



Maple Nursery School  
2020年4月20日

新年度が始まり、あっという間に1か月が経とうとしています。少しずつ新しい環境に慣れ、子どもたちの笑顔も増えたように感じられます。体調管理に注意しながら、今月も楽しく過ごしていきたいと思ひます。



- 【5月】 18日(月) 消防立ち合い訓練  
22日(金) Birthday Party
  - 【6月】 5日(金) 5歳児カスミ見学  
8日(月) 避難訓練(地震)  
9日(火) 歯科検診  
10日(水) 内科健診  
12日(金) Birthday Party  
15日(月) ~ 19日(金) 個人面談 3歳児  
22日(月) ~ 26日(金) 個人面談 4歳児  
29日(月) ~ 7月3日(金) 個人面談 5歳児
- English(3・4・5歳児) : 5/7・5/14・5/21・5/28・6/4・6/18・6/25  
English(1・2歳児) : 5/15より毎週水曜日  
Let's Sport : (2・3・4・5歳児) : 毎週木曜日



土曜日保育利用につきましては、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、状況を見て判断をさせていただきます。

### 子どもが食べられる量は、どれくらい

毎食の主食(ごはん・パン・麺類などの炭水化物)はどのくらいの量を食べていますか? ごはんの場合の目安は、1~2歳児で80~100g、3~5歳児で100~120gです。普段食べている量よりも多いと感じますか? 主食: 主菜: 副菜の理想の割合は、3:1:2。つまり、食事の半分は、ごはんという事になり、残った半分のうち1/3が主菜、2/3が副菜の量です。食べる量には個人差がありますが、一度ごはん量を量ってみておかずとの割合を確認してみましょう。

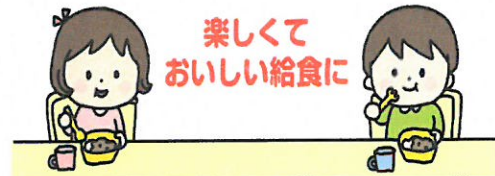
## お知らせ

- ・個人面談の詳細は、後日お知らせします。
- ・持ち物ひとつひとつに、わかりやすく名前を書いてください。お洗濯で名前が薄くなっていることがありますので、再度確認をお願いします。
- ・つめが伸びていると、思わぬ時にお友だちに当たってしまい、けがをさせてしまう事もありますので、長さのチェックをこまめにしてください。

# 食育だより

### 食材や料理に関心を持つ絵本

- 0・1・2歳児向け『やさいさん』  
作/tupera tupera 発行/学研教育出版  
「やさいさん やさいさん だあれ」のことばのあとに「すっぽん」と、びっくりするほど大きな野菜が現れる、楽しいしつけ絵本。テンポ良く、繰り返し読み聞かせしましょう。
- 3・4・5歳児向け『じゃがいもポテトくん』  
作/長谷川義史 発行/小学館  
八百屋さんに並んだジャガイモの家族。山田さん、吉田さん...と次々に買われてしまったけど、思いがけない場所で再会します。夕飯にジャガイモをリクエストしたくなるかも!?



### 楽しくておいしい給食に

子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めて、こだわりを持って作っています。

**こだわりポイント**

- 旬の食材を使う
- 添加物や農薬に気をつけて食材を選ぶ
- だしから、すべて手作りする
- 硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする

### 4月・5月 生まれのお友だち

【4月】	【5月】
よしば しゅんくん	まつもと ひろかくん
さとう あやさん	まつもと こうれいくん
あおき こなつさん	いしかわ りささん
あくざわ あみさん	いとう りょうまくん
いちやま あさひさん	いまむら いつきくん
さとう かみらさん	こんの あつきくん
おざき しんのすけくん	しょうむら はるきくん
いせき しおりさん	

おたんじょうびおめでとう

### お家でのすごしかた、どうしていますか?

このところお家で過ごす時間が増えていると思いますが、みなさんどのようにして過ごしていますか? お子さまとゆったりと絵本を読んだり、お絵かきをしたり、パズル、トランプ、折り紙、工作などするのも楽しく過ごせそうですね。またお子さまと一緒に、おやつや食事を作ったりと簡単なお手伝いをしてもらうのもいいですね。ミニアメリカンドッグのレシピを載せていますので、是非、作ってみてください。

## レシピ

### ミニアメリカンドッグ

- 【材料】2~3人分
- ・ホットケーキミックス 150g
  - ・牛乳 50g ・卵 1個
  - ・ポークビッツ 2~3袋
  - ・パスタ(乾麺) 適量
  - ・揚げ油 適量
- 【作り方】
- ①ホットケーキミックス、牛乳、卵を混ぜ合わせ、ポークビッツに持ち手になるように、乾麺のパスタを刺しておく。
  - ②ポークビッツに生地をまとわせる
  - ③180℃の油できつね色になるまで揚げたらできあがり。