

# 5月の園だより

2025. 4. 28 記

新年度がスタートして、早くも1か月が経とうとしています。新しい環境にもだいぶ慣れてきた子ども達。外遊びや散歩で虫や草花を見つけてはみんなでお観察しています。5月はゴールデンウィークの他、春の遠足、茶話会もあります。いぬ組(4、5歳児)は、サッカー教室も始まります。体調管理に注意しながら、今月も楽しんで過ごしていきましょう。

## お知らせとお願い

- ・5月9日(金)の春の遠足は、園児と保育士のみで行きます。  
各クラス、雨天の場合もお弁当の準備をお願いします。
- ・6月7日(土)は保育参観です。詳細は後日お知らせします。
- ・4月末から職員の配置が変わります。  
調理員 さん、 さん。 さんが退職となりました。  
用務員 さん、 さん(調理員と兼務)
- ・5月19日(月)から22日(木)まで看護実習生2名がきます。



## 5月の行事予定

- 1日(木) 身体測定(ねこ・こうさぎ・うさぎ組)
- 2日(金) " (いぬ)
- 3日(土) 憲法記念日(休園)
- 5日(月) こどもの日(休園)
- 6日(火) 振替休日(休園)
- 9日(金) 春の遠足
- 14日(水) サッカー教室(4、5歳児)
- 15日(木) 内科検診12時～
- 16日(金) 茶話会(17:45～)
- 20日(火) なえぼ遠足(おおいぬ組) 予備日29日(木)
- 22日(水) 避難訓練(地震)
- 30日(金) 英語教室(16時からイベントがあります)

あたんじょうび  
おめでとう!

ちゃん 6歳になります!



本格的に春到来、お日様の日差しが心地よい季節となりました。5月は園の行事として子ども達が楽しみにしている「春の遠足」があります。コロナ禍前には在園児さんと一緒にひだまりのお友だちも遠足に参加していました。ようやくコロナが5類になり落ち着きを見せてきたので、今年度は久しぶりに遠足の参加を復活する事にしました。お子さんと同じ年齢クラスでの参加というかたちを考えています。保育園の子ども達と一緒に春の自然に触れる経験をしてみませんか？ 予約制となりますので、興味のある方は是非お電話をくださいね。

今月はこいのぼり製作も予定しています。お天気が良ければ園庭で滑り台遊びもできますよ。皆様が遊びに来てくれるのをお待ちしております。

## 今月の予定

月	火	水	木	金	土
			1	2 こいのぼり製作 10時～11時半	3 憲法 記念日
5 こどもの日	6 振替休日	7	8	9 春の遠足 要予約	10
12	13 活動日 10時～11時半	14	15	16	17
19	20	21	22	23 活動日 10時～11時半	24
26	27 活動日 10時～11時半	28	29	30	31

## 「お知らせ」と「お願い」

- ・日程表に記載してあります「活動日」にウッドハウスで親子で遊ぶことができます。予約は必要ありません。10時から11時30分の間であれば出入りは自由ですので、ご都合の良い時間にお越しください。
- ・マスクの着用は自由です。保育士は室内では着用している場合もございます。ご了承ください。入り口にはアルコール消毒液を用意しておりますので、ご自由にお使い下さい。発熱や風邪症状のある方はご遠慮ください。
- ・ウッドハウスでは自由に水分を摂っていただいてもかまいません。水筒(中は水かお茶)を持参していただき、適宜水分補給をして下さい。
- ・身体測定を希望により行っています。計測希望の方はお声かけください。
- ・都合により、遊びの広場「ひだまり」の予定が変更になる場合がございます。中止になった場合のお知らせは、随時ホームページで公開しておりますので、確認のほどよろしく願いいたします。

### こいのぼり製作

2日(金)に親子と一緒にこいのぼりを作る予定です。持ち物等は特に必要ありませんのでお気軽にご参加ください。

### 春の遠足について

9日(金)は遠足を予定しています。在園児と一緒に春の自然に触れてみませんか？ お弁当などが必要になります。予約制となりますので、詳細はご予約時にお知らせします。ご希望の方は7日(水)迄にお電話か口頭でお申し込みください。

### Makiko's キッチン ～おいしいごはんを 召し上がれ～



今年度も引き続き、あかつき保育園の給食を担当しています管理栄養士に人気メニューを紹介してもらっています。今月は「中華きゅうり」です。5月16日に茶話会という園の行事があり、そこで「中華きゅうり」のレシピを紹介し、少しですが試食もしていただくと思っています。子ども達に人気の副菜ですので、参加されるご予定の保護者の皆様の反応も楽しみです。北海道では夏に穫れるきゅうりですが、4月下旬頃から本州産のきゅうりがスーパーでも豊富に出回り始め、価格も冬に比べ落ち着いてきましたね。野菜が苦手な子でも、「中華きゅうりだけは食べられる」と言う子がいるほど大人気のメニューですので、是非ご家庭でも参考になさってくださいね。

### 中華きゅうり

園児1人分  
～材料～

きゅうり	35g
人参	15g
砂糖	0.8g
醤油	2g
穀物酢	0.8g
ごま油	1g



～作り方～

- ①きゅうりは2センチの拍子木切りにし、塩もみしておく
- ②人参も2センチの拍子木切りにして茹でる
- ③材料を調味料に浸ける

～ポイント～

- \*お好みで酢の量を加減してください。酸味が苦手なお子さんには控えめなほうが好まれます。