

朱七っ子

発行
朱七保育所
2020年度5月号
575号



5月のカレンダー



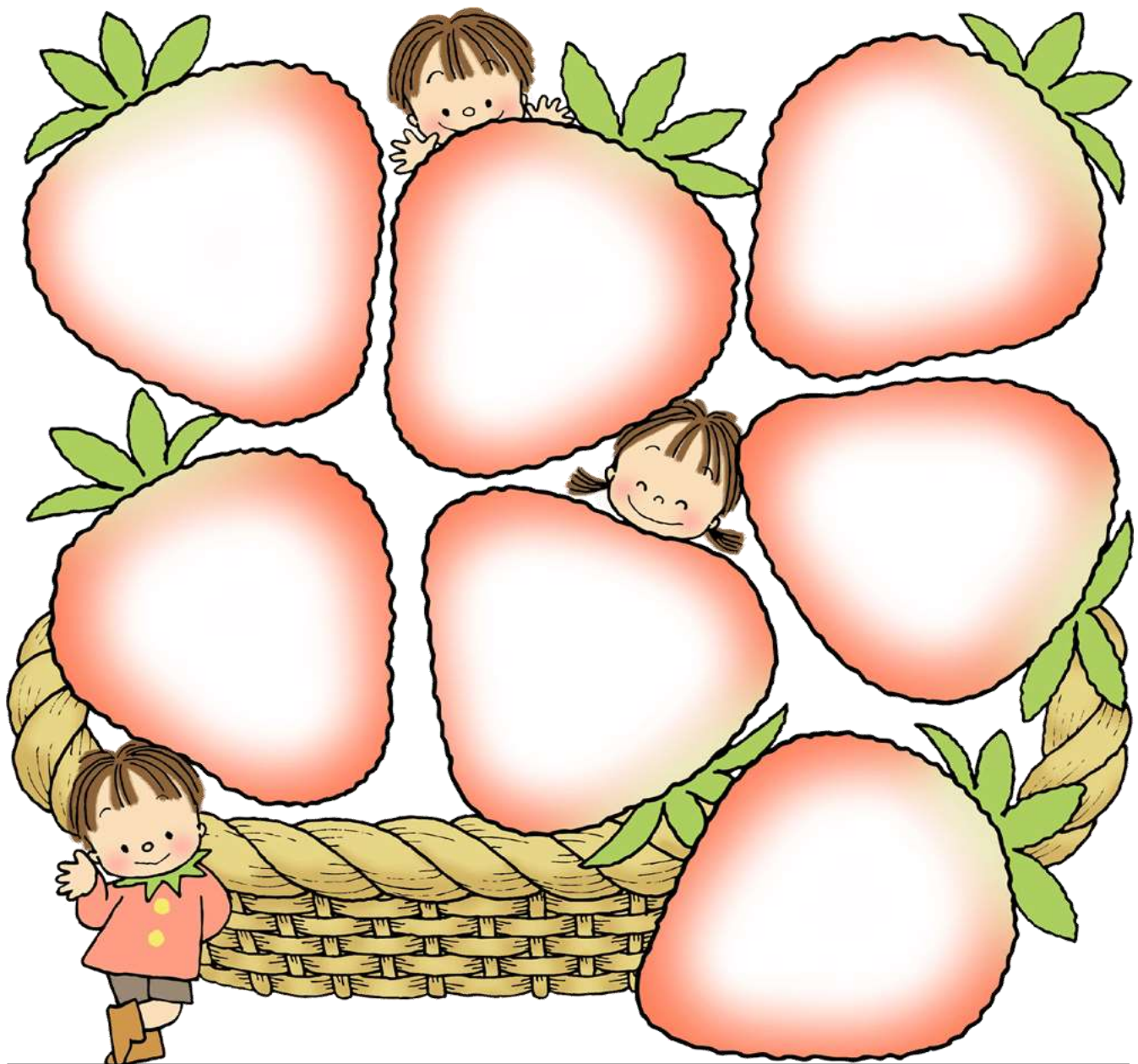
日 月 火 水 木 金 土

					1 創立記念日 お弁当の日	2 お弁当の日
3	4	5	6	7	8	9 お弁当の日
10	11	12	13	14	15	16 お弁当の日
17	18	19	20	21	22	23 お弁当の日
24 31	25	26	27 利用料振替日	28	29	30 お弁当の日

土曜日を、毎週お弁当の日とさせていただきます。
(新型コロナウイルスの感染予防対策により
保育人数が少なくなると予測されるため。)
ご理解ご協力をお願いいたします。



お休みのご協力、
ありがとうございます。



◎新型コロナウイルス感染症 拡大予防について

* 感染拡大防止のためのお休みのご協力、ありがとうございます。

4月17日以降、毎日、園全体でおおよそ二十数名、少ない日は十数名の登園という状況で生活をしてきました。いろいろなお仕事の方がおられ、厳しい状況の中でも、できる限りの協力をしてくださり、感謝しています。Instagram・ホームページ・お電話でお知らせしました通り、京都市のコロナ対策の取り組み期間が5月31日までに延長されました。ご家庭での生活にもいろいろと御苦労があるとは思いますが、継続してご協力いただきますよう、よろしくお願いいたします。

登園した子どもたちは、いつもとは違う保育所生活です。異年齢の子や他クラスの担任など、いろいろな人と関わりながら、生活をしています。早くクラスのみんなが元気にそろって生活できる日が来るといいですね。

今は、まだまだ警戒が必要な日々が続きます。みなさん、気を緩めることなく、しっかり対策をおこなってください。そして、一日も早くこの状況が終息することを願いましょう。

* 京都市からお知らせがきていますので、以下の点もよろしくお願いいたします。

* 休園対応等の検討が必要となるため、園児だけでなく保護者・兄弟においても、感染の疑いがあり、PCR検査の対象となった場合や、検査結果が判明した場合（陰性の場合も含む）には、直ちに保育所まで報告をお願いします。

献立表 幼児食

2020年度
5月号

献立は、変更することがあります。

月	1 1 ・ 2 5	火	1 2 ・ 2 6	水	1 3 ・ 2 7
鮭の △ニエル	鮭 小麦粉・バター しょう油	八 宝 菜	豚肉・白菜 玉ねぎ・舞茸 人参・絹さや 塩・しょう油・ごま油 片栗粉	きんぴら うどん	乾麺 豚肉・ごぼう・人参 しょう油・みりん・油 塩・砂糖・だし汁
春キャベツ の和え物	油揚げ 春キャベツ ごま・しょう油 酢・だし汁	新じゃがの 甘辛煮	新じゃが しょう油・砂糖 酒・みりん・油	ごま和え	小松菜 ごな しょう油・だし汁
味噌 汁	じゃが芋 新玉ねぎ 昆布・かつお 塩・しょう油	すまし汁	豆腐 わかめ 昆布・かつお・味噌		
おやつ	くだもの 牛乳	おやつ	さつま芋 牛乳	おやつ	そら豆 牛乳
木	1 4 ・ 2 8	金	1 ・ 1 5 ・ 2 9	土	2 ・ 1 6 ・ 3 0
いわしの 蒲焼き	いわし・ごま しょう油・砂糖 みりん・酒	きつね 丼	白米・油揚げ 玉ねぎ・青ねぎ しめじ しょう油・砂糖 だし汁	よろしくお願ひします。 お弁当日です。	
煮 物	油揚げ 高野豆腐・人参 スナップエンドウ しょう油・砂糖 酒・だし汁	じゃが芋 炒め	豚肉 じゃが芋・人参 油・しょう油・塩		
味噌 汁	なめこ 三つ葉 昆布・かつお・味噌	すまし汁	かぶ えのき 昆布・かつお・味噌		
おやつ	さつま芋 牛乳	おやつ	パン 牛乳	おやつ	さつま芋 くだもの

2・3・4・5歳児

朱七保育所

※ 献立は変更することがあります。

月	18	火	19	水	20
豚肉の味噌炒め	豚肉 春キャベツ・ピーマン 白ねぎ 味噌・砂糖 しょう油・ごま油	煮付け	赤魚・新ごぼう 生姜 しょう油・砂糖・酒	かやくごはん	白米・油揚げ 舞茸・人参 しょう油・塩・酒 みりん・だし汁
焼きかぼちゃ	かぼちゃ 塩・油	おひたし	ほうれん草 花かつお しょう油・だし汁	和え物	小松菜 ごま しょう油・だし汁
すまし汁	豆腐 はたけしめじ 昆布・かつお・味噌	味噌汁	厚揚げ ひらたけ 昆布・かつお・味噌	豚汁	豚肉 白菜・人参・大根 えのき・青ねぎ 昆布・かつお・味噌
おやつ	さつま芋 牛乳	おやつ	マカロニきな粉 牛乳	おやつ	芋もち 牛乳
木	7・21	金	8・22	土	9・23
豚肉とごぼう煮	豚肉・しめじ ごぼう・玉ねぎ しょう油・砂糖 酒・だし汁	焼き魚	かんぱち しょう油・みりん	よろしくお願ひします。 お弁当日です。	
和え物	油揚げ 千切大根・人参 ごま しょう油・だし汁	煮物	こんにゃく・里芋 人参・レンコン しょう油・砂糖 酒・みりん・だし汁		
すまし汁	麩 わかめ 昆布・かつお・味噌	味噌汁	小松菜 えのき 昆布・かつお・味噌		
おやつ	くだもの 牛乳	おやつ	パン 牛乳	おやつ	さつま芋 くだもの

献立表 1歳児

2020年度
5月号

献立は、変更することがあります。

月	1 1 ・ 2 5	火	1 2 ・ 2 6	水	1 3 ・ 2 7
煮魚	鮭 新玉ねぎ しょう油・だし汁	豚肉煮	豚肉 新じゃが・舞茸 しょう油・だし汁	豚肉煮	豚肉 ごぼう しょう油・だし汁
煮物	じゃが芋 人参 しょう油・だし汁	煮物	豆腐 人参・絹さや しょう油・だし汁	煮物	長芋 人参 しょう油・だし汁
和え物	春キャベツ ごま しょう油・だし汁	和え物	小松菜 花かつお しょう油・だし汁	和え物	小松菜 ごま しょう油・だし汁
味噌汁	昆布 かつお 味噌	すまし汁	昆布 かつお しょう油	すまし汁	昆布 かつお しょう油
おやつ	かぼちゃ 白菜・レンコン くだもの・牛乳	おやつ	さつま芋 キャベツ・人参 くだもの	おやつ	じゃが芋 白菜・そら豆 くだもの・牛乳
木	1 4 ・ 2 8	金	1 ・ 1 5 ・ 2 9	土	2 ・ 1 6 ・ 3 0
煮魚	鯛 高野豆腐 しょう油・だし汁	豚肉煮	豚肉 かぶ・しめじ しょう油・だし汁	よろしくお願ひします。 お弁当日です。	
煮物	じゃが芋・人参 スナップエンドウ しょう油・だし汁	煮物	里芋 人参・玉ねぎ しょう油・だし汁		
和え物	ほうれん草 花かつお しょう油・だし汁	和え物	小松菜 しょう油・だし汁		
味噌汁	昆布 かつお 味噌	すまし汁	昆布 かつお しょう油		
おやつ	さつま芋 キャベツ・人参 くだもの	おやつ	パン 白菜・ くだもの・牛乳	おやつ	さつま芋 キャベツ・人参 くだもの

ちゅうりっぷ

朱七保育所

月	18	火	19	水	20
豚肉煮	豚肉 豆腐・はたけしめじ しょう油・だし汁	煮魚	赤魚 新ごぼう・ひらたけ しょう油・だし汁	豚肉煮	豚肉 大根・舞茸 しょう油・だし汁
煮物	かぼちゃ 人参 しょう油・だし汁	煮物	厚揚げ 人参・長芋 しょう油・だし汁	煮物	じゃが芋 人参 しょう油・だし汁
和え物	小松菜 ごま しょう油・だし汁	おひたし	ほうれん草 花かつお しょう油・だし汁	和え物	小松菜 ごま しょう油・だし汁
すまし汁	昆布 かつお 味噌	味噌汁	昆布 かつお 味噌	味噌汁	昆布 かつお 味噌
おやつ	さつま芋 春キャベツ・人参 くだもの・牛乳	おやつ	マカロニきな粉 白菜・ブロッコリー くだもの	おやつ	芋もち キャベツ・人参 くだもの
木	7	金	8	土	9
豚肉煮	豚肉・ ごぼう・しめじ しょう油・だし汁	煮魚	かんばち こんにゃく しょう油・だし汁	<p style="text-align: center;">お弁当日です。 よろしくお願ひします。</p>	
煮物 千切大根	千切大根 人参 しょう油・だし汁	煮物	里芋 人参・えのき しょう油・だし汁		
和え物	小松菜 花かつお しょう油・だし汁	菜っ葉煮	小松菜 しょう油・だし汁		
すまし汁	昆布 かつお しょう油	味噌汁	昆布 かつお 味噌		
おやつ	さつま芋 白菜・人参 くだもの	おやつ	パン キャベツ・レンコン くだもの・牛乳	おやつ	さつま芋 白菜・人参 くだもの

献立表 離乳食

2020年度
5月号

日	食 材	日	食 材
月 18	分つき米・白身魚 小松菜・キャベツ・ 人参・じゃが芋・かぼちゃ スープ	月 11・25	分つき米・白身魚(鮭) 小松菜・白菜・レンコン 人参・じゃが芋・玉ねぎ スープ
火 19	分つき米・白身魚 ほうれん草・白菜・長芋 人参・じゃが芋・ひらたけ スープ	火 12・26	分つき米・白身魚 小松菜・キャベツ・舞茸 人参・じゃが芋 スープ
水 20	分つき米・白身魚(豚肉) 小松菜・キャベツ・舞茸 人参・じゃが芋・大根 スープ	水 13・27	分つき米・白身魚(豚肉) 小松菜・白菜・ごぼう 人参・じゃが芋・長芋 スープ
木 7・21	分つき米・白身魚 小松菜・白菜・玉ねぎ 人参・じゃが芋・ごぼう スープ	木 14・28	分つき米・白身魚 ほうれん草・キャベツ 人参・じゃが芋・スナップエンドウ スープ
金 8・22	分つき米・白身魚 小松菜・キャベツ 人参・じゃが芋・里芋 スープ	金 1・ 5・29	分つき米・白身魚 小松菜・白菜・里芋 人参・じゃが芋・かぶ スープ
土 9・23	お弁当の日です よろしくお願ひします	土 2・ 16・30	お弁当の日です よろしくお願ひします

※食材は変更することがあります。月齢により、食べない食材もあります。

※今月のお弁当日は、9(土)・16(土)・23(土)・30(土)です。

ご飯・おかず・スープを忘れずに持ってきてください。

- 準備食 野菜スープ1さじから始めて、1ヶ月くらいで白身魚が食べられるようになります。
- 1回食 野菜スープ、おもゆ(つぶし入り)、白身魚と野菜(人参・じゃが芋・青菜・しろ菜を含む)。形態は『つぶし』や『きざみ』で、食べる量も少しずつ増えていきます。
- 2回食 野菜スープ、おかゆ、白身魚と野菜(人参・じゃが芋・青菜・しろ菜を含む)。食べられる野菜の種類が少し広がり、『コロコロ状』や『きざみ』に変わっていきます。
- 3回食 野菜スープ、軟飯、白身魚と野菜(人参・じゃが芋・青菜・しろ菜を含む)。食べられる食材が増え、形態も2回食の頃よりも大きくなります。