



# 園だより

令和3年4月9日（金）発行 中妻子供の家保育園 23-5550 担当：佐々

## ご入園、ご進級おめでとうございます！

桜が満開に咲き、気持ちの良い春になりました。

新年度は、4名の新入園児を迎え、72名でスタートしました。新入園児のお友だちは、保育園生活に慣れるまで、不安で泣くとは思いますが、少しずつ慣れていきましょう。また、進級児のお友だちも、新しい環境の中で、先生やお友だちと仲良く過ごしましょう。

さて、今年度より園児の定員が90名より80名に変更となりました。また、受け入れ可能年齢が、生後3ヶ月から2ヶ月と変更となりましたので、ご報告致します。

今年度も引き続き、新型コロナウイルス感染対策を行いながらの保育園生活になりますが、子どもたち一人ひとりの気持ちに寄り添いながら、愛情いっぱい保育を心掛けていきたいと思っております。職員一同力を合わせて頑張りたいと思っておりますので、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。

### お知らせ

今年度より、佐々 ひとみ副センター長は、保育園からセンターへ、菊池 直美主任保育士は、センターから保育園へ、黒澤 海羽事務員は、愛育会本部より保育園へ配置替えとなりました。大澤 恵里子保育士（小佐野保育園より異動）と鈴木 珠羅臨時保育士（新卒者）が勤務しております。

また、佐野 美沙子保育士は、小佐野保育園へ、阿部 真一郎保育士は、鶴住居保育園へ異動となりました。尾高 知希子臨時保育士と藤井 瑞穂臨時調理員は、3月末で退職となりましたので、ご報告させていただきます。

園長 八幡 雅子

### ☆4月の行事予定

- 1日（木）安全点検
- 7日（水）入園・進級式 総練習
- 9日（金）入園式
- 12日（月）進級式
- 14日（水）避難訓練（オリエンテーション）
- 15日（木）体育教室（うさぎ・ぱんだ組）
- 19日（月）読み聞かせの会（うさぎ・ぱんだ組）
- 20日（火）誕生会
- 28日（水）こどもの日の集い

### ～子育て支援センター行事～

23日（金）みんなのひろば『パネルシアター』

※新型コロナウイルスの感染防止対策として、行事の中止や内容変更等があると思っておりますが、ご理解・ご協力をお願い致します。

身の回りのことで困っていたり、子育てについて相談したい時は、職員にお気軽に声をかけて下さいね。

## 入園式

日時：4月9日（金）  
午前10時00分 開式  
（9時50分親子で登園）  
場所：保育園ホール  
対象：新入園児親子

※前年度に引き続き、コロナ感染症防止対策のため、規模を縮小して、平日の保育中に開催します。

## ・進級式・

日時：4月12日（月）  
午前9時50分 開式

進級式は、進級児と職員で行います。

## 職員紹介

園長兼センター長	八幡 雅子	
副園長	真田 理恵	
副センター長	佐々 ひとみ（一時保育担当）	
主任保育士	菊池 直美（ひよこ2組）	
保育士	平野 千夏（ぱんだ組） 永井 文香（うさぎ組） 澤田 瞳（産休中）	菊池 美咲（りす組） 大澤 恵里子（ひよこ0組）
栄養士	神保 直子	
調理師	石崎 結望歩	
主任事務員	千田 栄	
事務員	黒澤 海羽	
臨時看護師	岡道 美枝子	吉田 久美子
臨時保育士	前川 久美子（ぱんだ組） 工藤 久江（ひよこ1組） 鹿本 弘子（りす組・うさぎ組） 鈴木 早苗（ひよこ1組） 鈴木 珠羅（ひよこ2組） 中島 美子（ひよこ0組） 佐々木 紀子（未満児 担当）	
臨時保育助手	佐々木 久美子（延長保育 担当） 飛内 純子（子育て支援センター）	
臨時調理員	鈴木 フミ子	山口 恵

## おたんじょうび おめでとう♪



\* 4月は、新しい保育室や保育士など、環境が変わり、子ども達も疲れやすくなっていますので、ご家庭では、ゆったりと体を休ませ、過ごせるようにしましょう。

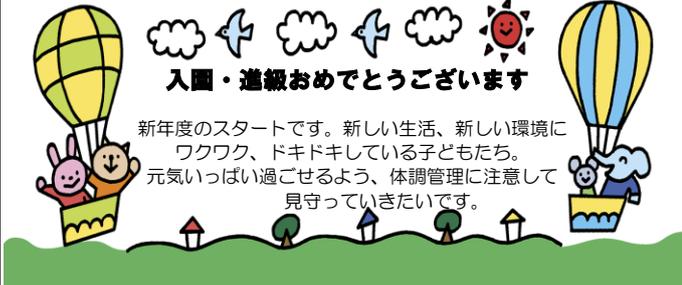
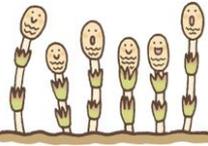
\* 天気の良い日は、できるだけ戸外遊びを楽しみたいと思っておりますので、気候に応じて調節しやすい衣服を着用し、また、汚れた時の着替えの補充をお願いします。また天気の良い日は、長靴やサンダルではなく、運動靴をはかせるようお願いいたします。

\* 新型コロナウイルスの感染症が県内でも多数確認されています。引き続き、感染予防対策（手洗い・うがい・マスクの着用・三密の回避）にご協力をお願いします。

### お願い

# 4月の献立表

ひよこ0組・ひよこ1組・ひよこ2組 中妻子供の家保育園

月	火	水	木	金	土
 <p>入園・進級おめでとうございます</p> <p>新年度のスタートです。新しい生活、新しい環境にワクワク、ドキドキしている子どもたち。元気いっぱい過ごせるよう、体調管理に注意して見守ってまいります。</p>			1日	2日	3日
			牛乳	ヨーグルト	牛乳
			親子煮 小松菜のサラダ 粉吹き芋 甘辛 みそ汁 果物 御飯	麻婆ラーメン ごぼうのサラダ ブロッコリーマヨドレ 果物	パン スープ 果物
			牛乳 ラスク	牛乳 ジャムバターサンド	ヨーグルト お菓子
			エネルギー 494Kcal たんぱく質 18.3g 脂質 16.5g	エネルギー 486Kcal たんぱく質 20.3g 脂質 17.9g	エネルギー 325Kcal たんぱく質 13.0g 脂質 7.9g
5日	6日	7日	8日	9日 入園式	10日
牛乳	ヨーグルト	牛乳	牛乳	ヨーグルト	牛乳
麻婆豆腐 春雨のいり煮 白菜のおかか和え みそ汁 果物 御飯	野菜焼肉 マカロニサラダ キャベツのり醤油和え みそ汁 果物 御飯	鮭のみそネーズ焼 小松菜の三色ナムル 切干大根のカレーソテー みそ汁 果物 御飯	炒り卵五目あんかけ りんごサラダ 蓮根とじゃこ炒め けんちん汁 果物 御飯	スパゲティマトソースがけ カリフラワーのカレー風味 キャベツとちりかま和え 蕪とベーコンのスープ 果物	パン スープ 果物
ジョア ふかし芋	麦茶 おから入り揚げドーナツ	ヨーグルト せんべい	牛乳 みそお焼き	牛乳 莓サンド	ゼリー お菓子
エネルギー 474Kcal たんぱく質 19.3g 脂質 11.0g	エネルギー 468Kcal たんぱく質 17.4g 脂質 13.5g	エネルギー 452Kcal たんぱく質 18.9g 脂質 11.4g	エネルギー 486Kcal たんぱく質 18.9g 脂質 16.2g	エネルギー 425Kcal たんぱく質 16.8g 脂質 12.7g	エネルギー 400Kcal たんぱく質 13.9g 脂質 11.9g
12日 進級式	13日	14日	15日	16日	17日
牛乳	ヨーグルト	牛乳	牛乳	ヨーグルト	牛乳
竹輪フライマヨネーズかけ 中華サラダ 一口がんもの含煮 みそ汁 果物 御飯	卵の干草焼 ビーフソテー 白菜とハムのサラダ みそ汁 果物 御飯	ポークビーンズ スパゲティサラダ キャベツの二色ソテー みそ汁 果物 御飯	豆腐入りナゲット 酢みそ和え ブロッコリーの胡麻和え カブと豚肉のスープ 果物 御飯	味噌ラーメン ブロッコリーとツナのチーズ焼 トマト 果物	パン スープ 果物
毎ヨーグルトミルク せんべい	牛乳 ロールケーキ	麦茶 黒糖蒸しパン	ミルクゼリー ウエハース	牛乳 ピーナツサンド	ヨーグルト お菓子
エネルギー 523Kcal たんぱく質 19.6g 脂質 18.0g	エネルギー 547Kcal たんぱく質 19.3g 脂質 20.1g	エネルギー 498Kcal たんぱく質 19.5g 脂質 14.7g	エネルギー 514Kcal たんぱく質 20.5g 脂質 14.3g	エネルギー 419Kcal たんぱく質 20.0g 脂質 10.6g	エネルギー 360Kcal たんぱく質 12.4g 脂質 11.8g
19日	20日 誕生会	21日	22日	23日	24日
ヨーグルト	牛乳	牛乳	牛乳	ヨーグルト	牛乳
味噌おでん シルバースラダ 二色きんぴら みそ汁 果物 御飯	根菜カレー 小松菜とコーンのごま和え ブロッコリーマヨドレ トマト 卵スープ 果物 御飯	サバの味噌煮 ポテトサラダ にらともやしのナムル 清まし汁 果物 御飯	目玉焼コロッツ風カレー味 切干大根の酢の物 南瓜の煮物 みそ汁 果物 御飯	洋風しらすうどん ひじきのサラダ ブロッコリーマヨドレ トマト 果物	ロールパン スープ 果物
牛乳 和風バリバリピザ	牛乳 ケーキドレ	麦茶 しょうゆ団子	麦茶 焼うどん	牛乳 ブルーベリーサンド	飲み物 お菓子
エネルギー 482Kcal たんぱく質 18.2g 脂質 14.9g	エネルギー 648Kcal たんぱく質 22.2g 脂質 27.2g	エネルギー 444Kcal たんぱく質 16.9g 脂質 13.2g	エネルギー 429Kcal たんぱく質 15.5g 脂質 11.4g	エネルギー 467Kcal たんぱく質 19.2g 脂質 19.7g	エネルギー 301Kcal たんぱく質 15.2g 脂質 7.4g
26日	27日	28日 こどもの日の集い	29日	30日	
牛乳	ヨーグルト	牛乳	牛乳	ヨーグルト	
きずのカレー粉揚げ せん切サラダ 長芋の甘みそかけ みそ汁 果物 御飯	野菜入り炒り卵 マカロニカレーソテー ブロッコリーおかか和え みそ汁 果物 御飯	こいのぼりハンバーグ マセドアンサラダ ミニトマト スティック胡瓜 若竹汁 果物 御飯	昭和の日 	肉味噌そば キャベツとみかんのサラダ ブロッコリーマヨドレ きのこの清まし汁 果物	
ジョア ごまラスク	麦茶 キャロットケーキ	牛乳 かぶとサンドイッチ		牛乳 スティックパン	
エネルギー 500Kcal たんぱく質 20.1g 脂質 12.7g	エネルギー 432Kcal たんぱく質 17.2g 脂質 12.4g	エネルギー 659Kcal たんぱく質 25.4g 脂質 31.2g		エネルギー 460Kcal たんぱく質 17.1g 脂質 13.2g	

**給食室からお知らせ**

- ・土曜日給食の形態が変わります。ご了承ください。
- ・28日(水)は、行事食メニューになります。楽しみにしていて下さい。
- ・メニューは場合により変更になる場合があります。

**しらすトースト**

- ★材料(子ども1人分)
- 食パン(8枚切)1/4枚 マヨネーズ大さじ1/4杯
- しらす 大さじ1/4
- ★作り方
- ①マヨネーズとしらすをあえて食パンに塗る。
- ②トースターで2、3分焼いて焦げ目がついたら完成。

**春キャベツ** 旬の食材

ほぼ1年中収穫できますが、春から初夏にかけて収穫されるものは巻が緩めで葉がやわらかく、みずみずしいのが特徴です。胃の負担をやわらげるビタミンUを含んでいるので、揚げ物の添え物として重宝されています。

**食卓が楽しくなる工夫を**

こどもの食欲には個人差があり、苦手なものがある子がほとんどですが、盛り付けや食材の切り方などのほんのひと工夫で、食卓は楽しいものになります。

ご飯やおかずで顔を作ったり、型抜きをした野菜をスープに入れたり、子どものうれしい気持ちが食べる意欲につながります。



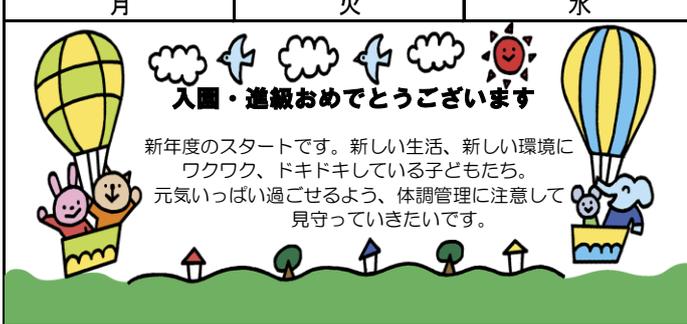
**朝食を食べないと...**

朝食を食べない子どもは、脳と体に栄養が行き届きません。園での活動に支障が出たり、イライラしやすく、友達とけんかすることもあります。



# 4月の献立表

りす組・うさぎ組・ぱんだ組 中妻子供の家保育園

月	火	水	木	金	土
 <p><b>入園・進級おめでとうございます</b></p> <p>新年度のスタートです。新しい生活、新しい環境にワクワク、ドキドキしている子どもたち。元気いっぱい過ごせるよう、体調管理に注意して見守ってまいります。</p>					
			1日	2日	3日
			親子煮 小松菜のサラダ 粉吹き芋 甘辛 みそ汁 果物	麻婆ラーメン ごぼうのサラダ ブロッコリーマヨドレ 果物	ご飯はいりません パン スープ 果物
			牛乳 ラスク	牛乳 ジャムバターサンド	ヨーグルト お菓子
			エネルギー 414Kcal たんぱく質 18.1g 脂質 17.3g	エネルギー 565Kcal たんぱく質 23.8g 脂質 21.7g	エネルギー 434Kcal たんぱく質 16.3g 脂質 8.0g
5日	6日	7日	8日	9日 入園式	10日
			ご飯はいりません		ご飯はいりません
麻婆豆腐 春雨のいり煮 白菜のおかか和え みそ汁 果物	野菜焼肉 マカロニサラダ キャベツのり醤油和え みそ汁 果物	鮭のみそネーズ焼 小松菜の三色ナムル 切干大根のカレーソテー きのこ白菜のスープ 果物	炒り卵五目あんかけ りんごサラダ 蓮根とじゃこ炒め けんちん汁 果物	スパゲティマトソースがけ カリフラワーのカレー風味 キャベツとちりかま和え 蕪とベーコンのスープ 果物	パン スープ 果物
ジョアブレーン ふかし芋	牛乳 おから入り揚げドーナツ	ヨーグルト せんべい	牛乳 みそお焼き	牛乳 梅サンド	ゼリー お菓子
エネルギー 393Kcal たんぱく質 19.3g 脂質 10.6g	エネルギー 483Kcal たんぱく質 21.0g 脂質 22.6g	エネルギー 358Kcal たんぱく質 21.4g 脂質 10.3g	エネルギー 424Kcal たんぱく質 19.6g 脂質 17.9g	エネルギー 563Kcal たんぱく質 24.0g 脂質 18.3g	エネルギー 502Kcal たんぱく質 16.5g 脂質 12.2g
12日 進級式	13日	14日	15日	16日	17日
			ご飯はいりません		ご飯はいりません
竹輪フライマヨネーズかけ 中華サラダ 一口がまんのお含煮 みそ汁 果物	卵の千草焼 ビーフソテー 白菜とハムのサラダ みそ汁 果物	ポークビーンズ スパゲティサラダ キャベツの二色ソテー みそ汁 果物	豆腐入りナゲット 酢みそ和え ブロッコリーの胡麻和え カブと豚肉のスープ 果物	味噌ラーメン ブロッコリーとツナのチーズ焼 トマト 果物	パン スープ 果物
ヨーグルトミルク せんべい	牛乳 ロールケーキ	牛乳 黒糖蒸しパン	ミルクゼリー ウエハース	牛乳 ピーナツサンド	ヨーグルト お菓子
エネルギー 432Kcal たんぱく質 18.4g 脂質 19.1g	エネルギー 486Kcal たんぱく質 19.5g 脂質 25.2g	エネルギー 412Kcal たんぱく質 19.0g 脂質 13.5g	エネルギー 419Kcal たんぱく質 20.7g 脂質 13.7g	エネルギー 532Kcal たんぱく質 26.9g 脂質 14.3g	エネルギー 506Kcal たんぱく質 15.3g 脂質 14.0g
19日	20日 誕生会	21日	22日	23日	24日
			ご飯はいりません		ご飯はいりません
味噌おでん シルバーサラダ 二色きんぴら みそ汁 果物	根菜カレー 小松菜とコーンのごま和え ブロッコリーマヨドレ トマト 卵スープ 果物	サバの味噌煮 ポテトサラダ にらともやしのナムル えのきと豆腐の清まし汁 果物	目玉焼コロッツ風カレー味 切干大根の酢の物 南瓜の煮物 みそ汁 果物	洋風しらすうどん ひじきのサラダ ブロッコリーマヨドレ トマト 果物	パン スープ 果物
牛乳 和風パリパリピザ	牛乳 ケーキデコレ	牛乳 しょうゆ団子	牛乳 焼うどん	牛乳 ブルーベリーサンド	飲み物 お菓子
エネルギー 419Kcal たんぱく質 18.6g 脂質 18.0g	エネルギー 650Kcal たんぱく質 23.2g 脂質 30.7g	エネルギー 446Kcal たんぱく質 22.8g 脂質 19.3g	エネルギー 433Kcal たんぱく質 19.7g 脂質 15.8g	エネルギー 506Kcal たんぱく質 21.6g 脂質 21.0g	エネルギー 396Kcal たんぱく質 18.3g 脂質 8.2g
26日	27日	28日	29日	30日	
			ごどもの日の集い		<b>給食室からお知らせ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・土曜日給食の形態が変わります。ご了承ください。</li> <li>・28日(水)は、行事食メニューになります。楽しみにしていて下さい。</li> <li>・メニューは場合により変更になる場合があります。</li> </ul>
きすのカレー粉揚げ せん切サラダ 長芋の甘みそかけ みそ汁 果物	野菜入り炒り卵 マカロニカレーソテー ブロッコリーおかか和え みそ汁 果物	松風焼き マゼドアンサラダ ミニトマト スティック胡瓜 若竹汁 果物	<b>昭和の日</b> 		
ジョア ごまラスク	牛乳 キャロットケーキ	牛乳 かぶとサンドイッチ	肉味噌そば キャベツとみかんのサラダ ブロッコリーマヨドレ きのこの清まし汁 果物		
エネルギー 419Kcal たんぱく質 20.3g 脂質 12.1g	エネルギー 455Kcal たんぱく質 21.7g 脂質 20.6g	エネルギー 550Kcal たんぱく質 23.8g 脂質 30.7g	エネルギー 560Kcal たんぱく質 20.5g 脂質 16.9g		

**しらすトースト**

- ★材料(子ども1人分)
- 食パン(8枚切)1/4枚 マヨネーズ大さじ1/4杯
- しらす 大さじ1/4
- ★作り方
- ①マヨネーズとしらすをあえて食パンに塗る。
- ②トースターで2、3分焼いて焦げ目がついたら完成。

**春キャベツ** 旬の食材

ほぼ1年中収穫できますが、春から初夏にかけて収穫されるものは巻が緩んで葉がやわらかく、みずみずしいのが特徴です。胃の負担をやわらげるビタミンUを含んでいるので、揚げ物の添え物として重宝されています。

**食卓が楽しくなる工夫を**

こどもの食欲には個人差があり、苦手なものがある子がほとんどですが、盛り付けや食材の切り方などのほんのひと工夫で、食卓は楽しいものになります。

ご飯やおかずで顔を作ったり、型抜きをした野菜をスープに入れたり、子どものうれしい気持ちを食べる意欲につながります。



**朝食を食べないと...**

朝食を食べない子どもは、脳と体に栄養が行き届きません。園での活動に支障が出たり、イライラしやすくなったり、友達とけんかすることもあります。



※ご飯の量は、110g(だいたいお茶碗1杯分)を目安にして、入れすぎないように気を付けてください。子どもが食べられる量を持って帰るようにして下さい。