



清水こども園だより



令和7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://shimizuhokuen.com>



3月のおやくそく
★ **じぶんでできることは
すすんでおこないましょう**

- 3月のうた
「もりのくまさん」
- 3月のてあそび
「大丈夫 スコッ」



北風が少しずつやわらいで、春の風が変わってきました。いよいよ、卒園・進級のときを迎えます。昨年4月のことを思い出すと、現在の子どもたちの成長には目を見張るものがあります。一人ひとりの変化した点、成長の様子などについて職員間で話し合いながら、新年度へ、新生活へとつなげていけるように見守りたいと思います。

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ほかなりません。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22日(土)9:20～
※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
入園対象児の大半が乳児のため、行いません。



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(火)です。期限厳守で提出のご協力をお願いします。(卒園児・退園児以外)
- ★ 教材(幼児)を持ち帰る大きめの紙袋(名前記入)を4日(火)までに持ってきてください。
- ★ 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。
- ★ 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
「守りたい 未来があるから 火の用心」
- ★ <実習生>
駒沢女子短期大学1年 3/10(月)～24(月)

3月の行事予定

- 3日(月) 布団乾燥、ひなまつり誕生会
- 4日(火) 小学校めぐり(ぞう)
- 5日(水) 広場「のび」、ベルマークの日
- 6日(木) 英語で遊ぼう、12:00 防災訓練
- 7日(金) 卒園記念行事
※はいチーズ撮影
- 10日(月) 体操教室(うさぎ・くま・ぞう)
- 11日(火) キッズ交流(りす)、手作りおやつ
- 13日(木) ピカピカデー(掃除)
- 17日(月) 布団乾燥
- 19日(水) 食育の日
- 22日(土) 卒園式※はいチーズ撮影

※手作りおやつ: 11日(火)プリンアラモード
※食育の日: 19日(水)



3月3日(月)ひなまつり誕生会

令和6年度最後の誕生会です。誕生会後の出し物をぞう組さんが行います。誕生児の保護者の方、ぞう組の保護者の方の見学お待ちしております。



3月7日(金)卒園記念行事

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

- ◆ 幼児クラスの給食、おやつ時のナフキンの使用が無くなり、トレイを使用します。
- ◆ 嘱託医が変更になります。
長年お世話になりました吉田医師に変わり、新しく小島奈々医師となります。
<所属>

「うみまちこどもクリニック」
東京都町田市旭町1-24-1
ままともプラザ町田2階
TEL 724-0192





今年度も残り1か月となりました。卒園するぞう組さんは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。

さて、今月の献立にはぞう組さんのリクエストメニューがたくさん入っています。今年度最後の月の給食をみんなで楽しく食べましょう。

また、季節を感じ楽しむとの観点から、3日のひな祭り誕生会には「鮭の混ぜ込みちらし」、お彼岸の時期には「きなこのぼたもち」を入れました。そして、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。菜の花は食べ慣れない園児さんも多いと思いますが、一口でも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

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。

また、幼児クラスでは、ランチルーム形式を取り入れ、子どもたちが自分で考え、食べるタイミングや分量を決めて主体的に楽しく給食を食べています。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。



<3月の連絡・お願い事項>

- 卒園記念行事 7日(金)
卒園記念行事の後の昼食は、ぞう組の子どもたちのリクエストメニューです。
<メニュー>
鶏のから揚げ、わかめご飯、ポテトサラダ、すまし汁
- 手作りおやつ 11日(火)
「プリンアラモード」
- 食育の日 19日(水)

大根プレゼントにまつわる 素敵なエピソードを紹介します

先日は、大根のプレゼントありがとうございました。大きな大根を一生懸命自分で持って歩いた帰り道、収穫した時の話をニコニコ顔で話してくれました。



そして、息子は大根おろしにして、魚に乗せて食べたいとのこと…。しかしいただいた次の日は親は仕事で登園日。「朝から魚を焼いて食べる時間あるかな〜、早起きできたらみんなで食べよう！」と約束をすると、「じゃあ早く寝ないと！」と大根の朝食を楽しみに眠りにつきました。(家族全員揃った食事は朝なので、朝食べることにしました。)

次の日、約束通り早起きをしてきた息子。大根おろしとお味噌汁、葉はしらすやゴマと一緒に炒めてふりかけを作り、家族みんなで美味しくいただきました。



新鮮な大根、甘みがあってとても美味しかったです！ありがとうございました♪
※息子も相当美味しかったのか、夜は大根そのままかぶりついていました…笑

7日(金)の昼食のメニューは、ぞう組の子どもたちからのリクエストで決定しています。

「鶏肉のから揚げ」に決定!

その他のメニュー

- わかめご飯
- ポテトサラダ
- すまし汁



令和7年
3月

こんだてびょう



令和6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	土	セレクト 麦茶	ごはん	鶏肉と玉ねぎの炒め物 大根ときゅうりのドレッシング和え みそ汁(ねぎ・わかめ)	セレクト 牛乳	米 油 マヨネーズ 砂糖	鶏肉 みそ 牛乳	玉ねぎ 大根 きゅうり わかめ ねぎ
3	月	星たべよ 麦茶	鮭の 混ぜ込み ちらし	つくね焼き キャベツとツナのサラダ みそ汁(花ふ・ねぎ)	ケーキ 牛乳	米 砂糖 片栗粉 油 ふ	鮭 鶏肉 ツナ みそ 牛乳	きゅうり のり えのき茸 ねぎ 生姜 キャベツ
4	火	たべっこbaby 麦茶	ごはん	えびフライ キャベツとコーンのサラダ すまし汁(かまぼこ・あさつき)	☆スイートポテト 牛乳	パン粉 油 さつまいも 砂糖 米 バター クリーム	えび 魚肉ソーセージ かまぼこ 牛乳	キャベツ 人参 きゅうり コーン あさつき
5	水	みかん缶 麦茶	カレーうどん	ポイルドウィンナー もやしとキャベツの中華あえ カレーうどんのスープ	☆菜の花ごはん 牛乳	うどん 砂糖 片栗粉 油 米	鶏肉 ウインナー しらす みそ 牛乳	人参 玉ねぎ ねぎ キャベツ もやし 菜の花 コーン みかん
6	木	ポーロ 麦茶	ごはん	鮭の西京焼き ほうれん草の納豆和え すまし汁(豆腐・大根)	☆ナポリタン 牛乳	米 砂糖 ごま スパゲティ 油	鮭 みそ 納豆 糸けつり 豆腐 ウインナー 牛乳	ほうれん草 人参 大根 ピーマン 玉ねぎ
7	金	アンパンマンソフトせ ん 麦茶	わかめごはん	鶏肉のから揚げ ポテトサラダ すまし汁(かまぼこ・あさつき)	☆シュガートースト 牛乳	米 砂糖 パン じゃがいも マヨネーズ 片栗粉 油 マーガリン	鶏肉 かまぼこ ツナ 牛乳	生姜 きゅうり 人参 あさつき
8	土	セレクト 麦茶	ごはん	豚肉とねぎの炒め煮 キャベツとツナのサラダ みそ汁(ふ・もやし)	セレクト 牛乳	米 油 砂糖 ふ	豚肉 ツナ みそ 牛乳	玉ねぎ ねぎ キャベツ きゅうり もやし
10	月	星たべよ 麦茶	ごはん	チキンカレー すき昆布の炒め煮 フルーツ(清見オレンジ)	☆ココア蒸しパン 牛乳	米 じゃがいも 油 砂糖 ホットケーキの素	鶏肉 牛乳 豆乳 ちくわ	玉ねぎ 人参 すき昆布 清見オレンジ
11	火	たべっこbaby 麦茶	うどん	さつまいものかき揚げ キャベツとみかんのサラダ すまし汁(鶏肉・ねぎ)	☆プリンアラモード 牛乳	うどん さつまいも 小麦粉 油 砂糖	ウインナー 鶏肉 牛乳 生クリーム	玉ねぎ ピーマン 人参 フルーツ缶 キャベツ きゅうり バナナ ねぎ
12	水	みかん缶 麦茶	食パン	煮込みハンバーグ コーンスロー スープ(ウインナー・えのき)	☆お好み焼き 牛乳	パン 片栗粉 砂糖 油 小麦粉 里芋 マヨネー ズ	豚肉 豆乳 ウインナー ツナ 牛乳	玉ねぎ キャベツ 人参 えのき茸 ねぎ みかん
13	木	ポーロ 麦茶	ごはん	かれのいキャロット焼き かわりきんぴら みそ汁(玉ねぎ・チンゲン菜)	☆カルピスゼリー 星たべよ 牛乳	米 マヨネーズ 油 砂糖	むきかれい さつま揚げ みそ 牛乳	人参 大根 グリーンピース 玉ねぎ チンゲン菜 みかん缶
14	金	アンパンマンソフトせ ん 麦茶	ごはん	麻婆豆腐 もやしときゅうりのごま酢和え 中華スープ	ヨーグルト 豆花クッキー 牛乳	米 片栗粉 ごま 油 砂糖	豚肉 豆腐 牛乳 ヨーグルト	ねぎ 人参 ピーマン にんにく きゅうり もやし わかめ コーン
15	土	セレクト 麦茶	ごはん	豚肉とキャベツの炒め物 お浸し(もやし・きゅうり) みそ汁(大根・玉ねぎ)	セレクト 牛乳	米 油	豚肉 糸けつり みそ 牛乳	生姜 キャベツ もやし きゅうり 人参 玉ねぎ 大根
17	月	星たべよ 麦茶	ごはん	鶏とジャガイモの南蛮煮 きゅうりとわかめの酢の物 みそ汁(白菜・ふ)	☆マカロニきなこ ジョア	米 じゃがいも 油 砂糖 ふ マカロニ	鶏肉 みそ きなこ ジョア	人参 こぼろ グリーンピース きゅうり わかめ 白菜
18	火	たべっこbaby 麦茶	ごはん	肉団子のケチャップあえ ひじきの和え物 みそ汁(キャベツ・玉ねぎ)	☆マーブルクッキー 牛乳	米 片栗粉 砂糖 油 小麦 粉 バター	豚肉 みそ 牛乳	干椎茸 玉ねぎ 生姜 ひじき コーン 小松菜 人参 キャベツ
19	水	みかん缶 麦茶	食パン	ポテトフライ キャベツとパインサラダ スープ(わかめ・人参)	☆ぼたもち(きな粉) 牛乳	スパゲティ 油 バター 米 小麦粉 砂糖 じゃがいも	豚肉 牛乳 きなこ	玉ねぎ トマト グリーンピース キャベツ きゅうり パイン わかめ 人参 みかん
21	金	アンパンマンソフトせ ん 麦茶	食パン	ポテトコロッケ フレンチサラダ コーンスープ	バナナ サッポロポテト 牛乳	パン じゃがいも 油 小麦粉 片栗粉 砂糖 バター	豚肉 牛乳	玉ねぎ キャベツ きゅうり バナナ 人参 みかん レーズン コーン
22	土	セレクト 麦茶	ごはん	鶏肉のトマト煮込み もやしときゅうりのドレッシング スープ(人参・コーン)	セレクト 牛乳	米 油 砂糖	鶏肉 牛乳	玉ねぎ トマト グリーンピース もやし きゅうり 人参 コーン
24	月	星たべよ 麦茶	ごはん	キーマカレー(挽肉カレー) 切干大根の炒め煮 ゼリー	☆バナナスクエア 牛乳	米 じゃがいも 油 砂糖 ホットケーキの素	豚肉 牛乳 さつま揚げ 豆乳	玉ねぎ 人参 切干大根 バナナ レモン
25	火	たべっこbaby 麦茶	ごはん	カジキの煮魚 小松菜のナムル みそ汁(もやし・玉ねぎ)	☆シュガースティックパイ 牛乳	米 片栗粉 油 砂糖 ごま パイシート	かじき鮓 魚肉ソーセージ み そ 牛乳	生姜 小松菜 もやし ねぎ 玉ねぎ
26	水	みかん缶 麦茶	食パン	豆腐のグラタン マカロニサラダ スープ(えのき・玉ねぎ)	☆ドーナツ 牛乳	パン 油 小麦粉 バター パン粉 マカロニ ホットケ キの素 マヨネーズ 砂糖	豆腐 鶏肉 牛乳 スキムミルク 粉チーズ 魚肉ソーセージ ヨーグルト	玉ねぎ 人参 レモン キャベツ えのき茸 みかん
27	木	ポーロ 麦茶	ごはん	回鍋肉 大根とツナの和風サラダ みそ汁(ねぎ・わかめ)	☆フルーツポンチ 牛乳	米 片栗粉 油 砂糖	豚肉 ツナ みそ 牛乳	キャベツ ピーマン 人参 大根 きゅうり わかめ ねぎ みかん パイン バナナ
28	金	アンパンマンソフトせ ん 麦茶	ごはん	豚肉と大根の甘辛煮 きゅうりとわかめのゴマ酢和え みそ汁(あげ・なめこ)	☆ジャムサンド 牛乳	米 油 砂糖 ごま パン ジャム	豚肉 みそ 油あげ 牛乳	大根 玉ねぎ 人参 きゅうり わかめ なめこ
29	土	セレクト 麦茶	ごはん	鶏肉のレモンしょうゆ キャベツとコーンのサラダ みそ汁(ねぎ・もやし)	セレクト 牛乳	米 砂糖 油	鶏肉 みそ 牛乳	ねぎ 生姜 レモン キャベツ きゅうり コーン もやし
31	月	星たべよ 麦茶	ごはん	鶏肉の甘辛煮 春雨の中華風サラダ みそ汁(ふ・大根)	☆ぶどう蒸しパン 牛乳	米 油 砂糖 春雨 ふ ホットケーキの素	鶏肉 魚肉ソーセージ みそ 牛乳	玉ねぎ ピーマン きゅうり 人参 大根 ジュース
平均 栄養価	乳児食(基準献立)	エネルギー463kcal	たんぱく質17.5g	脂質15.7g	食塩相当量1.5g			
	幼児食(基準献立)	エネルギー539kcal	たんぱく質21.4g	脂質18.5g	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
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7年3月

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

・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。とろみをつける為に、じゃがいもを使用しています。