

4月の行事



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

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事前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12日(水)の14時までに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。特にご注意下さい。
- ・アップリケやワッペン 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(火)までカラー帽子を被って登園して下さい。(年中・年長組2号・新2号認定のお子様も4月6日まではカラー帽子を被って登園して下さい。)



15時以降の保育について

- ・幼稚園卒の方で預かり保育(15時以降の保育)を利用希望の方は、前月25日までに必ず担任へお申し付け下さい。おやつや職員の手配の都合上、期限を過ぎてからのお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「菫組・蒲公英組・桜組」、15時半以降は園庭か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

- ・9日(火) 遠足(梅・桃組)
- ・10日(水) 遠足(年少組)
- ・11日(木) 遠足(年長組)
- ・12日(金) 遠足(年中組)
- ・22日(月) ~ 26日(金) 保育参観

健康ノートについて

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、登園時、バス乗車時に職員に必ず手渡しして下さい。(靴やおたより帳から出して置いて下さい。)また、スムーズに内容が確認できるよう、記入面を上にして、折らずにお渡し下さい。



4月の献立

《お願い》

献立は基本的にアレルギーでない限り、皆同じものを提供します。
ご家庭で食べた事が無いなど、どうしても食べさせたくない献立がありましたら、1週間前迄に園へご相談下さい。

日	曜日	献立名	おやつ	赤:体を作る	黄:エネルギーになる	緑:体の調子を整える
1	土	トマトマカロニ さつま芋のレモン煮	クッキー& オレンジ	合挽肉	マカロニ 薩摩芋 クッキー	玉葱 人参 トマト缶 レモン汁 オレンジ
2	日					
3	月	南瓜ご飯 肉豆腐	きな粉ケーキ	しらす 焼豆腐 豚挽肉 きな粉 豆乳	米 米粉	南瓜 えのき茸 生姜 玉葱 あさつき
4	火	青椒肉絲丼 フルーツポンチ	大学芋	豚肉	米 胡麻油 薩摩芋 黒胡麻	筍 パプリカ 林檎 蜜柑缶 黄桃缶
5	水	ゆかりご飯 コロッケ 春キャベツとハムのソテー	味噌蒸しパン	ハム 豆乳	米 コロッケ HM	ゆかり キャベツ
6	木	ご飯 麻婆茄子 法蓮草の胡麻和え	豆腐ドーナツ	豚挽肉 豆腐 豆乳	米 すり胡麻 米粉	茄子 白葱 人参 もやし 生姜 大蒜 コーン 法蓮草
7	金	入園式 				
8	土	チキンライス ポトフ	スナック& 林檎	鶏挽肉	米 バター じゃが芋 スナック	玉葱 人参 キャベツ 林檎
9	日					
10	月	鶏照焼丼 トマトとしらすのサラダ	小豆入り 蒸しパン	鶏肉 しらす ヨーグルト 小豆	米 小麦粉	あさつき キャベツ トマト 胡瓜
11	火	鮭若布ご飯 高野豆腐と人参の煮物	オレンジゼリー	鮭フレーク 炊込み若布 高野豆腐	米 オレンジゼリーの素	人参 干し椎茸 隠元 蜜柑缶
12	水	ご飯 鯖の西京焼 ブロッコリーの海苔和え	麩のラスク	鯖 海苔	米 胡麻油 麩 バター	ブロッコリー コーン
13	木	ご飯 煮込みハンバーグ じゃが芋の金平	焼き林檎ケーキ	ハンバーグ 豆乳	米 じゃが芋 米粉	牛蒡 人参 林檎
14	金	焼きそば カルピス 苺	昆布ご飯	牛肉 昆布 鶏挽肉	焼きそば麺 米	キャベツ 人参 玉葱 カルピス 苺
15	土	味噌そぼろ丼 南瓜の甘煮	薩摩芋 カップケーキ	豚挽肉	米 すり胡麻 薩摩芋ケーキ	小松菜 南瓜
16	日					
17	月	ご飯(ふりかけ) バーベキューチキン 春キャベツとアスパラのバター蒸し	黒糖蒸しケーキ	ササミ ふりかけ 豆乳	米 バター 小麦粉 黒糖	キャベツ アスパラ
18	火	蒟入り炊込みご飯 豆腐と新玉葱の味噌汁	ベーグドじゃが	豆腐 鶏肉 青海苔	米 じゃが芋	玉葱 人参 蒟 しめじ
19	水	カレーライス 牛乳 林檎	マカロニ かりんとう	牛肉 牛乳	米 じゃが芋 カレールウ マカロニ	玉葱 人参 林檎
20	木	ご飯 鯖の塩焼 切干大根サラダ	苺パン	鯖 ツナ	米 胡麻ドレ 食パン 苺ジャム	胡瓜 人参 切干大根 苺
21	金	イタリアンスパゲティー 牛乳 バナナ	抹茶チーズご飯	豚肉 牛乳 チーズ	スパゲティー 米	人参 玉葱 ピーマン バナナ 抹茶
22	土	えのきとツナの混ぜご飯 蕪の味噌汁	ゼリー& 煎餅	ツナ 油揚	米 ゼリー 煎餅	えのき茸 玉葱 蕪
23	日					
24	月	焼肉丼 春雨サラダ 牛乳	人参餅	牛肉 牛乳 豆乳 きな粉	米 胡麻油 春雨 米粉	法蓮草 人参 キャベツ 人参
25	火	バターロールパン クリームシチュー 苺	焼おにぎり	豚肉 牛乳	ロールパン じゃが芋 シチュールウ 米	ブロッコリー 人参 玉葱 苺
26	水	ツナコーンピラフ 筍と蒟のおかか煮 ジョア	南瓜蒸しケーキ	ツナ しらす 鰹節 ジョア 豆乳	米 小麦粉	コーン 人参 筍 蒟 南瓜
27	木	味噌ラーメン 焼売 バナナ	春色豆乳ゼリー	豚肉 焼売 豆乳	中華麺 ゼラチン	人参 玉葱 もやし コーン バナナ 抹茶
28	金	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼 粉ふき芋 牛乳	きな粉揚げパン	鮭 牛乳 きな粉	米 じゃが芋 ロールパン	人参 じめじ キャベツ
29	土	昭和の日				
30	日					

※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。

4月の献立 桃組

日	曜日	献立名	おやつ	調味料			
				赤:体を作る	黄:エネルギーになる	緑:体の調子を整える	
1	土	トマトマカロニ さつま芋のレモン煮	クッキー& オレンジ	合挽肉	マカロニ 薩摩芋 クッキー	玉葱 人参 トマト缶 レモン汁 オレンジ	
2	日						
3	月	南瓜ご飯 肉豆腐	きな粉ケーキ	しらす 鶏豆腐 豚挽肉 きな粉 豆乳	米 米粉	南瓜 えのき茸 生姜 玉葱 あさつき	ベーキングパウダー
4	火	青椒肉絲丼 フルーツポンチ	大学芋	豚肉	米 胡麻油 薩摩芋 黒胡麻	筍 パプリカ 林檎 蜜柑缶 黄桃缶	
5	水	ゆかりご飯 コロッケ 春キャベツとハムのソテー	味噌蒸しパン	ハム 豆乳	米 コロッケ HM	ゆかり キャベツ	ベーキングパウダー
6	木	ご飯 麻婆茄子 法蓮草の胡麻和え	豆腐ドーナツ	豚挽肉 豆腐 豆乳	米 すり胡麻 米粉	茄子 白葱 人参 もやし 生姜 大根 コーン 法蓮草	ベーキングパウダー
7	金	入園式 					
8	土	チキンライス ポトフ	スナック& 林檎	鶏挽肉	米 バター じゃが芋 スナック	玉葱 人参 キャベツ 林檎	
9	日						
10	月	鶏照焼丼 トマトとしらすのサラダ	小豆入り 蒸しパン	鶏肉 しらす ヨーグルト 小豆	米 小麦粉	あさつき キャベツ トマト 胡瓜	ベーキングパウダー
11	火	鮭若布ご飯 高野豆腐と人参の煮物	オレンジゼリー	鮭フレーク 炊込み若布 高野豆腐	米 オレンジゼリーの素	人参 干し椎茸 隠元 蜜柑缶	
12	水	ご飯 鯖の西京焼 ブロッコリーの海苔和え	麩のラスク	鯖 海苔	米 胡麻油 麩 バター	ブロッコリー コーン	
13	木	ご飯 煮込みハンバーグ じゃが芋の金平	焼き林檎ケーキ	ハンバーグ 豆乳	米 じゃが芋 米粉	牛蒡 人参 林檎	ベーキングパウダー
14	金	焼きそば カルピス 苺	昆布ご飯	牛肉 昆布 鶏挽肉	焼きそば麺 米	キャベツ 人参 玉葱 カルピス 苺	焼きそばソース
15	土	味噌そぼろ丼 南瓜の甘煮	薩摩芋 カップケーキ	豚挽肉	米 すり胡麻 薩摩芋ケーキ	小松菜 南瓜	
16	日						
17	月	ご飯 パーベキューチキン 春キャベツとアスパラのバター蒸し	黒糖蒸しケーキ	ササミ 豆乳	米 バター 小麦粉 黒糖	キャベツ アスパラ	ベーキングパウダー
18	火	落入り炊込みご飯 豆腐と新玉葱の味噌汁	ベーグドじゃが	豆腐 鶏肉 青海苔	米 じゃが芋	玉葱 人参 落しめじ	
19	水	カレーライス 牛乳 林檎	マカロニ かりんとう	牛肉 牛乳	米 じゃが芋 カレールウ マカロニ	玉葱 人参 林檎	
20	木	ご飯 鯖の塩焼 切干大根サラダ	苺パン	鯖 ツナ	米 胡麻ドレ 食パン 苺ジャム	胡瓜 人参 切干大根 苺	
21	金	イタリアンスパゲティー 牛乳 パナナ	抹茶チーズご飯	豚肉 牛乳 チーズ	スパゲティー 米	人参 玉葱 ピーマン バナナ 抹茶	
22	土	えのきとツナの混ぜご飯 蕪の味噌汁	ゼリー& 煎餅	ツナ 油揚	米 ゼリー 煎餅	えのき茸 玉葱 蕪	めんつゆ
23	日						
24	月	焼肉丼 春雨サラダ 牛乳	人参餅	牛肉 牛乳 豆乳 きな粉	米 胡麻油 春雨 米粉	法蓮草 人参 キャベツ 人参	甘酢
25	火	バターロールパン クリームシチュー 苺	焼おにぎり	豚肉 牛乳	ロールパン じゃが芋 シチュールウ 米	ブロッコリー 人参 玉葱 苺	
26	水	ツナコーンピラフ 筍と落のおかか煮 ジョア	南瓜蒸しケーキ	ツナ しらす 鯉節 ジョア 豆乳	米 小麦粉	コーン 人参 筍 落 南瓜	ベーキングパウダー
27	木	味噌ラーメン 焼売 パナナ	春色豆乳ゼリー	豚肉 焼売 豆乳	中華麺 ゼラチン	人参 玉葱 もやし コーン パナナ 抹茶	
28	金	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼 粉ふき芋 牛乳	きな粉揚げパン	鮭 牛乳 きな粉	米 じゃが芋 ロールパン	人参 じめじ キャベツ	
29	土	昭和の日					
30	日						

※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



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。今日は何が食べられるかな？お給食室で作っている所も覗いてみてね。

☆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。皆さん覚えて沢山呼んで下さいね♪

管理栄養士 伊藤 真澄

毎日、給食が楽しみで幼稚園に行こう！！と思ってもらえるような美味しい給食を作ります。



栄養士 水谷 星

皆さんが笑顔になれるような美味しい給食とおやつを一生懸命作るので楽しみにしてして下さい。



栄養士 高橋 柚那

美味しい給食とおやつを作るので、沢山食べて幼稚園で元気よく過ごしましょう！！



パート

高原 チヤ子

「全部食べたよ」の声が沢山聞けたら嬉しいです。



パート

蟹江 瑞穂

給食が楽しくなるように、頑張って作ります。



パート

奥村 寧子

皆さんに喜んでもらえるよう心を込めて作ります。



パート

河野 知代

給食とおやつが園生活の楽しみの1つになれるよう頑張ります。



献立表の見方

献立表右側に主な食材の働きとして「赤、黄、緑」の色分けがしてあります。

- 赤 → 体を作る食材 (主に蛋白質)
- 黄 → エネルギーになる食材 (主に炭水化物)
- 緑 → 体の調子を整える食材 (主に野菜、果物)

※この3色の食材を全て摂る事で、自然に栄養バランスが整います。
また、茶色で書いてある食材は、おやつで使用します。



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事が出来ます。



今月のレシピ 「 鮭若布ご飯 」

材料(4人分)

- ・米 2合
- ・鮭フレーク 30g
- ・若布ご飯の素 5g



作り方

- ① ご飯は炊いておく。
- ② (1)に鮭フレークと若布ご飯の素を混ぜる。



☆ご飯に色々な食材を混ぜると、簡単に栄養バランスがアップします。
食べやすく、忙しい朝にぴったり！！

幼児期のおやつは、3回の食事では不足しているカロリ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。