

みどり野 園だより 5月

園長日記 No.2 みどり野保育園40周年を迎える

1979年に設立された、みどり野保育園は今年の5月27日で40年目を迎えます。今一度その沿革を振り返りたいと思います。

当園は、日本キリスト教団尼崎教会を母体として1979年4月に開園しました。1963年までは、教会付属「みどり幼稚園」を運営していました。諸般の事情で廃園となりましたが、それ以来、幼児教育・保育の志をもたれた尼崎教会員が祈っておられました。

1977年、尼崎教会近隣の工場跡地に集合住宅が建設されることになり、それに伴い保育園設立の必要性が地域において認識されるようになりました。その後、地域の保育ニーズに応える形で始まった尼崎市の保育園設立の計画に尼崎教会が積極的に関わることとなります。

その際、当法人の設立者 **賀川豊彦** が以前、尼崎市の顧問等をしておられた関係もあり、尼崎教会から社会福祉法人イエス団の常務理事 **村山盛嗣** を介して当時の理事長 **金田弘義** に対して保育園の設立協力の要請がなされ、イエス団の施設として開園することになりました。

そして、初代の施設長には尼崎教会牧師の **種谷俊一** が就任することになりました。その後、代表者が以下のように変遷していきます。

- 1986年4月 **亀田正巳** が尼崎教会の牧師、保育園の園長として就任
- 2000年4月 **廣田和浩** が尼崎教会の牧師、保育園の園長として就任
- 2015年4月 イエス団の本部事務局長であった **中田一夫** が異動により園長に就任
尼崎教会には **山本有紀** が牧師として就任
- 2018年4月 尼崎教会に **稲生勝也** 牧師が代務者として就任



2018年度は大きな節目を迎えます。おおよそ40年にわたり保育士、主任として当園を支えてきた **高見真澄** が定年を迎えるため、引き継ぎを兼ねて今年度から **杉原圭美** を主任に任命しました。

また、一昨年度から乳児主任に **増本真由美**、今年度から幼児主任補佐に **鈴木有紀** を任命し、世代交代を図っています。

新しいことを始めるよりも、それを継続させることの方が大変だと思います。これまでも苦しいこと困難なことそして大きな喜びがあったことでしょう。また、多くの子どもたち、保護者の方々、保育士、地域の支援者など様々な出会いがあったはずです。

当園の沿革を振り返るといえるのは、多くの人々による労力と協働の上に今の保育園の営みがあるということのを思い起こし、感謝し新しい未来に祈りを集め、新たな一歩を踏み出す契機だと考えています。

40周年記念事業として園庭改造、記念誌の発行、記念礼拝、記念講演会などを企画しています。楽しみにしていただければと思います。

2018年5月1日
園長 中田一夫

5月の行事予定

- 2日(水) 11日(金) 16日(水) 25日(金)
10:00~ 合同礼拝
- 3日(木)・4日(金)・5日(土) 祝日・休園
- 11日(金)「保育方針説明会及び懇談会」18:00~
- 18日(金) 幼児3・4・5歳児 親子遠足
行き先：須磨離宮公園
(雨天：バンドー神戸青少年科学館)
◎乳児0~2歳児は 通常保育です。
(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(金) 創立記念礼拝(3・4・5歳児)・誕生会
- 27日(日)「第40回創立記念日」
- 28日(月) 避難訓練



5月生まれのおともだちおめでとう!



いまむら きららさん 6さい

すすき まりあさん 6さい

たにぐち きりゅうさん 5さい



いしだ れんげさん 5さい

しんぐう さつきさん 4さい



こじま ななさん 4さい

うちその みきさん 3さい



かじた はなさん 2さい

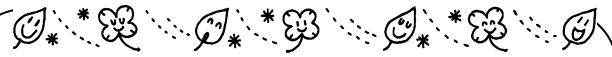
さこた こうたさん 2さい



< 健康診断日…お休みされませんように。 >

17日(木)15:15~ 春の内科検診
(武田内科・小児科)

23日(水)10:00~ 歯科検診(和田歯科)
※お休みされますと、上記の医院まで直接受けに行ってください。又は、お休みしても当日の検診時間に登園して受ける事も出来ますので担任にご相談下さい。



『保育方針説明会及び懇談会』のご案内

5月11日(金) 18:00~19:30の予定で行います。
2F 幼児保育室にて、園長による「保育方針」の話の後、各クラス及びグループに分かれて、それぞれの保育室にて懇談会を持ちます。

18:00~託児もしますので、是非ともご出席下さい

YMCA運動あそび(3.4.5歳児) 10日・17日(木)

10:00~3歳児
10:40~4歳児
11:20~5歳児

※今月から3歳児(らっこ)の運動あそびも始まります。
※動きやすい服装、足のサイズ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!



尼崎教会では毎週日曜日朝9時より
子どものための礼拝(CS)を行っています。

稲生牧師のお話しが聴けますよ!

4月からの新しい生活が始まって、早くも1ヵ月が過ぎようとしています。新入児の子ども達の泣き声も少しずつ落ち着きはじめ、園での生活に慣れつつある姿もあり、好きなあそび・場所なども見つけて笑顔も見られます。又、進級した在園児たちも、落ち着いて生活出来ている様子が伺えます。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。色々とお出掛けの計画をされているご家庭もあるかと思いますが、ゆったりのおんびりする日があってもいいかと思えます。又、市内にも楽しく子どもたちの大好きな公園もいっぱいあるので近場で過ごされるのもいいかもしれませんね。休み明けに、子どもたちがぐっすりお疲れ…ということのないようにお気を付け下さいますように。

主任保育士 杉原圭美



2018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	火	鶏肉と根菜の煮物 ブロッコリーのおおきおえ 筍ごはん 味噌汁 フルーツ (オレンジ)	油・砂糖 白ごま 米 (国産) 麩	鶏肉 うす揚げ 赤味噌・白味噌	大根・ごぼう・人参・玉ねぎ グリーンピース ブロッコリー・人参・おおきのり 筍 もやし・青ねぎ オレンジ	かつおだし・醤油・酒 醤油・みりん・かつおだし 醤油・みりん・酒・かつおだし かつおだし	牛乳 米粉の 野菜蒸しパン	▲牛乳 米粉・砂糖・豆乳 野菜ジュース ベーキングパウダー
2	水	エビフライカレー マカロニサラダ パインかん	小麦粉・パン粉・油 米 (国産)・じゃが芋 マカロニ・マヨドレ 砂糖	エビ・牛肉	玉ねぎ・人参 キャベツ・きゅうり・コーン 寒天・おろしパイン	▲パーモントカレー カレーフレーク 塩	牛乳 こいのぼり いなり寿司	▲牛乳 米 (国産) いなり揚げ 胡瓜・▲チーズ のり・黒ごま 穀物酢・砂糖・塩
7	月	ハンバーグ デミグラスソース 春雨サラダ かぼちゃの煮物 ごはん 味噌汁	パン粉・油 緑豆春雨・油・マヨドレ 砂糖 米 (国産) 巻麩	牛ミンチ・豚ミンチ・豆腐 ●カニ風味かまぼこ 豆腐・赤味噌・白味噌	玉ねぎ・トマトピューレ グリーンピース かぼちゃ ほうれん草	料理用ワイン・みりん・ケチャップ ▲デミグラスソース 塩 かつおだし・醤油・酒 かつおだし	牛乳 びよびよ クッキー	▲牛乳 小麦粉・砂糖 ▲無塩バター ▲牛乳・コーン グリーンピース ベーキングパウダー
8	火	アジの中華みそ煮 焼さつま芋 ハムとチンゲン菜のソテー ごはん 中華スープ	小麦粉・砂糖 さつま芋・油 油 米 (国産)	アジ・テンメンジャン ●/▲ハム	しょうが チンゲン菜・人参・玉ねぎ 白菜・ニラ	醤油・みりん・酒 塩 鶏がらスープ 鶏がらスープ	牛乳 黒みつバナナ	▲牛乳 バナナ・砂糖 黒砂糖・きな粉
9	水	春野菜の豆腐チャンプルー ナムル ごはん フルーツ (りんご)	砂糖・油・調合ごま油 白ごま・砂糖・調合ごま油 米 (国産)	豚肉・豆腐・●卵	玉ねぎ・グリーンアスパラガス 筍・もやし・赤パプリカ・しょうが 切干大根・きゅうり・人参・にんにく りんご	醤油・鶏がらスープ・酒・塩 醤油・塩	牛乳 お好み焼き	▲牛乳 小麦粉・長芋 ●卵・キャベツ 豚肉・人参・油 かつおだし・かつお節 お好み焼きソース
10	木	とり天ぷら しらすとブロッコリーのサラダ 煮豆 麦入りごはん 味噌汁	▲天ぷら粉・油 油・砂糖 こんにゃく・砂糖 米 (国産)・押麦	鶏肉 しらす干し 水煮大豆 赤味噌・白味噌	ブロッコリー・キャベツ 人参 小松菜・玉ねぎ・しめじ	塩 醤油・穀物酢 かつおだし・醤油・みりん・酒 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 パイン (缶詰)
11	金	サバの塩焼 白菜の梅風味和え リヨネーズポテト ごはん 味噌汁	油 じゃが芋・オリーブ油 米 (国産)	サバ ●/▲ベーコン うす揚げ・赤味噌・白味噌	白菜・人参・しそ練り梅 玉ねぎ・ドライパセリ 大根・青ねぎ	塩 醤油・みりん・かつおだし 塩 かつおだし	牛乳 ツナロールパン	▲牛乳 ▲ホットドックパン まぐろフレーク 胡瓜・キャベツ マヨドレ
12	土	塩ラーメン 昆布と里芋の煮物 フルーツ (バナナ)	ラーメン・油・調合ごま油 里芋・砂糖	豚肉 さつま揚げ	人参・もやし・ピーマン コーン・にんにく きざみ昆布 バナナ	醤油・鶏がらスープ 塩・みりん かつおだし・醤油・酒	牛乳 ビスケット	▲牛乳 ▲マリービスケット
14	月	厚揚げと根菜のそぼろ煮 ほうれん草の中華和え ごはん 味噌汁 フルーツ (パイン)	油・砂糖 調合ごま油 米 (国産) 麩	牛ミンチ・厚揚げ 赤味噌・白味噌	玉ねぎ・ごぼう・れんこん 人参・グリーンピース ほうれん草・もやし・黄パプリカ わかめ・えのきだけ パイン(缶詰)	かつおだし・醤油・みりん・酒 醤油・みりん・鶏がらスープ かつおだし	牛乳 かぼちゃスコーン	▲牛乳 小麦粉・砂糖 ▲バター・▲牛乳 かぼちゃ ベーキングパウダー
15	火	タンドリーチキン 粉ふき芋 ツナサラダ ごはん スープ	油 じゃが芋 砂糖・オリーブ油 米 (国産)	鶏肉・▲ヨーグルト まぐろフレーク	にんにく・しょうが ドライパセリ きゅうり・コーン・人参・レモン果汁 白菜・小松菜・もやし	塩・カレー粉・ケチャップ 塩 穀物酢・塩・醤油 チキンコンソメ	牛乳 アップルゼリー	▲牛乳 りんごジュース 砂糖・ゼラチン
16	水	卵とじうどん がんもの煮物 焼かぼちゃ	うどん こんにゃく・砂糖 油	豚肉・ちくわ・●卵 一口がんも	チンゲン菜・玉ねぎ・だし昆布 人参・さやえんどう かぼちゃ	かつおだし・醤油・みりん・塩 かつおだし・醤油・酒 塩	牛乳 みかんホットケーキ	▲牛乳 小麦粉・砂糖・油 オレンジジュース 甘夏みかん (缶詰) ベーキングパウダー

＜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いません。
- 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	601Kcal
蛋白質	21.2g
脂質	18.8g
カルシウム	244mg

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				
17	木	白身魚のあおさフリッター キャベツとアスパラのごま和え さつま芋のあずき煮 ごはん 味噌汁	小麦粉・▲天ぷら粉・油 白ごま・白ごま さつま芋 米(国産)	ホキ 小豆(缶詰) うず揚げ・赤味噌・白味噌	あおさのり キャベツ・人参・グリーンアスパラガス 大根・青ねぎ	塩・かつおだし・醤油・みりん 醤油・みりん・かつおだし 醤油 かつおだし	牛乳 昆布おにぎり	▲牛乳 米(国産) 塩昆布・白ごま	
18	金	豚肉と野菜のおかか炒め ひじきサラダ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ)	油・砂糖 砂糖・マヨドレ 米(国産)・押麦	豚肉・かつお節 ▲チーズ 豆腐・赤味噌・白味噌	玉ねぎ・人参・もやし・ピーマン 芽ひじき・きゅうり 青ねぎ・しめじ オレンジ	醤油・みりん・酒 かつおだし・醤油・みりん かつおだし	牛乳 豆二ろお焼き	▲牛乳 小麦粉・水煮大豆 油・調合ごま油 二ろ・人参 鶏ガラスープ	
19	土	しらすチャーハン うず揚げとブロッコリーの煮浸し 汁ビーフン	米(国産)・油 砂糖 ビーフン	しらす干し・さつま揚げ うず揚げ	ほうれん草・人参・玉ねぎ ブロッコリー・白菜 まいたけ・青ねぎ	鶏がらスープ 醤油・みりん・かつおだし 鶏がらスープ	牛乳 せんべい	▲牛乳 ぼたぼた焼	
21	月	チキンポトフ 小松菜と大根のツナ和え ひじきソフトふりかけ ごはん フルーツ(りんご)	じゃが芋 砂糖・白ごま 米(国産)	鶏肉・●ウインナー まぐろフレーク	キャベツ・玉ねぎ・人参・ドライパセリ 小松菜・大根 芽ひじき・ゆかり りんご	チキンコンソメ・塩 醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油・みりん	牛乳 黒糖蒸しパン	▲牛乳 小麦粉・黒砂糖 豆乳・ベーキング パウダー	
22	火	サバの竜田揚げ かぼちゃの甘煮 昆布イリチー 麦入りごはん 味噌汁	砂糖・片栗粉・油 砂糖 こんにゃく・油・砂糖 米(国産)・押麦	サバ うず揚げ・赤味噌・白味噌	しょうが かぼちゃ きざみ昆布・切干大根 人参・ピーマン 小松菜・玉ねぎ	醤油・酒 醤油・みりん・かつおだし 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 黄桃(缶詰)	
23	水	春野菜マーボー 白菜とチンゲン菜のおかか和え ごはん フルーツ(バナナ)	油・砂糖・片栗粉 米(国産)	豆腐・豚ミンチ・鶏レバー 赤味噌 かつお節	しょうが・にんにく・玉ねぎ 筍・干しいたけ・ニラ 白菜・チンゲン菜・人参 バナナ	醤油・酒・鶏がらスープ 醤油・みりん・かつおだし	牛乳 メロンパン風 トースト	▲牛乳 ▲食パン・●卵 ▲無塩バター・小麦粉 砂糖	
24	木	サケのパン粉焼 野菜サラダ さつま芋のあめがらめ ごはん 味噌汁	マヨドレ・パン粉・油 油・砂糖 さつま芋・油・黒ごま・砂糖 米(国産) 巻麩	サケ 水煮大豆 赤味噌・白味噌	きゅうり・人参・コーン グリーンアスパラガス もやし・青ねぎ	塩・ウスターソース 穀物酢・醤油 醤油・穀物酢 かつおだし	牛乳 れんこんもち	▲牛乳 れんこん・青ねぎ 豚肉・豆腐・白玉粉 砂糖・油・醤油	
★	25	金	チキンカツ じゃがチーズ ほうれん草と白菜のしらすサラダ ロールパン コーンポタージュスープ	小麦粉・パン粉・油 じゃが芋・マヨドレ 砂糖・油 ▲ロールパン	鶏肉 ▲チーズ しらす干し ▲牛乳	ほうれん草・白菜・人参 コーン・ドライパセリ	塩・とんかつソース 塩 醤油・穀物酢 ▲コーンクリームスープの素	牛乳 お誕生日ケーキ	▲牛乳 小麦粉・砂糖・オリーブ油 ▲無塩バター・●卵 きな粉・ベーキングパウダー ▲ホイップクリーム
26	土	わかめうどん 里芋のとろみ煮 平天と野菜のソテー	うどん 里芋・砂糖・片栗粉 油	厚揚げ さつま揚げ	わかめ・青ねぎ・だし昆布 玉ねぎ・人参・さやいんげん	かつおだし・醤油・みりん・塩 かつおだし・醤油・酒 チキンコンソメ	牛乳 アンパンマンの そふとせん	▲牛乳 アンパンマンの ソフトせんべい	
28	月	千草焼 蒸さつま芋 高野豆腐とごぼうの煮物 ごはん 味噌汁	砂糖・油 さつま芋 砂糖 米(国産) 麩	●卵・まぐろフレーク 高野豆腐 赤味噌・白味噌	赤パプリカ・しいたけ・さやえんどう 芽ひじき・ごぼう・人参 小松菜・玉ねぎ	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 米粉の あずき蒸しパン	▲牛乳 米粉・砂糖 豆乳・小豆(缶詰) ベーキングパウダー	
29	火	ハヤシライス チキンとブロッコリーのサラダ オレンジ	米(国産)・じゃが芋・油 オリーブ油・砂糖	牛肉 チキンフレーク	玉ねぎ・人参・しめじ ブロッコリー・きゅうり・コーン オレンジ	ハヤシフレーク・ケチャップ 穀物酢・醤油	牛乳 キャロット ドーナツ	▲牛乳 小麦粉・砂糖 人参・豆乳 ベーキングパウダー 油・粉糖	
30	水	白身魚の旨煮 こんにゃくの味噌きんぴら ハムサラダ ごはん すまし汁	砂糖 こんにゃく・調合ごま油 オリーブ油・砂糖 米(国産)	ホキ 赤味噌 ●/▲ハム	しょうが 人参 キャベツ・グリーンアスパラガス コーン 大根・まいたけ・みつば	ウスターソース・醤油・酒 みりん 穀物酢・醤油 かつおだし・醤油・塩	牛乳 バナナ豆腐 マフィン	▲牛乳 小麦粉・砂糖 バナナ・豆腐 ベーキングパウダー	
31	木	味噌ラーメン かぼちゃの中華衣揚げ フルーツ(オレンジ)	ラーメン・油・調合ごま油 小麦粉・片栗粉 調合ごま油・油	豚肉・ちくわ・赤味噌	玉ねぎ・人参・もやし・青ねぎ にんにく・しょうが かぼちゃ オレンジ	醤油・鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ	牛乳 ツナマヨ おにぎらす	▲牛乳 米(国産)・焼きのり まぐろフレーク 胡瓜・かつお節 マヨドレ・醤油	



給食だより



新学期が始まって1ヵ月が経ちました。こどもたちは園の生活に慣れてきたでしょうか？5月は休日も多く、生活リズムがくずれやすくなります。体調管理には気をつけましょう。毎日食べる食事にはいろいろなマナーがあります。5月は食事のマナーについて考えてみましょう。

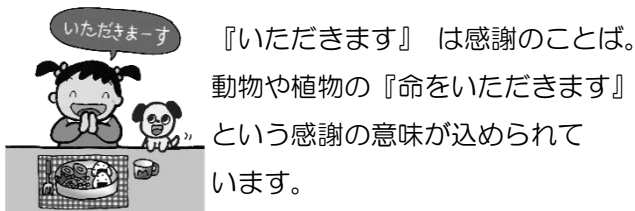
《食事のマナーを伝えよう》

1. 食事の前に手洗いを

手洗いの効果は病気やばい菌から身を守ることはもちろん、手洗いが習慣化されることで、流水にふれると『今から食事だ！』と体が準備をはじめようになります。食事やおやつを食べる前の習慣にしましょう。



2. あいさつの意味

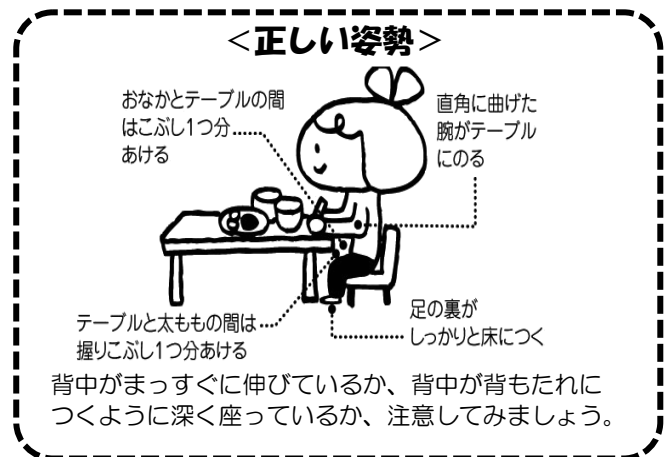


『ごちそうさま』の『馳』と『走』はどちらも、『走る』という意味があり、昔はあちこちを走り回って食材を用意していたため、その人たちに感謝の気持ちを込めて、『ごちそうさま』というようになりました。



3. 食べる姿勢の習慣づけ

食べる姿勢は見た目だけでなく、食べ物の消化にも影響します。普段から気をつけていないと身につけません。



4. 遊び食べを減らそう

遊び食べを減らすPOINT！

- * お腹をすかせた状態にする
- * 食材はこどもに合った硬さにする
- * 食事の時間を決める（30分が目安）
- * 親も一緒に食べる（食べるマネをする）
- * 遊び道具をそばに置かない
- * テレビを消す
- * ダメなことはダメと教える



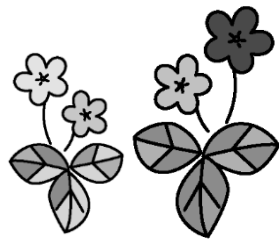
◎あまり神経質にならずに楽しい雰囲気作りを心がけましょう ♡

こどもたちは身近な大人の食事の姿を見て、まねをしながら食事のマナーを覚えていきます。年齢によってできることは違いますが、できたことを実感できるように、ほめて！ほめて！ほめて！日常の食事でも身につけられるように伝えていきましょう。

たべもの なぞなぞ!

「すずを リン♪リン♪リン♪リン♪リンと
5かい ならす くだもの なあに？」

こたえが わかったら
その「え」を かいてみよう!



<こたえ>
りんご

●今月のレシピ●

ツナマヨおにぎらず

材料：幼児4人分

焼きのり 1枚

ごはん 280g

ツナ油漬け 20g

胡瓜 1/3本

花かつお 1/2パック

マヨドレ or マヨネーズ 20g (大さじ1.5)

濃口醤油 3g (小さじ1/2)

作り方

- ① あたたかいごはんを用意する。
- ② ツナは油をきっておく。
- ③ 胡瓜は薄くスライスし、塩少々をふってしばらく置き、水気をしぼる。
(園では加熱しています)
- ④ ②・③・花かつお・マヨドレ・醤油を混ぜ合わせる。
- ⑤ ひし形に置いた焼き海苔の上に、半量のごはんを四角く広げ、その上に④を広げてのせる。その上に残りのごはんを広げてしっかりと押さえる。
- ⑥ ⑤をラップで包み、海苔とごはんを馴染ませてから、ラップを取り、4つに切る。

