

# 1月の園だより

2025. 12. 25 記:

本格的な冬がやってきました。園庭にできた雪山で尻すべいをしたり、雪合戦を  
したいと寒さを気にせず元気に雪あそびを楽しんでいる子ども達です。  
天気の良い日はどんどん外に出て、冬ならではの遊びを楽しんでいきたいと  
思います。いよいよ今年も残すところわずかとなり、年末年始のお休みに  
入ります。体調や怪我に気をつけ、良いお年をお迎えください。

## お知らせとお願い

- ・**1月24日(土)**は保育参観です。各クラス入れ替え制で行う予定です。  
詳しい内容は後日お知らせします。
- ・屋根からの落雪にご注意ください！ウッドハウス等の屋根からの落雪があります。  
危険ですので、送迎時など屋根の下に近づかないようお願いします。



## 1月の行事予定

**12月29日(月)～1月3日(土) 年末年始休み (休園)**

※1月5日(月)から通常保育です。

**12日(月) 成人の日 (休園)**

**14日(水) 避難訓練(火災)**

**21日(水) サッカー教室**

**24日(土) 保育参観**

**26日(月) ソリ遠足(おおいぬ)**

**27日(火) 歯科健康教育(いぬ組～9:50)**

※歯ブラシを持ってきて下さい。



ちゃん	6才
くん	5才
くん	5才
くん	3才
くん	2才





## ひだまり通信

TEL 0134-26-0618



2026年の干支は、丙午です。午(うま)は、昔から躍動・成功・勝負運を象徴する干支とされています。まっすぐ前へ進む力強さから、事業が発展する年、努力が実を結ぶ年とも言われているそうです。また、馬は人の暮らしを支えてきた大切な存在で、家族を守り、幸せを運ぶ縁起の良い動物として親しまれてきました。そんな午年の縁起にあやかって、家族の絆が深まる幸せな一年になって欲しいと思います。また、丙午は「陽」=「火」を表し、明るさや情熱、強い意志を象徴しているそうです。新しいことに挑戦し前へ進む力がある干支なのですね。小さなお子さんにとっては、毎日の営みが「新しい挑戦」だと言っても過言ではありません。どうかどの子も等しく力強く逞しく成長できる一年になりますように……。そして、微力ながらもひだまりに遊びに来てもらうことで、少しでも「新しい挑戦」のお手伝いができることを願っています。

2026年もどうぞよろしくお願い致します。

## 今月の予定

月	火	水	木	金	土
			1 年始休園	2 年始休園	3 年始休園
5	6	7 活動日 10時～11時半	8	9	10
12	13	14	15	16 活動日 10時～11時半	17
19	20 活動日 10時～11時半	21	22	23	24
26	27	28	29 活動日 10時～11時半	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。各自のご判断におまかせします。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。
- ・在園児が使用していない場合や、少人数での使用によりスペースに余裕がある場合であれば、園庭で雪遊びが出来ます。お子さんのスノーウェアや帽子、スノー手袋をご用意ください。保護者の方も一緒に遊べるようご準備をお願いします。
- ・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お願い致します。

## Makiko's

## キッチン

～おいしいごはんを  
召し上がれ～

## 塩ラーメン

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います。今月は「塩ラーメン」です。寒い冬には体の内側から温まるラーメンが恋しくなりますね。あかつき保育園では毎週水曜日が「麺の日」となっていて、その中でも「ラーメン」は特に人気のメニューです。お子さんとお外で雪遊びをした後などに、心も体もぽかぽかになる、あったかラーメンはいかがですか？

## 園児1人分

～材料～

中華麺	30g
豚ももしゃぶしゃぶ用	10g
人参	5g
ほうれん草	10g
長ねぎ	5g
華味塩味	2g
コンソメ	1g
にんにく	少々
だし	{ 花かつお だし昆布

## ～作り方～

- ① 花かつおと昆布で出汁を取る
- ② 長ねぎは小口切り、人参はイチヨウ切り、ほうれん草は茹でて1cmに切る
- ③ 豚肉は1cm幅の短冊切りにし、低温で茹でてザルに上げ水気を切っておく
- ④ ①の出汁に長ねぎ、煮えたら人参も入れ、煮る
- ⑤ 華味の塩味(又は鶏ガラスープの素)とコンソメ、にんにくで味を付ける
- ⑥ 麺を茹でて丼に入れ、ほうれん草、豚肉も盛り付けたら⑤の汁をかける

## ～ポイント～

\* 豚肉は温度が高いと堅くなってしまうので、茹でた後は加熱しません

