



3月 えんだよい

令和4年3月1日 発行

社会福祉法人 釜石愛育会 小佐野保育園 担当 菊池

寒さの中にも少しずつ春の暖かい日差しが感じられるようになってきました。

早いもので今年度最後の月を迎えました。4月当初を思いだし子どもたちの成長を改めて感じている今日この頃です。そんな感傷に浸っている私たちとは違い子どもたちは入学、進級への期待に胸を膨らませ、心待ちにしているようです。

19日は卒園式です。残り少ない日々をぞう組（卒園児）のお友だちと一緒に過ごし楽しい思い出を心に刻みましょう。

保護者の皆様には保育園の行事、運営にご理解、ご協力を頂き感謝しております。今後とも宜しくお願い致します。

園長 佐々木 幾子



～卒園式・修了式について～

《卒園式》

日時 3月19日（土）

登園 9時 開式 9時15分

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、卒園児、卒園児保護者、職員のみで行います。

※詳しい内容は、後日お知らせ致します。

《修了式》

3月23日（水）に園児と職員のみで行います。



ぞうぐみ

保育園生活も残すところ、あと1ヶ月となりました。みんなもいよいよ卒園ですね。ぞうぐみですごしたこの1年間は、色々なことを経験でき、ほんとに楽しいことばかりな1年でした！みんなとのお別れは寂しいですが、小学校に行く準備をしながら、保育園生活最後までみんなで楽しくすごしていきたいと思います。1年間の保護者の皆様のご理解・ご協力ありがとうございました。

くまぐみ

今年度も残すところ、あと1ヶ月となりましたね。自分のことで精一杯だった子どもたちも今では、小さなお友だちのお世話をしたりとお兄さんお姉さんな姿を見せてくれるようになりました！無事にぞう組になれるのかちょっぴりドキドキもありながら「もうすぐぞうさんだ！」とそれ以上に期待でいっぱいのくまぐみです。変わらない元気さで3月もお友だちと楽しい思い出をつくって進級を迎えてほしいなと思います。1年間ありがとうございました。

らいおんぐみ

今年度も残すところ1ヶ月となりました。4月から比べると、オムツだったお友だちもパンツで過ごせるようになっていたり、食事面でもお箸を上手く使えるようになっていたり、今までは職員が行っていたことも自分でできるようになっていたりたくさんの成長が見られたな、と感じています。進級することに期待をもちながら、残り1ヶ月も皆で楽しく過ごしていきたいと思います。1年間たくさんのご理解とご協力、ありがとうございました。

きりんぐみ

今年度も残すところ、1カ月となりました。トイレトレーニングや、箸での食事、身の回りの事など、できることが増え、たくさんの成長をみせてくれた1年でした。そして先月末からはうがいの練習も始まりました。らいおんぐみのお兄さん・お姉さんになることを楽しみに、きりんぐみさんらしく元気いっぱい過ごしていきたいと思います。1年間ご理解・ご協力をありがとうございました。

あひる・こあらぐみ

今年も残すところ1ヶ月となりましたね、この1年で身も心も大きく成長した子どもたちです。歌が大好きで音楽が流れると、歌ったり体を揺らしたりして元気いっぱいなこあら・あひる組の子どもたち♪残り1ヶ月も体調管理に気をつけながら、楽しく笑顔いっぱいで過ごしていきたいと思います。保護者の皆様、1年間、沢山のご理解とご協力をありがとうございました。



★3月30日（水）・31日（木）

は、おかず・果物入りのお弁当の日

となります。愛情たっぷりのお弁当をよろしくお祈りします。

☆年度末には、布団、着替え、上靴の持ち帰りをお願いします。



3月の行事予定

3日（木）ひなまつり誕生会

9日（水）お別れ会

10日（木）読み聞かせの会

15日（火）卒園式総練習

19日（土）卒園式

23日（水）修了式

30日（水）お弁当の日

31日（木）お弁当の日

※避難訓練は日時を決めずに行います。





3月 献立表

小佐野保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日付		1日	2日	3日 ひなまつり誕生会	4日	5日
未満児 おやつ		牛乳	ヨーグルト	牛乳	牛乳	牛乳
給食	<p>今月はぞう組さんのリクエスト献立が入っています。保育園生活もあと1カ月。たくさん楽しい思い出を作ろうね！30日、31日は新年度準備のため、お弁当のご協力をお願いいたします。</p>	<p>擬製豆腐 2色きんぴら 中華サラダ みそ汁 ぶどう</p>	<p>魚グラタン 春雨パプリカソテー ブロッコリーさっぱり和え スープ デコポン</p>	<p>ちらし寿司 煮込みハンバーグ ほうれん草の和え物 清まし汁 いちご ご飯はいりません</p>	<p>味噌ラーメン 炒り豆腐あんかけ 小松菜おかか和え バナナ ご飯はいりません</p>	<p>ツナサンド スープ いちご ご飯はいりません</p>
おやつ		スコーン 以：牛乳 未：麦茶	コーンマヨパン 麦茶	フルーツサンド カルピス	じゃが大学 以：牛乳 未：麦茶	プリン せんべい
エネルギー たんぱく質		以407kcal 未430kcal 以18.7g 未16.0g	以455kcal 未487kcal 以21.6g 未19.7g	以611kcal 未530kcal 以23.0g 未17.1g	以510kcal 未431kcal 以22.8g 未17.1g	以492kcal 未434kcal 以23.3g 未22.2g
日付	7日	8日	9日 おわかれ会	10日	11日	12日
未満児 おやつ	牛乳	ヨーグルト	牛乳	牛乳	ヨーグルト	牛乳
給食	<p>ミルクカレー 切干梅サラダ ツナとキャベツのソテー コーンスープ オレンジ</p>	<p>赤魚西京焼き ひじきの煮物 大根のゆかり和え みそ汁 グレープフルーツ</p>	<p>鶏の唐揚げ エビフライ ウインナー トマト ブロッコリー スープ ロールパン 果物盛り合わせ ご飯はいりません</p>	<p>麻婆豆腐 れんこんじゃこ炒め チンゲン菜ナムル スープ バナナ</p>	<p>ミートソーススパ ブロッコリーチーズ焼き ジャーマンポテト スープ デコポン ご飯はいりません</p>	<p>焼きそばパン スープ バナナ ご飯はいりません</p>
おやつ	ポンデケーキ 以：牛乳 未：麦茶	生いちごサンド 以：牛乳 未：麦茶	鬼滅クッキー 麦茶	人参プリッツ ジョア	ミルクわらびもち 麦茶	ヨーグルト ウェハース
エネルギー たんぱく質	以431kcal 未464kcal 以18.2g 未15.2g	以362kcal 未371kcal 以20.9g 未16.4g	以600kcal 未496kcal 以23.3g 未20.0g	以382kcal 未483kcal 以17.6g 未19.0g	以485kcal 未429kcal 以20.4g 未16.0g	以455kcal 未405kcal 以14.9g 未13.4g
日付	14日	15日	16日	17日	18日	19日
未満児 おやつ	牛乳	牛乳	牛乳	ヨーグルト	牛乳	<p>卒園式</p> 
給食	<p>五目納豆 はんぺんフライ 若布の酢の物 みそ汁 ぶどう</p>	<p>ハヤシライス ミモザサラダ じゃがバター味噌焼き スープ オレンジ</p>	<p>鮭のマヨ焼き ビーフソテー 小松菜煮びたし みそ汁 デコポン</p>	<p>ツナ炒り卵 ペンネソテー ブロッコリー 豚汁 いちご</p>	<p>きつねうどん さつま芋のいとこ煮 キャベツの海苔和え バナナ ご飯はいりません</p>	
おやつ	ジャムサンド 以：牛乳 未：麦茶	和風パリパリピザ ジョア	フルーツヨーグルト せんべい	チョコクッキー 牛乳	若布おにぎり 麦茶	
エネルギー たんぱく質	以430kcal 未437kcal 以21.9g 未17.8g	以402kcal 未490kcal 以20.6g 未21.5g	以381kcal 未430kcal 以16.5g 未16.9g	以432kcal 未440kcal 以18.4g 未15.4g	以515kcal 未457kcal 以23.5g 未12.9g	
日付	21日	22日	23日 修了式	24日	25日	26日
未満児 おやつ	<p>春分の日</p> 	牛乳	牛乳	ヨーグルト	牛乳	牛乳
給食		<p>カツカレー キャベツの塩昆布和え トマト スープ オレンジ</p>	<p>ビビンバ丼 ポテトサラダ ちくわ甘辛炒め 中華スープ いちご</p>	<p>スパニッシュオムレツ ほうれん草ソテー 白菜とツナの和え物 スープ バナナ</p>	<p>麻婆ラーメン ささみと胡瓜の中華和え 南瓜の煮物 デコポン ご飯はいりません</p>	<p>コロケサンド スープ バナナ ご飯はいりません</p>
おやつ		パフェ 麦茶	みたらしだんご 以：牛乳 未：麦茶	肉まん風蒸しパン 以：牛乳 未：麦茶	以： アイス 未：プリン せんべい	ビスケット ジョア
エネルギー たんぱく質		以397kcal 未474kcal 以18.9g 未18.8g	以352kcal 未464kcal 以18.1g 未18.5g	以378kcal 未432kcal 以17.8g 未13.4g	以542kcal 未425kcal 以24.5g 未18.4g	以484kcal 未439kcal 以16.4g 未15.1g
日付	28日	29日	30日	31日	<p>薄味を心がけましょう!</p> <ul style="list-style-type: none"> 濃い味付けは、塩分の摂りすぎだけでなく、子どもの味覚の発達を妨げる要因にもなります。幼いうちに濃い味に慣れてしまうと、素材そのものの味が分からなくなってしまいます。旬の食材を使ったり、だしを効かせるなどして、素材の味を活かした薄味を心がけ、子どもの味覚を広げましょう。 	
未満児 おやつ	ヨーグルト	牛乳	牛乳	牛乳		
給食	<p>タンドリーチキン ブロッコリー赤黄和え ベーكدポテト 清まし汁 オレンジ</p>	<p>たらフライタルタル せん切りサラダ 筑前煮 みそ汁 いちご</p>	<p>お弁当</p> 	<p>お弁当</p> 		
おやつ	ピザパン 牛乳	焼きうどん 麦茶	薄皮クリームパン 以：牛乳 未：麦茶	マスカットゼリー せんべい		
エネルギー たんぱく質	以382kcal 未430kcal 以24.2g 未21.4g	以358kcal 未430kcal 以25.1g 未21.1g	kcal kcal	kcal kcal		