

## 2月の行事



日	曜日	行事
1	日	
2	月	音楽会(土筆・ちゅうりっぷ・百合・年長)
3	火	節分 R8年度満3歳児前期受付
4	水	修了写真(桜・向日葵・土筆)
5	木	修了写真(薔薇・ちゅうりっぷ・百合) 視力聴力検査(ちゅうりっぷ・百合)
6	金	視力聴力検査(向日葵・土筆) 野球体験(年長)
7	土	
8	日	
9	月	避難訓練(地震) 修了写真(梅桃) 身体測定(年中) 三ツ池交流会(年長) 個人写真・集合写真(年長)
10	火	身体測定(未満)
11	水	建国記念の日
12	木	身体測定(年長)
13	金	身体測定(年少) 視力聴力検査(年長)
14	土	用品販売(新入園児)
15	日	
16	月	保育参観
17	火	
18	水	修了・個人写真欠席者 修了写真(蒲公英)
19	木	
20	金	誕生日会 試食会(年少)
21	土	
22	日	
23	月	天皇誕生日
24	火	視力聴力検査(年中) 試食会(年中・年長)
25	水	お別れ遠足(年長)
26	木	
27	金	3月試食会(年少)
28	土	

## 3月預かり用紙



配布日2/9(月)、締切り日2/25(水)

## 豆まきについて



3日(火)に豆まきを行います。各クラスで自分で作った鬼のお面を被り、升に豆(大豆)を入れて、豆まきを楽しみます。園では窒息・誤嚥事故を起こす恐れがある為、給食での大豆の提供を行いませんが、皆様もご家庭で食べられる際は、ご注意ください。

## お店屋さんごっこについて

2月下旬頃に、年中組主催のお店屋さんごっこを行います。年中組がいろいろな材料を利用して作った品物を買ったり、ゲームをしたりして、未満・年少・年長児が遊んで楽しめます。

## 新学期教材のお渡しについて

新学期教材を年少組、年中組は16日(月)~19日(木)の保育参観の時にお渡しします。桃組は、教材のみとなりますので降園の際にお渡しします。梅組は、教材と用品もありますので、14日(土)11:00~12:00にお渡しします。お渡しの際に、園内で破損等がないかを確認して頂きます。持ち帰ってからの返品・交換は、出来ませんので、宜しくお願い致します。教材は引き落としとなりますが、用品は注文用紙ごとに代金をご用意ください。



## 卒園式について

3月17日(火)の卒園式は、全職員で卒園児を送りたいと思いますので、年中・年少・未満児は、お休みにご協力ください。

## 不要な物について

園生活に必要なものはトラブルや怪我の原因となりますので、園にはお持ちにならないようお願い致します。髪を束ねる際の、髪飾り(ゴム等)は、あまり飾りのない(危険のない)ものを使用してください。また、鞄には子どもが自分のものだと見分けがつくよう、一つだけキーホルダー等をつけていただいても構いません。ただし、危険性のあるもの、大きいもの、壊れてしまつては困るもの、玩具として扱えるもの、複数付けることはご遠慮ください。

## 預かり時間について

申込みの預かり時間よりお迎えが遅くなってしまう場合は、園に電話でご連絡ください。

## 3月、春休みの預かり保育について

- ・3月16日(月)の預かり保育は、卒園式準備の為、2号、新2号型認定児のみとなります。
- ・3月25日(水)~31日(火)、春休み期間中の預かり保育は、新年度準備の為、2号、新2号型認定児のみとなります。

## 3月の予定

- 16日(月) 卒園式準備の為、13時30分降園
- 17日(火) 卒園式
- 24日(火) 修了式
- 31日(火) 次年度準備の為、全園児13時降園

# 2月の献立



日	曜日	献立名	主な食材の働き		
			赤:体を作る	黄:エネルギーになる	緑:体の調子を整える
1	日				
2	月	ご飯 鯖の西京焼き 納豆サラダ 動物ビスケット	鯖 納豆	米 マヨ ビスケット	キャベツ オクラ コーン
3	火	ちらし寿司 麩のお吸い物 牛乳 ヨーグルトケーキ	鶏肉 卵 蒲鉾 牛乳 ヨーグルト	米 麩	蓮根 人参 胡瓜 玉葱
4	水	ツナコーンピラフ 薩摩芋サラダ プリン チーズケーキ	ツナ プリン チーズ 豆乳	HM 米 薩摩芋 マヨ	コーン 胡瓜 人参
5	木	焼きそば オレンジ 牛乳 ゆかりご飯	牛肉 牛乳 シラス	HM 焼きそば麺 焼きそばソース	キャベツ 玉葱 人参 オレンジ
6	金	ご飯 カルピス 照焼ハンバーグ ブロッコリーサラダ メロンラスク	ハンバーグ ツナ 豆乳	米 米 マヨ	ゆかり カルピス 人参 ブロッコリー コーン
7	土	味噌そぼろ丼 コンソメスープ 煎餅 林檎	豚挽肉	食パン バター HM 米 すり胡麻 赤味噌	梅醤汁 小松菜 人参 キャベツ 玉葱
8	日				林檎
9	月	ご飯(ふりかけ) バーベキューチキン 蓮根サラダ 鬼饅頭	ふりかけ ササミ ツナ	米 胡麻ドレ 薩摩芋 小麦粉	人参 蓮根 胡瓜
10	火	バターロールパン チキンのトマト煮 バナナ 牛乳 小松菜ご飯	鶏肉 牛乳 シラス	ロールパン	南瓜 玉葱 人参 ブロッコリー トマト缶 バナナ 小松菜
11	水	建国記念日		米 胡麻油	
12	木	苜蓿パゲッティ 野菜スープ 牛乳 焼ご飯	豚肉 牛乳	スパゲッティ	玉葱 しめじ エノキ 人参 キャベツ コーン
13	金	ツナの炊込みご飯 豚汁 ヨーグルト ココアケーキ	青海苔 鰹節 ツナ 塩昆布 豚肉 ヨーグルト 豆乳	米 天かす 米 里芋	人参 大根 白菜 干し椎茸
14	土	豚丼 隠元の胡麻和え クッキー 棒チーズ	豚肉	HM ココア 米 すり胡麻 クッキー	玉葱 人参 隠元 人参
15	日		チーズ		
16	月	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き バナナ ブルーチェーデー	鮭	米	キャベツ 人参 しめじ バナナ
17	火	鶏そぼろ丼 竹輪サラダ 牛乳 きな粉ケーキ	鶏挽肉 竹輪 牛乳 きな粉 豆乳	米 すり胡麻	ブルーチェ 玉葱 隠元 人参 ブロッコリー
18	水	焼きうどん 豆腐の味噌汁 青海苔チーズご飯	牛肉 若布 豆腐	HM うどん	人参 玉葱 キャベツ ピーマン 大根
19	木	ご飯 牛乳 鶏のマーマレード焼き 小松菜の胡麻和え シュガートースト	牛乳 鶏肉 ツナ	米 米 マーマレード ボン酢 すり胡麻 食パン バター	玉葱 小松菜 人参
20	金	鮭若布ご飯 筑前煮	鮭フレーク 若布ご飯の素 鶏肉	米	蓮根 人参 筍 隠元
21	土	オレンジ蒸しパン ちゃんぽん風ラーメン 焼売 牛乳ケーキ	豚肉 牛乳 焼売	小麦粉 中華麺 胡麻油	オレンジジュース 人参 キャベツ 玉葱
22	日			牛乳ケーキ	
23	月	天皇誕生日			

24	火	ご飯 牛乳 ササミの檸檬煮 じゃが芋金平 蜜桃ケーキ	牛乳 ササミ 豆乳	米 じゃが芋 HM	檸檬汁 人参 牛蒡 蜜桃缶
25	水	館掛けスパゲティー ウイナースープ	ベーコン ウイナー	スパゲティー	玉葱 ビーマン コーン キャベツ 人参
26	木	薩摩芋ご飯 バターロールパン 冬野菜シチュー バナナ 糖玉蜜餞ご飯	豚肉 牛乳	米 薩摩芋 ロールパン シチュールウ 薩摩芋	人参 蕪 フロッコリー バナナ コーン
27	金	カレーライス 白菜のおかか和え 牛乳 マーマレード蒸しパン	牛肉 鰹節 牛乳 豆乳	米 じゃが芋 カレールウ 小麦粉 マーマレード	人参 玉葱 白菜 オクラ
28	土	館掛けうどん 法蓮草の胡麻和え あられ ヨーグルト	鶏肉 ヨーグルト	うどん すり胡麻 あられ	白菜 人参 椎茸 法蓮草 もやし

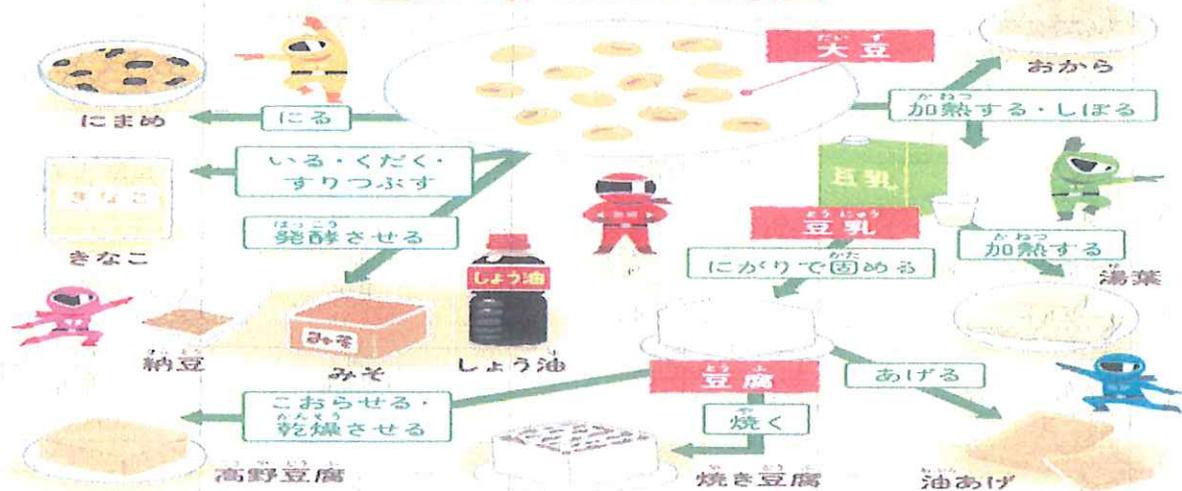
※食材名の「HM」は、ホットケーキミックス 「マヨ」はマヨネーズの事です。

## マンゴー通信

### 「畑のお肉」大豆のお話

節分の豆まきにも使われている大豆は「畑のお肉」と言われるように、肉にも匹敵する良質なたんぱく質が多く含まれています。しかもそのたんぱく質は、体へ取り込まれると約95%が吸収されて活発に働いてくれます！たんぱく質の他に、食物繊維やカルシウムなども豊富に含む優れたものです☆私たちの身近にはたくさん大豆製品があります。毎日の食事に積極的に取り入れていきましょう♪

### 大豆から作られている食品



大豆はとっても変身上手!!

大豆は様々な食品や調味料に加工されていますね。大豆から加工される調味料は私たちの生活には欠かせない存在で、栄養満点でとっても素晴らしい食材だとわかりますね♪

## 今月のレシピ「メロンラスク」

### 材料(4人分)

- ・食パン … 1枚
- ・有塩バター … 6g
- A ・ホットケーキミックス … 16g
- ↓
- ・豆乳 … 6g
- ↓
- ・レモン汁 … 1ml
- ↓
- ・砂糖 … 4g
- ↓
- ・砂糖 … 2g

### 作り方

- ① ボウルに溶かしたバター、Aを加え混ぜたら、1/4にカットした食パンに塗り広げ、砂糖を振りかけてトースターで、180℃、5～8分表面に焼き色が付くまで焼いたら完成です☆ミ
- ※ 振りかける砂糖の量は好みで調節してください♪

