



園だより

平成31年4月5日(金)発行 中妻子供の家保育園 23-5550

ご入園、ご進級おめでとうございます!

まだ肌寒い日もありますが、桜のつぼみも膨らみ、季節は春となりました。

新年度は、17名の新入園児を迎え、90名でスタートしました。新入園児のお子さんは、初めて保護者と離れての園生活が始まり、不安な気持ちでいっぱいだと思いますが、少しずつ集団生活に慣れていきましょうね。また、在園児のお子さんは、一つ大きなクラスになり、保育室や担当者が変わり、戸惑っている姿が見られますが、新しい環境に慣れ、元気に過ごしましょう。

今年度は、平成から令和となる記念すべき年となります。どんな一年になるか楽しみです。たくさんの可能性を秘めた子どもたち一人ひとりの気持ちに寄り添いながら、子どもたちが笑顔で楽しい気持ちで園生活を送る事が出来るように、職員一同力を合わせて頑張りたいと思います。

今年度も保護者の皆様のご理解ご協力をよろしくお願い致します。

園長 八幡 雅子

☆4月の行事予定

- 4日(木) 入園・進級式総練習
- 6日(土) 入園・進級式
保護者会総会
- 11日(木) 避難訓練オリエンテーション
- 15日(月) 読み聞かせの会(うさぎ・ぱんだ組)
- 21日(日) 八雲神社例大祭(ぱんだ組自由参加)
- 23日(火) 誕生会
- 25日(木) 体育教室(うさぎ・ぱんだ組)
- 26日(金) こどもの日の集い
- 27日(土) 給食室工事(スチームコンベクション設置)のため、お弁当の日

～子育て支援センター行事～

- 3日(水) 身体測定(午前中)
- 10日(水) 身体測定(午前中)
- 17日(水) のびのび・ぴょんぴょん合同サークル
～1・2歳児親子～
『はじまりの会』
- 24日(水) みんなのひろば『パネルシアター』

入園進級式

日時: 4月6日(土)
午前9時15分開式
(9時親子で登園)
場所: 保育園ホール
対象: 全園児

※17名の新入園児を迎え、全園児90名で行います。式終了後、保護者会総会及びクラス懇談会を行いますので、保護者の皆様のご出席をお願いします。



職員紹介

園長	八幡 雅子		
副園長	真田 理恵 (一時保育担当) 佐々 ひとみ		
主任保育士	菊池 直美 (ひよこ2組)		
主任栄養士	佐々 世津子		
保育士	永井 文香 (ぱんだ組)	阿部 真一郎 (うさぎ組)	
	平野 千夏 (りす組)	菊池 美咲 (ひよこ2組)	
	佐野 美沙子 (ひよこ1組)	澤田 瞳 (ひよこ0組)	
栄養士	神保 直子		
調理師	石崎 結望歩		
事務員	黒澤 海羽	千田 栄	
臨時看護師	岡道 美枝子 平野 あけみ		
臨時保育士	工藤 久江 (りす組)	鈴木 早苗 (ひよこ2組)	
	尾高 知希子 (ひよこ2組)	佐々木 紀子 (ひよこ1組)	
	前川 久美子 (ひよこ1組)	鹿本 弘子 (ひよこ0組)	
	中島 美子 (子育て支援センター)		
臨時保育助手	佐々木 久美子 (ひよこ1組) 飛内 純子 (子育て支援センター)		
臨時調理師	平野 公		
臨時調理員	佐々木 良	鈴木 フミ子	山口 恵 平野 敬子

新しい職員の紹介

あべ しんいちろう きくち みさき ひらの
阿部 真一郎 先生 菊池 美咲 先生 平野 あけみ 先生(看護師)
3名の新しい職員を迎え、全職員31名となります。よろしくお願いします。



おたんじょうび おめでとう!



4月27日(土)～5月1日(水)の期間、給食室のスチームコンベクション設置工事を行います。それに伴い、27日(土)登園する場合は、お弁当をお持ち下さい。ご不便をおかけしますが、ご協力をお願いします。

お知らせ





4月の献立表

ひよこ0・ひよこ1・ひよこ2組

中妻子供の家保育園

月	火	水	木	金	土
1日	2日	3日	4日	5日	6日
幼児牛乳	ヨーグルト	幼児牛乳	幼児牛乳	ヨーグルト	入園・進級式 お赤飯がつきます
麻婆豆腐 ビーフソテー ブロッコリーのおかか和え みそ汁 果物（苺） 米飯	鶏肉ケチャップカレー炒め スパゲティサラダ カリフラワー青のり和え みそ汁 果物（デコボン） 米飯	親子煮 中華サラダ 粉吹芋甘辛和え みそ汁 果物（レットグローブ） 米飯	鮭のマヨネーズ焼き 春雨のいり煮 小松菜のりしょう油和え みそ汁 果物（オレンジ） 米飯	洋風うどん さつま芋とアスパラのごま和え 大豆サラダ ブロッコリーカレー味 果物（バナナ）	
ジョア（ブレーン） カレーラスク	麦茶 みそお焼き	麦茶 ツナマヨトースト	りんごゼリー 味かた チーズボール	幼児牛乳 チョコサンド	
エネルギー 544Kcal たんぱく質 22.3g 脂質 16.6g	エネルギー 476Kcal たんぱく質 19.1g 脂質 9.5g	エネルギー 500Kcal たんぱく質 18.8g 脂質 16.5g	エネルギー 464Kcal たんぱく質 22.0g 脂質 14.6g	エネルギー 621Kcal たんぱく質 19.0g 脂質 21.9g	
8日	9日	10日	11日	12日	
幼児牛乳	ヨーグルト	幼児牛乳	幼児牛乳	ヨーグルト	
ドライカレー シルバーサラダ ブロッコリー赤黄和え みそ汁 果物（デコボン） 米飯	野菜入り炒り卵 切干大根のカレーソテー 二色納豆 みそ汁 果物（レットグローブ） 米飯	ハンペンフライ すき昆布の煮物 春雨二色和え さつま汁 果物（苺） 米飯	高野豆腐の唐揚げ ひじきのポテサラ 水菜ともやしのお浸し みそ汁 果物（オレンジ） 米飯	タンメン 南瓜のいとこ煮 浅漬風サラダ ウィンナーケチャップソテー 果物（りんご）	ロールパン サンラータンスープ 茹卵ケチャップソースがけ ブロッコリーマヨドレ トマト 果物（バナナ）
ジョア（ストロベリー） フライドポテト きなこせんべい	麦茶 焼きそば	麦茶 一口パリパリピザ	麦茶 ごま団子	幼児牛乳 キャラメルサンド	元氣ヨーグルト ソフトせんべい
エネルギー 523Kcal たんぱく質 18.1g 脂質 17.1g	エネルギー 558Kcal たんぱく質 24.2g 脂質 18.2g	エネルギー 515Kcal たんぱく質 19.3g 脂質 17.5g	エネルギー 549Kcal たんぱく質 18.9g 脂質 22.0g	エネルギー 528Kcal たんぱく質 17.2g 脂質 15.0g	エネルギー 476Kcal たんぱく質 18.5g 脂質 17.9g
15日	16日	17日	18日	19日	20日
幼児牛乳	ヨーグルト	幼児牛乳	幼児牛乳	ヨーグルト	幼児牛乳
鮭の洋風焼 せん切サラダ 連根のきんぴら みそ汁 果物（デコボン） 米飯	ホークビーンズ 中華サラダ 一口がんもの含煮 みそ汁 果物（苺） 米飯	ナゲット風 切干大根の酢の物 ひじきと豚肉のソテー みそ汁 米飯 果物（りんご）	卵のキッシュ風 五目きんぴら マカロニケチャップソテー みそ汁 果物（オレンジ） 米飯	カレーうどん ごぼうのサラダ カリフラワーのごま和え ミニトマト 果物（レットグローブ）	食パン ウィンナー入りポトフ煮 ブロッコリーマヨドレ トマト いり卵のケチャップソースがけ 果物（バナナ）
麦茶 じゃが大学	麦茶 黒糖蒸しパン	ジョア（ストロベリー） 枝豆 南部せんべい	麦茶 クラッカー 生クリーム苺jam	幼児牛乳 とちおとめミルクサンド	マスカットゼリー ばりんこ
エネルギー 444Kcal たんぱく質 17.3g 脂質 14.1g	エネルギー 496Kcal たんぱく質 20.0g 脂質 10.8g	エネルギー 572Kcal たんぱく質 25.5g 脂質 17.3g	エネルギー 568Kcal たんぱく質 20.9g 脂質 20.6g	エネルギー 552Kcal たんぱく質 22.6g 脂質 16.6g	エネルギー 508Kcal たんぱく質 17.5g 脂質 17.3g
22日	23日	24日	25日	26日	27日
幼児牛乳	ヨーグルト	幼児牛乳	幼児牛乳	ヨーグルト	給食室スチームコンベクション搬入工事のため お弁当
目玉焼コロッケ風味 若布としらすのソテー 長芋の甘みそかけ 清汁 果物（オレンジ） 米飯	根菜カレー 春雨サラダ ブロッコリーみそネーズ和え トマト コンスープ 果物（苺） 米飯	揚げ魚の三色あんかけ ひじきの煮物 にらともやしのナムル みそ汁 果物（レットグローブ） 米飯	味噌おでん スパゲティサラダカレーマヨ味 赤黄ピーマンソテー 清汁 果物（りんご） 米飯	ミートビーンズスパゲティ ジャーマンポテト キャベツとちりかま和え トマト 春雨スープ 果物（バナナ）	
ジョア（ブレーン） ふかし芋	麦茶 ケーキデコレ	麦茶 フレンチトースト	麦茶 シリアルカスタードがけ	幼児牛乳 かぶとサンドイッチ	
エネルギー 559Kcal たんぱく質 24.1g 脂質 13.0g	エネルギー 606Kcal たんぱく質 18.9g 脂質 18.9g	エネルギー 451Kcal たんぱく質 17.6g 脂質 15.4g	エネルギー 590Kcal たんぱく質 22.8g 脂質 17.6g	エネルギー 648Kcal たんぱく質 25.5g 脂質 30.1g	
29日	30日				
昭和の日 スチームコンベクション工事	退位の日 スチームコンベクション工事				



お知らせ

☆ご入園・ご進級おめでとうございます。

今年度の給食室のメンバーです

- ・佐々 世津子（主任栄養士）・神保 直子（栄養士）
- ・石崎 結望歩（調理師）・平野 公（調理師）
- ・鈴木 フミ子（調理員）・佐々木 良（調理員）
- ・山口 恵（調理員）の7名で美味しい給食を作りたいと思います。

☆4/27（土）から5/2（木）までスチームコンベクションの工事があり、お弁当の協力をお願いいたします。

☆保育目標の「楽しく何でも食べる、子どもとなるように」をいつも心に置き食事作りに励みたいと思います。



朝食を食べる習慣をつけましょう

- 時間のない中、いきなりきちんとした朝食を作る習慣を身につけることは、とても難しいものです。
- まずは、せめて飲み物をとる習慣をつけましょう。牛乳、野菜ジュース、スープなど。空腹時は胃が刺激を受けやすいので、胃に優しいものを選ぶようにします。だんだん朝食を食べる習慣が身についてきたらチーズ、ヨーグルトなどの乳製品、おにぎり、パンといったすぐに用意できるものをとるようにします。できるなら洗うだけ、皮をむくだけで食べられる果物や野菜も準備してみましょう。





4月の献立表

りす・うさぎ・ぱんだ組 中妻子供の家保育園

月	火	水	木	金	土						
1日	2日	3日	4日	5日	6日						
麻婆豆腐 ビーフソテー ブロッコリーのおかか和え みそ汁 果物 (苺)	鶏肉ケチャップカレー炒め スパゲティサラダ カリフラワー青のり和え みそ汁 果物 (デコボン)	親子煮 中華サラダ 粉吹芋甘辛和え みそ汁 果物 (レットグローブ)	鮭のマヨネーズ焼き 春雨のいり煮 小松菜のりしょう油和え みそ汁 果物 (オレンジ)	※ごはんはいりません 洋風うどん さつま芋とアスパラのごま和え 大豆サラダ ブロッコリーカレー味 果物 (バナナ)	入園・進級式 お赤飯がつきます						
ジョア (ブレーン) カレーラスク	おしどり牛乳 みそお焼き	おしどり牛乳 ツナマヨトースト	りんごゼリー 味かるた チーズボール	おしどり牛乳 チョコサンド							
エネルギー たんぱく質 脂質	437Kcal 20.5g 17.1g	エネルギー たんぱく質 脂質	418Kcal 22.0g 14.2g	エネルギー たんぱく質 脂質	440Kcal 20.9g 20.0g	エネルギー たんぱく質 脂質	411Kcal 23.5g 17.9g	エネルギー たんぱく質 脂質	606Kcal 17.9g 22.5g	エネルギー たんぱく質 脂質	567Kcal 11.7g 1.2g
8日	9日	10日	11日	12日	13日						
ドライカレー シルバーサラダ ブロッコリー赤黄和え みそ汁 果物 (デコボン)	野菜入り炒り卵 切干大根のカレーソテー 二色納豆 みそ汁 果物 (レットグローブ)	ハンペンフライ すき昆布の煮物 春雨二色和え さつま汁 果物 (苺)	高野豆腐の唐揚げ ひじきのポテサラ 水菜ともやしのお浸し みそ汁 果物 (オレンジ)	※ごはんはいりません タンメン 南瓜のいとこ煮 浅漬風サラダ ウィンナーケチャップソテー チーズボール 果物 (りんご)	※ごはんはいりません ロールパン サンラータンスープ 茹卵ケチャップソースかけ ブロッコリーマヨドレ トマト 果物 (バナナ)						
ジョア (ストロベリー) フライドポテト きなこせんべい	おしどり牛乳 焼きそば	おしどり牛乳 一口バリバリピザ	おしどり牛乳 ごま団子	おしどり牛乳 キャラメルサンド	元気ヨーグルト ソフトせんべい						
エネルギー たんぱく質 脂質	516Kcal 18.8g 22.8g	エネルギー たんぱく質 脂質	515Kcal 27.6g 25.3g	エネルギー たんぱく質 脂質	497Kcal 22.2g 21.2g	エネルギー たんぱく質 脂質	574Kcal 20.3g 29.8g	エネルギー たんぱく質 脂質	535Kcal 17.7g 20.2g	エネルギー たんぱく質 脂質	567Kcal 20.1g 19.0g
15日	16日	17日	18日	19日	20日						
鮭の洋風焼 せん切サラダ 連根のきんぴら みそ汁 果物 (デコボン)	ポークビーンズ 中華サラダ 一口がんともの含煮 みそ汁 果物 (苺)	ナゲット風 切干大根の酢の物 ひじきと豚肉のソテー みそ汁 果物 (りんご)	卵のキッシュ風 五目きんぴら マカロニケチャップソテー みそ汁 果物 (オレンジ)	※ごはんはいりません カレーうどん ごぼうのサラダ カリフラワーのごま和え ミニトマト 果物 (レットグローブ)	※ごはんはいりません 食パン ウィンナー入りポトフ煮 ブロッコリーマヨドレ トマト いり卵のケチャップソースかけ 果物 (バナナ)						
おしどり牛乳 じゃが大学	おしどり牛乳 黒糖蒸しパン	ジョア (ストロベリー) 枝豆 南部せんべい	おしどり牛乳 クラッカー 生クリーム苺jam	おしどり牛乳 とちおとめミルクサンド	マスクットゼリー ぱりんこ						
エネルギー たんぱく質 脂質	436Kcal 21.2g 19.8g	エネルギー たんぱく質 脂質	418Kcal 21.3g 14.0g	エネルギー たんぱく質 脂質	468Kcal 25.9g 17.1g	エネルギー たんぱく質 脂質	528Kcal 22.2g 24.1g	エネルギー たんぱく質 脂質	536Kcal 22.1g 17.4g	エネルギー たんぱく質 脂質	548Kcal 18.4g 14.8g
22日	23日	24日	25日	26日	27日						
目玉焼ココット風カレー味 若布としらすのソテー 長芋の甘みそかけ 清汁 果物 (オレンジ)	根菜カレー 春雨サラダ ブロッコリーみそネーズ和え みそ汁 コーンスープ 果物 (苺)	揚げ魚の三色あんかけ ひじきの煮物 いらともやしのナムル みそ汁 果物 (レットグローブ)	味噌おでん スパゲティサラダカレーマヨ味 赤黄ビーマンソテー 清汁 果物 (りんご)	※ごはんはいりません ミートビーンズスパゲティ ジャーマンポテト キャベツとちりかま和え トマト 春雨スープ 果物 (バナナ)	給食室スチームコンベクション 搬入工事のため お弁当						
ジョア (ブレーン) ふかし芋	おしどり牛乳 ケーキデコレ	おしどり牛乳 フレンチトースト	おしどり牛乳 シリアルカスタードかけ	おしどり牛乳 かぶとサンドイッチ							
エネルギー たんぱく質 脂質	463Kcal 24.0g 12.7g	エネルギー たんぱく質 脂質	626Kcal 21.5g 27.1g	エネルギー たんぱく質 脂質	490Kcal 22.8g 23.3g	エネルギー たんぱく質 脂質	499Kcal 21.8g 18.0g	エネルギー たんぱく質 脂質	699Kcal 27.8g 33.5g		
29日	30日										
昭和日本 スチームコンベクション工事	退位の日 スチームコンベクション工事										



お知らせ

☆ご入園・ご進級おめでとうございます。

今年度の給食室のメンバーです。

・佐々 世津子 (主任栄養士) ・神保 直子 (栄養士)

・石崎 結望歩 (調理師) ・平野 公 (調理師)

・鈴木 フミ子 (調理員) ・佐々木 良 (調理員)

・山口 恵 (調理員) の7名で美味しい給食を作りたいと思

います。

☆4/27 (土) から5/2 (木) までスチームコンベクション

の工事があり、お弁当の協力をお願いいたします。

☆保育目標の「楽しく何でも食べる、こどもとなるように」を

いつも心に置き食事作りに励みたいと思います。



朝食を食べる習慣をつけましょう

時間のない中、いきなりきちんとした朝食を作る習慣を身につけることは、とても難しいものです。

まずは、せめて飲み物をとる習慣をつけましょう。牛乳、野菜ジュース、スープなど。空腹時は胃が

刺激を受けやすいので、胃に優しいものを選ぶようにします。だんだん朝食を食べる習慣が身につ

いてきたらチーズ、ヨーグルトなどの乳製品、おにぎり、パンといったすぐに用意できるものをとる

ようにします。できるなら洗うだけ、皮をむくだけで食べられる果物や野菜も準備してみましょ

う。

