

5月の園だより

2026. 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、「みてみて」「このむしなあに？」と、みんなで観察しています。
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22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6日(土)は保育参観です。詳細は後日お知らせします。
- ・5月18日(月)から21日(木)まで看護実習生2名がきます。
- ・いぬ組の くんが、4月14日で退園しました。
- ・5月7日(木)から、いぬ組は毎日水筒(中身は水かお茶)を持たせて下さい。
リュックに入れて持ち歩くため、ひもははずして持ってきて下さい。



おたんじょうび
おめでとう!

くん

1才になります!



5月の行事予定

- 4日(月) みどりの日(休園)
- 5日(火) こどもの日(休園)
- 6日(水) 振替休日(休園)
- 7日(木) 身体測定(いぬ)
- 8日(金) " (ねこ・こうさぎ・うさぎ組)
- 13日(水) サッカー教室(4、5歳児)
- 14日(木) 内科検診12時~
- 15日(金) 茶話会(18:00~)
- 18日(月) 英語教室
- 21日(木) 避難訓練(地震)
- 22日(金) 春の遠足
- 26日(火) なえぼ遠足(おおいぬ組) 予備日28日(木)

<内科検診についてお知らせです!!!>

※今年度から内科検診当日(5/14木曜日)に欠席すると後日、保護者の方に園医の高橋医院に連れて行っていただき受診していただくことになりました。(小樽市より全園に指示有)急な体調不良以外は、園で14日に内科検診を受診してください。



ひだまり通信

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。4月の末から5月上旬にかけてのゴールデンウィークも行楽日和になるといいですね。ゴールデンウィークの中の「みどりの日」は2007年に名称が変わった国民の祝日の一つです。自然に親しむとともにその恩恵に感謝し、豊かな心を育む事を趣旨とする日だそうです。身近な緑に目を向けるきっかけになるといいですね。自然に親しむと言えば、保育園の行事の一つに「春の遠足」があります。去年もひだまりのお友だちが在園児と一緒に参加した楽しい行事です。お子さんと同じ年齢クラスでの参加というかたちになります。予約制となりますが、興味のある方は是非お電話をくださいね。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もらえたらなあと思います。今月もよろしくお祈りします。

今月の予定

月	火	水	木	金	土
				1	2
4 みどりの日	5 こどもの日	6 振替休日	7	8	9
11	12	13	14	15 活動日 10時～11時半	16
18	19	20	21 活動日 10時～11時半	22 春の遠足 要予約	23
25 活動日 10時～11時半	26	27	28	29	30

「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出来ます。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お祈りいたします。



22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。希望の方は14日（木）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～



豆腐ハンバーグ

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「豆腐ハンバーグ」です。豆腐がメインなのでふんわり柔らかなハンバーグです。ひじきや野菜も混ぜ込んでいるので、タンパク質だけでなく食物繊維やビタミン、ミネラルもとれますよ。保育園特製のソースをかけて美味しく召し上がれ！

園児1人分
～材料～

- 木綿豆腐 40g
- 豚挽肉 15g
- たまねぎ 15g
- 人参 5g
- ひじき 0.5g
- パン粉 3g
- でんぷん 1.5g
- サラダ油 1g
- ケチャップ 3g
- 中濃ソース 0.5g
- コンソメ 0.2g
- 砂糖 1g
- でんぷん 1g
- 水 大さじ2



～作り方～

- ①野菜はみじん切りにする。ひじきは水で戻し小さく切る。
- ②ポウルに木綿豆腐を入れてつぶす。
- ③②に①の具材を入れて、パン粉、でんぷんを入れて混ぜ合わせる。
- ④フライパンに油を敷き③をハンバーグの形にして焼く。
- ⑤*の調味料を鍋に入れ、火にかけ、とろみをつける。
- ⑥焼き上がった④のハンバーグに⑤のソースをかける。

～ポイント～

*豆腐が多いので形を作りにくいですが、フライパンに広げて作っても大丈夫です。