

# 3月えんだより

令和7年度 大野保育園

早いもので令和7年度も最後の月となりました。保育園では『卒園式のうた』が聞こえ、少し切ない気持ちになりますが、お別れする事を寂しく思うよりも出会えた事を嬉しく思い、さくら組の子ども達の出立をお祝いしたいと思います。また、大野保育園の子ども達はみんな心も体も驚くほど成長しました。「もう少しで進級だね!」とワクワクしています。1年間保護者の皆様のご理解ご協力ありがとうございました。引き続き令和8年度もよろしくお願い致します。


## 今月の目標 入学進級に期待を持つ

おたんじょうびおめでとう

				
				
	たかはし れいくん	6さい		
	さくらだ はるくん	5さい		
	くどう しんたろうくん	3さい		
	おりだて さなちゃん	2さい		
	ありま しおりちゃん	1さい		
	ありま みのりちゃん	1さい		
				

★個人面談では、時間をとって頂きありがとうございました。これからも保護者の皆様と連携を図りながら子ども達の成長の手助けとなりますよう努力してまいります。

## 今月の予定

- 2日(月) 身体測定
- 3日(火) ひな祭り・お誕生会 
- 4日(水) 卒園式総練習
- 7日(土) 『卒園式』 さくら組  
在園児代表 ゆり組
- 11日(水) 避難訓練
- 14日(土) 保護者会役員会⑤
- 17日(火) 健康指導 さくら組
- 21日(土) 新入園児説明会
- 26日(木) 卒園を祝う会
- 31日(火) 修了式

## 今後の予定

- 4月4日(土) 令和8年度『入園式』  
『クラス懇談会・保護者会総会』



## お知らせ・おねがい

- ・6日に持ち帰った『進級記念品』は、新年度保育園で使用しますので、連絡があるまでお家で大切に保管して下さい。
- ・24日(火)に令和8年度用の書類(家庭調書、送迎届・緊急連絡先 等)を配布します。4月1日(水)までに提出して下さい。



## ほけんだより

- ・子どもの成長には、食事や睡眠が大きくかわります。年度末ということで今一度、食事のバランスや生活リズムなどをふり返ってみましょう。睡眠が足りないと食欲がなくなる、集中力がなく一日中ボーっとしている、あくびばかりしている、イライラ・不機嫌などを招きます。また、免疫力が低下し、病気にかかりやすくなります。
- ・3月3日は『耳の日』と言われています。子どもは耳の病気にかかりやすいので、日頃から子どもの様子をよく観察しましょう。




3月 のこんだて

2025年度

大野保育園

日	曜日	行事	献立名	主な材料	おやつ
2	月		さばの塩焼き 大根添え 納豆 果実缶 炒り豆腐 みそ汁(なす・玉ねぎ・ねぎ)	さばの塩焼き(冷) 大根 人参 豆腐 ちくわ 笹がきごぼう 卵 豚ひき肉 干し椎茸 なす 玉ねぎ 万能ねぎ	牛乳 お菓子
3	火	お誕生会	ちらし寿司 チーズハムカツ ブロッコリー トマト 小松菜とツナのサラダ すまし汁 三色花ゼリー	白米 卵 鮭フレーク ちらし寿司の素 チーズハムカツ(冷) ブロッコリー トマト 小松菜 人参 ツナ 花麩 そうめん 三つ葉	ジョア 丸ごとバナナ
4	水		豚肉のピカタ 添え野菜 トマト りんご ほうれん草のごま和え みそ汁(豆腐・しめじ・油揚げ)	豚肉 卵 パセリ 粉チーズ キャベツ トマト ほうれん草 人参 白ごま 豆腐 しめじ 油揚げ	牛乳 お菓子
5	木		枝豆シチュー ブロッコリーサラダ 牛乳 バナナ	鶏もも肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 枝豆(冷) ブロッコリー ツナ コーン缶	ミルージュ スペシャルいちご
6	金		鶏のから揚げ 添え野菜 人参グラッセ 果実缶 春雨の中華サラダ もずくと卵のスープ	鶏肉 生姜 りんご キャベツ 人参 きゅうり 春雨 木耳 ソーセージ もずく 卵 豆腐 万能ねぎ	牛乳 お菓子
7	土	卒園式	貝だくさんにゅうめん ゆで卵 マカロニサラダ フルーツゼリー	そうめん 玉ねぎ 白菜 人参 卵 揚げ玉 万能ねぎ かまぼこ マカロニ ソーセージ きゅうり	お茶 お菓子
9	月		さばの味噌煮 大根添え オレンジ かぼちゃサラダ みそ汁(厚揚げ・野菜)	さばの味噌煮(冷) 大根 かぼちゃ(冷) きゅうり 厚揚げ 卵 人参 笹がきごぼう えのき 長ねぎ	牛乳 お菓子
10	火		麻婆豆腐 チーズ フルーツゼリー カニ入り厚焼き玉子 大根スープ	豆腐 豚ひき肉 長ねぎ 生姜 万能ねぎ 甜麺醤 チーズ 卵 カニフレーク 大根 人参 玉ねぎ ベーコン	牛乳 お菓子
11	水	避難訓練	タンダーチキン ブロッコリー トマト みかん ソーセージと野菜の炒め物 みそ汁(さつま芋・玉ねぎ)	鶏肉 ヨーグルト カレー粉 ブロッコリー トマト 木耳 ソーセージ キャベツ 玉ねぎ さつま芋 卵	牛乳 お菓子
12	木		カレーライス ウィンナー 白菜のなめ苺和え 牛乳 バナナ	豚肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 チーズ ほうれん草 白菜 なめ苺 赤ウィンナー	牛乳 クリームクロワッサン
13	金		マグロカツ 添え野菜 フルーツゼリー さやいんげんの炒め煮 オニオンスープ	マグロカツ(冷) キャベツ さやいんげん 人参 糸こんにゃく 豚バラ肉 玉ねぎ ベーコン 万能ねぎ	牛乳 お菓子
14	土		ミートソーススパゲティ フルーツゼリー たまごサラダ わかめスープ	スパゲティ 豚ひき肉 玉ねぎ オレガノ レタス きゅうり ロースハム 卵 わかめ 白ごま	バナナ お菓子
16	月		赤魚の西京焼き 大根添え りんご ひじきの炒め煮 みそ汁(じゃが芋・わかめ・ねぎ)	赤魚の西京焼き(冷) 大根 ひじき 人参 豚肉 干し椎茸 糸こんにゃく 枝豆(冷) じゃが芋 わかめ 長ねぎ	牛乳 お菓子
17	火		揚げ豆腐 トマト ポテトフライ フルーツゼリー チーズ ちくわサラダ 大根と豚肉のスープ	卵 鶏ひき肉 豆腐 ほうれん草 干し椎茸 ブロッコリー ポテトフライ(冷) チーズ ちくわ きゅうり キャベツ 豚肉 大根 わかめ 万能ねぎ	牛乳 お菓子
18	水		手作りぎょうざ ブロッコリー みかん もやし中華サラダ かき玉汁	豚ひき肉 キャベツ たら 長ねぎ 生姜 ぎょうざの皮 ブロッコリー もやし きゅうり ソーセージ 卵 わかめ 万能ねぎ	ソファール お菓子
19	木		ハヤシライス ジャーマンポテト 牛乳 バナナ	豚肉 玉ねぎ エリンギ グリンピース じゃが芋 ウィンナー パセリ	牛乳 かぼちゃケーキ
21	土		天ぷらうどん ゆで卵 わかめサラダ フルーツゼリー	うどん 野菜天 万能ねぎ かまぼこ 卵 レタス きゅうり ロースハム わかめ	バナナ お菓子
23	月		さんまの梅煮 大根添え バナナ すき昆布の炒め煮 みそ汁(わかめ・豆腐・ねぎ)	さんまの梅煮(冷) 大根 すき昆布 人参 豚肉 糸こんにゃく 干し椎茸 豆腐 長ねぎ	ヤクルト お菓子
24	火		親子煮 チーズ フルーツゼリー スパゲティのツナサラダ みそ汁(キャベツ・人参・ねぎ)	鶏もも肉 卵 玉ねぎ しめじ 人参 グリンピース チーズ スパゲティ きゅうり ツナ コーン缶 キャベツ 万能ねぎ	牛乳 お菓子
25	水		子キンごぼう 果実缶 春雨とカニの中華炒め みそ汁(なす・豆腐・ねぎ)	鶏肉 ごぼう 人参 枝豆(冷) 春雨 カニフレーク ピーマン 長ねぎ 白菜 木耳 なす 豆腐 万能ねぎ	牛乳 お菓子
26	木	卒園を祝う会	ちくわ納豆磯辺揚げ 添え野菜 りんご さつま芋とチーズのサラダ みそ汁(えのき・豆腐・油揚げ)	ちくわ 納豆(冷) 青のり 天ぷら粉 キャベツ さつま芋 きゅうり チーズ えのき 豆腐 油揚げ	牛乳 お菓子
27	金		クリームシチュー バナナ 大根サラダ 牛乳	鶏もも肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 大根 ソーセージ きゅうり コーン缶	牛乳 イギリストースト
28	土		五目あんかけラーメン ゆで卵 もやしの塩昆布和え フルーツゼリー	生中華麺 豚肉 白菜 人参 たけのこ なると 木耳 卵 もやし きゅうり 白ごま	バナナ お菓子
30	月		赤魚の煮つけ 大根添え オレンジ 小松菜のしらす和え みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ・ねぎ)	赤魚(冷) 生姜 大根 小松菜 しらす 人参 じゃが芋 玉ねぎ 万能ねぎ	牛乳 お菓子
31	火	修了式	三色そばろ丼 チーズ フルーツゼリー 白菜のツナサラダ もずくスープ	鶏ひき肉 卵 ほうれん草 人参 チーズ 白菜 きゅうり ツナ もずく 豆腐 万能ねぎ	ジョア 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。  
 卒園・進級の時期がやってきました。この1年で、いろいろなものを食べられるようになったり、  
 嫌いだったものや苦手だったものも食べられるようになるなど、空になって戻ってくる  
 お皿を見るたび、皆さんの成長を感じました。4月から新生活が始まりますが、慣れない環境で  
 体調を崩す事がないように、バランスのとれた食事を摂り、生活リズムを整えましょう。  
 今月は、もうすぐ卒園するさくら組さんのリクエストメニューを取り入れています。





# 食育だより

令和7年度  
3月号

春の兆しを感じる、卒園・進級の季節です。子どもたちが4月から元気にスタートするために、生活リズムや食生活を整えましょう。また早寝・早起き・朝ごはんの大切さも、もう一度見直しましょう！

## 食育ピクトグラム

12 食育を  
推進しよう



4月から12回にわたって食育ピクトグラムを紹介してきました。食育ピクトグラムは食育に関する取り組みを、子どもから大人までわかりやすく伝えるために作られた絵文字です。ぜひご家庭で話題にし、出来そうなことから始めてみましょう。園と家庭での豊かな食体験が、お子さんの生涯にわたる「健康な生活」を送る基礎になります。

## 今日からできる 五感で味わう・楽しむ「食育」

「0・1・2歳児だから、食育は難しい」「料理や栽培をしている時間がない」と悩んでいませんか。実は、毎日の食事でも、できることがたくさんあります。ポイントは「五感」を言葉にすること。0・1・2歳児には、まだ会話が難しくても、大人が言葉にして伝えていきましょう。



わっ、冷たい！

触る  
毛がちくちくする

育てている植物の葉や実を触ったり、調理する前の野菜や魚の感触も楽しんでみましょう。



ジューって聞こえるね

聞く  
ぼりぼりするよ

食材を切る、焼くなど、調理の音や、食べたときの歯ごたえなどの音を、言葉にしてみましょう。



チョコみたいな匂い！

かぐ  
いい匂い〜

食材の匂いをかいだり、調理中のいい匂いを言葉にしたりしてみましょう。



黄色と赤のトマトがあるね

見る  
ニンジンが星の形になってる

見た目も「おいしさ」につながります。彩りや盛り付けの皿を子どもと話しながら、調整していきましょう。



一緒に触ったり、盛り付けたり、会話をしたりする中で、食への興味や食べることへの楽しみにつながります。これも「食育」です。



かむと甘いよ

味わう  
熱っばいけれどおいしいね

「熱いけれど、おいしい！」「いつもより甘いよ」など、おいしさを言葉にしてみましょう。

もうすぐ卒園



さくら組に聞きました！給食の好きなメニュー

### 主菜

マグロカツ・手作りぎょうざ  
タンドリーチキン・チキンごほう  
鶏のから揚げ・味噌カツ  
とり天・ハヤシライス 等々

### 副菜

スハゲティサラダ  
ブロッコリーサラダ  
さつま芋とチーズのサラダ  
春雨の中華サラダ 等々

### 汁物

大根と豚肉のスーフ  
オニオンスーフ  
キャベツ・たまねぎのみそ汁  
五目かき玉汁 等々

上記以外にも好きなメニューをたくさん挙げてくれました。

2月・3月の献立に組み込んでいますので卒園まで保育園の給食を楽しんでくれると嬉しいです！