

清水こども園だより



令和6年

3月1日発行

<発行> 社会福祉法人 清水保育園
 幼保連携型認定こども園 清水こども園
 〒252-0244 神奈川県相模原市中央区田名 2166-2
 電話 042-762-1871 FAX042-762-1874
 ホームページ <https://shimizuhoikuen.com>



3月のおやくそく

★ しんきゅうしんがくをたのしみにし、
 じぶんでできることはじぶんでしましょう

●3月のうた

「うれしいひなまつり」

●3月のてあそび

「おおきくなったらなにになる」



今年度も、いよいよ最後の月を迎えました。春への喜びや進級に胸ふくらむ月ですが、年長さんとのお別れの月でもあります。短い期間に、卒園記念行事、お別れ会食、卒園式と続きますが、1年の締めくくりの日々を楽しく健康で過ごせるようにしていきたいと思ひます。

今年度から新型コロナウイルス感染症対策のための制限も緩和され、集合、対面形式の活動も再開でき、1年が無事に終わろうとしています。本園の教育・保育が滞りなく推進できましたのも、保護者会役員の方をはじめ、保護者のみなさんのご理解・ご協力があったからにはほかありません。改めて保護者のみなさまのご協力に、職員一同心から感謝申し上げます。



卒園式・入園式について

・卒園式 3月16日(土)9:30～

※ぞう組のみの参加になります。

※登園9:00

※服装 卒園児：自由（入学式に着るような服装の子が多いです）

・入園式

来年度より廃止となります。（入園対象児の大半が乳児のため）



おしらせ・おわがい

★ 現在配布している緊急連絡票と児童家庭調査票の提出期限は3月4日(月)です。期限厳守で提出のご協力をお願いします。（卒園児以外）

★ ご自分のお子さま以外の子が写っている写真等を承諾無しに、SNS等へ投稿することは、肖像権等の問題が発生しますので行わないで下さい。

★ 安全についてのお願い

- ① 門扉の上部に付いている安全ストッパーは必ず閉めてください。
- ② 登降園時は、お子さんと手を繋ぐ等、目を離さないようにしましょう。
- ③ 玄関インターフォンを子どもが押さないようご指導ください。
- ④ 駐車中は車のエンジンは止めてください。

★ 来年度の準備などは入園のしおりを確認してください。

★ 3/1～7は「春季火災予防運動」です

全国統一防火標語

「火を消して 不安を消して つなぐ未来」

3月の行事予定

- 1日(金) ひなまつり誕生会、小学校めぐり(ぞう)
- 4日(月) 体操教室、身体測定(対象児)
- 5日(火) 卒園記念行事、お別れ会食※はいチーズ撮影
ベルマークの日
- 6日(水) 広場「のびのびランド」
- 7日(木) 英語で遊ぼう(ぞう最終)、防災訓練
- 11日(月) 体操教室(ぞう最終)、布団乾燥
- 12日(火) キッズ交流
- 14日(木) ピカピカデー(掃除)
- 16日(土) 卒園式 ※はいチーズ撮影
- 18日(月) 手作りおやつ「ホットケーキ」
- 19日(火) 食育の日
- 21日(木) 内科検診予備日(対象児)
- 25日(月) 布団乾燥



3月1日(金)ひなまつり誕生会

令和5年度最後の誕生会です。各クラスでお祝ひします。保護者の方の見学はご遠慮ください。



3月5日(火)卒園記念行事・お別れ会食

在園児はぞう組さんへ、ぞう組さんは在園児へありがとうの気持ちを込めて会を行います。昼食はぞう組さんのリクエストメニューです。

来年度に向けての報告

- ◆ 毎月の誕生会は、全員集合しホールで行う予定です。その月の対象児保護者の見学も可能とします。
- ◆ 3歳児よりリュックを廃止し、毎日手提げかばんを使用します。4・5歳児は引き続き使用します。
- ◆ 幼児クラスの異年齢児保育の割合を増やしていく計画があり、保育室の配置など変更する可能性があります。
- ◆ 運動会・お遊戯会の開催時期が変更になります。
 - ・運動会 5月：ひよこ・りす・ぱんだ組
11月：うさぎ・くま・ぞう組
 - ・お遊戯会 9月
日には年間行事計画で確認してください。3月初めに配布予定です。
- ◆ 令和6年度は法人創立50周年となりますので、記念事業を計画しています。
 ※詳細は、後日プリントにてお知らせします。



今年度も残り1か月となりました。ぞう組さんは4月から小学生になりますね。こども園で楽しく給食を食べた経験を活かして小学校でも好き嫌いせず、たくさん食べて欲しいです。在園児さんも卒園までに様々な食材を食べる経験をして欲しいと思います。

今年度最後の月は、ぞう組さんのリクエストのメニューをたくさん取り入れました。給食の楽しい時間の思い出がたくさんできると嬉しいです。

さて、1日の誕生会はひな祭りにちなんで3色ちらし、そしてお彼岸の時期には「ぼたもち」が入っています。また、季節の食材を味わうとの観点から、キャベツ、菜の花などの旬を迎える食材を取り入れました。菜の花はかき揚げとして提供しますので、経験として食べてもらえたらと思います。

一年間を振り返って

新型コロナウイルス感染症対策はステージが変わり、規制が緩やかになったことにより、食育活動も色々とり組めるようになってきました。

園では4月から幼児クラスは、自分たちのクラスの畑をつくり、何を育てるか自分たちで相談して決定し、種まきから水やり、収穫、調理をして、みんなで食べたりしてきました。興味津々だった子どもたちも後半には自信をつけ、いろいろとできたことを自慢顔で報告してくれるようになり、色々なことを学んだ1年でした。

来年度も「わんぱく農園」を中心に様々な食育活動に取り組み、みんなでわいわいがやがやと楽しく給食を食べられる環境づくりに取り組んでいきますので、ご理解とご協力をお願いします。



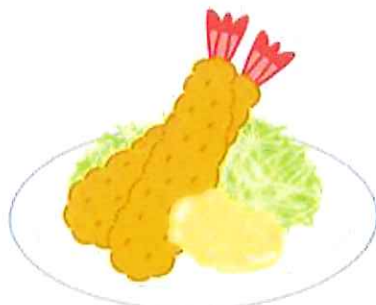
5日(火)のお別れ会食のメニューは、ぞう組からのリクエストで決定しています。

「えびフライ」に決定!

ぞう組から出た主なリクエスト内容

- ◆ えびフライ
- ◆ からあげ
- ◆ ラーメン
- ◆ コーンスープ
- ◆ カルピスゼリー
- ◆ ホットケーキ
- ◆ ココアケーキ
- ◆ プリン
- ◆ たくわん

etc



<3月の連絡・お願い事項>

●お別れ会食 5日(火)
 卒園記念行事をして、幼児クラス全員で会食します。

<メニュー>えびフライ、わかめご飯、
 キャベツときゅうりのサラダ、
 コーンスープ、プリン

●食育の日 19日(火)

●手作りおやつ 18日(月)
 「ホットケーキ」(トッピング)

<じゃが芋の種まきを行いました>

わんぱく農園は、大根の収穫も終わり休耕中でしたが、2月26日(月)に、くま組がじゃが芋の種芋の植え付けを行いました。また、来年度も楽しくじゃが芋掘りが出来ると思います。

お楽しみに!



令和6年
3月

こんだてびょう



1日ひな祭り誕生会 19日食育の日「みんなで楽しく給食を食べましょう」18日
手作りおやつ「ホットケーキトッピング」

令和5年度 清水こども園

日	曜	午前 おやつ (乳児)	昼食献立名		午後 おやつ	材料と体内での働き			
			主食	副食		力や体温になるもの 黄	血や肉になるもの 赤	体の調子を整えるもの 緑	
1	金	アンパンマンソフトせん 麦茶	3色ちらし (ツナ)	鶏肉のから揚げ もやしときゅうりのサラダ すまし汁(花ふ・三つ葉) 乳酸菌飲料	ケーキ 牛乳	米 砂糖 片栗粉 油 ぶ	ツナ 鶏肉 魚肉ソーセージ 牛乳	きゅうり 人参 のり 生姜 もやし 三つ葉	
2	土	セレクト 麦茶	ごはん	焼肉 大根ときゅうりのドレッシング みそ汁(キャベツ・わかめ)	セレクト 牛乳	米 油 砂糖	豚肉 みそ 牛乳	生姜 にんにく 玉ねぎ わかめ ピーマン 大根 きゅうり キャベツ	
4	月	星たべよ 麦茶	ごはん	大豆入り筑前煮 ブロッコリーのおかか和え みそ汁(なめこ・ねぎ)	☆ミルクティのケーキ 牛乳	米 さいも 油 砂糖 小麦粉 バター	鶏肉 大豆 糸けつり みそ 牛乳	人参 ごぼう 干椎茸 グリーンピース ブロッコリー きゅうり なめこ ねぎ	
5	火	たべっこbaby 麦茶	わかめごはん	えびフライ キャベツときゅうりのサラダ コンソープ フリン	☆ココア蒸しパン 牛乳	米 小麦粉 ホットケーキの 素 パン粉 油 片栗粉 砂糖	えび ツナ 豆乳 牛乳	玉ねぎ キャベツ きゅうり コーン わかめ	
6	水	みかん缶 麦茶	ごはん	鮭の西京焼き かわりきんぴら すまし汁(豆腐・あさつき)	☆ドーナツ 牛乳	米 砂糖 ごま 油 バター 小麦粉 じゃがいも	鮭 みそ さつま揚げ 豆腐 牛乳	大根 人参 グリーンピース あさつき みかん缶	
7	木	ポーロ 麦茶	ごはん	ポークカレー すき昆布の炒め煮 フルーツ(清見オレンジ)	☆しらすトースト 牛乳	米 じゃがいも 油 パン 砂糖 マヨネーズ	豚肉 牛乳 ちくわ しらす	玉ねぎ 人参 のり グリーンピース すき昆布	
8	金	アンパンマンソフトせん 麦茶	うどん	菜の花かき揚げ キャベツときゅうりのごま昆布和え すまし汁(かまぼこ・ねぎ)	☆おにぎり(鮭昆布おかか) 鮭昆布おかかごはん(乳児) 牛乳	うどん 小麦粉 油 ごま 米	ウインナー かまぼこ 鮭フレーク 糸けつり 牛乳	玉ねぎ 菜の花 コーン キャベツ 人参 きゅうり 塩こんぶ ねぎ のり	
9	土	セレクト 麦茶	ごはん	鶏肉のトマト煮込み キャベツの塩昆布和え みそ汁(大根・もやし)	セレクト 牛乳	米 油 砂糖	鶏肉 みそ 牛乳	玉ねぎ トマト グリーンピース キャベツ 塩こんぶ もやし 大根	
11	月	星たべよ 麦茶	ごはん	白身魚の照り焼き 小松菜の納豆和え みそ汁(豆腐・ねぎ)	☆きな粉サンド 牛乳	米 パン マーガリン 砂糖	ホキ 納豆 きなこ 糸けつり みそ 豆腐 牛乳	小松菜 人参 ねぎ	
12	火	たべっこbaby 麦茶	ごはん	豆腐と豚肉の旨煮 人参のごま和え みそ汁(ふ・キャベツ)	☆カルピスゼリー アスパラベビー 牛乳	米 油 片栗粉 じゃがいも ごま 砂糖 ぶ	豚肉 豆腐 みそ 牛乳	生姜 人参 白菜 きぬさや キャベツ みかん	
13	水	みかん缶 麦茶	ロールパン	マカロニミートグラタン フレンチサラダ スープ(えのき・コーン)	☆なめたけご飯 牛乳	パン マカロニ バター 油 小麦粉 砂糖 米	豚肉 チーズ ツナ 牛乳	玉ねぎ 人参 にんにく トマト キャベツ きゅうり みかん レーズン えのき茸 コーン なめ茸	
14	木	ポーロ 麦茶	ごはん	かじきの治部煮 ほうれん草とえのきの炒め和え みそ汁(大根・玉ねぎ)	☆コーンフレーククッキー ジョア	米 砂糖 小麦粉 油 バター コーンフレーク	かじき みそ スキムミルク ジョア	ほうれん草 人参 えのき茸 玉ねぎ 大根	
15	金	アンパンマンソフトせん 麦茶	ごはん	チキンカレー 大豆とひじきの煮物 フルーツ(バナナ)	ヨーグルト 豆花クッキー 牛乳	米 じゃがいも 油 砂糖	鶏肉 牛乳 大豆 ヨーグルト	玉ねぎ 人参 グリーンピース ひじき バナナ	
16	土	セレクト 麦茶	ごはん	豚肉と大根の甘辛煮 キャベツと人参の甘酢和え みそ汁(ふ・わかめ)	セレクト 牛乳	米 油 砂糖 ぶ	豚肉 みそ 牛乳	大根 玉ねぎ 人参 キャベツ わかめ	
18	月	星たべよ 麦茶	ごはん	さばの煮付 切干大根のごまサラダ みそ汁(ねぎ・あげ)	☆ホットケーキ (トッピング) 牛乳	米 砂糖 ごま マヨネーズ ホットケーキの素 油	さば みそ 油あげ 豆乳 牛乳 生クリーム	切干大根 きゅうり 人参 コーン ねぎ みかん パイン バナナ	
19	火	たべっこbaby 麦茶	ケチャップ ライス	チキンカツ コールスロー スープ(コーン・わかめ)	☆ぼたもち(きな粉) 牛乳	米 小麦粉 パン粉 油 砂糖	ウインナー 鶏肉 魚肉ソー セージ きなこ 牛乳	玉ねぎ 人参 キャベツ パセリ コーン わかめ	
21	木	ポーロ 麦茶	ごはん	豚肉の生姜焼き キャベツの塩昆布和え みそ汁(ふ・えのき)	ベビーチーズ サッポロポテ 牛乳	米 ぶ 油	豚肉 チーズ みそ 牛乳	玉ねぎ 生姜 人参 キャベツ えのき 昆布	
22	金	アンパンマンソフトせん 麦茶	カレーうどん	カレーうどんの具 ウインナーのケチャップあえ キャベツとコーンのサラダ ゼリー	☆ツナ昆布ごはん 牛乳	うどん 米 砂糖 片栗粉 油	鶏肉 ウインナー ツナ 牛 乳	昆布 人参 玉ねぎ ねぎ キャベツ きゅうり コーン	
23	土	セレクト 麦茶	ごはん	炒めビーフン きゅうりとわかめの酢の物 みそ汁(なめこ・もやし)	セレクト 牛乳	米 ビーフン 油 砂糖	豚肉 みそ 牛乳	玉ねぎ ピーマン 人参 干椎茸 きゅうり わかめ もやし なめこ	
25	月	星たべよ 麦茶	ごはん	かれのいキャロット焼き 干草和え みそ汁(あげ・じゃがいも)	☆マカロニきなこ 牛乳	米 マヨネーズ ごま 油 砂糖 じゃがいも マカロニ	かれのい かまぼこ みそ 油あげ きなこ 牛乳	人参 キャベツ きゅうり	
26	火	たべっこbaby 麦茶	ごはん	鶏肉のマーマレード煮 ブロッコリーのサラダ スープ(わかめ・大根)	☆ナポリタン のむヨーグルト	米 マーマレード 油 砂糖 スパゲティ	鶏肉 魚肉ソーセージ ウイ ナー のむヨーグルト	ブロッコリー きゅうり 人参 玉ねぎ ピーマン わかめ 大根	
27	水	みかん缶 麦茶	ラーメン	鶏肉の照り焼き もやしときゅうりのおかか和え ラーメンみそスープ	☆ジュシー 牛乳	中華麺 油 砂糖 米	豚肉 糸けつり 鶏肉 みそ 牛乳	みかん コーン わかめ 生姜 にん にく 人参 もやし きゅうり ねぎ グリ ンピース	
28	木	ポーロ 麦茶	ごはん	チンジャオロース キャベツとツナのサラダ スープ(玉ねぎ・かまぼこ)	☆スイートポテトバイ 牛乳	米 油 砂糖 片栗粉 バイ シート バター さつまいも	豚肉 ツナ かまぼこ 牛乳	人参 たけのこ ピーマン キャベツ きゅうり 玉ねぎ	
29	金	アンパンマンソフトせん 麦茶	ごはん	鶏肉の治部煮 和風ポテトサラダ みそ汁(玉ねぎ・チンゲン菜)	☆いちご蒸しパン 牛乳	米 砂糖 小麦粉 ホット ケーキの素 油 いちごジャ ム じゃがいも マヨネーズ	鶏肉 ツナ みそ 豆乳 牛乳	きゅうり 人参 玉ねぎ チンゲン菜	
30	土	セレクト 麦茶	ごはん	肉野菜炒め 浅漬け みそ汁(ふ・なめこ)	セレクト 牛乳	米 油 片栗粉 ぶ	豚肉 みそ 牛乳	玉ねぎ ピーマン 大根 人参 なめこ キャベツ	
平均 栄養価	乳児食(基準献立)	エネルギー486kcal	たんぱく質17.3g	脂質15.5g	食塩相当量1.6g				
	幼児食(基準献立)	エネルギー549kcal	たんぱく質21.3g	脂質18.4g	食塩相当量1.8g				

☆印は手作りおやつの日です。完了期提供は次の通りです。ごはん類→軟飯 揚げ物→蒸し焼き 食パン→耳なし
市販ケーキ→お米deタルト ※食材によっては刻み提供
献立は都合により一部変更になる場合があります。それに伴い栄養量の変動があります。

離乳食献立表

令和6年3月

日 曜	6カ月～7カ月	8ヶ月～9カ月	10カ月～12ヶ月
1 金	おかゆ だし汁 スープ煮(人参 きゅうり)	おかゆ すまし汁 スープ煮(鶏肉 人参 きゅうり)	おかゆ すまし汁 スープ煮(鶏肉 人参 きゅうり)
2 土	おかゆ だし汁 スープ煮(キャベツ 玉ねぎ 大根)	おかゆ みそ汁 だし煮(ツナ キャベツ 玉ねぎ 大根)	おかゆ みそ汁 だし煮(ツナ キャベツ 玉ねぎ 大根)
4 月	おかゆ だし汁 スープ煮(人参 きゅうり ブロッコリー)	おかゆ みそ汁 スープ煮(大豆 人参 きゅうり ブロッコリー)	おかゆ みそ汁 スープ煮(大豆 人参 きゅうり ブロッコリー)
5 火	おかゆ だし汁 スープ煮(キャベツ きゅうり)	おかゆ スープ 甘辛煮(ツナ キャベツ きゅうり)	おかゆ スープ 甘辛煮(ツナ キャベツ きゅうり)
6 水	おかゆ だし汁 スープ煮(大根 人参)	おかゆ すまし汁 煮魚(鮭 大根 人参)	おかゆ すまし汁 煮魚(鮭 大根 人参)
7 木	おかゆ だし汁 スープ煮(玉ねぎ じゃがいも 人参)	おかゆ スープ スープ煮(ツナ 玉ねぎ じゃがいも 人参)	おかゆ スープ スープ煮(豚肉 玉ねぎ じゃがいも 人参)
8 金	うどん だし汁 スープ煮(人参 きゅうり 玉ねぎ)	うどん うどん汁 だし煮(ツナ 人参 きゅうり 玉ねぎ)	うどん うどん汁 だし煮(ツナ 人参 きゅうり 玉ねぎ)
9 土	おかゆ だし汁 スープ煮(玉ねぎ キャベツ 大根)	おかゆ みそ汁 トマト煮(鶏肉 玉ねぎ キャベツ 大根)	おかゆ みそ汁 トマト煮(鶏肉 玉ねぎ キャベツ 大根)
11 月	おかゆ だし汁 スープ煮(小松菜 人参)	おかゆ みそ汁 煮魚(白身魚 小松菜 人参)	おかゆ みそ汁 煮魚(白身魚 小松菜 人参)
12 火	おかゆ だし汁 スープ煮(豆腐 じゃがいも 人参 白菜)	おかゆ みそ汁 甘辛煮(豆腐 じゃがいも 人参 白菜)	おかゆ みそ汁 甘辛煮(豆腐 じゃがいも 人参 白菜)
13 水	パンがゆ だし汁 スープ煮(きゅうり キャベツ 玉ねぎ)	パンがゆ スープ スープ煮(ツナ きゅうり キャベツ 玉ねぎ)	パン スープ スープ煮(豚肉 きゅうり キャベツ 玉ねぎ)
14 木	おかゆ だし汁 スープ煮(玉ねぎ ほうれん草 人参)	おかゆ みそ汁 煮魚(かじき 玉ねぎ ほうれん草 人参)	おかゆ みそ汁 煮魚(かじき 玉ねぎ ほうれん草 人参)
15 金	おかゆ だし汁 スープ煮(玉ねぎ じゃがいも 人参)	おかゆ スープ スープ煮(大豆 玉ねぎ じゃがいも 人参)	おかゆ スープ スープ煮(大豆 玉ねぎ じゃがいも 人参)
16 土	おかゆ だし汁 スープ煮(玉ねぎ 大根 人参)	おかゆ みそ汁 だし煮(ツナ 玉ねぎ 大根 人参)	おかゆ みそ汁 だし煮(豚肉 玉ねぎ 大根 人参)
18 月	おかゆ だし汁 スープ煮(きゅうり 人参)	おかゆ みそ汁 スープ煮(ツナ きゅうり 人参)	おかゆ みそ汁 スープ煮(ツナ きゅうり 人参)
19 火	おかゆ だし汁 スープ煮(キャベツ 人参 玉ねぎ)	おかゆ スープ 甘辛煮(鶏肉 キャベツ 人参 玉ねぎ)	おかゆ スープ 甘辛煮(鶏肉 キャベツ 人参 玉ねぎ)
21 木	おかゆ だし汁 スープ煮(玉ねぎ キャベツ 人参)	おかゆ みそ汁 スープ煮(ツナ 玉ねぎ キャベツ 人参)	おかゆ みそ汁 スープ煮(豚肉 玉ねぎ キャベツ 人参)
22 金	うどん だし汁 スープ煮(人参 きゅうり 玉ねぎ)	うどん うどん汁 だし煮(鶏肉 人参 きゅうり 玉ねぎ)	うどん うどん汁 だし煮(鶏肉 人参 きゅうり 玉ねぎ)
23 土	おかゆ だし汁 スープ煮(玉ねぎ 人参)	おかゆ みそ汁 スープ煮(ツナ 玉ねぎ 人参)	おかゆ みそ汁 スープ煮(ツナ 玉ねぎ 人参)
25 月	おかゆ だし汁 スープ煮(じゃがいも 人参)	おかゆ みそ汁 煮魚(白身魚 じゃがいも 人参)	おかゆ みそ汁 煮魚(白身魚 じゃがいも 人参)
26 火	おかゆ だし汁 スープ煮(玉ねぎ 人参 ブロッコリー)	おかゆ スープ スープ煮(鶏肉 玉ねぎ 人参 ブロッコリー)	おかゆ スープ スープ煮(鶏肉 玉ねぎ 人参 ブロッコリー)
27 水	おかゆ だし汁 スープ煮(きゅうり 人参)	おかゆ スープ 甘辛煮(鶏肉 きゅうり 人参)	おかゆ スープ 甘辛煮(鶏肉 きゅうり 人参)
28 木	おかゆ だし汁 スープ煮(キャベツ 人参 玉ねぎ)	おかゆ スープ スープ煮(ツナ キャベツ 人参 玉ねぎ)	おかゆ スープ スープ煮(豚肉 キャベツ 人参 玉ねぎ)
29 金	おかゆ だし汁 スープ煮(じゃがいも 人参 チンゲン菜)	おかゆ みそ汁 スープ煮(鶏肉 じゃがいも 人参 チンゲン菜)	おかゆ みそ汁 スープ煮(鶏肉 じゃがいも 人参 チンゲン菜)
30 土	おかゆ だし汁 スープ煮(キャベツ 人参 玉ねぎ)	おかゆ みそ汁 だし煮(ツナ キャベツ 人参 玉ねぎ)	おかゆ みそ汁 だし煮(豚肉 キャベツ 人参 玉ねぎ)

・献立は都合により一部変更になる場合があります。それに伴い栄養量の変動があります。