



令和 6 年度

4月園だより



認定こども園 清涼保育園

入園、進級おめでとうございます。肌寒い日もあり、春はもっと先かな？と思っていましたが、吹く風に、春の香りが感じられます。新入園児を迎え、職員一同子ども達の遊びや生活を見守りながら、充実した日々を過ごしたいと思っています。

今月の予定

- 1日 入園式
- 10日 生活安全指導
- 15日 身体測定
- 24日 避難訓練



今月のねらい

もみじ組

- ◇ 新しい環境に慣れ、安心して過ごす
- ◇ 一日の生活の流れがわかり、進んで自分のことを行う。
- ◇ 身近な動植物や春の自然物に触れ親しむ。

5月の予定

- 10日 生活安全指導
- 13日～25日 個人懇談会
- 15日 身体測定
- 29日 避難訓練

桜組

- ◇ 新しい生活や環境に慣れて過ごす。
- ◇ 春の自然物に興味を持ち、好きな遊びを見つけて楽しむ。
- ◇ 新しい友達や保育士に親しみをもち、一緒に過ごす楽しさを知る。



- 頭髪を結ぶゴムは、プラスチックの飾りなどついていない物にしてください(カチューシャも×)
- 持ち物全てに記名を。(週末などに消えていないか記名確認を！)

桃組

- ◇ 新しい環境、保育者に慣れる。
- ◇ 保育者に見守られながら、興味を持った玩具で安心して遊ぶ。
- ◇ 身近な春の自然に触れる。



担任は子どもの味方です。

入園進級をし、我が子の成長した姿に、胸を熱くさせていることでしょう。

けれど子どもへの期待が時には子どもの心を傷つけることとなります。「もう年長さんになったのに、こんな事もできないなんて」「大きくなったんだからしっかりしなさい」という言葉が子どもを園嫌いにすることもあります。ましてや「そんなことしたら、先生におこられるわよ」「先生に言いつけるわよ」などと担任を怖い人にするのはやめてください。私たちは、子どもにとって、いつだって強い味方になろうとしているのですから

ご入園・ご進級おめでとうございます

園での給食は、子ども達にとって楽しみのひとつであると共に、発育期の子ども達の健全な心と体を育て、望ましい食習慣の基礎をつくるためにも大切なものです。子ども達にとってよりよい食経験の場となるような給食を作っていきたいと思います。

和食を中心に

『和食(日本人の伝統的な食文化)』はユネスコ無形文化遺産に登録され、世界的にも誇れる食文化です。年中行事に合わせた様々な行事食や地域ごとの郷土料理、日本独自の食材や調理法など、健康的な日本の食文化を子ども達に伝えられるような給食を提供します。

素材の味を味わえる給食

素材の持っている味を十分に引出し、鰹・昆布・椎茸などからとった『だし』の旨味をかきかせることで、少ない調味料でもおいしく素材の味を味わえるように調理しています。また、味わって食べるには、よく噛んで食べることも大切です。しっかり噛む力がつくよう、切り方や茹で加減などを調整しています。

旬の食材をつかって

食材には、一番おいしくて一番栄養価の高い『旬』があります。旬の食材を食べる事で、その時期に必要な栄養を補うこともできます。食事を通して四季の移り変わりを感じられる給食を提供します。

食べ物を大切にし、感謝の心を持って

食べ物は全て命ある生き物でした。私達は食べ物の命を頂いて、命を繋げています。食べ物が生き物であったことがわかり、食べ物に感謝する心が育つよう、調理する前の食材にふれるなど、様々な工夫をしています。

今年度も、「みんなで楽しく・美味しく食べる経験」をたくさん重ねていきたいと思います

今月の献立 pick up★

桜餅風蒸しパン

桜の花びらを使った春らしいおやつです。米粉を使用し、もちりとした食感で、桜の爽やかな香りが春を感じさせてくれます。



厚揚げと蒟のおかか煮

旬の蒟は、独特の香りや苦味があり、苦手な子どもも多いようです。園では、蒟を触ってみたり、すじ取りのお手伝いをするなど、まずは一口食べてみようと思えるような活動を取り入れています。蒟の葉を使った蒟の葉味噌も、ごはんのお供におすすめです。



空豆

絵本『そらまめくんのベット』はいろいろなお豆が登場し、子ども達の大好きな絵本のひとつです。空豆はふわふわの鞘が特徴で、鞘ごと触ってみたり、子ども達に鞘取りのお手伝いをしてもらうなど、空豆くと仲良くなれるような活動をする予定です。



お知らせ

給食だよりでは子ども達に人気のメニューや旬のレシピを用いたメニューのレシピを掲載していく予定です。また、リクエスト頂いたレシピを法人ホームページの清涼保育園のトピックスにも掲載しています。給食・おやつのレシピが知りたい方は、お気軽にお声掛けください。

今月の目標

新しい環境に慣れ、
楽しく・美味しく給食が
食べられるようになる

2024 年度

4 月給食献立表



日	曜	昼食	おやつ	赤：血や肉になる	黄：熱や力になる	緑：調子を整える
1 ・ 15	月	1日 赤飯 15日 ごはん 鯖の西京焼き 厚揚げと落のおかか煮	桜餅風蒸しパン 牛乳	小豆・鯖・淡色辛味噌 生揚げ・削り節 鶏卵・普通牛乳	精白米・いりごま 薄力粉・上新粉 三温糖・調合油 甘納豆(あずき)	ふき・人参・桜の塩漬け
2 ・ 16	火	ごはん 鶏肉と大根の旨煮 キャベツのゆかり和え	豆乳葛餅 牛乳	鶏肉・調整豆乳 きな粉・普通牛乳	精白米・調合油 くす粉・三温糖	大根・人参・乾椎茸・乾ひじき キャベツ・緑豆もやし・ゆかり
3 ・ 18	水・ 木	ごはん 厚揚げの中華炒め 牛蒡サラダ	若布おにぎり 牛乳	生揚げ・豚肉 マグロ水煮缶詰 しらす干し 普通牛乳	精白米・調合油 片栗粉・ごま油 マヨネーズ いりごま	緑豆もやし・人参・青梗菜 きくらげ・牛蒡・水菜 コーン缶詰粒・乾若布
4 ・ 19	木・ 金	ロールパン 春野菜のポトフ ヨーグルト	クッキー バナナ 牛乳	鶏肉 ヨーグルト 普通牛乳	ロールパン じゃが芋 クッキー	玉葱・キャベツ 人参 アスパラガス バナナ
5 ・ 17	金・ 水	豚丼 小松菜のコンコンサラダ	フルーツボンチ 牛乳	豚肉 油揚げ 普通牛乳	精白米 しらたき 三温糖	玉葱・人参・えのきたけ 小松菜・緑豆もやし みかん缶詰・白桃缶・パイン缶 バナナ
6 ・ 20	土	にゅう麺 小魚スナック 柑橘類	きな粉サンド 牛乳	豚肉・油揚げ 煮干し・きな粉 調整豆乳 普通牛乳	冷麦 食パン 三温糖	白菜・人参 長ねぎ 乾椎茸 いよかん
8 ・ 22	月	カレー麻婆丼 大根のじゃこサラダ	マカロニきな粉 そら豆 牛乳	豚挽肉・木綿豆腐 しらす干し きな粉 普通牛乳	精白米・片栗粉 調合油 マカロニ 三温糖	玉葱・人参・青ねぎ 大根・大根の葉 コーン缶詰粒 そら豆
9 ・ 23	火	ごはん 鶏のちゃんちゃん焼き 切干大根とひじきのサラダ	お麩ラスク 牛乳	鶏肉 赤色辛味噌 マグロ水煮缶詰 普通牛乳	精白米・調合油 すりごま・ごま油 焼き麩・有塩バター グラニュー糖	キャベツ・玉葱 人参・ぶなしめじ・青ピーマン 切干大根・乾ひじき 水菜
10 ・ 24	水	食パン 鶏肉とじゃが芋のソテー ヨーグルト	お煎餅 柑橘類 牛乳	鶏肉 ヨーグルト 普通牛乳	食パン 調合油 じゃが芋 お煎餅	人参・ぶなしめじ 玉葱 アスパラガス いよかん
11 ・ 26	木・ 金	ごはん 白身魚の磯辺焼き ひじきと大豆の炒め煮	ココアトースト 牛乳	メルルーサ 大豆水煮缶詰 さつま揚げ 普通牛乳	精白米・薄力粉 調合油・三温糖 食パン 有塩マーガリン	青のり・乾ひじき 牛蒡・人参 さやいんげん 乾椎茸
12 ・ 30	金・ 火	ごはん 豆腐のチリソース煮 キャベツと若布のサラダ	みたらし五平餅 牛乳	木綿豆腐 豚肉 普通牛乳	精白米・調合油 片栗粉・三温糖 ごま油・いりごま	玉葱・人参・青梗菜 トマトケチャップ キャベツ・カット若布 コーン缶詰粒
13 ・ 27	土	チキンライス コンソメスープ	ジャムサンド 牛乳	鶏挽肉 普通牛乳	精白米 調合油 じゃが芋 食パン	玉葱・人参・青ピーマン トマトケチャップ・キャベツ ぶなしめじ・コーン缶詰粒 イチゴジャム
25	木	カレーライス マカロニサラダ	カステラケーキ 牛乳	豚肉 マグロ水煮缶詰 生クリーム 普通牛乳	精白米・じゃが芋 カレールウ・マカロニ マヨネーズ ロールケーキ	玉葱・人参 キャベツ・スナックえんどう 苺ジャム

★園で初めて口にするとおいう事がないよう、献立実施までに、ご家庭で試して頂きますよう、ご協力お願い致します。

★アレルギー児に対しては、アレルギー食物を除去しております。

