

# 園だより

毎月1日発行

2024年度キリスト教保育年主題 さあ 漕ぎだそう 奏でよう

年間聖句主題 わたしは道であり 真理であり 命である ヨハネによる福音書 14章 6節

4月の聖句

新しい歌を 主に向かって歌え

詩編 96篇 1節

ご入園ご進級おめでとうございます。新しい生活に期待する反面、不安を感じる方もきっとおられることでしょう。不安があっても大丈夫。聖書には、弱っている時こそ神さまと一緒にいてくださること、そして強くされるときであることと記されています。新しい環境にも、自分のペースで、ロずさみ、楽しみながら生活できるようにと願います。年度途中には、できるようになることもあり、躓いてできなくなってしまうこともあるでしょう。どの場面もが、神さまのお恵みと受け止め、一人悩まず、支えてくださる方々を覚えながら、感謝して進みましょう。さあ、新しい年度の始まりです。神さまが共にいてくださいますから、力を抜いて自分らしく、親も子も、ナオミ愛児園に繋がる全ての者それぞれが、素敵に輝けますようにと祈ります。

平田敬子

## 月の主題 と 4月の願い

- 0歳児<はじめまして>神さまからお預かりしている大切な存在として育まれる。/新しい環境の中で保育者や友だちにあう。/春の日差しや風に心地よさを感じる。
- 1・2歳児<よろしくね>保育者と一緒に祈ったり賛美したりする中で、心地よさを感じる。/出会いやつながりを感じて、安心して過ごす。/春の自然に出会って喜ぶ。
- 3歳児<出会い>新しい出会いの中で、毎日の祈りと賛美する生活が始まる。/好きな保育者、人、遊び、場所を見つけ、安心して遊び始める。/花、草、砂、虫、春の自然に触れながら遊ぶ中で、やってみたい気持ちが芽生える。
- 4・5歳児<出会い>日々、賛美や祈り、聖書の話を通して、神さま、イエスさまに愛されていることを感じる。/新たに出会う保育者や友だちとの関わりの中で、また、新たな環境の中で安心して過ごす。/芽吹く季節を感じ、自然の力と美しさを楽しむ。

今月のさんびか 『うたいましょう』(こどもさんびかⅡ90) 『きよいあさあけて』(こどもさんびかⅠ3)

おやつ音楽 『母と子のクラシック名曲音楽館』

## 行事

日	月	火	水	木	金	土
	1 始園礼拝 イースター礼拝	2	3	4	5	6 新入園 保護者説明会
7	8	9	10	11 体操教室①	12 避難訓練	13
14	15	16	17	18	19 誕生会	20
21	22	23	24	25 体操教室②	26	27 親子遠足
28	29 祝日	30 おたより配布	職員の行事 7日任命式 25日職員会議			



## 2024年度 職員紹介

よろしくお願いいたします

園長：平田敬子 主任保育士：真部智恵美

### 保育室

ひよこ組保育士 諫山友紀 甲木愛乃 平田明美 看護師 中川佳代  
うさぎ組保育士 岩井陽子 清杉里水 室岡美由紀  
ひつじ組保育士 山田伴子 豊福明子 中山里佳  
ひかり組保育士 天野なつ子 城戸美穂梨  
つき組保育士 重石沙樹 森山淳子  
ほし組保育士 内尾充希 大庭ゆかり  
フリー 保育士 三松睦子  
代替 保育士 岩下麻有利 上田裕子 大久保悦子 金井佳世子 重石好美  
谷本千秋 松本真美

補助員 富士本玲子 永藤杏

事務室 事務員 米田幸代

給食室 調理員 橘佐奈江 用務員 福田洋子 パート調理員 渡名喜杏奈

代替 調理員 田中いのり 福田禮菜

その他用務 金井忠廣 平田修一

北九州キリスト教会牧師 齋藤信一郎

～2024年3月末 退職者～

今までの出会いと交わりに感謝します。大変お世話になりました。

片多ちひろ 清田奈々恵 西川あやか

お知らせ・お願い

欠席、遅刻の連絡は9:30までにご連絡ください。(ナオミ愛児園 TEL871-3245)

住所、職場の変更や連絡先変更等には書面手続きが必要です。事務室までお声掛けください。

朝はご家庭で顔を拭いたり、髪をとかしたり等、身支度を整えて、一日のはじめを気持ちよく過ごせるようにしましょう。

時間に余裕をもって登園しましょう。

気になる点は、園長・主任・担任保育士まで、ご遠慮なくお申し出ください。

園日より(給食献立含む)は、ホームページでもご確認いただけます。下記 QR コードをご利用ください。

発行：ナオミ愛児園 北九州市戸畑区中本町 12-34 TEL093 (871) 3245 e-mail [info@naomi-hoikuen.jp](mailto:info@naomi-hoikuen.jp)

HP <https://naomi-hoikuen.jp/>



令和6年度前期予定献立一覧表（4月分）

ナオミ愛児園

日	未満児 以上児			全 児			材 料 (分類：六つの基礎食品)						栄養価										
	主食		献立名	午後おやつ (※は手作り)		午前おやつ	血や肉、骨のもとになるもの		体の調子を整えるものになるもの		熱や方のもとになるもの		I補 キ- Kcal	たん ばく 質g	脂質 g	ナ ム Mg	鉄 mg	食塩 相当 量g	ビタミ ン				
	1	2		3	4		5	6	A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg											
1月17日 水	パン	パン	チキンクリームスープ コーンとかにかまのサラダ	牛乳 サブレ	牛乳	鶏肉 か風味かまぼこ	牛乳 鉄強化牛乳	人参 パセリ	玉葱 スイートコーン 胡瓜	ロ-パ-ン、じゃがいも スープの具、小麦粉、酢 砂糖・サブレ	バター サラダ油	431	16.5	20.1	286	1.6	1.7	251	0.19	0.36	29		
2月18日 火 木	ごはん	ごはん	煮魚 切干大根の煮物 玉ねぎのみそ汁	牛乳 *ホットケーキ	牛乳	白身魚・油揚げ 味噌 卵つなぎ	牛乳・干若布 煮干し・スチミゆ	人参 さやいんげん	生姜・切干大根 玉葱・葱	米・酒・砂糖・醤油 ネットキミックス	ごま油 サラダ油 バター	409	24.3	13.7	378	1.7	2	199	0.21	0.4	7		
3月16日 水 火	ごはん	ごはん	麻婆豆腐 中華きゅうり	牛乳 ビスケット	牛乳	豆腐 豚ひき肉 赤味噌	牛乳	人参	たけのこ・玉葱・葱 生姜・胡瓜・レモン	米・酒・醤油・砂糖 ケチャップ・片栗粉・酢	サラダ油 ごま油	385	19.8	18	362	1.8	1.4	149	0.33	0.37	11		
4月15日 木 月	パン	パン	鶏のから揚げ・トマト・(付)アスパラ 野菜スープ	固形ヨーグルト クラッカー	牛乳	鶏肉	牛乳 鉄強化ヨーグルト	人参 パセリ	生姜 玉葱 キャベツ	ロ-パ-ン・片栗粉・上新粉 スープの具、クラッカー	サラダ油 マヨネーズ	344	15.8	18.1	109	7.3	1.4	127	0.15	0.26	31		
5月 金	ごはん	ごはん	鶏肉のてり煮 もやしとにんじんのごまあえ 青梗菜のみそ汁	牛乳 *ミルクもち	牛乳	鶏肉 味噌 黄粉	牛乳・干若布 煮干し・鉄強化牛乳	人参 チンゲンサイ	生姜 胡瓜 もやし	米・砂糖・醤油・酒 片栗粉	サラダ油 すりごま	388	23	18.8	374	2.6	1.6	243	0.16	0.41	17		
6月20日 土 土	以上児のみ パン	パン	イタリアンスパゲッティ えのきだけのスープ	牛乳 丸ボーロ	牛乳	ベーコン	牛乳 粉チーズ	人参 ピーマン	玉葱・セロリ えのき茸・葱	スパゲッティ・ケチャップ ウスターソース・スープの具 丸ボーロ	サラダ油 バター	423	13.7	15.1	220	1.1	2.2	198	0.25	0.34	18		
8月30日 火	ごはん	ごはん	肉じゃが 小松菜のみそ汁	牛乳 ビスケット	牛乳	豚肉 油揚げ 味噌	牛乳 煮干し	人参 小松菜	玉葱 グリルピーズ	米・じゃがいも・おこんにゃく 砂糖・みりん・醤油	サラダ油	359	15.9	13.9	357	2.2	1.5	256	0.36	0.41	31		
9月23日 火 火	パン	パン	ハンバーグ ポイルキャベツ コーンスープ	牛乳 あられ おやついりこ	牛乳	合挽肉 卵つなぎ	牛乳 おやついりこ	人参 パセリ	玉葱 キャベツ スイートコーン	ロ-パ-ン・パン粉・ケチャップ ウスターソース・醤油・砂糖 スープの具、片栗粉、あられ	サラダ油	413	18.7	19.7	256	1.7	1.9	177	0.29	0.39	20		
10月24日 水	ごはん	ごはん	カレー 野菜サラダ	牛乳 おかし おやつ昆布	牛乳	牛肉	牛乳 スチミゆ おやつ昆布	人参	玉葱・グリルピーズ キャベツ・胡瓜	米・じゃがいも・卵・ゆめ スープの具、砂糖・醤油	サラダ油	434	15.6	18.5	279	1.5	2.2	243	0.27	0.45	45		
11月25日 木 木	ごはん	ごはん	開花煮 麩のみそ汁	牛乳 *いちご蒸しパン	牛乳	豆腐・鶏肉 竹輪・味噌 全卵	牛乳 煮干し	人参 さやいんげん	玉葱 葱	米・砂糖・醤油・ふ かけ・お酢・いちごジャム	サラダ油	419	20.9	18.4	352	2.2	1.9	249	0.17	0.47	8		
12月26日 金 金	ごはん	ごはん	魚のたった揚げ・トマト・胡瓜もみ 玉ねぎのすまし汁	牛乳 クッキー	牛乳	白身魚	牛乳 煮干し 出し昆布	人参	胡瓜 玉葱 葱	米・醤油・酒・片栗粉 上新粉・クッキー	サラダ油	384	18.7	19.7	243	1	1.5	160	0.18	0.28	12		
13月 土	以上児のみ パン	パン	親子うどん バナナ	牛乳 せんべい	牛乳	鶏肉 かまぼこ 全卵	牛乳 煮干し 出し昆布	人参 ほうれん草	玉葱 バナナ	乾めん・砂糖・醤油・酒	サラダ油	466	19.2	12.7	272	1.9	1.9	220	0.2	0.43	19		
22月	ごはん	ごはん	レバーのてり煮 キャベツのおかかあえ なめこと豆腐のみそ汁	牛乳 かりんとう	牛乳	鶏レバー かつお節・豆腐 味噌	牛乳 煮干し	人参	生姜・キャベツ なめこ・葱	米・砂糖・醤油・酒	サラダ油	320	21.6	11.9	290	6	1.3	7096	0.31	1.2	29		
誕生 19日 金			たけのこごはん・豚ヒレのたった揚げ トマトときゅうりのサラダ・豆腐のすまし汁 オレンジ	プリン	牛乳	鶏肉・油揚げ 豚ヒレ・豆腐	牛乳・出し昆布 干若布・煮干し	人参 さやいんげん トマト	たけのこ・胡瓜・葱 オリーブ	米・醤油・酒・砂糖 片栗粉・上新粉・酢・ケチャップ	サラダ油	527	26	15.6	178	2.4	2.3	130	0.83	0.41	39		
<p>新入園、ご進級おめでとうございます！                  本年度も、子どもたちに安全で美味しい食事が届けられるよう職員一同、心新たにがんばります！                  4月27日(土)は遠足です。給食はありませんので、ご注意ください。                  *献立を確認の際、家庭で食べたことのない食材は、給食で食べる前に、家庭で試食を2～3回程度行ってください。                  *ひかり・つき・ほし組は、土曜や種類の日などにも主食(パン・ごはん)が必要です。                  *献立表についての不明な点や、気になる献立レシピについてご質問等ございましたら、お気軽に給食室までお尋ねください。</p>												以上児	基準量	400	15	12	270	2.1	1.6	225	0.28	0.35	20
												以上児	平均栄養価	403	18.7	17.1	288	2.4	1.8	491	0.23	0.41	21
												未満児	基準量	480	15	11	200	2.3	1.5	200	0.25	0.3	20
												未満児	平均栄養価	499	20.4	18.1	328	2.2	1.7	428	0.24	0.45	18



※平均栄養価は行事食を除く