

4月 えんだより

令和7年度 大野保育園

ご入園・ご進級おめでとうございます。いよいよ新年度のスタートです。
 新入園児、在園児ともに新しい生活環境になります。一日でも早く慣れてもらえるように職員一同、準備をすすめてきました。お子さんが泣いている姿には、不安を感じられると思いますが、日一日と慣れていきますので、あたたかく見守っていただけたらと思います。私達職員は保育方針である『元気な子ども・仲の良い子ども・考える子ども・生きる力を持った子ども・身辺処理のできる子ども』を胸に気持ちを新たに、目標に向かって努力してまいります。どうぞ宜しくお願いします。

今月の目標 入園・進級に期待を持つ

今月の予定	
1日(火)	始業式
5日(土)	「入園式」「保護者会総会・クラス懇談会」
8日(火)	歯科検診午前(秋谷久美子先生)
9日(水)	避難訓練
17日(木)	お誕生会
19日(土)	保護者会役員会①
24日(木)	内科健診午後(嶋中義人先生)



～*～*～* 職員紹介 *～*～*～

園長	工藤暁子
主任	奥崎美智子
さくら組 (5歳児)	松田明子
ゆり組 (4歳児)	小濱幸美
ばら組 (3歳児)	與那美由
すみれ組 (2歳児)	沼田奈津子
たんぽぽ組 (1歳児)	浅田美月
つくし組 (0歳児)	菊池祐菜
フリー保育士	長内智恵
フリー保育士	西田奈津美
フリー保育士	酢谷佳小里
フリー保育士	山口るみ子
フリー保育士	一戸まなみ
看護師	森裕美
調理師	須藤理美子
栄養士	櫻井美幸
調理員	肥後貴和子
調理補助	和嶋かおり
事務	村上峰子
～*	一年間よろしくお願します *～



おたんじょうびおめでとう

くどう	ななみちゃん	6歳	たけうち	あいるくん	3歳
こだま	けんたろうくん	5歳	みかみ	ゆうとくん	2歳
みやの	ひなたちゃん	4歳	なるみ	いおちゃん	2歳
なりた	しおりちゃん	4歳			



第三者委員 保護者の皆様の園に対するご意見や要望を聴き、話し合いへの立ち合いや必要なアドバイスをし適正な対応を推進するために設置されています。 **第三者委員** 三浦良子さん 722-4026 蔦谷博光さん 090-8619-2367
 ご意見・ご要望があるときは保育園にお話し合いをして頂きたいと思いますが、第三者委員の方も、受け付け相談に応じますのでご活用ください。玄関の意見箱もご活用下さい。

おねがい・お知らせ

- ★園からの手紙・配信は必ず目を通してください。帰宅後は、カバンの中身を確認して下さい。
- ★持ち物・衣類には、忘れずに名前を記入して下さい。(大きく分かりやすく)
- ★集金袋・薬と使用届けは、必ず保育士に手渡しをお願いします。(集金袋は月～金の朝をお願いします)
- ★欠席や9時過ぎの登園、延長保育、保護者以外の送迎の際は忘れずに連絡して下さい。
- ★提出物は期限に遅れないようにお願いします。分からない事・不安な事がありましたらお気軽にお尋ね下さい。
- ★延長保育は、月曜日～金曜日の18:00～20:00となっておりますが、19:00以降延長保育児がいない場合は、保育園の電話は園長・主任の携帯電話に転送になります。 ※開設時間外の早朝(7:00前)や土曜日の18:00以降、日曜・祝日の電話対応はできませんのでご了承ください。
- ★ホームページではお子さんや保護者の方の画像を掲載することがあります、ご都合の悪い方はお知らせ下さい。
- ★保育施設は、駐車場を含む施設内全面禁煙になっておりますので、ご協力をお願いします。



ほけんだより


- ★新年度のスタートでは、新入園児も在園児も、保育室や担任が変わるなど環境の変化に戸惑うことがあります。いつもよりスキンシップを十分にとって安心させてあげましょう。
- ★保育園では乳幼児が集団生活をするため、子ども達の周りで流行する感染症の種類も多く容易に感染します。体調に変化が見られたら早めの受診をして下さいますよう、ご理解ご協力をよろしくお願い致します。



2025年度

4月 APRIL こんだて

大野保育園

日	曜日	行事	献立名	主な材料	おやつ
1	火	始業式	かに玉あんかけ ブロッコリー チーズ オレンジ 小松菜の塩昆布和え 白菜スープ	卵 カニフレーク 長ねぎ 干し椎茸 グリンピース チーズ ブロッコリー もやし 小松菜 塩こんぶ 白菜 人参 ベーコン	野菜ジュース お菓子
2	水		手作りハンバーグ添え野菜 人参グラッセ 果実缶 ミモザサラダ みそ汁(えのき 豆腐 油揚げ)	豚ひき肉 玉ねぎ パン粉 キャベツ 人参 マカロニ 卵 きゅうり ソーセージ えのき 豆腐 油揚げ	ミルージュ お菓子
3	木		枝豆シチュー ウィンナー 白菜のなめ茸和え 牛乳 パナナ	鶏もも肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 枝豆(冷) ほうれん草 白菜 なめ茸 赤ウィンナー	牛乳 イギリストースト
4	金		ちくわ納豆磯辺揚げ 添え野菜 フルーツゼリー 春雨の中華サラダ みそ汁(大根・人参・ねぎ)	ちくわ 納豆 青のり 天ぷら粉 キャベツ 春雨 きゅうり ソーセージ 木耳 大根 人参 万能ねぎ	牛乳 お菓子
5	土	入園式	お弁当 牛乳		
7	月		さばの塩焼き 大根おろし キウイ すき昆布の炒め煮 みそ汁(さつま芋・玉ねぎ・ねぎ)	さばの塩焼き(冷) 大根 すき昆布 豚肉 人参 干し椎茸 糸こんにゃく さつま芋 玉ねぎ 万能ねぎ	牛乳 お菓子
8	火		中華オムレツ ブロッコリー チーズ フルーツゼリー 大根サラダ ポテトスープ	卵 豚ひき肉 だけのこら 椎茸 人参 生姜 チーズ ブロッコリー きゅうり ソーセージ 大根 万能ねぎ じゃが芋 玉ねぎ ベーコン	牛乳 お菓子
9	水	避難訓練	肉じゃが 納豆 果実缶 ほうれん草のしらす和え みそ汁(なめこ・豆腐・ねぎ)	豚肉 人参 じゃが芋 玉ねぎ 糸こんにゃく 納豆(冷) 絹さや ほうれん草 しらす なめこ 豆腐 長ねぎ	牛乳 お菓子
10	木		ポークカレー スパゲティサラダ 牛乳 パナナ	豚肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 スパゲティ きゅうり ソーセージ	牛乳 クリームフロワッサン
11	金		春巻き 添え野菜 トマト キウイ ほうれん草のごまマヨ和え 卵スープ	春巻き(冷) キャベツ ほうれん草 人参 ツナ トマト 卵 わかめ 万能ねぎ	牛乳 お菓子
12	土		きつねうどん ゆで卵 わかめサラダ フルーツゼリー	うどん 味付け油揚げ 万能ねぎ かまぼこ 卵 レタス きゅうり わかめ	バナナ お菓子
14	月		いわしの梅煮 添え大根 パナナ ひじきと野菜の白和え みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ・わかめ)	いわしの梅煮(冷) 大根 豆腐 ほうれん草 ひじき 人参 干し椎茸 じゃが芋 玉ねぎ わかめ	牛乳 お菓子
15	火		親子煮 チーズ フルーツゼリー 大根とわかめのサラダ みそ汁(もずく・豆腐・ねぎ)	卵 鶏肉 玉ねぎ しめじ 人参 グリンピース 大根 わかめ ツナ ポン酢 もずく 豆腐 万能ねぎ チーズ	ソフトール お菓子
16	水		タンダーチキン ブロッコリー 人参グラッセ 果実缶 ちくわサラダ みそ汁(野菜・厚揚げ)	鶏肉 ヨーグルト カレー粉 キャベツ ちくわ きゅうり ブロッコリー 人参 笹がきごぼう 大根 えのき 厚揚げ	牛乳 お菓子
17	木	お誕生会	ピラフ 花豆腐ハンバーグ ブロッコリー 人参グラッセ フライドポテト キャベツと卵のスープ ももゼリー	白米 ピラフの素 ハンバーグ(冷) ブロッコリー 万能ねぎ 卵 人参 フライドポテト(冷) キャベツ ベーコン	牛乳 ココアドッグ
18	金		サーモンフライ 添え野菜 オレンジ かぼちゃとチーズのサラダ みそ汁(白菜・人参・油揚げ)	サーモンフライ(冷) キャベツ かぼちゃ(冷) きゅうり チーズ 白菜 人参 油揚げ	ヤクルト お菓子
19	土		焼きそば フルーツゼリー わかめサラダ 卵とえのきのスープ	焼きそば麺 豚肉 人参 玉ねぎ キャベツ もやし レタス きゅうり わかめ えのき 卵	バナナ お菓子
21	月		さんまの生姜煮 添え大根 パナナ ひじきの炒め煮 みそ汁(きのこ・人参・ねぎ)	さんまの生姜煮(冷) 大根 ひじき 豚肉 枝豆(冷) 糸こんにゃく 干し椎茸 しめじ えのき 人参 万能ねぎ	牛乳 お菓子
22	火		三色そばろ丼 チーズ 果実缶 大根のカニサラダ もずくスープ	鶏ひき肉 卵 ほうれん草 人参 チーズ 生姜 カニフレーク 大根 きゅうり もずく 豆腐 万能ねぎ	牛乳 お菓子
23	水		照焼きチキン 添え野菜 人参グラッセ フルーツゼリー ポテトサラダ オニオンスープ	照焼きチキン(冷) キャベツ 人参 じゃが芋 きゅうり ソーセージ 玉ねぎ 万能ねぎ ベーコン	ジョア お菓子
24	木		ハヤシライス ウィンナー さつま芋とチーズのサラダ 牛乳 パナナ	豚肉 玉ねぎ マッシュルーム グリンピース さつま芋 チーズ きゅうり 赤ウィンナー	牛乳 ホットケーキ
25	金		鶏のから揚げ 添え野菜 フルーツゼリー 白菜のツナサラダ みそ汁(なす・玉ねぎ・ねぎ)	鶏肉 りんご 生姜 キャベツ 白菜 ツナ きゅうり なす 玉ねぎ 万能ねぎ	リンゴジュース お菓子
26	土		肉うどん ゆで卵 豆腐サラダ フルーツゼリー	うどん 豚肉 かまぼこ 万能ねぎ 卵 レタス きゅうり ロースハム 豆腐	バナナ お菓子
28	月		赤魚の唐揚げ 添え野菜 キウイ 炒り豆腐 みそ汁(キャベツ・人参・油揚げ)	赤魚(冷) 唐揚げ粉 キャベツ 卵 豆腐 ちくわ 豚ひき肉 人参 干し椎茸 笹がきごぼう 油揚げ	牛乳 お菓子
30	水		すき焼き風煮 のりの佃煮 オレンジ 小松菜のしらす和え みそ汁(豆腐・わかめ・ねぎ)	豚肉 白菜 人参 玉ねぎ 糸こんにゃく 焼き豆腐 板麩 白ごま 干し椎茸 小松菜 しらす 豆腐 わかめ 長ねぎ 佃煮	牛乳 お菓子



【給食室から】 ※都合により、メニューが変更になる場合があります。

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム g	鉄 mg	ビタミンA μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	繊維 g	食塩 g
3才未満児	502	23.1	16.8	305	2.4	289	0.32	0.5	42	7.3	1.3
目標量	500	23	13	200	2	175	0.2	0.25	17	5.5	1.3
3才以上児	438	25.6	20.6	371	2.5	294	0.37	0.56	38	6.5	1.3
目標量	436	25	12	247	2.3	225	0.3	0.36	18	3.8	1.3



食育だよ

令和7年度



ご入園、ご進級おめでとうございます。新しい環境での生活が始まりました。毎日元気に遊んでほしいと思います。その第一歩は朝ごはん。朝ごはんをしっかり食べて1日をスタートさせましょう。

ご存知ですか？
食育ピクトグラム

食育ピクトグラムとは…食育の取組みを子どもから大人まで誰にでもわかりやすく発信するため、農林水産省が作成した絵文字です。

1 みんなで楽しく
食べよう



家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にしましょう！

食卓は、「人間関係を育む場」です。家庭なら家族みんなで、園なら大好きな友達や先生と、おなかをすかせて食べる食事はおいしくて楽しい条件がそろっています。

食事の準備の手伝いや会話をしながらいろいろな味を味わってみましょう。食事の

意識して取り入れよう！

成長に欠かせない 五大栄養素

脳や体が成長していく0～5歳児の時期は、栄養たっぷりバラバンのよい食事を用意したいものです。そのためには5つの栄養素が必要。この、五大栄養素がそろったものが「バラバンのよい食事」になります。

食事の60%が
望ましいよ

炭水化物



体や脳を動かすメイン
エネルギー。

肉・魚以外も
豊富だよ

タンパク質



筋肉や内臓、骨、肌など、
体の組織を作る。

食事からしか
とれないよ

ミネラル



水分調節など、体の様々な
機能を働かせる。

ビタミン

野菜や果物以外
でもとれるよ



ほかの栄養素の働き
を助ける。

脂質

少量で
パワーを発揮！



体温を保ち、ゆっくりと
エネルギーを生み出す。



栄養素同士が助け合って、
エネルギーを高めたり、
吸収力をアップしたりし
ています。だから、五大
栄養素をバランスよくと
ることが大事なのです。

栄養バランスのよい食事、毎日考えるのはハードルが高いと感じる人は3日に1回から始めてみてはいかがでしょうか？

あおもりの旬食 ながいも



青森県のながいもは国内流通量の約4割を占めています。今の時期は春掘りのながいもがでまわっています。ながいもといえば、とろろや短冊切りにして生食が一般的ですが、浅漬けや素揚げなどもおすすめです。