



令和8年3月25日

小野こども園

爽やかな春風が吹き、色とりどりの花たちが、こども園にやって来る子どもたちを優しく迎えてくれています。いよいよ新年度の園生活がスタートします。家庭とは異なった生活、慣れない環境に小さな胸は不安と期待とでいっぱいなことでしょう。保護者の皆様も子どもたち以上に心配なことと思います。職員一同、一人一人の子どもの思いを大切に受け止め、楽しく過ごせる4月にしたいと思っています。そして、家庭と園が一体となり、連絡を取り合っ、焦らず新しい環境に慣れることを目標にしたいと思っています。一日一日を大切に、たくさんの可能性を秘めた子どもの健やかな成長を願って、温かく見守り育てていきたいと思っています。今年一年よろしくお願いたします。

4月 教育・保育のねらい

- ★温かい環境の中、一人一人の気持ちを受け止め安定した生活ができるようにする。
- ★園生活の決まりを知り守る。
- ★春の自然に触れながら戸外で元気に遊ぶ。



1日(水)	入園式(新入児のみ)ならし保育17日まで
	保育園部 1~4才児の継続児は午睡開始
10日(金)	幼稚園部 1学期開始(新入児のならし保育24日まで)
16日(木)	健康診断 【ほし・ゆき・ちゅうりっぷ・ひまわり】
20日(月)	身体計測
22日(水)	誕生会
23日(木)	5才児すてっぴ教室
24日(金)	健康診断 【うさぎ・りす・あひる・ひよこ】
	避難訓練



★毎月の園だより、連絡文は、必ずよく読んで確認しておいてください。
4月は特に多いので、しっかり目を通しておいてください。

★保護者会会費・絵本代は、期日(20日)までに口座へ入金をお願いします。

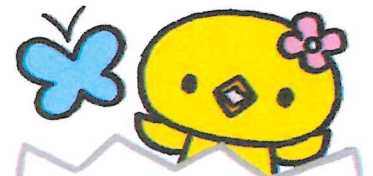
★集団生活の場ですので、自分の持ち物が一目でわかるように必ず名前を書いてください。



14日(木) 5才児園児交流会
21日(木) 5才児すてっぴ教室



おめでとうございます♡



森山(水口)先生が
出産しました。

朝ごはんはなぜ大事?

「朝ごはんが大切」とよく言われますが、なぜか知っていますか? 実は、脳や体によいことはいっぱいあるのです。

- 脳が元気になる!** 朝ごはんは、睡眠中も働いてエネルギーが少なくなった脳に、エネルギーを与え、元気にします。
- 肥満防止になる!** 朝ごはんをちゃんと食べると、昼ごはんの食べすぎがなくなり、太りにくくなります。
- うんちが出やすくなる!** 腸が刺激されて活発に動き出し、排便を促します。
- 活力が出る!** 体温が上がると、血液が体中によく巡って、活動的になります。



生活リズムを身につけよう

入園、進級などで新しい環境に入る春は、生活リズムを見直すチャンスです。よい生活リズムを身につけることが、健康に過ごせる基本。ぜひ実践してみてください。

- ① 早寝早起きを意識して** 眠りは日中の疲れをいやし、成長ホルモンを分泌させて脳や体の発育を促します。お子さんが夜遅くても9時までは寝て、朝は7時までに起きるように促してみましょう。
- ② 朝ごはんを食べよう!** 朝ごはんを食べないと、ぼーっとして、活力がわいてきません。元気の源となる朝ごはんは必ず食べましょう。
- ③ うんちは清んだかな?** 朝ごはんを食べると、腸が刺激されて動き出し、排便を促します。ごはんの後はうんちタイムをとり、トイレに座りましょう。



4月の給食だより



ご入園、ご進級おめでとうございます！

新しい友達が増えて、楽しみな季節です。給食室では子どもたちに喜んでもらえるよう、旬の食材や行事食等を取り入れながら、栄養バランスを考えて献立を立てています。「給食が楽しみ！」と言ってもらえるように、取り組んでいきたいと思ひます。よろしくお願ひします。



おねがい



家庭で食べたことがないものを園で初めて食べることがないようにしたいと考えています。食物アレルギーへの配慮、給食の時間を楽しく過ごすためのお願いです。毎月の給食献立表をよくご覧いただき、ご協力よろしくお願ひします。

4月献立表には記載がないが、使用予定のあるもの

- <一例として> 魚…サバ、アジ、イワシ
- 野菜…ズッキーニ、白菜
- 果物…生パイン、みかん
- 手作りおやつ…あんこ、きな粉、抹茶、いちごジャム、生クリーム、バター

- <2歳児以上対象>チョコレート、ココア（おやつのおトッピングなど）
- <3歳児以上対象>果汁ゼリー（桃、ぶどう、りんご、オレンジなど）

こども園での食事に慣れるために

初めのうちは、子どもたちも新しい環境の中で過ごすことに不安や緊張を覚えていることと思います。みんなで食事することの楽しさに気付けるように、保育者・調理担当者が協力して進めていきたいと思ひます。ご家庭でも「今日の給食は〇〇だよ」「給食食べられたかな？」等、話題にしてみてくださいね。

4月は「あんこ」を使用したおやつが登場します。楽しみにしててくださいね。

毎日の給食は、給食室の近くに掲示しています。掲示量は5歳児の1食分です。子どもたちと一緒にご覧になってみてください。



<<4月>> *給食献立予定表*

日曜	給食献立名	材 料			
		血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーのもと	その他
1	煮魚	サワラ 生わかめ	人参 玉葱 青葱 ブロッコリー	砂糖	醤油 みりん
水	豆腐汁 果物	豆腐 油揚げ 味噌	バナナ	胡麻	和風だし
2	ひじきメンチカツ	鶏ミンチ ひじき 豆腐	人参 玉葱 ブロッコリー	油 小麦粉 パン粉	塩 コショウ
木	春雨サラダ	ハム	胡瓜 キャベツ	春雨 マヨネーズ	ソース
3	マーボ豆腐 チーズ	豚ミンチ 豆腐 チーズ	人参 玉葱 青葱 土生姜	片栗粉 胡麻油	中華だし 塩
金	ツナとわかめの酢の物	ツナ 生わかめ	胡瓜 コーン	胡麻 砂糖	塩 酢 みりん
4	ナポリタンスパゲティ	ウインナー	人参 玉葱 しめじ カットマト	スパゲティ 油	コンソメ ケチャップ
土	サラダ ゆで卵 果物	卵	ブロッコリー 胡瓜 パイン缶	じゃが芋 マヨネーズ	塩 コショウ
6	たまご焼き	鶏ミンチ 卵 豆腐	人参 玉葱 青葱	じゃが芋	和風だし みりん
月	じゃが芋の金平 果物	いんげん	バナナ	胡麻 砂糖	醤油
7	ミネストローネ	鶏肉	人参 玉葱 しめじ カットマト	じゃが芋	コンソメ 塩
火	春雨の酢の物	ハム 生わかめ	胡瓜 キャベツ ブロッコリー	春雨 砂糖 胡麻	コショウ 醤油 酢
8	ハヤシライス	豚肉	人参 玉葱 しめじ ブロッコリー	じゃが芋	ハヤシライスルー
水	マセドアンサラダ 果物	ヨーグルト	コーン 胡瓜 キャベツ 南瓜 バナナ	マヨネーズ 砂糖	塩 コショウ
9	高野豆腐の卵とじ	鶏ミンチ 竹輪 卵 高野	人参 玉葱 青葱	じゃが芋 砂糖	和風だし 醤油
木	ひじきの酢の物	ハム 生ひじき	胡瓜 コーン	胡麻	塩 酢
10	魚のフライ	タラ	人参 キャベツ 胡瓜	小麦粉 パン粉 天ぷら粉	ソース
金	ポテトサラダ 果物	ハム	コーン ブロッコリー バナナ	マヨネーズ 油 じゃが芋	塩 コショウ
11	そば飯 ゆで卵	豚ミンチ 粉かつお 竹輪 卵	人参 キャベツ	そば玉	ソース 塩 コショウ
土	味噌汁 果物	油揚げ 豆腐 生わかめ 味噌	玉葱 青葱	パイン缶	和風だし 醤油
13	ハンバーグ チーズ	鶏ミンチ 豆腐	人参 玉葱	パン粉 砂糖	ケチャップ ソース
月	マカロニサラダ	ハム チーズ	コーン ブロッコリー	マカロニ マヨネーズ	塩 コショウ
14	具だくさん汁	豆腐 味噌 油揚げ	人参 玉葱 しめじ キャベツ	さつまいも 砂糖	和風だし 醤油
火	甘辛カツ 果物	豚肉 生ひじき 大豆 竹輪	青葱	小麦粉 パン粉 油	塩 酢
15	卵入りひじきの炒り煮	ウインナー 油揚げ 卵	人参 蓮根 いんげん 大根	板こんにやく 砂糖	和風だし みりん
水	ポパイサラダ	ほうれん草 コーン	ほうれん草 コーン	マヨネーズ	醤油
16	しゃけわかめご飯	サケ わかめ 味噌	人参 玉葱 えのき 青葱		和風だし
木	味噌汁 果物	豆腐 油揚げ	バナナ		塩 醤油
17	クリームシュール	鶏肉	人参 玉葱 しめじ コーン	じゃが芋	シチュールー 塩
金	大豆と春雨のサラダ	ツナ 大豆	胡瓜	春雨 砂糖	コショウ 酢 醤油
18	五目うどん	鶏肉 油揚げ 竹輪	人参 しめじ 青葱	うどん	和風だし 醤油
土	ゆで卵 果物	卵	パイン缶	砂糖	みりん 塩
20	鶏肉の唐揚げ 果物	鶏肉	人参 玉葱 土生姜 ブロッコリー	片栗粉 天ぷら粉	塩 コショウ 醤油
月	イタリアンスパゲティ	ハム	しめじ カットマト オレンジ	スパゲティ 油	コンソメ ケチャップ
21	炒り豆腐	鶏ミンチ 竹輪 豆腐	人参 玉葱 削牛蒡 青葱	板こんにやく 砂糖	和風だし 塩
火	ほうれん草とツナのサラダ	ツナ ひじき	ほうれん草 コーン	マヨネーズ	醤油 コショウ
22	ポーグピンズ ふりかけ	豚肉 大豆 ふりかけ	人参 玉葱 茄子 カットマト	じゃが芋	ケチャップ コンソメ 塩
水	胡瓜の酢の物 果物	ハム 生わかめ	胡瓜 ブロッコリー バナナ	砂糖 胡麻	コショウ 醤油 酢
23	オムレツ 黒豆 果物	ウインナー 卵 豆腐	人参 玉葱 ブロッコリー	砂糖 油	ケチャップ コンソメ
木	じゃが芋とブロッコリーのサラダ	黒豆煮 ハム	コーン りんご	じゃが芋 マヨネーズ	醤油 塩 コショウ
24	豚肉と厚揚げの味噌炒め	豚肉 絹厚揚げ 竹輪 味噌	人参 玉葱 いんげん しめじ	砂糖 板こんにやく	和風だし 醤油
金	大根とわかめのサラダ	ハム 生わかめ	大根 キャベツ	胡麻油	塩 酢 みりん
25	おにぎり 卵焼き	ウインナー 卵	人参 玉葱 青葱 えのき	米	みりん 醤油
土	味噌汁 果物	味噌 豆腐 生わかめ	ブロッコリー	パイン缶	塩 和風だし
27	キーマカレー ゆで卵	豚ミンチ	人参 玉葱 ブロッコリー		カレールー コショウ
月	福神漬け 果物	卵	福神漬 カットマト オレンジ		コンソメ ソース 塩
28	さつまいも揚げ	すり身	人参 玉葱 枝豆 コーン	油 パン粉	
火	ツナもやし和え 果物	ツナ	胡瓜 もやし ブロッコリー バナナ	砂糖 胡麻油	酢 コショウ 醤油
30	八宝菜 ゆで卵	豚肉 かまぼこ	人参 玉葱 青梗菜	片栗粉	中華だし コショウ
木	フライドポテト 海苔佃煮	卵	エリンギ キャベツ	油 じゃが芋	塩

※3・4・5歳児は、2日(木)に白米(150g)持参してください。

16日(木)しゃけわかめご飯、27日(月)キーマカレーの日は白いご飯はおりません。

16日(木)、27日(月)に持参した白米を使用します。

※0・1・2歳児の10時のおやつには牛乳、全園児の15時のおやつにはスキムミルクを提供します。

尚、手作りおやつの日はお茶になります。

※果物は都合により、変更する場合があります。