

## みどり野 園だより 5月

### 園長日記 No.2 「賀川豊彦とみどり野保育園」

みどり野保育園の所属する法人は「イエス団」といいます。創設者は「賀川豊彦」という人です。「ユープこうべ」はご存じの方も多いと思いますが、その創設者も賀川豊彦です。

賀川豊彦は1909年12月24日21歳の若さで神戸の今の中央区にある「新川」というスラム地域に5畳一間を借りて住み込み、伝道と隣保活動を始められました。

当時は「救霊団」と呼ばれた後に「イエス団」と改名されますが、現在も「社会福祉法人イエス団」として継承され、保育園、障がい者施設、高齢者施設などの社会福祉事業を近畿一円で展開しています。



当園は日本基督教団尼崎教会を母体として **1979年5月27日に設立された保育園で今年が39年目の年となります。**その昔、賀川豊彦が尼崎市の顧問等をされていたことと大きく関係しています。

毎週金曜には尼崎教会の山本有紀牧師が聖書のお話しをしにきてくださっていますし、クリスマス会や生活発表会などを教会で行います。また、卒園児は教会と保育園の協働主催のキャンプにも参加してもらっています。何よりキリスト教保育の考えを大切にしているので、教会とは切っても切れない関係にあるのです。

賀川豊彦は当時「教会」に対して独自の考えを持っていました。伝道者は教会の中で聖書を読み、内部の人に語るだけでなく、社会の中に出て行って貧困、飢餓、病気、差別など、苦しんでいる人々とともに歩むべきだと考えていましたので、最初付けた名前が「救霊団」という名前だったのです。人々のたましいを救う団体ぐらいの意味でしょうか。その意味では、尼崎教会から生まれたみどり野保育園は、社会に出て行って、地域の中で子育てや家族の支援などだけでなく広く福祉的な役割を担う使命をもっているのだと考えています。

保育園の大改修を終えましたが、その際に玄関口にイエス団の「ミッションステートメント 2009」のプレートを掲げました。お迎えの際に一度読んでみてください。

「いのちが大切にされる社会」「隣り人と共に生きる社会」「違いを認め合える社会」「自然が大切にされる社会」そして「平和」をつくりだす。と宣言しています。

教会から生まれたこの保育園がこの使命を実現できるように皆さまと共に歩みたいと思う次第です。

2017年5月1日  
園長 中田一夫

## 5月の行事予定

3日(水)・4日(木)・5日(金) 祝日・休園  
 12日(金)「保護者と職員の会」総会18:00~  
 19日(金)3・4・5歳児 親子遠足

行き先：須磨海浜水族園(雨天：決行)

◎0,1,2歳児は普通通常です。

(希望者のみの参加となります。)

※詳しくは、後日ご案内致します。



25日(木)避難訓練

26日(金)創立記念礼拝(3・4・5歳児)・誕生会

※創立の記念品を配布します。

27日(土)「第39回創立記念日」…通常保育します。

## 5月生まれのおともだち

おめでとう!

ばばゆうあさん 6さい

いまむらきららさん 5さい

すすきまりあさん 5さい

たにぐちきりゆうさん 4さい

いしだれんげさん 4さい

しんぐうさつきさん 3さい

こじまななさん 3さい

うちそのみきさん 2さい

かじたはなさん 1さい

さこだくうたさん 1さい

おしかわそらさん 1さい



### ◀健康診断日…お休みされませんように。▶



17日(水)歯科検診10:00~(和田歯科)

18日(木)春の内科検診15:00~

(武田内科・小児科)

※当日欠席の場合は、上記医院まで直接受けに行っ  
 頂くこととなりますので出来るだけ出席して下さい。



### 『保護者と職員の会』総会のご案内

5月12日(金)18:00~19:00の予定

会則の変更や、今年度の活動計画などが議  
 題に上がっています。ぜひ、ご出席いた  
 だきます様よろしくお願ひします。

欠席の場合は委任状を、お願ひいたします。

### YMCA運動あそび(3.4.5歳児)

11日・18日(木)

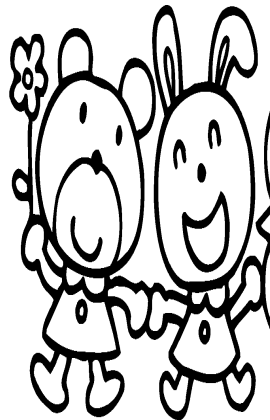
10:00~3歳児

10:40~4才児

11:20~5才児

今月から3才児(らっこ)の  
 運動あそびも始まります。

※動きやすい服装、足にあった運動靴で登  
 園して下さい。



今月から園庭開放が  
 はじまります!

毎週水曜日

9:30~11:00

お知り合いの方を、ぜひお  
 誘いください!

新年度がスタートして、早くも1ヵ月が過ぎようとしています。めだか組、かめ組の新入児の子ども達の泣き声も、少しずつ落ち着きははじめ、又進級した在園児たちも、今年からクラス名の呼び名が新しく増え、さらに異年齢のグループ名もあり、少々戸惑いを感じながらも理解できて来た様子が伺えます。そんな中、未だに1,2歳クラスの「ペンぎん組」のことを、「こがにさん」と言ってしまう、前の呼び名がなかなか抜けきれない私です。(何せ30年以上前からこの呼び名でしたから…なんて言い訳をしておきます…。)

さて、ようやく園生活に慣れて来た頃にやってくるゴールデンウィーク。特に、新入児のお子さんの連休明けは、慣らし保育のふりだしにもどるかもしれません…でも、きっと大丈夫です。それまでの一か月の関わりが、決して無駄ではなかったことに気づかされることでしょう。

主任保育士 高見真澄



# 2017年5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			
1	月	サケの甘辛焼 揚げかぼちゃ ひじき煮 ごはん 味噌汁	砂糖・油 油 油・砂糖 米(国産) 巻麴	サケ うす揚げ 赤味噌・白味噌	生姜 かぼちゃ 芽ひじき・人参・さやいんげん ほうれん草・大根	醤油・酒 塩 かつおだし・醤油・酒 かつおだし	牛乳 バナナコッタ	▲牛乳 ▲牛乳・砂糖 ▲ホイップクリーム ゼラチン・いちごジャム
2	火	こいのぼりいなり寿司 マカロニサラダ エビフライ すまし汁	米(国産)・砂糖・黒ごま マカロニ・マヨドレ 小麦粉・パン粉・油	いなり用揚げ・▲チーズ エビ	胡瓜・きざみのり コーン・キャベツ・人参 筍・わかめ・みつば	穀物酢・塩 塩 塩 かつおだし・醤油・塩	牛乳 お絵かきクッキー	▲牛乳 小麦粉・▲バター 砂糖・いちごジャム トマトピューレ
6	土	塩ラーメン 里芋のそぼろ煮 フルーツ(黄桃)	●中華麺・油・調合ごま油 里芋・油・砂糖	ちくわ 豚ミンチ	玉ねぎ・赤パプリカ・小松菜・にんにく 人参 黄桃(缶詰)	醤油・鶏がらスープ・塩・みりん 醤油・酒・みりん・かつおだし	牛乳 白い風船	▲牛乳 ▲白い風船ミルククリーム
8	月	チキンカツ しらすとほうれん草のサラダ こんぶ豆 ごはん 味噌汁	小麦粉・パン粉・油 油・砂糖 砂糖 米(国産) 麴	鶏肉 しらす干し 水煮大豆 赤味噌・白味噌	ほうれん草・キャベツ・コーン きざみ昆布・人参 玉ねぎ・しめじ	塩・ケチャップ・トンカツソース 醤油・穀物酢 かつおだし・醤油・みりん かつおだし	牛乳 スコーン	▲牛乳 小麦粉・▲無塩バター 砂糖・●卵 ▲ヨーグルト・塩 ベーキングパウダー
9	火	サバの味噌煮 蒸さつま芋 ナムル えんどう豆ごはん かき玉汁	砂糖 さつま芋 白ごま・砂糖・調合ごま油 米(国産)	サバ・赤味噌 ●卵	生姜 切干大根・もやし・人参・胡瓜・にんにく うすいえんどう 筍・みつば	醤油・みりん・酒 醤油・塩 塩 かつおだし・醤油・塩	牛乳 フルーツボンチ	▲牛乳 パイン(缶詰) みかん(缶詰) 砂糖・寒天
10	水	ハオユー豆腐 野菜サラダ ごはん 味噌汁 フルーツ(りんご)	油・砂糖・片栗粉 マヨドレ 米(国産)	豆腐・豚肉 赤味噌・白味噌	白菜・人参・まいだけ・青ねぎ ブロッコリー・黄パプリカ・玉ねぎ かぼちゃ・チンゲンサイ・わかめ りんご	オイスターソース・醤油・鶏がらスープ 塩 かつおだし	牛乳 お麴のチーズスナック	▲牛乳 麴・オリーブ油 ▲粉チーズ・塩
11	木	五目うどん 根菜の煮物 フルーツ(バナナ)	うどん こんにゃく・油・砂糖	鶏肉・うす揚げ さつま揚げ	人参・小松菜・生しいだけ・だし昆布 ごぼう・れんこん・さやいんげん バナナ	かつおだし・醤油・みりん・塩 かつおだし・醤油・みりん・酒	牛乳 そぼろおにぎらず	▲牛乳 米(国産)・油 砂糖・白ごま・牛ミンチ 切干大根・人参・醤油 みりん・酒・焼きのり
12	金	白身魚のおかか焼 大根と胡瓜の酢の物 ジャーマンポテト 麦入りごはん 味噌汁	砂糖・小麦粉・油 砂糖 じゃが芋・油・▲バター 米(国産)・押麦	ホキ・かつお節 ●/▲ベーコン 赤味噌・白味噌	大根・人参・胡瓜 ほうれん草・もやし・えのきだけ	醤油・みりん 穀物酢・醤油 塩 かつおだし	牛乳 野菜パンケーキ	▲牛乳 小麦粉・砂糖・油 野菜ジュース ベーキングパウダー
13	土	かき揚げ丼 白菜とアスパラガスのあおさ利え 味噌汁	米(国産)・小麦粉・油・片栗粉 さつま芋	ちくわ 豆腐・赤味噌・白味噌	人参・玉ねぎ・さやえんどう 白菜・グリーンアスパラガス・あおさのり 青ねぎ	塩・かつおだし・醤油・みりん・塩 醤油・みりん・かつおだし かつおだし	牛乳 ビスケット	▲牛乳 アスパラガスビスケット
15	月	照焼ハンバーグ チンゲンサイとキャベツの塩昆布和え かぼちゃの旨煮 ごはん スープ	パン粉・油・砂糖・片栗粉 砂糖 米(国産)	豚ミンチ・牛ミンチ・●卵・▲牛乳 ▲チーズ 赤味噌・白味噌	玉ねぎ チンゲンサイ・キャベツ・塩昆布 かぼちゃ 玉ねぎ・人参・しめじ	塩・コショウ・醤油・みりん かつおだし・醤油・みりん チキンコンソメ	牛乳 バナナドーナツ	▲牛乳 小麦粉・砂糖・油 ▲牛乳・バナナ おろしバナナ ベーキングパウダー
16	火	肉じゃが ココロサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ(パイン)	じゃが芋・油・砂糖 油・砂糖 米(国産) そうめん	牛肉 ▲チーズ 赤味噌・白味噌	玉ねぎ・人参・グリーンピース 胡瓜・赤パプリカ・コーン わかめ・青ねぎ パイン(缶詰)	かつおだし・醤油・みりん・酒 醤油・穀物酢 かつおだし	牛乳 お好み焼き	▲牛乳 小麦粉・長芋・油・●卵 豚肉・キャベツ・人参 かつお節・あおさのり お好み焼きソース
17	水	アジの味付天ぷら もやしとブロッコリーの梅風味和え 高野豆腐の卵とじ ごはん 味噌汁	砂糖・小麦粉・油 砂糖 米(国産) 巻麴	アジ 高野豆腐・●卵 赤味噌・白味噌	もやし・ブロッコリー・人参・しそねり梅 玉ねぎ ほうれん草・白菜	醤油・みりん 醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油 かつおだし	牛乳 米粉のさつま芋 蒸しパン	▲牛乳 米粉・砂糖 さつま芋・▲牛乳 ベーキングパウダー

＜注意事項＞

1) アレルギーについて

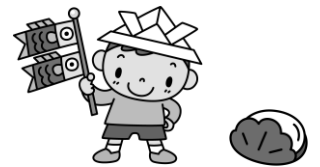
- ①卵を含む食品に●印を、乳を含む食品に▲印をつけています。
- ②そば・落花生の入った食材は使用しておりません。
- 2) 0～2歳児は昼食に牛乳を飲みます。
- 3) 材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

エネルギー	604Kcal
蛋白質	21.3g
脂質	19.8g
カルシウム	249mg

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			
18	木	ポークカレー グリーンサラダ フルーツヨーグルト(ピーチ)	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 砂糖	豚肉 ▲ヨーグルト	玉ねぎ・人参 胡瓜・キャベツ・紫キャベツ・グリーンアスパラガス 黄桃(缶詰)	▲パームオイル・カレーフレーク 穀物酢・塩	牛乳 あずきプリン	▲牛乳 ▲プリンの素 ▲牛乳・小豆(缶詰)
19	金	鶏肉のオーロラ焼 ツナと小松菜のソテー 里芋の煮物 ごはん 味噌汁	小麦粉・油・マヨドレ 油 里芋・砂糖 米(国産)	鶏肉 まぐろフレーク うす揚げ・赤味噌・白味噌	小松菜・玉ねぎ 人参 大根・えのきだけ	塩・ケチャップ チキンコンソメ 醤油・酒・みりん・かつおだし かつおだし	牛乳 メロンパン風 トースト	▲牛乳 ▲食パン・▲無塩バター 砂糖・小麦粉・●卵
20	土	きつねうどん 平天入り野菜炒め フルーツ(オレンジ)	うどん 油・砂糖	味付け揚げ さつま揚げ	わかめ・青ねぎ・だし昆布 玉ねぎ・人参・もやし・ピーマン オレンジ	かつおだし・醤油・みりん・塩 醤油・酒	牛乳 ビスケット	▲牛乳 ▲五穀ビスケット
22	月	サケのバターソース ほうれん草のごま和え ひじき豆 ごはん 味噌汁	小麦粉・油・▲バター 白ごま 油・砂糖 米(国産) 麩	サケ 水煮大豆 赤味噌・白味噌	ほうれん草・人参 芽ひじき・ごぼう かぼちゃ・白菜	塩 醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油・酒 かつおだし	牛乳 アップルゼリー	▲牛乳 りんごジュース 砂糖・ゼラチン
23	火	豆腐の肉味噌田楽 エッグサラダ ごはん すまし汁 フルーツ(バナナ)	油・砂糖・片栗粉 マヨドレ 米(国産)	豆腐・牛ミンチ・鶏レバー・赤味噌 ●卵	生姜 胡瓜・人参・玉ねぎ 大根・チンゲンサイ・わかめ バナナ	かつおだし・酒・みりん 塩 かつおだし・醤油・塩	牛乳 黒糖ちんすこう	▲牛乳 小麦粉・油 黒砂糖・砂糖 塩
24	水	チャンポン 大学芋 フルーツ(みかん缶)	●中華麺・油 さつま芋・油・砂糖・黒ごま	豚肉・●/▲かまぼこ	玉ねぎ・人参・もやし・キャベツ・さやえんどう みかん(缶詰)	塩・鶏がらスープ・豚骨ラーメンスープ	牛乳 しらすおにぎり	▲牛乳 米(国産) しらす干し・醤油
25	木	白身魚の中華風蒲焼 白菜とブロッコリーのお浸し 昆布イリチー 麦入りごはん 味噌汁	片栗粉・油・砂糖 油・砂糖 米(国産)・押麦 じゃが芋	ホキ 赤味噌・白味噌	生姜 白菜・ブロッコリー きざみ昆布・切干大根・干しいたけ・人参 玉ねぎ・小松菜	酒・醤油・オysterソース 醤油・みりん・かつおだし 醤油・みりん・かつおだし かつおだし	牛乳 きなこクリームサンド	▲牛乳 ▲食パン・砂糖 片栗粉・豆腐 きな粉
★	26 金	フライドチキン 野菜のスープ煮 おかかサラダ ごはん 味噌汁 ホワイトサワーかん	小麦粉・片栗粉・油 油・砂糖 米(国産)	鶏肉 かつお節 豆腐・赤味噌・白味噌 ▲カルピス	にんにく 人参・グリーンアスパラガス 胡瓜・れんこん・コーン まいたけ・青ねぎ 寒天	醤油・酒 チキンコンソメ 醤油・穀物酢・みりん かつおだし	牛乳 お誕生日ケーキ (パイ)	▲牛乳 小麦粉・砂糖・▲無塩バター オリーブ油・●卵 ベーキングパウダー パイ(缶詰) ▲ホイップクリーム
27	土	焼豚チャーハン がんもの煮物 中華スープ	米(国産)・油 里芋・砂糖	焼豚 一口がんも	玉ねぎ・ほうれん草 人参 もやし・赤パプリカ・さやいんげん	鶏がらスープ かつおだし・醤油・みりん 鶏がらスープ	牛乳 ソフトせんべい	▲牛乳 アンパンマンの ソフトせん
29	月	中華オムレツ チンゲンサイとキャベツのしらす和え こんにゃくの味噌きんぴら ごはん 中華スープ	油・片栗粉 こんにゃく・調合ごま油 米(国産)	●卵・●/▲ハム しらす干し 赤味噌	玉ねぎ・ピーマン チンゲンサイ・キャベツ 人参 ブロッコリー・筍・わかめ	鶏がらスープ・塩 醤油・みりん・かつおだし みりん 鶏がらスープ	牛乳 納豆お焼き	▲牛乳 米(国産) 片栗粉・油 納豆・あおさのり 醤油
30	火	豚肉の二色ごま炒め じゃがチーズ ごはん 味噌汁 フルーツ(りんご)	油・砂糖・白ごま・黒ごま じゃが芋・マヨドレ 米(国産) 巻麩	豚肉 ▲チーズ 赤味噌・白味噌	玉ねぎ・人参・ニラ・まいたけ パセリ 白菜・青ねぎ りんご	醤油・みりん・酒 塩 かつおだし	牛乳 ほうれん草蒸しパン	▲牛乳 小麦粉・砂糖 ▲牛乳・ほうれん草 ベーキングパウダー
31	水	サバのあおさフリッター もやしと胡瓜のゆかり和え かぼちゃのケチャップ煮 ごはん 味噌汁	小麦粉・▲天ぷら粉・油 砂糖 米(国産)	サバ うす揚げ・赤味噌・白味噌	あおさのり もやし・胡瓜・人参・ゆかり かぼちゃ 玉ねぎ・小松菜	塩・かつおだし・醤油・みりん チキンコンソメ・ケチャップ かつおだし	牛乳 フルーツヨーグルト	▲牛乳 ▲ヨーグルト・砂糖 みかん(缶詰)



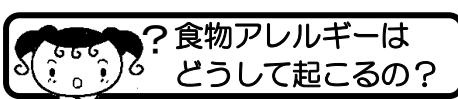
# 給食だより



新年度が始まり1ヶ月が経ちましたが、子どもたちは新しい環境に慣れてきているのでしょうか。5月は新しい環境への疲れがしやすい時期でもあるため、子どもたちの体調の変化に気をつけてすごしましょう。

## ～ 食物アレルギーを知ろう ～

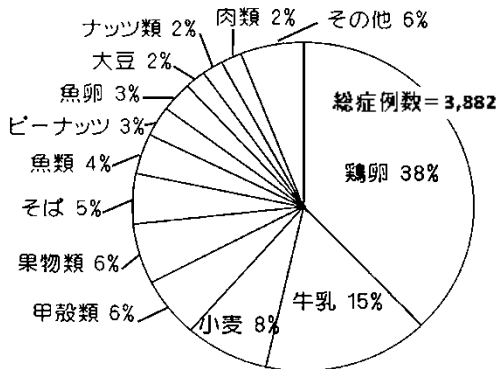
食物アレルギーは年々増加傾向にあります。患者数の80%近くを6歳以下の乳幼児が占め、1歳に満たない子どもでは10～20人に1人が発症しているといわれています。



食物アレルギーは食べ物に含まれる『たんぱく質』を体が異物と判断し、過剰に反応してしまうために起きます。



### 1. アレルギー原因食品の内訳



### 2. 年齢別原因食品 5%以上を占める食品

	0歳	1歳	2.3歳	4～6歳	7～19歳	20歳以上
1位	鶏卵	鶏卵	鶏卵	鶏卵	甲殻類	甲殻類
2位	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	鶏卵	小麦
3位	小麦	小麦	小麦	甲殻類	そば	果物類
4位		魚卵	ピーナッツ	果物類	小麦	魚類
5位			甲殻類	ピーナッツ	果物類	そば
6位			果物類	そば	牛乳	鶏卵
7位				小麦	魚類	

図) 日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会 「食物アレルギー診療ガイドライン2012」より引用

※乳幼児は消化器官の発達とともに、アレルギーの原因物質を消化できるようになるため、今までアレルギーであっても徐々に食べられるようになる可能性が高いといわれています。学童期～成人では、乳幼児には少ない甲殻類や果物類、ピーナッツ、そばなどのアレルギーを発症する人が増えてきます。

### 3. アレルギーの症状 ※症状は個人によって異なる

- \* 皮膚症状・・・じんましん、かゆみ、赤み
- \* 粘膜症状・・・口の中がイガイガする、唇やまぶたがはれる
- \* 呼吸器症状・・・くしゃみ、せき、呼吸困難
- \* 消化器系症状・・・腹痛、吐き気、嘔吐 など

### 4. 食事で気をつけたいこと

#### ①よく噛んで食べよう

よく噛む事は、唾液の分泌を促進し、食べ物の消化をよくします。



#### ②食物アレルギーの疑いがあるときは食事の記録をとろう

個人によってアレルギーの原因となる食品は違います。加熱調理をすることにより同じ食品でもアレルギー反応を、起こさないこともあります。おかしいと感じたときは食事や症状の記録しておきましょう。

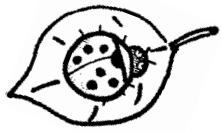
#### ③食品のアレルギー表示

アレルギー症状を引き起こす被害を防ぐために、加工食品のアレルギー表示についての法律があります。(義務表示7品目・推奨表示20品目)

#### 加工食品の間違えやすい添加物には注意しよう!

- 例) 乳化剤 乳成分は含まない(卵黄・大豆・牛脂などから作られる)  
※義務表示の成分を含む場合は(卵由来)等の表示あり
- カカオバター バターとつくが乳由来ではない(カカオ豆の脂肪分)
- 乳酸菌 乳成分は含まない(発酵に用いる細菌の総称)
- ※不明な点は、製造者のお客様相談センターに問い合わせましょう

食物アレルギーは正しく診断してもらうことが大切です。『とりあえず除去しておこう』という対応は子どもの成長に影響を及ぼします。アレルギー専門医の元で適切な治療を受けましょう。

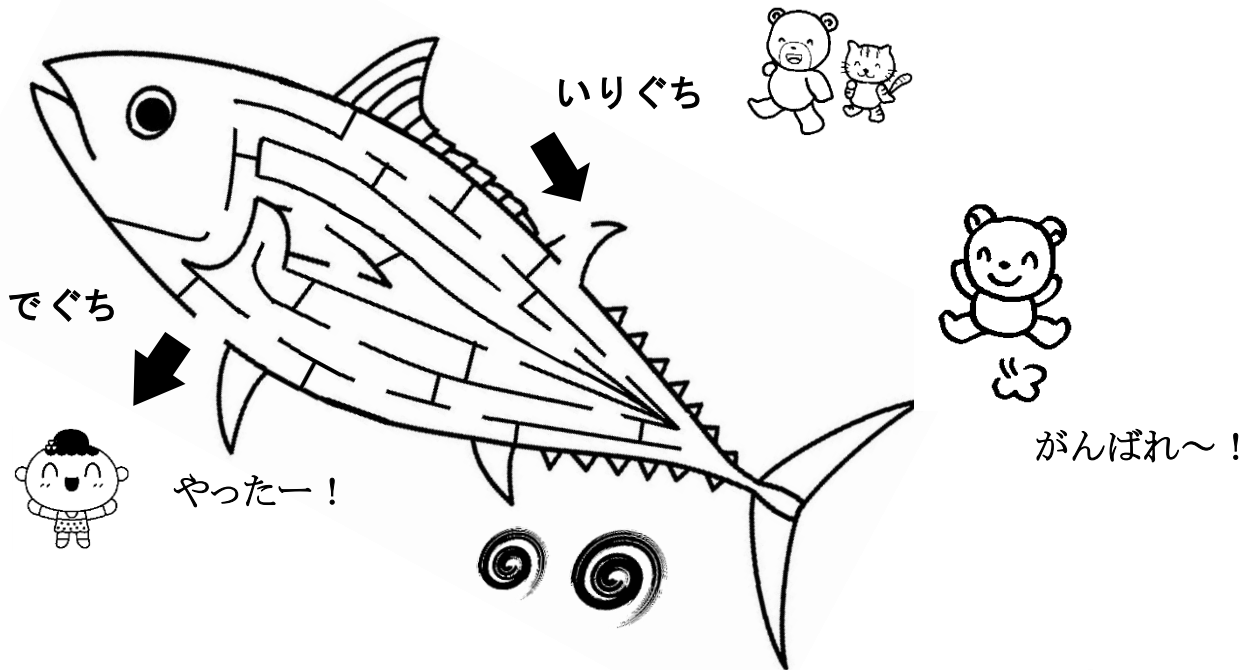


5がつにとれる たべもの

「なまえは なあに？」



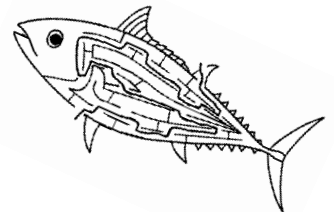
くまくとねこちゃんが たべもの めいろに  
は行っていくよ。でぐちまで たどりつけるかな？



★今月のレシピ

塩ラーメン

<こたえ>  
かつお



材料：大人2人+幼児1人分

中華麺（冷凍200g）2玉

ちくわ 1/2本

玉葱 1/2個

パプリカ（赤）1/4個

小松菜 1/5束

サラダ油 少々

濃口醤油 小さじ1弱…A

鶏がらスープの素 少々…A

塩 少々…A

水 750cc

鶏がらスープの素 大さじ1.5…B

塩 小さじ1…B

みりん 大さじ1…B

ごま油 小さじ1/2…B

おろしにんにく 小さじ1/3…B

作り方：

- ① 野菜・ちくわは食べやすい長さに切る
- ② サラダ油を熱し、野菜・ちくわを炒め、火が通ったら、Aの調味料で味付けする
- ③ 計量した水を沸騰させ、Bの調味料を入れてスープを作る。
- ④ 冷凍麺は沸騰したお湯でゆでてザルにとり、湯切りする。
- ⑤ どんぶりに麺を盛り、炒めた野菜をのせてスープを注ぐ。