



4月園だより

認定こども園 清涼 保育園

新年度のスタートです 環境の変化の多いこの季節 一人ひとりの子どもにとって 居心地の良い場所となるように 子どもたちとまた保護者の方との絆を深めていきたいと思ひます。

4月の予定

- 1日 入園式
- 5日 内科検診
- 5日 生活安全指導
- 15日 身体測定
- 27日 避難訓練



5月の予定

- 28日 クラス懇談会

職員紹介

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



お 願 い

- ① 持ち物全てに記名して下さい
- ② カバンに、キーホルダー バッチなどを付けないようにしましょう
- ③ 髪飾り カチューシャはつけないで下さい ヘアゴムも飾りのないものようにしましょう(破損しての事故防止のため)
- ④ 動きやすい服装で登園しましょうフリルの多い服装 スカート付きパンツなど 遊具や備品に引っかかるなど危険です
- ⑤ 自転車 乗用車に貴重品を置いたままは盗難の危険があります 必ず持参しましょう
- ⑥ 検温カードは保護者から手渡ししてください
- ⑦ お迎えカードが見えるように首から下げて下さい
- ⑧ ゆうちょ銀行の引き落とし不能が続きますと退園の可能性もあります。お気を付けください。

4月のねらい



もみじ組

- ◇ 進級したことを喜び保育士に見守られながら過ごす
- ◇ 新しい環境に慣れ生活の流れを知る
- ◇ 春の自然にふれ興味や関心を持ちながら戸外遊びを楽しむ

桜組

- ◇ 新しい生活や環境に慣れて過ごす
- ◇ 春の自然に興味を持ち好きな遊びを楽しむ
- ◇ 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

桃組

- ◇ 新しい環境に慣れ安心して過ごす
- ◇ 季節の歌 手遊びを保育者と楽しむ



令和4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』の旨味をかきさせることで、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。



2022 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	金	赤飯 鯖の西京焼き 厚揚げと蒟のおかか煮	桃のケーキ 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・調合油 三温糖	蒟 人参 白桃缶
2 16 30	土	チキンライス コンソメスープ	イチゴジャムサンド 牛乳	鶏挽肉 普通牛乳	精白米 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 コーン缶詰粒 イチゴジャム
4 18	月	ごはん 鮭の照り焼き ひじきと大豆の炒め煮	ココアトースト 牛乳	鮭・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	乾ひじき・牛蒡 人参・さやいんげん 乾椎茸
5 20	火 水	ごはん 鶏のちゃんちゃん焼き じゃが芋の塩昆布和え	お麩ラスク 牛乳	若鶏むね・赤色辛味噌 普通牛乳	精白米・じゃが芋 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 コーン缶詰粒・塩昆布
6 22	水 金	豚丼 小松菜のコンコンサラダ	桜餅風蒸しパン 牛乳	豚もも・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(小豆)	玉葱・人参
7 21	木	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 豆味噌 普通牛乳	精白米 三温糖 いりごま	大根・人参 乾椎茸 乾ひじき・キャベツ 緑豆もやし・梅びしお
8 19	金 火	ロールパン 鶏肉と春野菜のクリーム煮 ヨーグルト	クッキー バナナ 牛乳	若鶏むね 普通牛乳 ヨーグルト	ロールパン じゃが芋 コーンスターチ かりんとう(白)	玉葱・人参 キャベツ アスパラガス コーン缶詰粒・バナナ
9 23	土	にゅうめん 小魚スナック 柑橘類	きな粉サンド 牛乳	豚もも 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 長葱 乾椎茸・柑橘
11	月	ごはん 鯖の西京焼き 厚揚げと蒟のおかか煮	スナックパン 牛乳	鯖 淡色辛味噌 生揚げ・削り節 普通牛乳	精白米 スナックパン	蒟 人参
12 25	火 月	ごはん 豆腐のチリソース煮 豆苗ともやしのナムル	フルーツポンチ 牛乳	木綿豆腐 豚肩 普通牛乳	精白米 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・豆苗 緑豆もやし・カット若布 蜜柑缶・桃缶・パイン缶・バナナ
13 28	水 木	カレー麻婆丼 大根のじゃこサラダ	そら豆 マカロニかりんとう 桃組：そら豆 マカロニきな粉	豚ひき肉 木綿豆腐 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	玉葱・人参・長葱 大根・大根の葉 コーン缶詰粒 そら豆
14 27	木 水	ごはん 厚揚げの味噌炒め 牛蒡サラダ	若布おにぎり 牛乳	厚揚げ・豚もも 豆味噌・しらす干し マグロ水煮缶詰 普通牛乳	精白米・三温糖 マヨネーズ すりごま いりごま	緑豆もやし ニラ・キャベツ・人参・牛蒡 きょうな・コーン缶詰粒 乾若布
15	金	食パン ジャーマンポテト ヨーグルト	お煎餅 柑橘類 牛乳	ウインナーソーセージ ヨーグルト 普通牛乳	食パン じゃが芋 甘辛煎餅	玉葱・人参 青ピーマン 柑橘
26	火	カレーライス マカロニサラダ	カステラケーキ 桃缶添え 牛乳	豚もも マグロ水煮缶詰 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・カステラ	玉葱・人参 キャベツ スナックえんどう 黄桃缶

★園で初めて口にするという事がないよう、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。

★おやつに牛乳が付きます。