

【お知らせとお願い】

○お子さんのお迎えについて

昨今の交通事情や不審者犯罪などの面から、保護者の方以外のお迎えについては以下のように致しました。ご理解とご協力をお願い致します。

乳児(0～2歳児)・・・保護者の方のみ(基本的に高校生を除く18歳以上の方)

幼児(3～5歳児)・・・高校生以上の方

○慣れ保育も順調に進んでおりますが、そろそろ子どもたちの疲れが見え始め、発熱・ウィルス性胃腸炎などのお子さんが各クラスとも数名出ている状況です。連休中は生活リズムを大きく崩すことのないようお願いします。遠足の旅行に行かれる方は旅の疲れを回復してから登園するようにしてください。

○進級・入園後の様子について個別面談を行います。お忙しい中、また限られた時間ではありますがよろしくお願いたします。

○今月は全園児健診、歯科検診があります。当日はできるだけ欠席にならないようお願いします。

○6月4日(木)は幼児4・5歳児クラスの遠足となっています。(今年度は『川口グリーンセンター』を予定しています。詳細については後日お知らせします。)

○水分補給について

園で用意した麦茶を提供します。室内では、ジャグに麦茶を作り、子どもたちが自由に水分補給できるようにしていきます。

4・5歳児は、園外活動時(戸外散歩等)にご家庭で用意をしていただいた水筒を持参していただきますので、昨年同様、4・5歳児の方は5月11日(月)から毎日水筒の持参をお願いします。なお、衛生面を考え、持ち帰りました水筒はご家庭でよく洗っていただくようお願いいたします。

○5月30日(土)にマイライフ徳丸において『徳丸わくわくまつり』を行います。今年のイベントは子どもも楽しめるフラダンスを予定しています(主任の所属するフラダンスチームの皆さんが楽しい踊りを披露してくれます。主任も踊ります。)皆さん、ご近所の方をお誘いあわせの上お越しください。

柏もちを食べる意味は・・・？

柏餅は日本独特の食べ物です。柏は昔から神聖な木とされていて、柏の木は新芽が出ないと古い葉が落ちないことから、「子どもが生まれるまでは親は死なない」、言い換えれば「跡継ぎが途絶えない」「子孫繁栄」に結びつき、おもちに柏の葉をまき端午の節句の縁起の良い食べ物になりました。

保育園では市販の柏餅ではなく給食の先生の手作り柏餅を食します。

<作り方>

①上新粉と白玉をまぜて水を入れてこねます。こねた物をまとめ蒸し器に入れて蒸します。

②蒸しがあがったおもち一人分を楕円にひろげます。その上にこしあんをTスプーン一杯弱、葉の上にのせます。

③あんをのせたおもちを柏の葉で包み再度蒸し器に入れて蒸します。

連休後半、親子でのんびりクッキングをして過ごしてみませんか？

