

4月園だより

認定こども園 清涼保育園

爽やかに吹く 風の中 色とりどりの花が咲き いよいよ春らしくなってきました。

新しいお友達を迎え いよいよ新学期のスタートです。

お子様の成長を 保護者の方と見守りまた手助けできるよう職員一同心掛けてまいります。



4月の予定

- 1日 入園式
- 9日 生活安全指導
- 15日 身体測定
- 21日 避難訓練

5月の予定

- 13日 遠足(こどものみ)

職員紹介

園長	青山澄江	
主幹保育教諭	野嶋彩加	
担任紹介		
もみじ組	渡邊千遥	山田聖奈
桜組	松原摩耶	長谷川準 藤松弥歩華
桃組	岩井香那	山本奈津希 富岡 舞
	木村 睦	
調理師	稲垣貴里	田邊朋子
非常勤	浦川洋子	伊藤美恵
看護師	溝口紗規子	

以上の職員でお世話させていただきます。

お願い

- * カバン等に、キーホルダー バッチ等の飾りを付けないようにしましょう。
- * 女の子の髪飾りは、ゴムのみで、細かい飾りの付いていないものにしましょう。
- * カチューシャ、バレッタは禁止です。
- * 着脱のしやすい服装にしましょう。
- * 飾りに金具、チャック、ボタン等怪我や誤嚥に繋がる物が付いていないものにしましょう。
- * カバンの中には保育園で必要な物、必要な分だけ入れましょう。
- * 衛生面に気を付けて 爪 耳垢等、定期的にチェックしましょう。



今年も 新型コロナウイルスの影響もあり、引き続き安全管理へのご協力をお願いする中ではありますが子どもたちが、のびのびと過ごせる環境作りに取り組んでいきたいと思ひます。





令和3年度
認定こども園
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えます。

＊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じ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出し、鰹・昆布・椎茸などからとった『だし』の旨味をきかせることで、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えます。

お知らせ



☆給食・おやつの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、**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。

☆お迎えの際、お子様と一緒に給食とおやつの写真をご覧ください。

お願い

給食の食数の関係上、お休み及び9時30分以降の登園の場合は、ご連絡を頂きますよう宜しくお願い致します。



ご協力
よろしく
お願い
します

水筒の洗い方

1. ボトルの内部は、洗剤を使って柔らかいスポンジで中までしっかり洗う。
(金ダワシは、内部を傷つけ、金属が溶け出る原因になるので避けましょう。)
2. 中蓋キャップは、毎日分解して洗う。
(難しい場合は、何日かに一回は、パッキンなども分解して酸素系漂白剤で付け置きにするか、タッパーなどに洗剤と一緒にに入れてシャバシャバ振り洗いをする。)
3. 洗い終わった後は、しっかり乾燥させてから新しいお茶を入れましょう。





4月の献立表



赤：血や肉になる

	主食	献立	おやつ		主食	献立	おやつ
1 (木)	赤飯	鱈の西京焼き 厚揚げと蒟のおかか煮 (厚揚げ、蒟、人参)	桃のケーキ	16 (金)	御飯	そばろあんかむけ丼 (鶏肉、玉葱、人参、えのき、しめじ、あさつき) 大根のじゃこサラダ (大根、人参、コーン、しらす干し)	マカロニかみりんどう 桃紐マカロニきな粉 そら豆
2 (金)	バター ロールパン	ジャーマンポテト ヨーグルト (ウインナー、じゃが芋、玉葱、人参、ピーマン)	お煎餅 柑橘類	17 (土)	御飯	チキンライス (鶏肉、玉葱、人参、ピーマン) コンソメスープ (キャベツ、じゃが芋、コーン)	ブルーベリー ジャムサンド
3 (土)	御飯	チキンライス (鶏肉、玉葱、人参、ピーマン) コンソメスープ (キャベツ、じゃが芋、コーン)	ブルーベリー ジャムサンド	19 (月)	御飯	鮭の照り焼き ひじきと大豆の炒め煮 (ひじき、大豆、さつまいも、人参、牛蒡、干し椎茸、いんげん)	スナックパン
5 (月)	御飯	鶏肉と大根の旨煮 (鶏肉、大根、人参、干し椎茸、ひじき) キャベツのゆかり和え (キャベツ、もやし)	五平餅	20 (火)	御飯	豚丼 (豚肉、玉葱、人参、えのき、しらたき) 小松菜のコンコンサラダ (小松菜、もやし、人参、油揚げ)	桜餅風蒸しパン
6 (火)	御飯	豚丼 (豚肉、玉葱、人参、えのき、しらたき) 小松菜のコンコンサラダ (小松菜、もやし、人参、油揚げ)	桜餅風蒸しパン	21 (水)	御飯	厚揚げの味噌炒め (厚揚げ、豚肉、もやし、ニラ、キャベツ、人参) 牛蒡サラダ (牛蒡、人参、水菜、ツナ、コーン)	お麩ラスク
7 (水)	御飯	厚揚げの味噌炒め (厚揚げ、豚肉、もやし、ニラ、キャベツ、人参) 牛蒡サラダ (牛蒡、人参、水菜、ツナ、コーン)	お麩ラスク	22 (木)	御飯	鶏肉と大根の旨煮 (鶏肉、大根、人参、干し椎茸、ひじき) キャベツのゆかり和え (キャベツ、もやし)	五平餅
8 (木)	バター ロールパン	洋風ツナじゃが ヨーグルト (ツナ、じゃが芋、玉葱、キャベツ、人参、いんげん)	かみりんどう 柑橘類	23 (金)	バター ロールパン	洋風ツナじゃが ヨーグルト (ツナ、じゃが芋、玉葱、キャベツ、人参、いんげん)	かみりんどう 柑橘類
9 (金)	御飯	鮭の照り焼き ひじきと大豆の炒め煮 (ひじき、大豆、さつまいも、人参、牛蒡、干し椎茸、いんげん)	ココアトースト	24 (土)	冷麦	にゅう麺 (豚肉、油揚げ、白菜、人参、葱、干し椎茸) 小魚スナック 柑橘類	きな粉サンド
10 (土)	冷麦	にゅう麺 (豚肉、油揚げ、白菜、人参、葱、干し椎茸) 小魚スナック 柑橘類	きな粉サンド	26 (月)	御飯	豆腐の中華炒め (豆腐、豚肉、青梗菜、人参、きくらげ) 豆苗ともやしのナムル (豆苗、もやし、人参)	フルーツポンチ
12 (月)	御飯	豆腐の中華炒め (豆腐、豚肉、青梗菜、人参、きくらげ) 豆苗ともやしのナムル (豆苗、もやし、人参)	フルーツポンチ	27 (火)	御飯	カレーライス (豚肉、じゃが芋、玉葱、人参) マカロニサラダ (マカロニ、キャベツ、ブロッコリー、人参、ツナ)	カステラケーキ みかん缶添え
13 (火)	バター ロールパン	ジャーマンポテト ヨーグルト (ウインナー、じゃが芋、玉葱、人参、ピーマン)	お煎餅 柑橘類	28 (水)	御飯	鶏肉の塩麹炒め (鶏肉、キャベツ、人参、小松菜、舞茸) じゃが芋の塩昆布和え (じゃが芋、人参、コーン)	焼きおかかごはん
14 (水)	御飯	鶏肉の塩麹炒め (鶏肉、キャベツ、人参、小松菜、舞茸) じゃが芋の塩昆布和え (じゃが芋、人参、コーン)	焼きおかかごはん	30 (金)	御飯	そばろあんかむけ丼 (鶏肉、玉葱、人参、えのき、しめじ、あさつき) 大根のじゃこサラダ (大根、人参、コーン、しらす干し)	マカロニかみりんどう 桃紐マカロニきな粉 そら豆
15 (木)	赤飯	鱈の西京焼き 厚揚げと蒟のおかか煮 (厚揚げ、蒟、人参)	桃のケーキ	<p>★園で初めて口にすると言う事もあるので、ようなるべく献立実施まで、ご家庭で試して頂きますよう、ご協力をお願いします。</p> <p>★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。</p> <p>★お弁当に牛乳が付きま</p>			

小豆・鱈・鮭・味噌・厚揚げ・豆腐・大豆・花かつお・卵・鶏肉・豚肉・ウインナー・さつま揚げ・油揚げ・ツナ缶・ヨーグルト・煮干し・しらす干し・きな粉・チーズ・ホイップクリーム・豆乳・牛乳

黄：熱や力となる

白米・胡麻・薄力粉・片栗粉・上新粉・煎餅・油・三温糖・食パン・バターロールパン・塩麩・マーガリン・バター・かりんとう・じゃが芋・麩・グラニュー糖・しらたき・甘納豆・マカロニ・カレールー・カステラ・マヨネーズ・黒糖

緑：調子を整える

蒟・人参・キャベツ・小松菜・舞茸・コーン缶・塩昆布・玉葱・ピーマン・ケチャップ・ジャム・大根・干し椎茸・ひじき・ゆかり・もやし・牛蒡・いんげん・いよかん・ニラ・水菜・えのき・白菜・葱・青梗菜・豆苗・そら豆・蜜柑缶・桃缶・パイナップル・バナナ・ブロッコリー・しめじ・桜の塩漬け

