



1	木	入園式 (在園児通常保育)
2	金	慣らし保育(新入園児)
3	土	
4	日	
5	月	
6	火	
7	水	
8	木	
9	金	↓
10	土	
11	日	
12	月	
13	火	体育教室(幼児)
14	水	英語教室
15	木	
16	金	絵画教室
17	土	
18	日	
19	月	クラス写真撮影(午前)/安全生活指導週間
20	火	体育教室(檸檬・幼児)
21	水	英語教室
22	木	
23	金	絵画教室
24	土	クラス懇談会
25	日	
26	月	誕生会
27	火	体育教室(幼児)
28	水	
29	木	昭和の日
30	金	

ご入園・ご進級 おめでとうございます

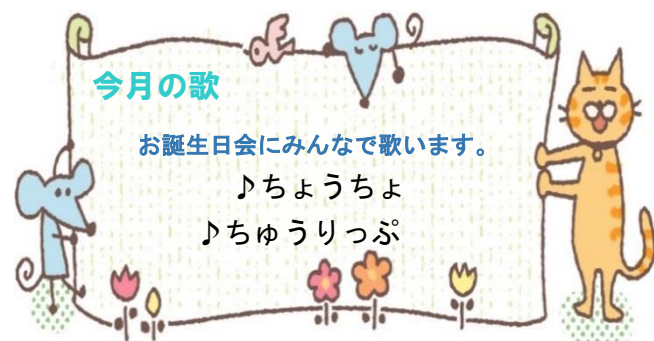
やわらかい日差しのもと、子どもたちの笑顔が輝く4月。さくらんぼ・苺組にはたくさんのお友達が増えてにぎやかな新生活の始まりです。子どもたちはもちろん、保護者の皆様も新しい環境に期待や不安で胸がいっぱいのことと思います。子ども達が毎日元気にのびのびと、そして笑顔いっぱいに園生活を送れるよう、職員一同力を合わせていきますので、どうぞよろしくお願いたします。

お知らせ

◎24日(土)のクラス懇談会は、感染予防のためクラスにより開催時間が異なります。詳細は後日お手紙でお知らせしますので、ご確認ください。

尚、同日に予定しておりました、さくらんぼ・苺組の試食会につきましては新型コロナウイルスの感染拡大により、中止または延期になる可能性があります。

後日、改めてお手紙でお知らせいたします。



来月の予定

16日(土) 春の親子遠足
(感染防止に伴い中止になる場合があります。)

26日(月) 誕生会





令和3年度
東神の倉
清涼保育園

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。毎日の給食・おやつを通して、必要な栄養を提供するだけでなく、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っております。

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。



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。食事の中でも四季の移り変わりを感ぜられる給食を提供します。



素材の味を味わえる給食

素材のもっている味を十分に引き出し、鰹・昆布・椎茸などからとった『だし』の旨味をかきせることで、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、味わって食べるためには、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。

食べ物を大切に、感謝の心をもって

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られるよう、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っております。

お知らせ

☆給食・おやつレシピが知りたい方は、お気軽にお声かけください。問い合わせ頂いたレシピは、〇〇清涼保育園の『トピックス』に掲載されます。ホームページをご確認ください。

☆給食室前に、給食とおやつの写真が掲示されます。お迎えの際、お子様と一緒にご覧ください。



「給食試食会」のお知らせ

ぜひお子様と一緒にご参加いただき、普段お子様が召し上がっている給食の味や量など、この機会にご確認ください。

4月24日(土) さくらんぼ・苺組

9月4日(土) 蜜柑組

10月30日(土) 葡萄組

11月27日(土) 檸檬組

12月18日(土) 林檎組

都合により、日程を変更させて頂く場合がございます。



今月のレシピ 「五平餅」



〈材料〉 子ども4人分
・お米 100g
・もち米 50g
・味噌 小さじ1
・砂糖 小さじ1/2
・みりん 小さじ1
・炒り胡麻 2g

〈作り方〉

- ① お米ともち米と一緒に研いで、やや水分多めに炊き上げる。
 - ② 全ての調味料を合わせておく。(味噌が溶けにくい場合は、レンジで10秒~20秒加熱する。)
 - ③ ごはんを小判型に丸めて表面に②を塗り、オーブントースターで2~3分焼いて出来上がり!
- ☆もち米を入れずにお米だけでもおいしく作れます。





令和3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:調子をととのえる
1	木	赤飯 鯖の西京焼き 厚揚げと蒟のおかか煮	スナックパン 牛乳	あずき・さわら・淡色辛みそ 生揚げ・削り節 普通牛乳	精白米・もち米・いりごま ロールパン	ふき・にんじん
2 ・ 16	金	ごはん 鶏肉の塩麹炒め じゃが芋の塩昆布和え	焼きおかかごはん 牛乳	若鶏むね・削り節 普通牛乳	精白米・塩こうじ じゃがいも	キャベツ・にんじん・こまつな まいたけ・コーン缶詰粒 塩昆布
3 ・ 17	土	にゅうめん 小魚スナック 柑橘類	黄粉サンド 牛乳	ぶたもも・油揚げ 煮干し・きな粉・調整豆乳 普通牛乳	そうめん・食パン 三温糖 スナッククラッカー	はくさい・にんじん・長ねぎ 干しいたけ・いよかん
5 ・ 19	月	ごはん 厚揚げの味噌炒め 牛蒡サラダ	お麩ラスク 牛乳	生揚げ・ぶたもも・豆みそ まぐろ水煮缶詰・普通牛乳	精白米・三温糖 観世ふ・有塩バター グラニュー糖	りょくとうもやし・にら・キャベツ にんじん・ごぼう・きょうな コーン缶詰粒
6 ・ 22	火 ・ 木	ごはん 鯖の照り焼き ひじきと大豆の炒め煮	6日:ココアトースト 22日:さつまいもスナックパン 牛乳	さけ・大豆水煮缶詰 さつま揚げ・普通牛乳	精白米・三温糖・食パン ソフトマーガリン ロールパン	ひじき・ごぼう・にんじん さやいんげん・干しいたけ
7 ・ 21	水	バターロール 洋風ツナじゃが ヨーグルト	クッキー 柑橘類 牛乳	まぐろ油漬缶詰 ヨーグルト・普通牛乳	ロールパン・じゃがいも ビスケット	にんじん・たまねぎ・キャベツ さやいんげん・いよかん
8 ・ 23	木 ・ 金	豚丼 小松菜のコンコンサラダ	8日:桜餅風蒸しパン 23日:桃のケーキ 牛乳	ぶたもも・油揚げ・鶏卵 普通牛乳	精白米・しらたき・三温糖 薄力粉・上新粉・調合油 甘納豆	たまねぎ・にんじん・えのきたけ こまつな・りょくとうもやし にんじん・桜の塩漬け いちごジャム・もも缶詰
9 ・ 20	金 ・ 火	ごはん 鶏肉と大根の旨煮 キャベツのゆかり和え	五平餅 牛乳	若鶏むね・豆みそ 普通牛乳	精白米・もち米・三温糖 いりごま	だいこん・にんじん 干しいたけ・ひじき・キャベツ りょくとうもやし・梅びしお
10 ・ 24	土	チキンライス コンソメスープ	ジャムサンド 牛乳	鶏ひき肉・普通牛乳	精白米・じゃがいも 食パン	たまねぎ・にんじん・青ピーマン トマトケチャップ・キャベツ コーン缶詰粒・いちごジャム
12 ・ 30	月 ・ 金	ごはん 鯖の西京焼き 厚揚げのおかか煮	スナックパン 牛乳	さわら・淡色辛みそ 生揚げ・削り節 普通牛乳	精白米 ロールパン	にんじん
13 ・ 27	火	ごはん 豆腐の中華炒め 豆苗ともやしのナムル	フルーツポンチ 牛乳	木綿豆腐・ぶたかた 普通牛乳	精白米・片栗粉 ごま油	チンゲンサイ・にんじん・きくらげ とうみょう・りょくとうもやし みかん缶詰・もも缶詰 パインアップル缶詰・バナナ
14 ・ 28	水	バターロール ジャーマンポテト ヨーグルト	せんべい 柑橘類 牛乳	ウインナーソーセージ ヨーグルト・普通牛乳	ロールパン・じゃがいも 甘辛せんべい	たまねぎ・にんじん 青ピーマン・いよかん
15	木	そばろあんかけ丼 大根のじゃこサラダ	マカロニかりんとう 空豆 牛乳	鶏ひき肉・しらす干し 普通牛乳	精白米・片栗粉・調合油 マカロニ・黒砂糖	たまねぎ・にんじん・えのきたけ ぶなしめじ・あさつき・だいこん だいこんの葉・コーン缶詰粒 そらまめ
26	月	カレーライス マカロニサラダ	誕生会ケーキ 牛乳	ぶたもも・まぐろ水煮缶詰 豆乳ホイップクリーム 普通牛乳	精白米・じゃがいも カレールウ・マカロニ マヨドレ・カステラ	たまねぎ・にんじん・キャベツ ブロッコリー・みかん缶詰





4月 保健だより

東神の倉清涼保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。お子さまが、保育園で楽しく元気に過ごせますようご家庭と協力していきたいと思っております。新型コロナウイルス感染症でご不安な日々ではありますが、手洗い、環境整備、健康観察等に努めていきます。

この保健だより4月号はお薬や健康に関する園でのルールが載っていますのでよく読んでいつでも再確認ができるよう保管しておくとういのですよ。



園での与薬について

園での与薬は以下のルールに沿っていただけますようお願いいたします。

・薬連絡表に必要事項を記入し、お薬と一緒に袋に同封してください。

・医師の処方によるお薬以外は基本的にお預かりできません。

・お薬は1回分のみにし（内服薬の場合）、記名をして下さい。

・必ず保護者が職員に「薬があります」と声をかけ、手渡しをして下さい。

・病院にかかる場合には、園に通っていることを伝えたくて、処方の回数を1日2回に変更できないかなど、担当医師に相談してみてください。

★「薬連絡表」「お薬の説明書」の不備、記名がない、手渡しではない場合は、薬を与えることなくお迎え時にお返しすることもありますのでご了承ください。

健康で楽しい園生活を送るために



1. 登園前に必ずお子様の健康状態をチェックしましょう！毎朝の検温と合わせて、顔色や機嫌、食欲、排泄の有無などを確認しましょう。体調がすぐれないときには早目に医療機関を受診しましょう。
2. 感染症にかかった場合は、症状がなくなり、保育園での集団生活に適応できる健康状態に回復してからの登園をお願いいたします。感染症の中には、出席停止となるものもありますので、詳しくは入園・進級のとびきをご覧ください。また、感染症回復後の登園の際に、感染症の種類によって、保護者記入の登園届を提出していただいております。
3. 服薬中や貼付薬（ホクナリンテープなど）を貼っている時は口頭もしくは連絡帳でお知らせください。貼付薬がはがれてしまった際には、誤食防止のため園で処分させていただくことがありますのでご了承ください。
4. 37.5℃以上の発熱がある場合には保護者の方に連絡をさせていただきます。その他、複数回の嘔吐や下痢、ぐったりしている、激しい腹痛や頭痛を訴えている場合なども連絡させていただきますので、速やかにお迎えをお願い致します。