

保護者の皆様

4月の園だよりです。今年度よりメール配信とさせていただきます。また、行事予定はコドモンのカレンダーをご確認ください。

《4月園だより》

6日(月)入園式
7日(火)始業式
8日(水)半日保育
9日(木)半日保育
10日(金)通常保育
14日(火)身体測定 未満
16日(木)身体測定 ちゅうりぶ、百合
17日(金)身体測定 向日葵、土筆
避難訓練(地震)
20日(月)身体測定 年中
22日(水)身体測定 年長
24日(金)誕生日会 給食試食会(年少)
27日(月)給食試食会(年中・年長)

【園からのお知らせ】

- ・絵本の貸し出しを6月から行う予定です。
(詳細は6月の園だよりをご覧ください。)
- ・名札の裏には住所などを記入しないでください。
- ・バスバッチの裏に必ず記名をしてください。
- ・お子様の体調が保育中に悪くなった場合の為に、おたより帳の最初のページの緊急連絡先などを必ずご記入ください。
- ・年度の途中でアレルギー診断が出た場合は、担任まで必ずお知らせください。
- ・送迎の際は園出入口(駐車場側)の施錠を必ずしてください。
(子どもが届かないよう門の上側についていますので、保護者が行うようにしてください。)

【打刻について】

- ・登降園時の打刻につきまして、急がれている方や、故障・トラブルの原因になりますので、必ず保護者の方が行うようお願い致します。
(お迎えと一緒に来た小学生のお子様の操作もご遠慮ください。)
- ・打刻を忘れた場合は園に連絡を入れてください。

【カラー帽子について】

- ・つばの部分に見本のように漢字で大きく記名をしてください。
- クラスカラーの方(名札の色)に黒の油性マジックで記名をしてください。(マッキーの細がおススメです)
- ・百合組の方は白色側に記名しますので、特にご注意ください。
 - ・アプリケやワッペンの貼付け、名前以外の絵柄の記入はおやめください。
 - ・書き間違えは実費で購入し直す事になりますので、ご了承ください。
 - ・年中・年長組は、毎週通園バッグに入れてお持ち頂き、年少組は5月8日(金)までカラー帽子を被って登園してください。

【新学期教材について】

- ・保護者の方が4月9日(水)の14時まで直接園までお持ちください。(保育時間の10時~11時は受け取れません。)
- ・教材はすぐに使える状態にしておいてください。(粘土は袋から出してケースに入れる等)
- ・子どもの日の兜を制作する為、新聞紙(見開き1枚を正方形に切った物)を
新学期教材と共に持ちください。(※記名はしないでください)

【転居・住民票の異動について】

・施設利用の為に各市町村への認定申請が必要になりますので、年度の途中で住民票を移動される方は必ずお早めに担任までお申し出ください。

【1号認定児（新2号認定児）預かり保育について（15時以降の保育）】

・預かり申込書が必要な方は、コドモンにて連絡してください。締切り日までに必ず担任へお申し付けください。
・締切り日は前の月の園だよりにてお知らせを致します。
・おやつや職員の手配の都合上、期限を過ぎてからのお申し込みは受付出来かねます。（4月は除きます）
・預かり保育の部屋は、15時半までは桜組、15時半以降は園庭又は遊戯室までお迎えをお願い致します。また、預かり保育の人数が多い場合も部屋を変更して行う場合があることをご了承ください。

【健康チェックについて】

・お子様のその日の体調を保護者の方に確認して頂くと共に、園でも体調を崩す恐れがあるかどうかを把握する為、毎朝登園前に検温し、コドモンにて検温結果の入力をお願い致します。

【不要なものについて】

園生活に必要な物はない物は、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、鞆には子どもが自分のものだと、見分けがつくよう、キーホルダー等の一つだけ付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、壊れてしまっは困るもの、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。

【移動ポシェットについて】

・持ち物としてお手拭きタオルを毎日お持ち頂いておりますが、お手拭きタオルはクラスで手洗いた後にすぐに使用できるようクラスのタオル掛けに掛けてあり、クラス以外の所で手洗いた時用に、ハンカチ・ティッシュを携帯することをお願いしております。
そのハンカチ・ティッシュを携帯するには、体操ズボンのポケットが小さく、移動ポシェットを使用される方が増えてきました。その為、移動ポシェットの使い方についてお知らせさせていただきます。
体操ズボンのポケットが後ろ（お尻側）にあるズボンの場合は使用して頂いて構いませんが、ポケットが前に付いているズボンを使用されている場合は、ポシェットを使用せず、ズボンのポケットにハンカチ・ティッシュを毎日入れてください。体育や戸外遊び等の活動の邪魔になり、怪我の原因になりそうな場合は取り外します。その為、自分で取り外しができるようになってからの利用にしてください。
また、必ず表面の分かりやすい所に記名をして頂き、キーホルダーの様なものは付けしないでください。
制服着用時は、ジャケット又はズボン・スカートのポケットに入れるようにしてください。

《5月の予定》

- ・11日（月）遠足（年中組）
- ・12日（火）遠足（梅・桃組）
- ・13日（水）親子遠足（年少組）
- ・14日（木）遠足（年長組）
- ・25日（月）～28日（木）保育参観
- ・29日（金）誕生日会・給食試食会（年少）
- ・6月1日（月）給食試食会（年長・年中）

《5月の預かり申込書》

配布日 4月13日（月）

締切り日 4月24日（金）

4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	水	鮭若布ご飯 厚揚と白菜の煮物 マカロニみたらし	鮭フレーク 若布ご飯の素 厚揚	米	白菜 人参 干し椎茸 絹さや
2	木	ご飯 鶏の照焼 ブロッコリーサラダ きな粉ケーキ	鶏肉 きな粉 豆乳	米 マカロニ 胡麻 小麦粉	玉葱 ブロッコリー 人参 コーン
3	金	ご飯 回鍋肉 グレープゼリー 大葉辛	豚肉	米 ゼリーの素 薩摩芋 胡麻	キャベツ 人参 玉葱
4	土	餡掛けうどん 南瓜の煮物 煎餅&林檍	鶏肉	うどん	白菜 人参 干し椎茸 南瓜 林檍
5	日				
6	月	入園式			
7	火	中華丼 ピーマンのツナ和え じゃが芋の塩昆布和え	豚肉 ツナ 塩昆布	米 練り胡麻 じゃが芋 バター	人参 白菜 玉葱 筍 干し椎茸 生姜 大蒜 ピーマン 人参
8	水	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼 バナナ 小豆蒸しパン	鮭 小豆 豆乳	米 米粉	キャベツ 人参 しめじ バナナ
9	木	ツナコーンピラフ 肉豆腐 焼き芋	ツナ 焼き豆腐 豚挽き肉	米 薩摩芋	コーン 玉葱 えのき 生姜
10	金	イタリアンスパゲティ ベイクドじゃが しらすご飯	豚肉 青海苔 しらす 若布ご飯の素	スパゲティ じゃが芋 米	人参 玉葱 ピーマン
11	土	狐ご飯 アスパラソテー スナック&蜜柑缶	油揚 ウインナー	米 スナック	人参 アスパラ 玉葱 キャベツ 蜜柑缶
12	日				
13	月	ご飯 鶏のマーマレード焼 高野豆腐の煮物 トマトハンケーキ	鶏肉 高野豆腐	米 マーマレード HM	玉葱 筍 人参 干し椎茸 トマトジュース
14	火	蕎麦ご飯 青梗菜のとりみ炒め ササミのフリット	豚肉 ササミ 青海苔 豆乳	米 小麦粉	人参 蕎麦 青梗菜 えのき
15	水	カレーライス キャベツの塩昆布和え フルーツポンチ	牛肉 塩昆布	米 じゃが芋 カレールウ	人参 玉葱 キャベツ もやし 蜜柑缶 バナナ 林檍
16	木	ご飯 麻婆豆腐 焼売 煎餅頭	合挽肉 豆腐 焼売	米 薩摩芋 小麦粉	玉葱 人参 生姜
17	金	焼きそば オクラと竹輪の胡麻和え 粟餡	牛肉 竹輪	焼きそば麺 胡麻 米	キャベツ 玉葱 人参 オクラ 粟餡の素
18	土	ブルコギ丼 南瓜とベーコンの炒め物 牛乳ケーキ	豚肉 ベーコン	米 牛乳ケーキ	人参 しめじ 玉葱 南瓜 玉葱
19	日				
20	月	ご飯 じゃが芋のそぼろ煮 林檍 黒糖蒸しパン	鶏挽肉 豆乳	米 じゃが芋 小麦粉 黒糖	人参 隠元 林檍
21	火	ふりかけご飯 鱈の香味焼 切干太根の旨煮 オレンジゼリー	ふりかけ 鱈 油揚	米	生姜 大蒜 切干太根 人参
22	水	バターロールパン ハッシュドビーフ バナナ 胡麻タレ五平餅	牛肉	ロールパン ハヤシルウ 米 胡麻	玉葱 人参 しめじ バナナ

23	木	ご飯 ササミの味噌照焼 中華サラダ じゃが芋のきな粉絡め	ササミ ツナ きな粉	米 胡麻油 じゃが芋	キャベツ 胡瓜 人参
24	金	ご飯 煮込みハンバーグ 法蓮草の白和え メロンラスク	ハンバーグ 豆腐 豆乳	米 練り胡麻 食パン HM バター	法蓮草 人参 檸檬汁
25	土	炒飯 根菜の味噌汁 あられ&オレンジ	豚肉 若布	米 あられ	人参 玉葱 ピーマン 大根 人参 玉葱 オレンジ
26	日				
27	月	ご飯 豚のカレーソテー 小松菜のしらす和え バナナケーキ	豚肉 しらす 豆乳	米 カレー粉 小麦粉	玉葱 しめじ 小松菜 人参 バナナ
28	火	焼うどん 薩摩芋の檸檬煮 おかか鮮ご飯	牛肉	うどん 薩摩芋 米	キャベツ 人参 ピーマン 玉葱 檸檬汁
29	水	昭和の日	鯉節 鮮フレーク		
30	木	ご飯 焼肉 ナムル 南瓜ケーキ	豚肉 豆乳	米 焼肉のタレ 胡麻油 小麦粉	玉葱 法蓮草 人参 もやし 南瓜

※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



管理栄養士 伊藤 真澄

食育を通して、食べることが
大好きになってもらえると
嬉しいです。



芒果

栄養士 青山 柚那

毎日の給食が、幼稚園での
楽しい時間の1つになれるように
心を込めて作ります。
たくさん食べて、元気いっぱい
過ごしてくださいね！！



桃

調理員 高原 千や子

好き嫌いをなくして、
給食が楽しみの一つに
なってくれと嬉しいです。

甜瓜

調理員 蟹江 瑞穂

「給食美味しかったよ」って
言ってもらえるように
頑張ってます。

調理員 奥村 寧子

配達に行ったクラスで
皆さんに会えるのを楽しみに
しています。
声をかけてもらえると嬉しいです。
宜しくお願いします。

甘蔗



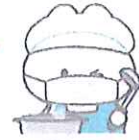
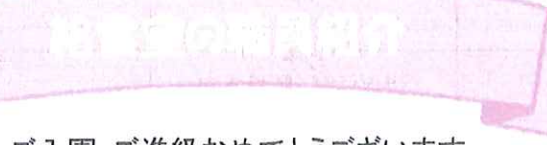
葡萄

調理員 河野 知代

頑張ってるので、
いっぱい食べてくださいね。
「美味しかったよ」と
言ってもらえたら嬉しいです。



蜜柑



栄養士 水谷 星

みんなに喜んでもらえるような
美味しいお給食とおやつを
一生懸命作るの、たくさん食べて
元気いっぱい過ごしましょう！
見かけたら「莓ちゃん」と
声掛けてね♪



莓

4月の献立 桃組



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	水	鮭若布ご飯 厚揚と白菜の煮物 マカロニみだらし	鮭フレーク 若布ご飯の素 厚揚	米 マカロニ 片栗粉	白菜 人参 干し椎茸 絹さや
2	木	ご飯 鶏の照焼 ブロッコリーサラダ きな粉ケーキ	鶏肉 きな粉 豆乳	米 胡麻 酢 小麦粉 BP	玉葱 ブロッコリー 人参 コーン
3	金	ご飯 回鍋肉 グレープゼリー 大葉芋	豚肉	米 片栗粉 ゼリーの素 薩摩芋 胡麻	キャベツ 人参 玉葱
4	土	餛飩掛けうどん 南瓜の煮物 煎餅&林檎	鶏肉	うどん 片栗粉 煎餅	白菜 人参 干し椎茸 南瓜 林檎
5	日				
6	月	入園式			
7	火	中華丼 ピーマンのツナ和え じゃが芋の塩昆布和え	豚肉 ツナ 塩昆布	米 片栗粉 練り胡麻 酢 じゃが芋 バター	人参 白菜 玉葱 筍 干し椎茸 生姜 大蒜 ピーマン 人参
8	水	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼 バナナ 小豆蒸しパン	鮭 小豆 豆乳	米 米粉 BP	キャベツ 人参 しめじ バナナ
9	木	ツナコーンピラフ 肉豆腐 焼き芋	ツナ 焼き豆腐 豚挽き肉	米	コーン 玉葱 えのき 生姜
10	金	イタリアンスパゲティー ベイクドじゃが しらすご飯	豚肉 青海苔 しらす 若布ご飯の素	スパゲティー じゃが芋 米	人参 玉葱 ピーマン ケチャップ
11	土	狐ご飯 アスパラソテー スナック&蜜柑缶	油揚 ウインナー	米 スナック	人参 アスパラ 玉葱 キャベツ 蜜柑缶
12	日				
13	月	ご飯 鶏のマーマレード焼 高野豆腐の煮物 トマトパンケーキ	鶏肉 高野豆腐	米 マーマレード HM	玉葱 筍 人参 干し椎茸 トマトソース
14	火	蕎麦ご飯 青梗菜のとろみ炒め サザミのフリット	豚肉	米 片栗粉 小麦粉 BP	人参 蕎麦 青梗菜 えのき
15	水	カレーライス キャベツの塩昆布和え フルーツポンチ	牛肉 塩昆布	米 じゃが芋 カレールウ	人参 玉葱 キャベツ もやし 蜜柑缶 バナナ 林檎
16	木	ご飯 麻婆豆腐 焼き 鬼饅頭	合挽肉 豆腐 焼き	米 片栗粉 薩摩芋 小麦粉	玉葱 人参 生姜
17	金	焼きそば オクラと竹輪の胡麻和え 粟飯	牛肉 竹輪	焼きそば類 焼きそばソース ウスターソース 胡麻	キャベツ 玉葱 人参 オクラ
18	土	ブルコギ丼 南瓜とベーコンの炒め物 牛乳ケーキ	豚肉 ベーコン	米 牛乳ケーキ	人参 しめじ 玉葱 南瓜 玉葱
19	日				
20	月	ご飯 じゃが芋のそぼろ煮 林檎 黒糖蒸しパン	鶏挽肉 豆乳	米 じゃが芋 片栗粉 小麦粉 黒糖 BP	人参 隠元 林檎
21	火	ご飯 鱈の香味焼 切干太根の旨煮 オレングゼリー	鱈 油揚	米 ゼリーの素	生姜 大蒜 切干太根 人参
22	水	バターロールパン ハッシュドビーフ バナナ 胡麻タレ五平餅	牛肉	ロールパン ハヤシルウ 米 胡麻 片栗粉	玉葱 人参 しめじ バナナ

23	木	ご飯 ササミの味噌照焼 中華サラダ じゃが芋のきな粉絡め	ササミ ツナ きな粉	米 片栗粉 胡麻油 酢 じゃが芋	キャベツ 胡瓜 人参
24	金	ご飯 煮込みハンバーグ 法蓮草の白和え メロンラスク	ハンバーグ 豆腐 豆乳	米 ウスターソース 片栗粉 練り胡麻 食パン HM ハター	ケチャップ 法蓮草 人参 梅汁
25	土	炒飯 根菜の味噌汁 あられ&オレンジ	豚肉 若布	米 あられ	人参 玉葱 ピーマン 大根 人参 玉葱 オレンジ
26	日				
27	月	ご飯 豚のカレーソーテー 小松菜のしらす和え バナナケーキ	豚肉 しらす 豆乳	米 カレー粉 ウスターソース 小麦粉 BP	玉葱 しめじ 小松菜 人参 バナナ
28	火	焼うどん 薩摩芋の檸檬煮 おかが鮮ご飯	牛肉 鯉節 鮮ブレーク	うどん 薩摩芋 米	キャベツ 人参 ピーマン 玉葱 檸檬汁
29	水	昭和の日			
30	木	ご飯 焼肉 ナムル 南瓜ケーキ	豚肉 豆乳	米 焼肉のタレ 胡麻油 小麦粉 BP	玉葱 法蓮草 人参 もやし 南瓜

※食材名の「HM」は、ホットケーキミックス 「マヨ」はマヨネーズ 「BP」はベーキングパウダーの事です。

マンゴー通信



管理栄養士 伊藤 真澄

食育を通して、食べることが
大好きになってもらえると
嬉しいです。

芒果

給食室の職員紹介



栄養士 水谷 星

みんなに喜んでもらえるような
美味しいお給食とおやつを
一生懸命作るので、たくさん食べて
元気いっぱいにご過ごしませう！
見かけたら「莓ちゃん」と
声掛けてね♪

莓

栄養士 青山 柚那

毎日の給食が、幼稚園での
楽しい時間の1つになれるように
心を込めて作ります。
たくさん食べて、元気いっぱい
過ごしてくださいね！！

桃

調理員 高原 千や子

好き嫌いをなくして、
給食が楽しみの一つに
なってくれと嬉しいです。

甜瓜

調理員 蟹江 瑞穂

「給食美味しかったよ」って
言ってもらえるように
頑張ってます。

甘藷

調理員 奥村 寧子

配達に行ったクラスで
皆さんに会えるのを楽しみに
しています。
声をかけてもらえると嬉しいです。
宜しくお願いします。

葡萄

調理員 河野 知代

頑張ってるので、
いっぱい食べてくださいね。
「美味しかったよ」と
言ってもらえたら嬉しいです。

蜜柑