

# 6月の園だよ!

2025.6.1 さくらこども園

青葉、若葉の時期となりました。日中は暑い日も多くなり、熱中症が気になりますね。気候の変化や疲れなどから体調を崩しやすくなる時期です。夏風邪の感染症など、特に乳児の体調管理には十分に気を付けて保育をしていきたいと思ひます。

6月中旬には乳児・幼児とも参観日があります。子どもたちの普段から楽しんでいること・今、興味がある事を、参観を通して知るきっかけにさせていただけたら嬉しいです。

## 6月の行事予定 内容は変更することがあります

6/2(月)	衣替え	夏スモックになります 黄色帽子は制服です 安全の為、体を守るためにかぶりましょう
6/4(水)	内科検診 全園児	9:30までに登園をお願いします
6/2(月)~ 6/6(金)	ひまわり組 懇談	ひまわり組 懇談(時間は担任からお知らせします)
6/17(火)~ 6/18(水)	乳児参観	もみじ・もも・たんぽぽ組 2日間のうちどちらか一日をご参観ください 詳細は後日別紙にてお知らせします
6/18(水)~ 6/19(木)	幼児参観	ひまわり・うめ・さくら組 2日間のうちどちらか一日をご参観ください 詳細は後日別紙にてお知らせします
6/20(金)	お弁当の日	お弁当の日
6/24(火)	誕生会	6月生まれのお誕生会です
6/26(木)	歯科検診 幼児	ひまわり組・うめ組・さくら組 歯磨きをして9:30までに登園をお願いします
6/27(金)	歯科検診 乳児	もみじ組・もも組・たんぽぽ組 歯磨きをして9:30までに登園をお願いします

## 衣替え

6/2(月)より衣替えでスモックが夏スモックへと変わります。また、ひまわり組からは登園時に黄色い帽子もかぶってきてください。梅雨の時期で、湿度の高い日が増えるため、半袖や風通しの良い服装で登園してください。肌着、靴下など、**すべてに名前の記入**をお願いします。

## 6月園バスの予定

6/18(水)午前中  
バスありません



## 今月のねらい

さくら	<ul style="list-style-type: none"> <li>梅雨期の自然に興味を持ち、意欲的に調べる</li> <li>友だちや保育者と関わりながらアイデアを出し合い、活動に取り組む楽しさを感じる</li> </ul>
うめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>友だちの行動や発言に興味を持ち、一緒に遊ぶ楽しさを感じる</li> <li>友だちと梅雨期ならではの自然にかかわって遊ぶことを楽しむ</li> </ul>
ひまわり	<ul style="list-style-type: none"> <li>雨や水溜まりなど身近な事象に触れながら、梅雨の自然に興味を持つ</li> <li>保育者に見守られながら好きな遊びを存分に楽しむ</li> </ul>
たんぽぽ	<ul style="list-style-type: none"> <li>梅雨期を健康で快適に過ごす</li> <li>リズム遊びや広い空間での遊びを取り入れ体を動かす楽しさを知る</li> </ul>
もも	<ul style="list-style-type: none"> <li>梅雨期の身近な自然に触れながら健康に過ごす</li> <li>気に入った場所やおもちゃを見つけ安心して遊ぶ</li> </ul>
もみじ	<ul style="list-style-type: none"> <li>保育者との安定した関わりの中で、興味のあるものに触れたり、体を動かして遊ぶ</li> <li>梅雨期に自然に触れ、遊びの中で季節を感じる</li> </ul>

## どろんこ遊び用の服

【ひまわり・うめ・さくら組】  
水遊び・砂遊び・川遊びなど行っていきます

### ★準備物

- 汚れてもいい服(上下)
- パンツ
- 靴、またはサンダル (3歳児以上・川遊び用)
- フェイスタオル1枚

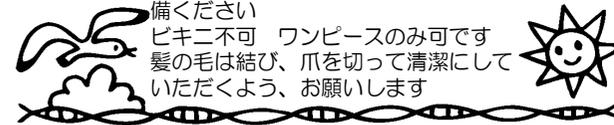
→以上4点をすべて**名前の記入**をしたうえで  
ビニール袋に入れてお持ちください



持ち帰った際は近いうちに園まで持ってきて  
いただくようお願いします  
また、遊びの中でも服や靴がどろんこになることも  
ご了承くださいと幸いで  
ご協力よろしくお願ひいたします



7月よりプールが始まります  
0~2歳児は、パンツで水遊びです  
水着の着用は、ひまわり・うめ・さくら組のみ可とします  
着替えの練習として行いますのでご準備ください  
ビキニ不可 ワンピースのみ可です  
髪の毛は結び、爪を切って清潔にして  
いただくよう、お願ひします



## 栄養士さんから聞いた 梅干しレシピのご紹介!

### さばの梅煮【大人4人分】

- さばの切り身 4切れ
- 梅干し 3~5粒
- ☆砂糖 大さじ2
- ☆醤油 大さじ1
- ☆水 100ml
- ☆酒 大さじ1
- ☆みりん 小さじ1
- ☆おろし生姜 小さじ1

この他のレシピも廊下に置いてあります。ご自由にお取りください

- 梅干しは実をはがし、種を取り除く
- 鍋に☆を入れ煮立たせ、①を加える
- さばの皮目を上にして並べる
- 蓋をして強火で沸騰させる(5分程度)
- 蓋を取り、弱火で落とし蓋(10分程度)をして汁気が
- トロっとしたら完成

