



4月 園だより

認定こども園 神の倉清涼保育園

1	木	入園式	
2	金	慣らし保育（新入2・3号児）	
3	土		
4	日		
5	月		
6	火		
7	水		
8	木	始業式 慣らし保育（新入1号児）	
9	金		↓
10	土		
11	日		
12	月	安全生活指導	薔薇組体育教室
13	火		↓
14	水		英語教室
15	木		体育教室
16	金		↓
16	金		絵画教室
17	土		
18	日		
19	月		
20	火	避難訓練	
21	水		英語教室
22	木		体育教室
23	金		絵画教室
24	土		
25	日		
26	月		薔薇組体育教室
27	火	誕生会	
28	水		英語教室
29	木	昭和の日	
30	金		絵画教室

ご入園・ご進級おめでとうございます！

春の風が心地良く感じる中、新年度がスタートしました。子ども達にとって保育園での楽しい1年間になるように、職員一同張り切っています。

日々の保育等でお気付きの事がありましたら、いつでもご相談下さい。

今年度もどうぞよろしくお願い致します。



●お知らせ●

* 4月19日（月）にクラス写真（園児のみ）を撮影致します。

幼児クラスは制服（トレーナー、ポロシャツ、半ズボン）を着用し、名札を付けて登園して下さい。



☆お願い☆

* 開園時間は7:00より19:00までです。時間厳守にご協力お願いします。

* 欠席・遅刻の場合は9:30までにご連絡下さい。

* 4月の保育料・諸費・2月分の延長保育代を4月26日（月）にゆうちょ銀行より引き落としされます。



来月の予定

11日（火）しゃぼん玉おじさん（父母の会主催）

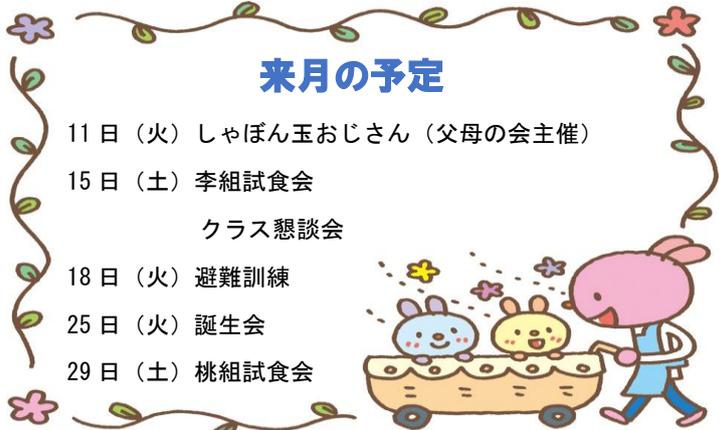
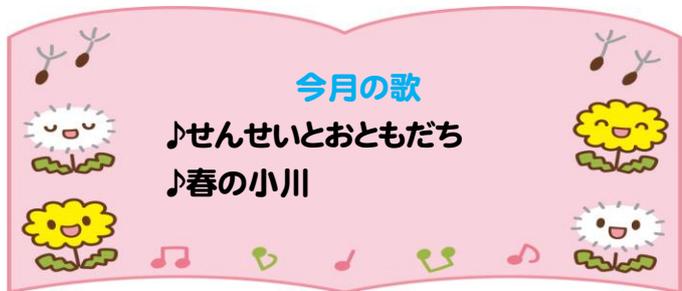
15日（土）李組試食会

クラス懇談会

18日（火）避難訓練

25日（火）誕生会

29日（土）桃組試食会



4月



給食だより

令和3年度
認定こども園
神の倉清涼保育園

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。毎日の給食・おやつを通して、必要な栄養を提供するだけでなく、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っております。

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。



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。食事の中でも四季の移り変わりを感ぜられる給食を提供します。



素材の味を味わえる給食

素材のも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、味わって食べるためには、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。



食べ物を大切に、感謝の心をもって

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られるよう、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・おやつのレシピが知りたい方は、お気軽にお声かけください。問い合わせ頂いたレシピは、**神の倉清涼保育園**の『トピックス』に掲載されます。ホームページをご確認ください。

☆玄関に、給食とおやつの写真が掲示されます。お迎えの際、お子様と一緒にご覧ください。



「給食試食会」のお知らせ

ぜひお子様と一緒にご参加いただき、普段お子様が召し上がっている給食の味や量など、この機会にご確認ください。

5月15日(土) 李組

5月29日(土) 桃組

6月26日(土) 薔薇組

9月25日(土) 桜組

10月23日(土) 紫陽花組

11月13日(土) もみじ組

12月12日(土) 李組(第2回)

都合により、日程が変更になる場合がございます。



今月のレシピ「桜餅風蒸しパン」

【材料】

小麦粉	40g
上新粉	35g
ベーキングパウダー	3.5g
砂糖	50g
卵	40g (2/3個)
サラダ油	20g
牛乳	75g
桜の花びら(塩漬け)	5g
甘納豆	15g

【作り方】

1. 桜の花びらは刻んでおく。
2. 粉類を全て混ぜ合わせてふるっておく。
3. 卵と砂糖、サラダ油を混ぜておく。
4. ②を③に入れ混ぜる。
5. ④に牛乳を混ぜる。
6. ⑤を型に流し込み、上に桜の花びらと甘納豆を散らす。
7. 蒸し器で20分程蒸し、中まで火が通っていたら出来上がり!

4月 給食献立表

日 曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる
1 ・ 木 15	赤飯 鱈の西京焼き 厚揚げと落のおかか煮	桃のケーキ 牛乳	あずき・さわら・淡色辛みそ ・生揚げ・削り節・鶏卵・普通牛乳	精白米・精白米・いりごま・薄力粉・調合油・三温糖	ふき・にんじん・白桃缶
2 ・ 金 ・ 火 13	ごはん 鶏肉の塩麹炒め じゃが芋の塩昆布和え	焼きおかかごはん 牛乳	鶏むね・削り節・普通牛乳	精白米・塩こうじ・じゃがいも	キャベツ・にんじん・こまつな・ まいたけ・コーン缶詰粒・塩昆布
3 ・ 土 17	にゅうめん 小魚スナック 柑橘類	黄粉サンド 牛乳	ぶたもも・油揚げ・煮干し・ きな粉・調整豆乳・普通牛乳	そうめん・食パン・三温糖	はくさい・にんじん・長ねぎ・乾 しいたけ・いよかん
5 ・ 月 19	ごはん 鶏肉と大根の旨煮 キャベツのゆかり和え	五平餅 牛乳	若鶏むね・豆みそ・普通牛乳	精白米・精白米・三温糖・いり ごま	だいこん・にんじん・乾しいたけ ・乾ひじき・キャベツ・りよくと うもやし・梅びしお
6 ・ 火 20	ごはん 鮭の照り焼き ひじきと大豆の炒め煮	スナックパン 牛乳	さけ・大豆水煮缶詰・さつま 揚げ・普通牛乳	精白米・三温糖・ロールパン	乾ひじき・ごぼう・にんじん・さ やいんげん・乾しいたけ
7 ・ 水 21	ロールパン 洋風ツナじゃが ヨーグルト	クラッカー 柑橘類 牛乳	まぐろ油漬缶詰・ヨーグルト ・普通牛乳	ロールパン・じゃがいも・スナ ッククラッカー	たまねぎ・キャベツ・にんじん・ さやいんげん・いよかん
8 ・ 木 22	ごはん 厚揚げの味噌炒め 牛蒡サラダ	お麩ラスク 牛乳	生揚げ・ぶたもも・豆みそ・ まぐろ水煮缶詰(白)・普通牛 乳	精白米・三温糖・すりごま・観 世ふ・有塩バター・グラニュー 糖	りよくとうもやし・にら・キャベ ツ・にんじん・ごぼう・きょうな ・コーン缶詰粒
9 ・ 金 23	豚丼 小松菜のコンコンサラダ	桜餅風蒸しパン 牛乳	ぶたもも・油揚げ・鶏卵・普 通牛乳	精白米・しらたき・三温糖・薄 力粉・上新粉・調合油・甘納豆 (あずき)	たまねぎ・にんじん・えのきたけ ・こまつな・りよくとうもやし・ にんじん・桜の塩漬
10 ・ 土 24	チキンライス コンソメスープ	ジャムサンド 牛乳	鶏ひき肉・普通牛乳	精白米・じゃがいも・食パン	たまねぎ・にんじん・青ピーマン ・トマトケチャップ・キャベツ・コ ーン缶詰粒・いちごジャム
12 ・ 月 26	ごはん 豆腐の中華炒め 豆苗ともやしのナムル	フルーツポンチ 牛乳	木綿豆腐・ぶたかた・普通牛 乳	精白米・片栗粉・ごま油・いり ごま	チンゲンサイ・にんじん・きくら げ・トウモロコシ・りよくとうも やし・にんじん・みかん缶詰・白桃 缶・パイナップル缶詰・バナナ
14 ・ 水 28	ロールパン ジャーマンポテト ヨーグルト	せんべい 柑橘類 牛乳	ウインナーソーセージ・ヨー グルト・普通牛乳	ロールパン・じゃがいも・甘辛 せんべい	たまねぎ・にんじん・青ピーマン ・いよかん
16 ・ 金 30	そばろあんかけ丼 大根のじゃこサラダ	マカロニかりんとう 空豆 牛乳	鶏ひき肉・しらす干し・普通 牛乳	精白米・片栗粉・調合油・マカ ロニ・黒砂糖	たまねぎ・にんじん・えのきたけ ・ぶなしめじ・あさつき・だい こん・だいこんの葉・にんじん・コ ーン缶詰粒・そらまめ
27 火	カレーライス マカロニサラダ	誕生会ケーキ 牛乳	ぶたもも・まぐろ水煮缶詰・ ホイップクリーム・普通牛乳	精白米・じゃがいも・カレー ウ・マカロニ・マヨネーズ・カ ステラ	たまねぎ・にんじん・キャベツ・ ブロッコリー・みかん缶詰

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

エネルギー	蛋白質	脂 肪	カルシウム	鉄	ビタミンA (レチノール当量:RE)	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
505 Kcal	18.9 g	13.8 g	228 mg	1.7 mg	201 μg	0.27 mg	0.35 mg	26 mg



4月 保健だより

認定こども園 神の倉清涼保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。お子さまが、保育園で楽しく元気に過ごせますようご家庭と協力していきたいと思っております。新型コロナウイルス感染症でご不安な日々ではありますが、手洗い、環境整備、健康観察等に努めていきます。

今回はお薬や健康に関する園でのルールを掲載しましたので、よくご確認下さい。

どうぞよろしくお願い致します。



園での与薬について

やむを得ず薬を持参される際は、下記の通りお願い致します。

- ・薬連絡票に必要事項を記入し、お薬と一緒に袋に同封してください。（薬の説明書を添付すると氏名とクラス名だけの記入になります。）
- ・医師の処方によるお薬以外はお預かりできません。
- ・お薬は1回分のみにし（内服薬の場合）、記名をして下さい。
- ・必ず保護者の方が職員に手渡しをして下さい。
- ・病院にかかる場合には、園に通っていることを伝えたくて、処方回数や1日2回に変更できないかなど、担当医師に相談してみてください。
- ★「薬連絡票」「お薬の説明書」や記名がない場合や、手渡しされてないといった場合は、与薬することなくお迎え時にお返しすることもありますのでご了承ください。

健康で楽しい園生活を送るために



1. 登園前に必ずお子様の健康状態をチェックしましょう！毎朝の検温と合わせて、顔色や機嫌、食欲、排泄の有無などを確認しましょう。体調がすぐれないときには早目に医療機関を受診しましょう。
2. 感染症にかかった場合は、症状がなくなり、保育園での集団生活に適応できる健康状態に回復してからの登園をお願いいたします。感染症の中には、出席停止となるものもありますので、詳しくは入園・進級のおびきをご覧ください。また、感染症回復後の登園の際に、感染症の種類によって、保護者記入の登園届を提出していただいております。
3. 服薬中や貼付薬（ホクナリンテープなど）を貼っている時は口頭もしくは連絡帳でお知らせください。貼付薬がはがれてしまった際には、誤食防止のため園で処分させていただくことがありますのでご了承ください。
4. 37.5℃以上の発熱がある場合には保護者の方に連絡をさせていただきます。その他、複数回の嘔吐や下痢、ぐったりしている、激しい腹痛や頭痛を訴えている場合なども連絡させていただきますので、速やかにお迎えをお願い致します。