

3月の行事

日	曜日	行事名
1	日	
2	月	
3	火	雛祭り会・誕生日会 試食会(中・長)
4	水	
5	木	
6	金	
7	土	
8	日	
9	月	お別れ会
10	火	
11	水	
12	木	
13	金	卒園式総合練習
14	土	
15	日	
16	月	13時半降園
17	火	卒園式
18	水	
19	木	
20	金	春分の日
21	土	
22	日	
23	月	
24	火	修了式
25	水	春休み
26	木	
27	金	
28	土	
29	日	
30	月	
31	火	新年度準備の為 13時降園(2・3号)

おしらせ

- 3月の年長児の預かり代金は、毎月と同様に次月に引き落としをさせていただきます。卒園後になりますが、ご準備をよろしくお願いします。
- 今年度分の用品の販売は納品を考慮し、3月5日(木)で締め切らせて頂きます。それ以降の注文は、来年度の4月以降にお願い致します。
- 3月17日(火)の卒園式は年長組のみ、4月6日(月)の入園式は新年少組のみの行事となります。その他の学年につきましては、お休みとなります。全職員で門出をお祝いしたい為、ご協力お願いします。
- 3月の避難訓練は日にちを決めないで行います。
- 年度途中や春休み中に住民票を異動される方は、必ず異動前に担任までお知らせください。
- 3月生まれのお友達のお誕生日カードには、2月に測定した身長・体重の結果が載っています。
- 3月は絵本の整理を行う為、図書の貸し出しは行いません。

コドモンのデータについて

令和8年4月1日付けで新しい学年、クラスに移行させていただきます。また、年長児につきましては6月の卒園アルバム配布等もありますので、令和8年度いっぱいまではデータを残させていただきます、令和9年3月31日にデータを消去させていただきますことをご了承ください。

クラス編成について

- 1歳児 桃組
- 2歳児 梅組
- 3歳児 ちゅうりっぷ・百合・向日葵・土筆組
- 4歳児 蒲公英・桜・薔薇組
- 5歳児 紫陽花・堇・もみじ組
- ★新年度も上記のクラス編成となります。
- ★現年少組・年中組ともクラス編成を行います。
- ★新年度のクラスは修了式の日にお手紙にて発表致します。

4月 預かり用紙

配布日3月9日(月) 締切り日3月25日(水)

年長児の預かり保育は3月30日(月)までになります。

4月の予定

- 6日(月) 入園式
- 7日(火) 始業式
- 8日(水)・9日(木) 半日保育
- 10日(金) 通常保育

3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 お花のハンバーグ 春キャベツの梅肉和え マヨネーズトースト	ハンバーグ 鰹節	米 食パン マヨ	キャベツ 胡瓜 人参 梅肉 コーン
3	火	鮭若布ご飯 豚汁	鮭フレーク 若布 ご飯の素 豚肉	米 里芋	大根 白菜 人参 干し椎茸
4	水	胡麻チーズケーキ 三色サンド 葡萄ゼリー 生乳 シラスご飯	豆乳 チーズ 卵 ハム ツナ	HM 胡麻 食パン マヨ チョコクリーム 葡萄ゼリー	レタス キャベツ 胡瓜
5	木	ピピン丼 若布スープ	生乳 シラス 豚肉 若布	米 胡麻油 焼肉のタレ	菜飯の素 法蓮草 人参 もやし 玉葱 コーン
6	金	バナナケーキ カレーライス マカロニサラダ 生乳 黒糖蒸しパン	豆乳 牛肉 ハム 生乳 生乳 豆乳	米粉 米 カレールウ ジャが芋 マカロニ マヨ	バナナ 人参 玉葱 胡瓜
7	土	ホットドッグ 薩摩芋のポトフ	ウインナー	小麦粉 黒糖 ドッグパン 薩摩芋	キャベツ 人参 玉葱
8	日	ほりんご煎餅		ほりんご煎餅	
9	月	ご飯 カルピス ササミの甘酢焼 切干大根サラダ きな粉サンド	ササミ ツナ きな粉 生乳	米 胡麻ドレ 食パン	カルピス 切干大根 胡瓜 人参
10	火	生姜焼き丼 ミネストローネ 生乳 ホットケーキ	豚肉 ベーコン 生乳 豆乳	米	玉葱 あさつき 生姜 トマト缶 キャベツ 人参
11	水	バターロールパン クリームシチュー 焼売 みたらし五平餅	豚肉 牛乳 焼売	HM ロールパン シチュールウ ジャが芋	人参 玉葱 ブロッコリー
12	木	ご飯 鶏ちゃん焼き ベイクドじゃが 豆腐ブラウニー	鶏肉 青海苔 豆腐	米 じゃが芋 米粉 ココア	キャベツ 人参 玉葱
13	金	イタリアンスパゲッティ バナナ 生乳 夕又きご飯	豚肉 生乳 天かす 青海苔	米粉 ココア スパゲッティ	人参 ピーマン 玉葱 バナナ
14	土	筍ご飯 小松菜の煮浸し スナック&オレンジ	鶏肉 油揚	米	人参 筍 しめじ 小松菜 玉葱 スナック オレンジ
15	日				
16	月	焼玉蜀黍ご飯 豚肉のカレーソテー 生乳 小豆蒸しパン	豚肉 生乳 小豆 豆乳	米 カレー粉 米粉	コーン キャベツ 玉葱 人参
17	火	卒園式			
18	水	ご飯 牛乳 ササミのピザ風 納豆サラダ きな粉揚げパン	牛乳 ササミ 粉チーズ 納豆 きな粉	米 マヨ ロールパン	キャベツ オクラ コーン
19	木	ご飯(ふりかけ) 鮭の塩焼き 高野豆腐の煮物 ブルーチーズ	ふりかけ 鮭 高野豆腐 生乳	米	人参 干し椎茸 隠元 ブルーチーズ
20	金	春分の日			
21	土	醤油ラーメン 胡瓜の酢の物 あられ&葡萄ゼリー	豚肉 若布	中華麺 あられ 葡萄ゼリー	キャベツ 人参 小松菜 胡瓜
22	日				
23	月	タッカルビ丼 コロッケ 生乳 チーズトースト	鶏肉 コロッケ 生乳 チーズ	米 赤味噌 食パン	キャベツ 玉葱 人参 椎 大蒜 生姜

24	火	焼肉丼 コーンスープ	牛肉 ベーコン	米	玉葱 法蓮草 白菜 人参 コーンスープ
25	水	サーターアンダギー ミートスパゲッティ じゃが芋の塩昆布和え 牛乳 煎餅	豆乳 合挽肉 塩昆布 牛乳	HM スパゲッティ じゃが芋 バター	トマト缶 玉葱 人参
26	木	中華粽 かきたま汁	鶏挽肉 卵	煎餅 米 もち米 胡麻油	筍 人参 隠元 干し椎茸 小松菜 玉葱
27	金	ビスコ 若布ご飯 厚揚げの味噌炒め	若布ご飯の素 合挽肉 厚揚げ	ビスコ 米	人参 キャベツ 玉葱
28	土	南瓜パン ドライカレー 棒棒鶏	合挽肉 ササミ	南瓜パン 米 カレー粉 胡麻ドレ	生姜 人参 玉葱 トマト缶 胡瓜
29	日	クッキー&バナナ		クッキー	バナナ
30	月	ご飯 肉じゃが 筍の味噌汁 牛乳ケーキ	牛肉 若布 油揚げ	米 じゃが芋 牛乳ケーキ	人参 玉葱 隠元 筍
31	火	焼きそばパン 桃ゼリー 牛乳	豚肉 牛乳	ドッグパン 焼きそば麺 焼きそばソース 桃ゼリー	キャベツ 玉葱 人参 胡瓜

※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



寒さが和らぐ中で、進級・卒園まで残りわずかとなりました。

この1年で少しずつ、いろいろなものを食べられるようになったり、苦手なものも頑張って食べたりとお給食を通じて、成長を感じる場面がたくさんありました。今年度も**残り1カ月!**

たくさん食べて元気に過ごしましょう♪

年長さんに1番好きなお給食を聞きました!

各クラスの**1位~3位**になったメニューを今月の献立に入れましたので楽しみにしてくださいね☆

紫陽花組

- 1位 三色サンド
- 2位 カレーライス
- 3位 ベイクドじゃが

菫組

- 1位 三色サンド
- 2位 南瓜シチュー
- 3位 カレーライス

もみじ組

- 1位 三色サンド
- 2位 カレーライス
- 3位 イタリアン
スパゲッティ

今月のレシピ「じゃが芋の塩昆布和え」

材料(4人分)

- ・じゃが芋 240g
- ・塩昆布 8g
- ・バター 10g

作り方

- ① じゃが芋の皮を剥き、1.5cm角に切る。
- ② (1)を茹で、柔らかくする。
- ③ (2)が熱いうちに塩昆布とバターを混ぜる。



「新じゃが」は皮が薄く水分が多いため、皮ごと調理するとビタミンCが多くとれ、栄養満点です♪

