様とともに新年を祝う意味があります。

としかみさま



一の重は、『口取り』という料理

*黒豆・・・まめは、丈夫、健康を意味しており『まめ(元気)に働けますように!』という意味があります。

*数の子・・・数の子はニシンの卵で、二親(ニシン)から多くの子が生まれるので、子孫繁栄を願う食べ物です。



*田作り・・・小魚を畑にまき、肥料にしたところ、豊作になったことから、田作りといわれ農作物の豊作を願います。『ごまめ』ともいいます。

*たたきごぼう・・・ごぼうは土の中に、細く、長く根を張るので、縁起がよい食べ物とされています。



二の重は、『焼き物』や『酢の物』

*エビ・・・腰を曲げて進む姿が老人に、似ていることから、腰が曲がるまで、長生きできますようにという願いが込められています。

*ブリ・・・成長していく段階で、大きさによって名前がかわっていくので、出世魚といわれています。出世を願う食べ物の1つです。

*タイ・・・タイは、『めでタイ』に通じる縁起のよい魚です。



三の重は、『煮物』

*くわい・・・大きな芽が必ずでることから、縁起のよい食べ物として入れます。

*れんこん・・・穴が開いているので、先が見通せるという意味があります。



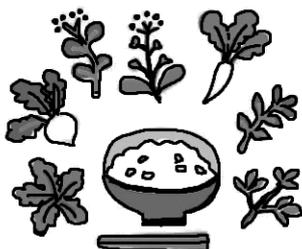
このほかにもたくさんの縁起のよい食べ物があります!

おせちのお重には『めでたさを重ねる』という意味があり、地域によって料理の呼び方やいわれが違う場合があります。他にどんなおせちがあるか家族で話してみましょう。

<1月7日は七草がゆ>



～かんたん七草がゆレシピ～



<材料>

春の七草 100g
米 1カップ
水 2カップ
塩 少々

<作り方>

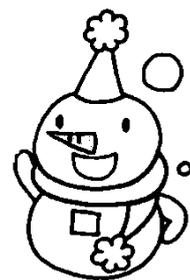
①鍋に洗った米と水を加えて沸騰するまで強火にかける。沸騰したら弱火にし、ふっくらと米が膨らむまで弱火で20分～30分炊く。
②①が炊き上がれば、七草と塩を加えてフタをし、3分蒸らす。



おなじ なかま さがし



○の なかには おなじ もじが
はいるよ。 もじをいれて はるの
ななくさを かんせい させよう!



せり



な○な



ごぎょう



はこべら



ほとけのざ



す○な



す○しろ