



保育ルームぴっぴ ひよこぐみ



特定非営利活動法人ぴっぴ

保育ルーム ぴっぴ

TEL 078-992-1900

2022年5月号

いっしょにあそぼ！ひよこぐみ！

このおたよりは、0・1歳児の月契約保育（毎日保育）と一時保育のお子様むけのおたよりです。

♥新年度スタートから1ヶ月がたちました

爽やかな風が気持ち良い季節になりました。

戸外で過ごす時間を少しずつ増やしながら、自然に触れ楽しみたいと思います。

♥暑くなってきました！

お外遊び用の帽子・水とうを忘れないようお願いします。

・帽子の後ろにミニタオルで日よけを付けていただくと、紫外線防止や温度調節になります。

また、脱げ落ちないように、あごひも(ゴム)のあるものをご用意ください。

・外遊び中はこまめな水分補給を心がけています。飲み慣れた水筒に お茶かお水を入れてお持ちください。足りなくなったら、ぴっぴの白湯（湯冷まし）を入れさせて頂きます。水とうの上部に、大きくお名前をお願いします。

♥持ち物すべてにお名前を書いてください

帽子、靴、靴下、着替え、おむつなど、持ち物一つ一つすべてにお名前をはっきりと書いてください。

記名のないものの紛失等は、責任を負いかねます。ご協力をお願いします。

また、お迎え時にはノート、水筒など忘れ物がない様 荷物の確認をお願いします。



♥ぴっぴ子育て元気アップ『食育講座』のお知らせ

小さなお子さま連れのお母さんに向けて開催しております「元気アップ講座」。

第1回目は食育講座です。3才頃までの子どもの食事についてお話させて頂きます。ぴっぴ給食メニューやレシピもご紹介します。お母さん同士の交流も兼ねて、ご参加お待ちしております。＊別室託児付き

◎5/25（水）10：00～11：00 at.竹のプラザ（駐車場あり）

※詳細ご案内チラシは、ぴっぴHPをご覧頂くか、ぴっぴ玄関にも設置しております。ご自由にお取りください。

ご予約はお電話またはぴっぴに直接お申し出ください。申し込み多数の場合は抽選となります。

（お申込み受付時間：9時～13時）

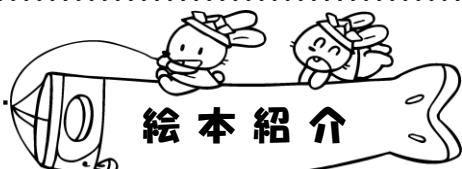
♥特定非営利活動法人ぴっぴは 以下の2施設を運営しています

☆認可園 『神戸市小規模保育所 おひさまぴっぴ（0・1・2歳児）』

2022年度園児募集！◆就労 ◆求職活動 ◆親族の介護 ◆保護者の疾病 ◆出産時など申請できます。詳しくは区役所にお問合せください。入所・見学希望の方はお問合せください。（おひさまぴっぴ ☎220-9154）

☆児童発達支援事業所『そらいろぴっぴ』

こどもの発達が気になる方、育てにくいと感じている方、ご相談ください。（そらいろぴっぴ ☎939-2030）



絵本紹介



『おひさまあはは』

作 前川かずお
出版社 こぐま社

おひさまがあたたかな笑顔で「あはは」と笑います。自然とみんな笑顔になります♪鮮やかで優しい雰囲気絵の絵からも元気がもらえる1冊です。



今月のうた

「こいのぼり」

やねより たかい こいのぼり
おおきい まごいは おとうさん
ちいさい ひごいは こどもたち
おもしろそうに およいでる

2022年5月 ぴっぴ給食・おやつ献立表

月 2	火 3	水 4	木 5	金 6
*ゆかりごはん *煮魚 *ひじきの和えもの *みそ汁 *精白米・ゆかり *鱈 *ひじき・コーン缶・小松菜 えのき・人参・ごま おやつ：パンケーキ かつらぎ餅・豆乳				*青菜ごはん *炒り豆腐 *ジャーマンポテト *みそ汁 *りんご *精白米・青菜ふりかけ *豚ミンチ・豆腐・人参 ひじき・えのき *じゃが芋・玉ねぎ・A-1 *りんご おやつ：焼き芋 さつま芋
9	10	11	12	13
*パン *ポトフ *南瓜と豚肉のカレー炒め *ほうれん草お浸し *パン *玉ねぎ・人参・じゃが芋 しめじ・A-1・マカロニ *豚肉・玉ねぎ・南瓜・加-粉 *ほうれん草・鰹節 おやつ：鮭ごはん 精白米・鮭フレーク	*のりごはん *豚玉煮 *人参シリシリ *みそ汁 *オレンジ *精白米・刻みのり *玉ねぎ・豚肉・えのき *人参・ツナ缶・コーン缶 *オレンジ おやつ：どら焼き かつらぎ餅・豆乳・ゆで小豆缶	*ごはん *麻婆豆腐 *ナムル *春雨スープ *バナナ *精白米 *豚ミンチ・豆腐・ねぎ しいたけ・生姜 *もやし・人参・ごま・ごま油 *春雨・豆腐・えのき・わかめ *バナナ おやつ：大学芋 さつま芋・ごま油	*ハヤシライス *ブロッコリーサラダ *大根スープ *ゼリー *精白米・豚肉・玉ねぎ・ルー しめじ・人参・トマト *ブロッコリー・マカロニ ツナ缶・ボン酢 *えのき・しめじ・大根・豆腐 *かんでんゼリー おやつ：お菓子	*ごはん *豚しょうが焼き *ポテトサラダ *みそ汁 *精白米 *豚肉・玉ねぎ・えのき・生姜 *じゃが芋・人参・ツナ缶 ボン酢 おやつ：ジャムサンド パン・ジャム
16	17	18	19	20
*ピピンバ *じゃが芋ツナ炒め *わかめスープ *パイン缶 *精白米・豚ミンチ・ごま もやし・人参 *じゃが芋・ツナ缶 *わかめ・しめじ・大根・豆腐 ごま油 *パイン缶 おやつ：蒸しパン かつらぎ餅・豆乳	*ごはん *豆腐の鶏そぼろあん *ピーマンサラダ *玉ねぎスープ *精白米 *豆腐・鶏ミンチ・人参 えのき・生姜 *ピーマン・A1カス・ツナ缶 コーン缶・すし酢・ごま油 *豆腐・玉ねぎ・じゃが芋・しめじ おやつ：果物 バナナ	*ごはん *焼き魚 *ひじき大豆煮 *みそ汁 *オレンジ *精白米 *鮭 *大豆・ひじき・人参・えのき *オレンジ おやつ：パン かにパン	*ごはん *厚揚げみぞれ煮 *南瓜ソテー *みそ汁 *精白米 *厚揚げ・豚肉・大根・えのき *南瓜・ベーコン おやつ：きなこマカロニ マカロニ・きなこ	*ごはん *チリコンカン *大根煮 *ポテトスープ *精白米 *豚ミンチ・玉ねぎ・大豆・人参 しめじ・ケチャップ *大根・えのき・うすあげ *じゃが芋・玉ねぎ・豆腐 えのき おやつ：フルーツ みかん缶・バナナ・リンゴジュース
23	24	25	26	27
*ひじきのドライカレー *南瓜サラダ *きのこスープ *バナナ *精白米・ひじき・人参・玉ねぎ 豚ミンチ・加-粉・ケチャップ *南瓜・人参・ツナ缶 *しめじ・えのき・豆腐・大根 *バナナ おやつ：お菓子	*ごはん *コーンとひき肉の炒め物 *さつま芋甘煮 *みそ汁 *精白米 *豚ミンチ・コーン缶・人参 玉ねぎ・生姜 *さつま芋 おやつ：豆腐ドーナツ かつらぎ餅・豆腐	*パン *豆乳シチュー *ポークチャップ *彩りおかか和え *みそ汁 *パン *豆乳・じゃが芋・玉ねぎ 白ネギ・しめじ・A1・A-1 *豚肉・玉ねぎ・しめじ・人参 ケチャップ 鰹節 *小松菜・人参・コーン缶・もやし おやつ：青菜ごはん 精白米・青菜ふりかけ	*ごはん *豆腐チャンプルー *ほうれん草ごま和え *みそ汁 *みかん缶 *精白米 *豆腐・豚肉・もやし・人参 鰹節・ごま *ほうれん草・ごま *みかん缶 おやつ：豆乳フレンチトースト 食パン・豆乳	*ごはん *すき焼き風煮 *小松菜ナムル *みそ汁 *ゼリー *精白米 *豚肉・白菜・豆腐・心 玉ねぎ・えのき *小松菜・人参・ごま・ごま油 *かんでんゼリー おやつ：フライドポテト じゃが芋・青のり
30	31			
*ごはん *肉じゃが *キャベツ洋風煮 *みそ汁 *精白米 *豚肉・玉ねぎ・じゃが芋 人参・糸コン *キャベツ・ベーコン ブロッコリー おやつ：ゼリー・果物 かんでんゼリー・みかん缶	*カレーライス *マカロニサラダ *南瓜スープ *りんご *精白米 *豚肉・人参・じゃが芋 人参・玉ねぎ・カレールー *ブロッコリー・マカロニ ツナ缶・ボン酢 *南瓜・玉ねぎ・豆腐・しめじ *りんご おやつ：きなこトースト 食パン・きなこ			

*食物アレルギーのあるお子様はご相談ください。尚、給食では卵・牛乳は一切使用していません。
 *食物アレルギーがある場合は、医師記入の「アレルギー疾患生活管理指導表」の提出が必要です。対応決定までお弁当・おやつは持参していただきます。
 *味噌汁は、旬の野菜・きのこ・イモ類・海藻より2〜3種、大豆製品（豆腐、うすあげ、厚揚げ）心など1種を入れています。
 *給食・おやつは変更することがあります。変更・追加した場合は、玄関に掲示させていただきます。
 *調味料として使用する塩、砂糖、醤油、味噌、出汁、パイコン、なたね油、粉類は献立表に明記していません。

お手伝いはまだ早いと思いませんか？

食卓を拭いたりスプーンやお箸を並べたり、玉ねぎの皮を剥いたり、出来そうな事を見つけてさせてあげてください。そしてたくさんほめてあげてください。自分も役に立てたと自信が付き、心の成長にもつながります。

【お知らせ】

5月25日に食育講習会を行う予定です。4月から初めて親と離れて食事をするお子さんも多いと思います。どんな給食を食べているのか興味のある方は、是非ご参加下さい。

(ぴっぴ管理栄養士の福田が講師を務めます)

