令和3年6	月(日	清 園 :	カレン:	梦 一	7	たかつき保育園
_	_				_	0246-25-4765
日	月 月	火	水	木	金	上
1日あたりの栄養量 三才未満児 三才以上児 エネルギー 488koal エネルギー 582koal たんぱく質 17.2g たんぱく質 21.5g 脂 質 14.8g 脂 質 17.5g カルシウム 179mg カルシウム 197mg		I	2	3	4	5 (ぼうしゅ)
		本替え		尿検査(二次)	誕生会	
		クッキー、麦茶	ポテトスナック、麦茶	ビスケット、麦茶	せんべい、麦茶	ヨーグルト、麦茶
			ご飯、西京焼き 切り干し大根の煮物 澄まし汁、果物	豚丼 コールスローサラダ みそ汁、果物	お楽しみカレー 添え野菜 フルーチェ	お弁当の日
		ナポリタンスパゲッティ 牛乳	ゼリー、牛乳	クリームパン 牛乳	お楽しみアイス 0, 1歳児 ⇒ プリン	せんべい、牛乳
6	7	8	9	10	11	12
【衣替え】 6月衣替えの時期です。 四季に恵まれた日本での暮らし の知恵です。子どもは体温調節 機能が未熟なため、肌寒いとき		体操教室				
は1枚多め、熱そうなときは1枚 少なめに着せるのが目安です。	せんべい、麦茶	クッキー、麦茶	ポテトスナック、麦茶	ビスケット、麦茶	せんべい、麦茶	ヨーグルト、麦茶
いつから夏物を着るという線引きではなく、季節の移り変わりを 肌で感じながら、その日の気温 や天気に合わせて衣服の調整を	ツナご飯 さわらのごま照り焼き みそ汁、果物		ご飯、回鍋肉 きゅうりの酢の物 みそ汁、果物	そうめん ウインナー盛り合わせ 果物	ご飯、まぐろの揚げ煮 じゃが芋のそぼろあんかけ みそ汁、果物	お弁当の日
しましょう。お着替え袋の衣替えもお願いします。	クッキー、牛乳	クレープ、牛乳	蒸しパン、牛乳	ジャムサンド、牛乳	チーズ、クラッカー 牛乳	せんべい、牛乳
13	14	15	16	17	18	19
【食べたらすぐに歯を磨く習慣を】 虫歯菌が糖類を餌にして酸を発 生させて、歯を溶かしていくのが 虫歯です。唾液の質と量や虫歯 菌の数、糖類の量と滞留時間、	防災訓練「炊き出し訓練」	体操教室 集金日 *	* (2)			
歯の質、歯磨きの回数や方法が 関係しています。ブクブクうがい	せんべい、麦茶	クッキー、麦茶	ポテトスナック、麦茶	ビスケット、麦茶	せんべい、麦茶	ヨーグルト、麦茶
ができるようになる2歳くらいからは、自分で歯磨きした後、大人が ブラシで仕上げ磨きをしてあげる とよいでしょう。食後の歯磨きを	非常食 みそ汁 バナナ	ご飯、豚肉の生姜焼き キャベツとツナのサラダ みそ汁、果物	セルフおにぎり 鶏のから揚げ、添え野菜 みそ汁、果物	牛丼 キャベツの甘酢和え みそ汁、果物	ご飯、サバの味噌煮 南瓜の胡麻マヨネーズ 澄まし汁、果物	お弁当の日
習慣にしていきましょう。	牛乳	焼きそば、牛乳	ホットケーキ、牛乳	ポップコーン、牛乳	かりんとう、牛乳	せんべい、牛乳
20	21 ^{夏至} (げし)	22	23	24	25	26
【朝ごはんは元気で楽しく 活動するための源!】 朝ごはんは、1日のウォーミング アップのための大切な食事です。 前日の夕食から翌日の朝食の	身体測定	体操教室				
時間までは、約12時間ほど。 寝ている間でもエネルギーは消	せんべい、麦茶	クッキー、麦茶	ポテトスナック、麦茶	ビスケット、麦茶	せんべい、麦茶	ヨーグルト、麦茶
費されるので、朝起きた時の体は エネルギー不足で体温も低い状態です。朝ごはんを食べると体温 が上昇し、体も頭も働き始め、排	ご飯、ハンバーグ 添え野菜 みそ汁、果物	五目うどん 豚しゃぶ風和え物 フルーチェ	麻婆豆腐丼 キャベツとツナの炒め煮 みそ汁、果物	ご飯、アジフライ ほうれん草の胡麻和え みそ汁、果物	カレーライス キャベツとオクラの和え物 果物	お弁当の日
便もスムーズになります。	せんべい、牛乳	お好み焼き、牛乳	フライドポテト、牛乳	フレンチトースト、牛乳	クッキー、牛乳	せんべい、牛乳
27	28	29	30		加物につ	
【幼児に必要なエネルキー量は?】 3歳~5歳児が1日に必要な推定 エネルキー量は、男児で1300kcal,女 児で1250kcalです。体重1kg当た りで比較すると、エネルキーが、大人		体操教室	交通安全教室①	忙しいとき、できあいの食事は便利ですが、心配なのは添加物。今の時代、食品添加物を全く口にしないことは難しいかもしれませんが、添加物の中にはあまり体に良くないと言われている物もあります。できるだけ子どもの口に入れたくない物も… 手作りの良さは、味付けや材料を変えられること。お忙しい保護者の方も多いと思いますが、一品だけでも手作		
の約2倍、筋肉を作るたんぱく質は 約1.7倍、骨を作るカルシウムは約3倍		クッキー、麦茶	ポテトスナック、麦茶	りするなど、工夫をしてみてはいかがでしょうか? 「楽しい食卓作りで食への興味を広げましょう」		
鉄も約3倍必要です。より活発になり、運動量も増えるこの時期、 主食・主菜・副菜がそろった食事 を心がけることで、成長期に必要	ひじきご飯 アジの香り焼き みそ汁、果物	和風スープスパゲッティ ポテトサラダ 野菜ジュース	ご飯、鶏つくね さっと煮 みそ汁、果物	離乳食を始めていくと、なかなか食が進まない時期がでてくることがあります。考えられる理由は、「おなかがすいていない」「ねむい」「食材の大きさや硬さが合わない」など様々です。離乳食の時期は子どもが「食べることが楽しい!」と思えることが1番。食べさせることだけに気を取られず、家族と楽しい食事をし、明るい食卓の雰囲気づくりを心がけましょう。		
な栄養素が確保できます。 ※ 牛乳、卵などのアレル・	スティックパン、牛乳	アイス、牛乳 0, 1歳児⇒ヨーグルト 児のは、今日の除土豆	フルーツポンチ、牛乳			