



一般財団法人 こども財団
リーゴ京命保育園
園長 菅野 里美

今年は梅雨入りが遅く、年々、異常気象を感じる気候が増えてきましたね。昨年の反省を活かし、プール開きを早めてみた途端に、雨模様ばかり…。梅雨の時期はジメジメと不快なので、“夏の訪れ”が楽しみです。

小まめな水分補給に注意しながら、熱中症対策していってくださいね☆

今月はたなばた会に夏まつり、すいかわり大会と夏の行事がたくさんあります。こどもたちと一緒に今年の夏も楽しい思い出となるよう楽しい企画をしていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいいたします。



☆7月の予定☆

- | | |
|---------|-------------------|
| 5日(金) | たなばた会 |
| 6日(土) | 夏まつり(17:00~19:00) |
| 16日(火)~ | 身体測定 |
| 17日(水) | SIDS 訓練 |
| 24日(水) | すいかわり大会 |
| 31日(水) | 歯磨き指導(きく・らんぐみ) |
- ※保育参加対象クラス…きく・らんぐみ※



☆プールが始まりました☆



6/24(月)プール開きがありました！保育園の中で1番大きいきく・らんぐみのお友だちからのスタート♪数日前に梅雨入りし、お天気が心配でしたが、こどもたちの想いが通じ、水の心地良さを感じられる日でした♡プールでの約束事をみんなで確認して、スタート！！！あっという間に時間が経ってしまい、残念そうでした…。お天気と相談しながら、プール遊びを少しずつ、初めていきたいと思います♪

6/25(火)すもも・もも、うめ・さくらぐみさんのプール開き♪朝から曇り空でプール遊びをするにはちょっと寒そうでしたが、朝から楽しみにしていたこどもたちに後押しされスタート♪寒さも吹き飛ぶくらい楽しそうな姿が見られました♡



すもも もも



暑い日が続いていますが、こどもたちは毎日元気いっぱい!! 泥んこ遊びや水遊びを楽しんでいます♪ 今日は季節の行事代たくさんあります♪ みんなでかわいい七夕製作もしたのでぜひ見てください★

どりんこ
萬能
遊び



★★
七夕
製作



7月 うめ★さくらだより

先月から始まった「どろんこあそび」。初めは汚れることに抵抗を感じていた子たちも、みんなが楽しそうに遊んでいる姿を見て、少しずつ裸足になり楽しめるようになりました。

最近のこどもたちの会話を聞いてみると、「一緒に遊びたい時はいーれーーー。」、「いーれーーー。」「タメー!!」ガーン♪(笑) 大トガで聞いてみるとなんとも理不尽なお話ですか? こどもたちはそんなことで「はめげません! そういうやりとりを繰り返していくうちに自然と歩み寄って仲良く遊んでいます。自分たちの力でどんどん成長していくこどもたちをこれからも見守っていきたいと思います。



みんな大好きの泡あそび①
たくさん作っても「あわちょーだーー」とおぐしゃりせかれになります。



天気の良い日は
どろんこあそび!!
全身で泥の感触を
楽しんでいます。



夏よりの
遊びにこの手型が
飾ってあるので
探してみて
下さいね。



カレーライス
できましたよ♪



まくら

梅雨の間に晴れた日はおもいきりと「なんでき」と楽しんで「いろいろ」もたちは暑さを吹き飛ばす勢いで元気いっぱいに楽しんでいます。また、みんなで楽しむにしている夏祭りに向けて盆踊りを楽しんだり、うらんぱさんを中心としたうらんぱマーケットの商品を作ったりしています。



つかつか歩いて下さい
え!! ほ、せよう!!



土地してから
おとこ お
きれいに お
すねよ



給食ラン

お原貞川じ
木子千五作、
むら、たよ

百野菜か

育ちました☆

大き
手作りか
とれたて



ジメジメとした天気が続いています。梅雨明けの発表が待ち遠しいですね。
湿気の多く気温の高いこの季節は、菌が繁殖しやすく**食中毒に注意**です。
まずは外から菌を持ち込まないよう、家に帰った時に手洗い・うがいは必ず行いましょう

こどもたちに給食を食べてもうう工夫

給食を作る調理員は、こどもたちに多くの食材を食べて健康に成長してほしいと日々願いながら調理をしています。

保育園の献立は、毎日何種類も野菜を使用したメニューが出てきます。こどもたちは、見ただけで「ピーマン入ってるから食べない嫌い」「トマトは酸っぱいから嫌だ」と話してきますが少しの工夫で食べられるようになった子もいます。工夫の一部を紹介します。



① 野菜は食感がなくなるまでしっかり火を通します。

こどもたちは、野菜のジャリジャリとした食感を嫌がる子が多いです。

保育園では野菜を一度蒸して柔らかくしてから調理をします。野菜の甘みも感じやすくなり苦味・食感を気にしないで食べてくれます。

② 基本的に味付けは甘めです。

同じメニューでも、甘味を増した方がこどもたちはよく食べてくれます。

大人が食べたら少し甘いなど感じると思います。

③ ピーマンなど苦味がでる野菜は味付けを味噌味など少し濃い目の味にする。

ピーマンは、細かくカットした後あくがるのでしっかり洗います。苦味をしっかりとり蒸して柔らかくして、味付けを味噌味など少し濃い目の味付けにすると食べてくれます。これからも、こどもたちが楽しく美味しく給食を食べてくれるよう工夫していきます。



保育園おすすめメニュー

♪さつまいもようかん♪

【材 料】(大人1人分)

さつまいも 50g、水 18g、砂糖 6g、粉寒天 0.5g

【作り方】

- ① さつまいもを柔らかく蒸して漬しペースト状にする。
- ② 粉寒天と砂糖を混ぜておく。
- ③ 沸騰した水に②を少しずつ入れて溶かしたら①のさつまいもを入れて混ぜ合わせる。
- ④ 型に③を流し入れ、冷やし固める。