

4月の行事



日	曜日	行事
1	月	
2	火	
3	水	
4	木	
5	金	
6	土	
7	日	
8	月	入園式
9	火	始業式
10	水	半日保育
11	木	↓
12	金	通常保育
13	土	
14	日	
15	月	身体測定(桃・梅)
16	火	身体測定(年長)
17	水	身体測定(年中)
18	木	身体測定(ちゅうりっぷ、百合)
19	金	身体測定(向日葵、土筆)
20	土	
21	日	
22	月	誕生日会
23	火	
24	水	
25	木	
26	金	避難訓練
27	土	
28	日	
29	月	昭和の日
30	火	

園からのお知らせ

- ・絵本の貸し出しを6月から行う予定です。(詳細は6月の園だよりをご覧ください。)
- ・名札の裏には住所などを記入しないで下さい。
- ・お子様の体調が保育中に悪くなった場合の為に、おたより帳の最初のページの緊急連絡先・保険証番号などを必ずご記入下さい。
- ・年度の途中でアレルギー診断が出た場合は、担任まで必ずお知らせ下さい。
- ・送迎の際は園出入口(駐車場側)の施錠を必ずして下さい。
(子どもが届かないよう門の上側についています。)

転居・住民票の異動について

- ・施設利用の為には各市町村への認定申請が必要になりますので、年度の途中で住民票を移動される方は必ずお早めに担任までお申し出下さい。

新学期教材について

- ・保護者の方が4月11日(木)の14時まで直接園までお持ち下さい。
- ・教材はすぐに使える状態にしておいて下さい。
(粘土は袋から出してケースに入れる等)
- ・子どもの日の兜を制作する為、新聞紙(見開き1枚を正方形に切った物)を新学期教材と共にお持ち下さい。(記名はしないで下さい)

カラー帽子について

- ・つばの部分に見本のように漢字で記名をして下さい。
- ・クラスカラーの方(名札の色)に黒の油性マジックで記名をして下さい。
(マッキーの細がおススメです)
- ・百合組の方は白色に記名します。特にご注意ください。
- ・アップリケやワッペン等の貼付け、名前以外の絵柄の記入はおやめ下さい。
- ・書き間違えは実費で購入し直す事になりますので、ご了承下さい。
- ・年中・年長組は、毎週通園バッグに入れてお持ち頂き、年少組は5月2日(木)までカラー帽子を被って登園して下さい。(年中・年長組の2号・新2号認定のお子様も4月5日(金)まではカラー帽子を被って登園して下さい。)



預かり保育について(15時以降の保育)

利用希望の方は、締切り日までに必ず担任へお申し付け下さい。締切り日は前の月の園だよりにてお知らせを致します。おやつや職員の手配の都合上、期限を過ぎてからの申し込みは受付出来かねます。(4月は除きます)

預かり保育のお部屋は、15時半までは桜組、15時半以降は園庭又は遊戯室までお迎えをお願い致します。また、預かり保育の人数が多い場合も部屋を変更して行う場合があることをご了承下さい。

5月の予定

- ・7日(火) 遠足(梅・桃組)
- ・8日(水) 遠足(年少組)
- ・9日(木) 遠足(年長組)
- ・10日(金) 遠足(年中組)
- ・21日(火) ~ 23日(木) 保育参観

健康チェックについて

お子様のその日の体調を保護者の方に確認して頂くと共に、園でも体調を崩す恐れがあるかどうかを把握する為、毎朝登園前に検温をお願い致します。検温結果は、コドモンにて入力をお願い致します。

5月の預かり申込書

配布日 4月8日(月)
締切り日 4月25日(木)



4月の献立



日	曜日	献立名	主な食材の働き		
			赤:体を作る	黄:エネルギーになる	緑:体の調子を整える
1	月	ご飯 ササミの味噌照焼 厚揚げと蕪の煮物 南瓜ケーキ	ササミ 厚揚げ 豆乳	米 小麦粉	蕪 人参 南瓜
2	火	鮭若布ご飯 鶏と白菜のおかか煮	鮭フレーク 炊込み若布 鶏肉 鰹節	米	白菜 人参 エノキ
3	水	胡麻ラスク ご飯 南瓜入り肉じゃが 蒸花の胡麻和え ツナコーン蒸しパン	牛肉 ツナ 豆乳	食パン バター 黒胡麻 米 じゃが芋 すり胡麻 HM 米	南瓜 人参 玉葱 蒸花 もやし コーン
4	木	ご飯 肉野菜炒め 蕪 マカロニきな粉	豚肉 きな粉	マカロニ 米	キャベツ 人参 玉葱 パプリカ 蕪
5	金	ご飯 ポークチャップ 若布と胡瓜の酢の物 豚のラスク	豚肉 若布	米	玉葱 ビーマン 胡瓜
6	土	餃子 餡掛けうどん 林檎	鶏肉	豚 バター うどん	干し椎茸 白菜 人参 林檎
7	日	星型スナック&桃ゼリー		星型スナック 桃ゼリー	
8	月	入園式			
9	火	筍の炊き込みご飯 高野豆腐の煮物	鶏肉 高野豆腐	米	筍 人参 干し椎茸 隠元 人参
10	水	きな粉薩摩芋 ミートスパゲッティ ベイクドじゃが	きな粉 合挽肉 青海苔	薩摩芋 スパゲッティ じゃが芋	トマト缶 人参 玉葱
11	木	みだらし五平餅 ご飯 鱈の煮付 竹輪入り金平 フルーツポンチ	鱈 竹輪	米 米 白胡麻	牛蒡 人参 蜜柑缶 パナナ 生姜 玉葱 小松菜 人参
12	金	麻婆丼 小松菜のシラス和え	豆腐 豚挽肉 シラス	米	人参 ビーマン キャベツ 玉葱
13	土	ココアケーキ ピラフ コンソメスープ	豆乳 豚肉 ウインナー	HM ココア 米	人参 ビーマン キャベツ 玉葱
14	日	林檎&クッキー		クッキー	林檎
15	月	ご飯(ふりかけ) ササミのゆかり焼き 春雨サラダ 豆乳ホットケーキ	ふりかけ ササミ 豆乳	米 春雨 胡麻油 HM	ゆかり 人参 キャベツ 胡瓜
16	火	若布ご飯 じゃが芋のそぼろ餡掛け	炊込み若布 豚挽肉	米 じゃが芋	人参 隠元
17	水	林檎ジャムサンド イタリアンスパゲッティ バナナ	豚肉	食パン 林檎ジャム スパゲッティ	ビーマン 玉葱 人参 バナナ
18	木	おかかご飯 ご飯 鮭の塩焼き 法蓮草のお浸し ササミのフリット	鰹節 鮭 ササミ 青海苔 豆乳	米 米	法蓮草 人参 もやし
19	金	バターロールパン ビーフシチュー 林檎	牛肉	米粉 ロールパン ビーフシチュールウ	玉葱 人参 ブロccoli
20	土	ぎつねご飯 豚丼 しらすサラダ	油揚げ 豚肉 シラス 若布	米 米	人参 小松菜 人参 トマト
21	日	あられ&ココアプリン		あられ ココアプリン	
22	月	菜飯 蒨の筑前煮 きな粉蒸しパン	鶏肉 豆乳 きな粉	米 小麦粉	菜飯の素 蒨 人参 隠元

23	火	生姜焼き丼 青梗菜のとりみ炒め	豚肉 シラス	米	玉葱 生姜 あざつき 青梗菜 人参
24	水	オレンジゼリー カレーライス 中華サラダ	牛肉 ツナ	オレンジゼリーの素 米 カレールウ じゃが芋 胡麻油	玉葱 人参 キャベツ 胡瓜 コーン
25	木	焼き林檎ケーキ 焼きそば バナナ	豆乳 牛肉	小麦粉 焼きそば麺	林檎 キャベツ 人参 玉葱 バナナ
26	金	塩昆布ご飯 ご飯 ササミの照焼 ジャーマンポテト シュガーラスク	塩昆布 ササミ ウインナー	米 白胡麻 米	玉葱 人参
27	土	春キャベツスパゲッティ 根菜味噌汁	豚肉	じゃが芋 食パン バター スパゲッティ	キャベツ 玉葱 大根 人参
28	日	葡萄ゼリー&煎餅		葡萄ゼリー 煎餅	
29	月	昭和の日			
30	火	薩摩芋と若布の混ぜご飯 関東煮	炊込み若布 竹輪	米 薩摩芋 里芋	大根 人参
		苺ジャム蒸しケーキ	豆乳	米粉 苺ジャム	

※食材名の「HM」は、ホットケーキミックス 「マヨ」はマヨネーズの事です。

マンゴー通信(1)

〈給食室紹介〉

給食室で働いている人たちには、果物の名前が付いています。覚えてみてね☆

管理栄養士 伊藤 真澄

食べる事が大好きになって
もらえるよう、美味しい
給食を作ります。



パート
奥村 寧子



「ぶどうちゃん」って声かけて下さい！
笑顔で配達に行きます。

パート
蟹江 瑞穂



給食が楽しみになるように
頑張ってます。

栄養士 水谷 星

幼稚園生活での楽しみの
1つになってもらえるように
心を込めて作ります！



パート
河野 知代



「美味しかったよ！」と言って
もらえると、とても嬉しいです。

栄養士 高橋 柚那

美味しい給食を作るので、
たくさん食べて、元気いっぱい
幼稚園を過ごして下さい☆



パート
高原 チヤ子



「全部食べたよ」の言葉がたくさん
聞けるように一生懸命作ります。

給食室の横に、お給食とおやつの名前を書いた看板が立っています。
今日のメニューは何か？確認してね。
クイズや豆知識も書いてあるのでお楽しみに♪



《献立表の見方》

- ・献立の右側に、働きにより食材が赤・黄・緑に分けられています。
毎食、赤・黄・緑の食材を食べる事で栄養バランスが整います。



- ・茶色で書かれている食材はおやつで使用します。
- ・献立に使用している食材は、献立名と同じ行に書いてあります。
(調味料は省略してあります)

例)

シラスご飯	シラス	米	
豆腐の味噌汁	豆腐 若布		葱

※シラスご飯には、シラスと米を使用

※豆腐の味噌汁には、豆腐と若布と葱を使用

マンゴー通信では、毎月レシピを紹介していきます。
過去のレシピは、幼稚園ホームページからも見ることが出来ます。



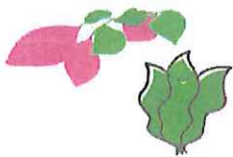
今月のレシピ 「薩摩芋と若布のご飯」

材料(4人分)

- ・米 2合
- ・薩摩芋 25g
- ・若布ご飯の素 7g

作り方

- ① 薩摩芋を1cm角に切り、茹でる。
- ② 炊けたご飯に(1)と若布を混ぜる。
- ③ 味が薄ければ、塩を足す。



色々な具材をご飯に混ぜれば、
より栄養満点♪
お家でも作ってみてください！



幼児期のおやつは、3回の食事ですべて必要なエネルギーや栄養素を摂取する為に食べます。
「おやつ = 甘い物」とは限りません。