



令和4年4月6日 発行 社会福祉法人 釜石愛育会 小佐野保育園 担当 佐野

ご入園、ご進級おめでとうございます！

保育園の花壇に顔を出したかわいいチューリップや水仙の葉に、本格的な春の訪れを感じる今日この頃です。

令和4年度は、13名の新入園のお友だちを迎え68名でスタートしました。
・4月末には、園舎建て替えの為に仮園舎移転等があり、慌ただしい新年度となり、保護者の皆様には、ご不便をお掛けしますが、限られた環境の中でも、子どもたち一人ひとりに寄り添い、楽しく安心して過ごせるように職員一同、心を一つにして保育を行いますので、今後ともご理解とご協力をお願い致します。

園長 小笠原 真理子



よろしくお願いします!!

★お願い★

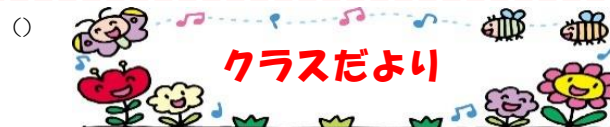
- ◎登園時には玄関前での検温のご協力を宜しく申し上げます。
- ◎らいおん・くま・ぞう組のお子さんは、マスクの着用をお願いします。(予備のマスクもカバンに入れて下さい。)きりん組は、マスクをさせたい方のみで構いません。(今後お願いすることもあります。)
- ◎給食の人数把握の為、お休みや、遅れて登園される時は9時までに連絡をお願いします。



- 6日(水) 入園・進級式
- 7日(木) 避難訓練(オリエンテーション)
- 13日(水) 交通安全教室
- 19日(火) お花見散歩(4・5歳児)
- 21日(木) 誕生会
- 22日(金) こどもの日のお祝い



園長	小笠原 真理子	臨時保育士	及川 満喜子
副園長	佐々木 啓子		澤口 敦子
主任保育士	佐野 美沙子		佐々木 誉志子
保育士	菊池 聡美(あひる組・鶴住居より転勤)		海藤 寧々
	成瀬 晴菜(らいおん組)	臨時看護師	星 美保
	菊池 菜那(ぞう組)	給食の先生	佐々 京子
	小久保 友樹(くま組)		田中 久美子
	佐々木 亜寿香(きりん組)		小笠原 祭子
	前野 華帆(こあら組)		三浦 栄子
栄養士	川崎 和美	保育助手	金野 亜美
			佐藤 しのぶ



- 【ぞう組】
進級おめでとうございます。男の子5名、女の子10名、計15名のお友だちでスタートしました。保育園生活最後の1年。就学に向けていろいろな遊びをとりいれ、また一つひとつの行事にみんなで力を合わせ取り組み、思い出を沢山作っていきましょうね。1年間よろしくお願いします。
- 【くま組】
入園・進級おめでとうございます。新しいお友だちが1名加わり、15名のお友だちでスタートしました。1つお兄さん、お姉さんになった事を喜んでいるくま組のみんなです。この1年は、様々な事にチャレンジして、元気に過ごしていきたいと思います。戸外でもたくさん活動していけたらなと思います。1年間宜しく申し上げます!!
- 【らいおん組】
入園・進級おめでとうございます。らいおん組は新しいお友だちが2名加わり、15名でのスタートとなりました。以上児クラスとなったので、お兄さんお姉さん達といろんな行事に参加したり、お外でたくさん遊んだりしながら、皆で楽

- しく過ごしていければいいなと思っています。自分で出来る事が増えるよう、頑張っていきたいですね。1年間よろしくお願いします。
- 【きりん組】
入園・進級おめでとうございます。新しいお友だちが1名加わり、計8名でのスタートとなりました。子ども達の思いに寄り添い、成長を見守りながら、笑顔であふれるクラスにしたいと思います。1年間宜しく申し上げます。
- 【あひる組】
鶴住居保育園から来ましたあひる組担任の菊池聡美です。かわいい子どもたちと一緒に毎日楽しく過ごしていきたいと思います。至らない事もあるかと思いますが1年間ご協力よろしくお願いします。
- 【こあら組】
入園おめでとうございます。新しい環境に慣れるまで時間が掛かる事もあるかとは思いますが、子どもたちの生活リズムを大切にしながら、心に寄り添った保育を心掛けて過ごしたいと思います。1年間よろしくお願いします。

曜日	月	火	水	木	金	土
日付						1日 牛乳
給食	<p>ご入園、ご進級おめでとうございます！ 入園したお友達にとっては、昼食をみんなで食べることも新たなチャレンジです。旬の食材を使って、美味しく、子ども達の楽しめる給食を作っていきたいと思います。 仮園舎への引っ越しに伴い、給食室の工事が行われます。大変ご迷惑をおかけしますが、25～28日まで全園児、おかず・果物入りのお弁当のご協力をお願いいたします。</p>					たまごサンド スープ バナナ ご飯はいりません
おやつ	<p>園舎が変わっても、子ども達と一緒にたくさんの食体験ができるようチャレンジしていきたいと思います！ご家庭で不安なことがあれば、いつでも声をかけてくださいね！</p>			基準値 以：牛乳 未：麦茶		ヨーグルト クラッカー
エネルギーたんぱく質脂質食塩相当量	以 390 kcal 末 460 kcal 20.8 g 19 g 15.6 g 13 g 1.9 g 1.6 g			以 535 kcal 末 402 kcal 24.6 g 19 g 15.7 g 11 g 1.8 g 1.2 g		以 512 kcal 末 409 kcal 14 g 17 g 12.9 g 15 g 2.1 g 1.6 g
日付	4日	5日	6日	7日	8日	9日
給食	ミルクカレー たまごサラダ トマト スープ・ぶどう	鮭の包み揚げ キャベツと油揚げの炒め煮 粉ふき芋青のり 卵スープ・オレンジ	ヨーグルト 肉豆腐 南瓜のチーズ焼き ほうれん草のごま和え みそ汁・いちご	牛乳 ひじき入り卵焼き 春雨の炒り煮 蛇腹胡瓜の中華和え みそ汁・デコボン	ヨーグルト 洋風しらすうどん れんこん青のりチーズ炒め りんごサラダ バナナ ご飯はいりません	牛乳 クロワッサンサンド スープ オレンジ ご飯はいりません
おやつ	麩のラスク ジョア	グラタントースト 麦茶	ココアバナナケーキ 以：牛乳 未：麦茶	いきなりだんご 以：牛乳 未：麦茶	焼きカレーパン 牛乳	ウェハース ジョア
エネルギーたんぱく質脂質食塩相当量	以 425 kcal 末 511 kcal 16 g 18 g 18 g 17.0 g 2.1 g 1.6 g	以 385 kcal 末 457 kcal 22.1 g 22 g 15.8 g 15 g 1.8 g 1.3 g	以 402 kcal 末 422 kcal 21.6 g 19 g 17.8 g 10 g 1.9 g 1.3 g	以 388 kcal 末 405 kcal 19.6 g 17 g 15.5 g 11 g 1.7 g 1.3 g	以 502 kcal 末 396 kcal 21.2 g 17 g 17.8 g 13.0 g 2.6 g 1.8 g	以 450 kcal 末 397 kcal 20.8 g 19 g 18.0 g 16 g 2.8 g 2.1 g
日付	11日	12日	13日	14日	15日	16日
給食	五目納豆 ちくわの大阪揚げ 胡瓜としらすの酢の物 みそ汁・バナナ	牛乳 揚げ魚の3色あんかけ 磯香浸し 一口がんもの含め煮 みそ汁・ぶどう	ヨーグルト ポークチョップ ベークドポテト ブロッコリーさっぱり和え スープ・デコボン	牛乳 ツナとトマトのオムレツ 切干大根カレーソテー ニラともやしのお浸し 清まし汁・オレンジ	ヨーグルト 肉みそそば けんちん煮 キャベツの塩昆布和え ニラ玉汁・いちご ご飯はいりません	牛乳 エビカツサンド スープ バナナ ご飯はいりません
おやつ	南瓜のパウンドケーキ 以：牛乳 未：麦茶	さつま芋塩カラメル ジョア	シュガーごまトースト 以：牛乳 未：麦茶	豆乳小倉寒天 せんべい	五平餅 麦茶	プリン せんべい
エネルギーたんぱく質脂質食塩相当量	以 454 kcal 末 460 kcal 22 g 18 g 20 g 15 g 2.3 g 1.8 g	以 422 kcal 末 432 kcal 22.6 g 19 g 18.2 g 10 g 2.5 g 1.9 g	以 418 kcal 末 519 kcal 20.5 g 20 g 15.1 g 15.0 g 1.8 g 1.5 g	以 368 kcal 末 417 kcal 17.5 g 18 g 11.8 g 12 g 1.8 g 1.3 g	以 534 kcal 末 492 kcal 19.1 g 18 g 10.9 g 8.8 g 2.7 g 1.9 g	以 495 kcal 末 408 kcal 10.2 g 12 g 7.0 g 9.8 g 1.3 g 1.1 g
日付	18日	19日	20日	21日 お誕生会	22日 こどもの日のお祝い	23日
給食	牛乳 さばのごま味噌煮 人参しりしり 青菜の五目和え みそ汁・デコボン	牛乳 しらすと長ねぎの炒り卵 長芋甘みそかけ 小松菜の海苔醤油和え みそ汁・バナナ	ヨーグルト 鶏肉の大豆五目煮 ブロッコリーチーズ焼き せん切りサラダ みそ汁・オレンジ	牛乳 メンチカツ マカロニサラダ ささみと胡瓜のおろし和え みそ汁・いちご ご飯を持ってきてください	ヨーグルト あんぱんまんライス タンドリーチキン ブロッコリー スープ・ぶどう ご飯はいりません	牛乳 ツナサンド スープ バナナ ご飯はいりません
おやつ	若草だんごのあべかわ 以：牛乳 未：麦茶	りんごパン 麦茶	サーターアングギー 以：牛乳 未：麦茶	チョコケーキ スポロン	こいのぼりどら焼き 以：牛乳 未：麦茶	お菓子 飲み物
エネルギーたんぱく質脂質食塩相当量	以 461 kcal 末 456 kcal 26 g 21.0 g 15 g 11 g 2.4 g 1.9 g	以 347 kcal 末 445 kcal 14.3 g 16 g 10.5 g 12 g 2.0 g 1.6 g	以 432 kcal 末 429 kcal 22.0 g 17.0 g 19.7 g 12 g 2.2 g 1.5 g	以 476 kcal 末 552 kcal 19.3 g 19 g 20.4 g 20 g 1.9 g 1.5 g	以 556 kcal 末 399 kcal 24.5 g 20 g 16.2 g 8.7 g 2.5 g 1.7 g	以 468 kcal 末 404 kcal 15.9 g 15 g 7.9 g 9.6 g 1.7 g 1.3 g
日付	25日	26日	27日	28日	29日	30日
給食	お弁当の日 	お弁当の日 	お弁当の日 	お弁当の日 	昭和の日 	臨時休園
おやつ	マスカットゼリー せんべい	スティックパン 牛乳	パームクーヘン ジョア	ビスケット・せんべい 以：りんご果汁 未：麦茶		

だしの役割

日本料理に欠かせないだし。かつお節・昆布・煮干しなどからとれるだしは、それぞれ特有のうま味成分を持っています。うま味は料理を美味しくするためにはかかせません。子どものうちから本物のだしの味を知っておくことは、きちんとした味覚を育むうえでとても大切です。保育園でも、毎日の給食にだしを使い、薄味でも美味しいと感じる味つけを目指しています。

旬の食材 しらす

しらすは主にイワシ類の稚魚のことを指し、春先にはマイワシのしらすが一番漁期を迎えます。水揚げ後さっと茹でたものは「釜あげしらす」少し乾燥させたものが「しらす干し」さらに乾燥をすすめたものが「ちりめん」と呼ばれます。カルシウムが豊富で、その量は牛乳のおよそ5倍とも言われています。

献立表に記載されてある「以」はそう・くま・らいおん組、「未」はきりん・あひる・こあら組を示しています。以上児のご飯の量は110gが目安です。個人差がありますので、お家で使っている茶碗1杯分を入れてきても大丈夫です。未満児は麺・パンの日以外にご飯が出ます。**金曜・土曜**は完全給食となりますので、以上児さんもご飯はいりません。