



園だより

植園清涼保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。

春のあたたかな陽ざしの中、新年度が始まりました。子ども達一人ひとりの様々な気持ちに寄り添い、安心して園生活を送ることが出来るように職員一同精一杯サポートしてまいります。一年間どうぞよろしく願いいたします。

1	水	入園式・対面式	16	木	避難訓練
2	木	慣らし保育(~9日まで)	17	金	
3	金		18	土	クラス懇談会 たんぽぽ・桃組給食試食会
4	土		19	日	
5	日		20	月	体育教室(菫組も)・英語教室
6	月	英語教室	21	火	絵画教室
7	火		22	水	クラス写真撮影
8	水		23	木	誕生会
9	木		24	金	
10	金		25	土	
11	土		26	日	
12	日		27	月	体育教室(菫組も)・英語教室
13	月	体育教室・英語教室	28	火	絵画教室
14	火	絵画教室・安全生活指導	29	水	昭和の日
15	水		30	木	

今月のねらい

たんぽぽ組

- ・新しい環境や保育者に慣れ安心して過ごす
- ・安全な環境の中で好きな遊びを楽しむ

桃組

- ・新しい環境に慣れゆったりと過ごす
- ・保育士と一緒に遊びを楽しみ信頼関係を築く

菫組

- ・新しい環境や保育士に慣れ安心して過ごす
- ・保育者に見守られながら自分の好きな遊びを楽しむ

桜組

- ・園生活の流れを知り、保育者に見守られながら安心して過ごす
- ・身近な環境に親しみをもち、好きな遊びを見つけて楽しむ。

向日葵組

- ・新しい環境に慣れ安心して過ごす
- ・新しいクラスでの生活の流れを知る

紫陽花組

- ・新しい環境での生活の仕方が分かり、身の回りのことを進んでしようとする
- ・春の自然に触れ遊びに活かしたり、観察したりして楽しむ

園からのお知らせ

☆今年度より英語教室が、月曜日の午後に変わります。レッスン(15分)以外にも子ども達と一緒に遊んでくれます。お楽しみに!

来月の予定

- 9日 保育参観、試食会(菫組)
- 18日~29日 個人懇談(新入園児)
- 28日 誕生会

今月の歌

♪いぶんいぶんいぶん

♪むすんでひらいて



ご入園・ご進級おめでとうございます

園での給食は、子ども達にとって楽しみのひとつであると共に、発育期の子ども達の健全な心と体を育て、望ましい食習慣の基礎をつくるためにも大切なものです。子ども達にとってよりよい食経験の場となるような給食を作っていきたいと思います。

和食を中心に

『和食(日本人の伝統的な食文化)』はユネスコ無形文化遺産に登録され、世界的にも誇れる食文化です。年中行事に合わせた様々な行事食や地域ごとの郷土料理、日本独自の食材や調理法など、健康的な日本の食文化を子ども達に伝えられるような給食を提供します。

素材の味を味わえる給食

素材の持っている味を十分に引出し、鰹・昆布・椎茸などからとった『だし』の旨味をかきさせることで、少ない調味料でもおいしく素材の味を味わえるように調理しています。また、味わって食べるには、よく噛んで食べることも大切です。しっかり噛む力がつくよう、切り方や茹で加減などを調整しています。

旬の食材をつかって

食材には、一番おいしくて一番栄養価の高い『旬』があります。旬の食材を食べる事で、その時期に必要な栄養を補うこともできます。食事を通して四季の移り変わりを感じられる給食を提供します。

食べ物を大切に、感謝の心を持って

食べ物は全て命ある生き物でした。私達は食べ物の命を頂いて、命を繋げています。食べ物が生き物であったことがわかり、食べ物に感謝する心が育つよう、調理する前の食材にふれるなど、様々な工夫をしています。

今年度も、「みんなで楽しく・美味しく食べる経験」をたくさん重ねていきたいと思っております。



お知らせ

給食だよりでは子ども達に人気のメニューや旬の食材を用いたメニューのレシピを掲載していく予定です。

また、リクエスト頂いたレシピを法人ホームページの**植園清涼保育園**のトピックスにも掲載しています。

給食・おやつレシピが知りたい方は、お気軽にお声掛けください。



お願い

アレルギーの心配があるため、給食で提供される食材を園で初めて口にするという事がないよう、毎月の献立表をご確認いただき、提供までにご家庭で試してきいただきますよう、ご協力お願い致します。

「桜餅風蒸しパン」のレシピ



<材料>	およそ4人分	<作り方>
・薄力粉	40g	1. 桜の花の塩漬けは表面の塩を洗い落とし、細かく刻む。
・上新粉	35g	2. こしあんは4等分にする。
・ベーキングパウダー	3.5g	3. ボウルに卵・牛乳・サラダ油・砂糖を加え、混ぜ合わせる。
・砂糖	50g	4. 3に小麦粉・上新粉・ベーキングパウダーを合わせてふるい入れ、さっくりと粉っぽさがなくなるまで混ぜたら桜の塩漬けを加え、軽く混ぜる。
・卵	50g	5. 紙カップなどに生地を8割程流し入れ、こしあんを入れる。
・サラダ油	20g	6. 残りの生地をこしあんが隠れるように入れ、蒸し器で約15分蒸したらできあがり!
・牛乳	75cc	
・桜の花(塩漬け)	3g	
・こしあん	50g	

☆上新粉が入っているので、薄力粉のみの蒸しパンに比べもちり感のある蒸しパンです。桜の花は刻まずに、そのまま生地の上に飾っても、かわいらしくできあがります♪

令和8年度 4月給食献立表(幼児食)



日	曜	昼食	昼食の材料	日	曜	おやつ	おやつ材料
1	水	1日赤飯/22日ごはん 鱈の西京焼き 春野菜の澄まし汁	もち米 精白米 小豆 ごま塩 / 精白米 鱈 西京味噌 みりん 三温糖 木綿豆腐 じゃが芋 キャベツ 人参 スナッパ豌豆 だし汁 醤油 塩	1	水	桜餅風蒸しパン 牛乳	薄力粉 上新粉 ベーキングパウダー 三温糖 いちごパウダー 鶏卵 サラダ油 牛乳 桜の塩漬け こしあん 牛乳
2	木	豚丼	精白米 豚もも 玉葱 人参 えのきたけ 醤油 三温糖 料理酒 生姜 だし汁	2	木	フルーツポンチ	みかん缶詰 黄桃缶詰 パインアップル缶詰 バナナ
14	火	大根のじゃこサラダ	大根 小松菜 人参 コーン缶詰 しらす干し サラダ油 醤油 穀物酢	14	火	牛乳	牛乳
3	金	ロールパン 春野菜のクリームシチュー ヨーグルト	ロールパン 鶏むね じゃが芋 玉葱 キャベツ 人参 アスパラガス クリームシチューのルー 牛乳 ヨーグルト	3	金	ビスケット 柑橘類 牛乳	ギンビスアスパラガス デコボン、オレンジなど 牛乳
17	土	にゅうめん 小魚スナック 柑橘類	素麺 豚もも 油揚げ 白菜 人参 葱 干し椎茸 だし汁 醤油 塩 ごま入り味付けいりこ デコボン、オレンジなど	4	土	黄粉サンド 牛乳	食パン きな粉 三温糖 塩 調整豆乳 牛乳
6	月	ごはん 豚肉と豆苗の炒め物 切干大根とひじきのサラダ	精白米 豚もも 豆苗 玉葱 人参 りょくとうもやし サラダ油 醤油 三温糖 みりん 切干大根 ひじき 水菜 ツナ 醤油 穀物酢 すりごま ごま油	6	月	くず粉の抹茶プリン(2歳児以上) 抹茶プリン(1歳児) 牛乳	牛乳 生クリーム くず粉 粉寒天 抹茶 三温糖 ゆで小豆 牛乳 生クリーム 粉寒天 抹茶 三温糖 ゆで小豆 牛乳
20	火	ごはん 鶏肉と大根の旨煮 牛蒡サラダ	精白米 鶏むね サラダ油 大根 人参 干し椎茸 ひじき だし汁 醤油 みりん 牛蒡 人参 水菜 ツナ コーン缶詰 醤油 マヨネーズ	7	火	食パンでミートパイ 牛乳	食パン 豚ひき肉 玉葱 人参 トマトケチャップ ウスターソース 三温糖 チーズ 牛乳
28	水	蕎麦と鶏肉の混ぜごはん	精白米 だし汁 鶏むね 人参 蕎麦 醤油 みりん 三温糖	8	水	マカロニ黄粉 空豆 牛乳	マカロニ きな粉 三温糖 塩 空豆 塩 牛乳
8	金	4月の味噌汁	厚揚げ 玉葱 人参 スナッパ豌豆 三つ葉 だし汁 合わせ味噌	24	金	牛乳	牛乳
9	木	ごはん 豆腐のチリソース煮 キャベツと若布のサラダ	精白米 木綿豆腐 豚もも サラダ油 玉葱 人参 青梗菜 トマトケチャップ 醤油 料理酒 生姜 にんにく 三温糖 片栗粉 キャベツ 若布 コーン缶詰 醤油 穀物酢 ごま油 いりごま	9	木	9日揚げパン 18日黄粉サンド 牛乳	ロールパン サラダ油 グラニュー糖 食パン きな粉 三温糖 塩 調整豆乳 牛乳
18	土	食パン 焼きコロッケ ヨーグルト	食パン じゃが芋 片栗粉 玉葱 人参 コーン缶詰 豚ひき肉 塩 パン粉 サラダ油 ヨーグルト	10	土	せんべい 柑橘類 牛乳	ぱりんこ デコボン、オレンジなど 牛乳
10	金	食パン 焼きコロッケ ヨーグルト	食パン じゃが芋 片栗粉 玉葱 人参 コーン缶詰 豚ひき肉 塩 パン粉 サラダ油 ヨーグルト	21	火	牛乳	牛乳
11	土	チキンライス コンソメスープ	精白米 鶏ひき肉 サラダ油 玉葱 人参 青ピーマン トマトケチャップ キャベツ しめじ じゃが芋 コーン缶詰 ブイヨン 塩	11	土	ジャムサンド 牛乳	食パン いちごジャム 牛乳
25	月	焼きラーメン もやしのナムル	蒸し中華麺 豚もも キャベツ 人参 玉葱 サラダ油 とりがらだし 醤油 みりん 三温糖 りょくとうもやし 人参 青ピーマン 醤油 穀物酢 ごま油 いりごま	11	土	牛乳	牛乳
13	月	焼きラーメン もやしのナムル	蒸し中華麺 豚もも キャベツ 人参 玉葱 サラダ油 とりがらだし 醤油 みりん 三温糖 りょくとうもやし 人参 青ピーマン 醤油 穀物酢 ごま油 いりごま	13	月	薩摩芋とひじきのおやき 牛乳	薩摩芋 ひじき 人参 片栗粉 三温糖 牛乳 有塩バター 醤油 牛乳
15	水	ごはん 鰯の磯辺焼き ひじきと大豆の炒め煮	精白米 鰯 料理酒 醤油 青のり 薄力粉 サラダ油 ひじき 牛蒡 人参 鞘隠元 干し椎茸 サラダ油 水煮大豆 油揚げ だし汁 醤油 三温糖 みりん	15	水	スナックパン 牛乳	スナックパン 牛乳
27	月	ごはん 厚揚げの中華炒め 春キャベツの胡麻和え	精白米 厚揚げ 豚もも サラダ油 りょくとうもやし 人参 青梗菜 木耳 生姜 だし汁 醤油 ごま油 片栗粉 キャベツ 人参 醤油 三温糖 すりごま	16	木	豆ごはんおにぎり 牛乳	精白米 塩 うすいえんどう 塩昆布 牛乳
30	木	カレーライス マカロニサラダ	精白米 豚もも じゃが芋 玉葱 人参 カレールウ マカロニ キャベツ スナッパ豌豆 人参 ツナ マヨネーズ	16	木	牛乳	牛乳
23	木	カレーライス マカロニサラダ	精白米 豚もも じゃが芋 玉葱 人参 カレールウ マカロニ キャベツ スナッパ豌豆 人参 ツナ マヨネーズ	23	木	誕生会ケーキ 牛乳	スポンジケーキ 生クリーム みかん缶詰 バナナ 粉寒天 いちごパウダー 牛乳 グラニュー糖 せんべい 牛乳



保健だより 4月

植園清涼保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。新年度がスタートしました。少しでも早く安心して保育園に通えるように職員一同サポートしていきますので、今年度もよろしくお願い致します。

登園前の健康チェックをお願いします！

登園前には必ず検温を行い、体調不良のサインがないかチェックをしましょう。体調に不安がある時は、無理をせずにお休みすることで早めに回復することがあります。また、目に見える症状がなくても「いつもと違うな」と感じるがあれば、登園時に口頭で職員に知らせてください。

(体調不良のサイン)

目…目やにが出る、目が充血している、涙目になっている
鼻…鼻水・鼻詰まりがある、口呼吸をしている
口…咳が頻繁に出る、咳で眠れない、食欲がない
耳…耳をよく触っている、耳垂れが出ている
皮膚…発疹や水ぶくれがある、赤く腫れている
便…回数や性状、においがいつもと違う



(こんなサインにも注意)

- ・「疲れた」「痛い」と頻繁に訴える
- ・ゴロゴロ寝転んで遊び、活気がない
- ・機嫌が悪い

これらは疲れが溜まっていたり、体調不良の入り口だったり心の元気がないサインかもしれません。サインを見落とさず、早めに休息を取ったりスキンシップを図るようにしましょう。

園でお預かりする薬について

薬を持参する場合は、次のことを守ってください。

- 医師に処方された薬以外はお預かりできません。
- 痛み止めや解熱剤などの頓服薬はお預かりできません。
- キッズノートの投薬依頼書を入力してください。薬の説明書の写真を必ず添付してください。
- 投薬が数日間続く場合でも必ず毎日依頼書を作成してください。
- 1回分のみをお持ちください。水薬も同様です。
- 医師の指示した内服期間を過ぎたものはお預かりできません。
- 薬袋にも必ず名前を記入してください。
- 薬はジップロックなどの袋に入れ、登園時に必ず保護者の方が手渡しで保育士に渡すようにしてください。



園医紹介

・若月子どもとアレルギーの病院

名古屋市名東区高針荒田 1901
若月 準先生



・デンタルオフィス若

名古屋市名東区代万町 3-11-1
星ヶ丘ドクターズビル 2階
若山 浩一郎先生



上記の医師による内科検診を9月・2月の年に2回、歯科検診を6月に実施いたします。

