

# 6月の園だより

2026. 5. 28 記:

色とりどりの花が咲き、散歩が楽しい季節となりました。先日の春の遠足は、天候にも恵まれ、各クラス予定通りの場所へ行くことができました。外で食べるおやつの特感や、お家の方が作ってくれたお弁当を食べて、とても楽しい一日となりました。お弁当の準備など、ご協力ありがとうございました。6月は保育参観があります。できるようになったことや、園での様子を見ていただけたらと思います。

## お知らせとお願い

- ・6月6日(土)は保育参観があります。今年度も各クラス入れ替え制で行います。クラスで集合時間が異なりますのでご注意ください。保育参観終了後は降園となります。
- ・7月12日(土)は塩谷まつりです。保育園でも、子ども達が作った山車を引いて歩いたり、園庭でのお祭りごっこをします。保護者の方は、是非ご参加下さい。おまつりごっこ終了後は降園となります。
- ・髪の長いお子さんは、お家で結んで来て頂くようお願いします。
- ・いぬ組さんのお弁当(パン、ご飯の主食)の保冷材について  
これから暑くなり、食中毒の心配があるかと思いますが、お弁当袋は涼しい室内に置いておくため、保冷材は必要ありません。持ってこないようお願いします。



## 英語教室の様子



## 6月の行事予定



2日(火) おにぎりクッキング(いぬ組)

※お米代1人50円を集めます。集金袋を配布しますので袋に入れて持ってきて下さい。

※作ったおにぎりを入れるお弁当箱を持ってきて下さい。  
天気が良ければ園庭で食べる予定です。

4日(木) 英語教室

6日(土) 保育参観

11日(木) 避難訓練(火災)

13日(土) 夕涼み会(おおいぬ組)

17日(水) サッカー教室(4, 5歳児)



くん  
6歳になります

# ひだまり通信

TEL 0134-26-0618

6月10日は「時の記念日」ですね。「時が経つのは早いもの」とよく言われますが、ひだまりのホームでもあるウッドハウスが建ててから早10年が経過しました。ウッドハウスに入った方のほとんどが「木の匂いがします」とおっしゃる通り、木がメインの建物なので、5年1度のペースで外壁塗装をしています。メンテナンスをしっかりと保っています。そして今年も前回の塗装から5年が経過致しました。塗装の日は、業者さんのスケジュールやお天気にも左右されるため、事前の日程がたてにくい面があります。なので、今月のひだまりは時間短縮バージョンとなります。工事が無く使用できる日は、いつも通りウッドハウスで遊べるのですが、工事日にぶつかった日は園舎での活動を予定しています。園舎は在園児の給食準備の都合上、11時10分までしか使用できないため、今月のみこのような形を取らせていただきます。当日の朝にウッドハウスか園舎での活動かをお知らせしますが、どちらであっても楽しく活動していきますので、安心していらしてくださいね。今月も是非遊びに来てください。

## 今月の予定

月	火	水	木	金	土
1	2	3 活動日 10時～11時10分	4	5	6
8	9 活動日 10時～11時10分	10	11	12	13
15	16	17	18	19 活動日 10時～11時10分	20
22 活動日 10時～11時10分	23	24	25	26	27
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、ウッドハウス又は園舎で親子で遊ぶことができます。予約は必要ありません。今月はウッドハウスの外装塗装のため、工事日は園舎での活動となります。(その日の在園児の活動内容によっては交流活動になる場合もあります。)今月のみ10時から11時10分の短縮時間での活動となります。ウッドハウスか園舎かは工事状況によるため、当日のご案内となります。あらかじめご了承ください。
- ・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。
- ・活動中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。

### Makiko's

#### キッチン

～おいしいごはんを  
召し上がれ～



#### チャーハン

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っています。今月は「チャーハン」です。チャーハンとは言っても、ガラスープとコンソメを入れて炊き上げるためピラフのような食味です。炒めるよりも油っこく無いので、お子さんでも食べやすい仕上がりになりますよ。卵も別に炒り卵にするため、ポロポロ感が上手に出せます。保育園では3時のおやつに出るメニューなので、食事としては勿論、補食としておやつに召し上がっても良いと思います。是非作ってみてくださいね。

園児1人分  
～材料～

米	40g
人参	10g
ささみ	10g
ガラスープ(顆粒)	1g
コンソメ	0.2g
ごま油	2g
卵	2.5g
サラダ油	2g



～作り方～

- ①米を洗っておく。
- ②人参はみじん切り、ささみは小さく切る。
- ③炊飯器に洗った米と②の具を入れ、ガラスープとコンソメで炊く。
- ④フライパンで炒り卵を作る。
- ⑤ご飯が炊き上がったら、④の炒り卵とごま油を入れて混ぜる。

～ポイント～

\*具は長ネギや玉ねぎ、ツナやベーコンでも美味しく出来ます。