




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(水) 始業式
 - 4日(土) 「入園式」「保護者会総会・クラス懇談会」
 - 7日(火) 歯科検診(秋谷久美子先生)
 - 8日(水) 避難訓練
 - 16日(木) お誕生会
 - 18日(土) 保護者会役員会①
 - 23日(木) 内科健診(予定)(嶋中義人先生)
- 

～*～*～* 職員紹介 *～*～*～


園長	工藤暁子
主任	奥崎美智子
副主任	沼田奈津子
さくら組 (5歳児)	小濱幸美
ゆり組 (4歳児)	與那美由
ばら組 (3歳児)	浅田美月
すみれ組 (2歳児)	菊池祐菜
すみれ組 (2歳児)	駒ヶ嶺直美
たんぼぼ組 (1歳児)	長内智恵
副主任	
つくし組 (0歳児)	松田明子
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	山口のみ子
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
調理師	肥後貴和子
栄養士	櫻井美幸
事務	村上峰子
～*	一年間よろしくお願いします
*～	

おたんじょうびおめでとう

こだま けんたろうくん 6歳	みかみ ゆうとくん 3歳
みやの ひなたちゃん 5歳	なるみ いおちゃん 3歳
なりた しおりちゃん 5歳	じん あやせくん 2歳
たけうち あいるくん 4歳	いまい りくくん 1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 葛谷博光さん 090-8619-2367
 ご意見・ご要望があるときは保育園にお話しをして頂きたいと思ひます。また第三者委員の方も、受付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。
 - ★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～金の朝にお願いします)
 - ★大野保育園は9時までの登園になっています。時間を守るようにお願いします。
 - ★通院後の登園、欠席、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。
 - ★延長保育は、月曜日～金曜日の18:00～20:00となっていますが、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。
- 

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。

新職員紹介 4月より 保育士 駒ヶ嶺 直美 が入職します。どうぞよろしくお願い致します。



2026年度



大野保育園

日曜日	行事	献立名	主な材料	おやつ
1	水 始業式	すき焼き風煮 海苔の佃煮 果実缶 ミモザサラダ みそ汁(えのき 豆腐 油揚げ)	豚ひき肉 白菜 人参 玉ねぎ 系こんにゃく 焼き豆腐 板麩 マカロニ 卵 きゅうり ソーセージ えのき 豆腐 油揚げ	お祝いゼリー お菓子
2	木	ポークカレー 白菜のなめ茸和え 牛乳 パナナ	豚肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 ほうれん草 白菜 なめ茸	牛乳 クリームクローッサン
3	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
4	土 入園式	お弁当 牛乳	  おめでとう! 	
6	月	さばの塩焼き 大根添え リンゴ 切り干し大根の煮物 みそ汁(さつま芋・玉ねぎ・ねぎ)	さばの塩焼き(冷) 大根 切り干し大根 人参 干し椎茸 油揚げ さつま芋 玉ねぎ 万能ねぎ	ヤクルト お菓子
7	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 だけこのこら 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
8	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 系こんにゃく 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
9	木	クリームシチュー ウィンナー スパゲティサラダ 牛乳 パナナ	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 赤ウィンナー スパゲティ きゅうり ソーセージ	牛乳 イギリストースト
10	金	春巻き 添え野菜 トマト オレンジ 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
11	土	きつねうどん ゆで卵 もやしの塩昆布和え 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 もやし きゅうり 塩昆布	バナナ お菓子
13	月	いわしの梅煮 大根添え 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
14	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 ボン酢 もずく 豆腐 万能ねぎ チーズ	ショア お菓子
15	水	十和田バラ焼き トマト 果実缶 ほうれん草ともやしのナムル みそ汁(白菜・人参・ねぎ)	味付け豚バラ肉 玉ねぎ 焼き肉のたれ トマト ほうれん草 もやし 白ごま 白菜 人参 万能ねぎ	牛乳 お菓子
16	木 お誕生会	ピラフ手作りハンバーグ 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 ピラフの黒 ミックスベジタブル ウィンナー 豚肉 ブロッコリー 玉ねぎ 卵 人参 フライドポテト(冷) キャベツ ベーコン 万能ねぎ	牛乳 カスタードドック
17	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	牛乳 お菓子
18	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
20	月	さんまの生姜煮 大根添え 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) 系こんにゃく 干し椎茸 しめじ えのき 人参 万能ねぎ	牛乳 お菓子
21	火	三色そぼろ丼 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 カニかま 大根 きゅうり もずく 豆腐 万能ねぎ	野菜ジュース お菓子
22	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 白菜スープ	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 白菜 万能ねぎ ベーコン	牛乳 お菓子
23	木	ハヤシライス さつま芋とチーズのサラダ 牛乳 パナナ	豚肉 玉ねぎ エリンギ グリンピース さつま芋 チーズ きゅうり	牛乳 コッペパン
24	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	牛乳 お菓子
25	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
27	月	赤魚の唐揚げ 添え野菜 リンゴ 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
28	火	ベーコンエッグ 添え野菜 トマト 果実缶 春雨とカニの中華炒め オニオンスープ	卵 ベーコン キャベツ トマト 春雨 カニブロック 人参 長ねぎ ビーマン 白菜 木耳 玉ねぎ 万能ねぎ	ソファール お菓子
30	木	エッグカレー 小松菜のしらす和え 牛乳 パナナ	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 卵 小松菜 しらす	牛乳 ミニフライドドック



【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 g	繊維 g	食塩 g
3才未満児	500	23.1	16.8	303	2.4	288	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 米飯持参	437	25.6	20.6	370	2.5	293	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

ご入園、ご進級おめでとうございます。期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たにおいしい給食作りを目指します。早く園生活に慣れ、お友達との食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になるように願っております。



朝ごはんを食べよう!

- * 朝食は一日の生活のスタートです。朝起きたときの身体はエネルギー不足で、体温も低い状態です。朝ごはんを食べることで体温が上がり、眠っていた脳や身体にスイッチが入ります。
- * 朝ごはんを食べないとぼーっとしてケガにつながったり、いらいらしたり、元気にあそぶことができません。また、1回の量があまり多く食べられない子どもにとって、朝食は大切な栄養源。お友達とたくさん活動できるように朝ごはんをしっかりと食べましょう!

かんたん♪おすすめ朝ごはん

混ぜご飯

- ・きんぴらやひじきの汁気をきってご飯とまぜておにぎりに。忙しい朝にも食べやすい!

おかず一体化パン

- ・ホットドックやサンドイッチ。パンにおかずをのせたり、はさんだりすることで栄養バランスUP!

野菜たっぷり具たくさん汁物

- ・前日の残り野菜などを活用したスープやみそ汁は、体を温め野菜を採りやすい!

フルーツやヨーグルト

- ・ビタミン・ミネラル・カルシウムの補給!

保育園の献立 作ってみませんか?

ブロッコリーサラダ

材料

- ・ブロッコリー1/2房・ツナ1缶
- ・コーン50g・マヨネーズ大さじ3
- ・砂糖・塩・こしょう適量

- 1.ブロッコリーをゆでる。
 - 2.ブロッコリーを食べやすい大きさにきざむ。
 - 3.材料を全部入れて混ぜる。
- ◎調味料の量は好みに応じて加減してください。
◎ブロッコリーは芯もゆでて一緒に加えましょう。
◎子どもの噛む力にあわせてゆで加減を調節してください。

ブロッコリーは火を通して
も変わらない鮮やかな緑が
彩りとして重宝され、クセの
ない味わいで大人から子ど
もたちまで人気の野菜です。
ビタミンB群、カルシウム
や鉄、食物繊維やビタミンC
が多く含まれています。

