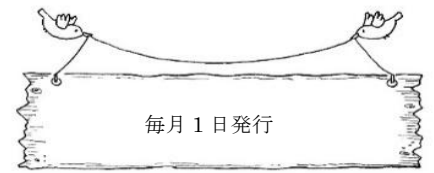




園だより



<3月の聖句>

わたしは あなたと 共にいる。

イザヤ書 43篇 5節

バンジージャンプは見ている者をハラハラさせます。いわんや飛ぶ方は、口から心臓が飛び出そうな心境かもしれません。3月は成長したことを自覚しうれしい気持ちになれる月ですが、ふと4月からの環境を考えた時には、バンジージャンプを飛ぶくらいに足をすくませる方もおられるかもしれません。しかし心配ご無用です。聖書のみ言葉には「あなたがたを耐えられないような試練に遭わせることはなさらず、試練と共に、それに耐えられるよう、逃れる道をも備えていただきます。」と書いてあるからです。「いつも共にいてくださる」と約束してくださるほど、神さまは自分を愛してくださいます。なので、ドキドキしつつも楽しみながら、次のステップへと歩みを進めたいと思います。この1年の導きとお守りに感謝し、成長を認めあいながら喜びあふれる3月になりますように。

平田 敬子

<月主題>

- > 0歳児<おおきくなったね>「神さまありがとう」と保育者と一緒に祈る時をもつ/生活リズムが安定し、心も体も満たされて過ごす/戸外に出て春の訪れを感じ、豊かな恵みを楽しんで味わっていく
- > 1・2歳児<おおきくなった>神さまやたくさんの人に愛されて大きくなったことを喜ぶ/安心して毎日を過ごす中で、友だちや保育者のやりとりを楽しむ /春の訪れを感じ、豊かな恵みを味わっていく
- > 3歳児<希望をもって>1年間神さまに守られて大きくなったことを感謝する/友だちと一緒に過ごすことを楽しいと感じ、一人ひとりが違うことや、共に響き合う心持ちを味わう /陽射しの明るさ、空気の暖かさ、花の開花から、春の訪れを感じる
- > 4・5歳児<希望をもって>これまで守ってくださった神さまが、これからも希望を与えてくださることを信じて歩む/好きな遊びを満足するまで楽しみ、新たな明日に向かう /冬から春に変わる季節の移り変わりに関心を持つ

<さんびか> 『 やさしいめが 』(こどもさんびか2) 『 どんなときでも 』(ゴスペルフォーク)

<おやつ音楽> こどもクラシック なんてったってピアノ名曲集1

<行事予定>



| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|---|-------------------|-------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------|-----------|
| * 2025年度4月の保護者会は感染症防止の観点から新入園児の保護者さまのみ対象とさせていただきます。 * 2025年度春の親子遠足は親睦の時として4月26日(土)に予定しています。(5月の遠足はありません) | | | | | | 1 |
| 2 | 3 消防広報活動(ほし) | 4 避難訓練 | 5 | 6 | 7 おわかれ会 | 8 |
| 9 | 10 月曜礼拝 | 11 | 12 | 13 体操教室① | 14 誕生会 | 15 |
| 16 | 17 月曜礼拝 | 18 | 19 卒園式練習① | 20 祝日(春分の日) | 21 卒園式練習② | 22 卒園式 |
| 23 | 24 月曜礼拝 | 25 | 26 | 27 作品持ち帰り 体操教室② | 28 着替え持ち帰り | 29 |
| 30 | 31 終園礼拝・おたより掲載 | 職員の行事 22日(土)キリスト教保育春の研修会 25日(火)職員会議 | | | | |



育ちの場所を考える

子どもたちは、一体どこで遊べばいいのだろうか。家の前の道で遊べば「道路族」だと言われ、公園ではボール遊びが禁止される。「子どもの遊ぶ声がうるさい」と、役所や警察に通報されるケースも珍しくない▼取材すると、注意する側にもそれぞれ理由があった。ボールで物を壊された、

花時計

自宅の敷地内に無断で侵入された。暴言を吐かれた。「大人がもつと寛容に」のひと言では済まされない問題がある▼対応する行政機関はどうか。大人の話を聞き、ルールを考えていないか。当事者である子どもは、その声はそこに反映されているだろうか。子どもに関するルールが子どもを抜きに、大人だけで決められていく。それが現実なのだ。子どもたちに思っただけではない。大切なのは、丁寧な対峙だと思う。(本田彩子)

園内では、カードゲームや外遊び等子どもたちの歓声が響きますが、左記西日本新聞(2024年12月17日朝刊)の記事から考えさせられました。

日常生活において、子どもの遊び場や居場所ってどこでしょう。家の周辺の公園では、放課後遊ぶ子どもの姿が随分少なくなった気がしますし、安全面を考えると簡単に子どもを外で遊ばせるのはばかれます。

保護者の幼少期と比べても、コンピューターゲームがますます充実している今、子どもの遊びも変わりましたし、子どもの居場所も随分と変わってきたのだと感じます。

ほしくみのみなさんありがとう～お別れ week 始まる～

ナオミ愛児園を3月に巣立つほしくみのこどもたち。将来の夢や好きな食べ物などを壁新聞にして、3月7日までの期間1階テラスに貼り出します。どうぞ皆さままでお読みいただき、卒園に向けて共に思いを寄せていただけると嬉しいです。

保育園での生活を通し、共に遊び、共に育ったほし組のこどもたち。年長児22名が11の小学校に分かれ、それぞれの道を4月から歩みます。その歩みが祝福されますようどうぞみなさまお祈りください。



おねがい・おしらせ

* 令和7年度4月分献立表から日本食品標準成分表(八訂)を用いて算出した栄養価を記載します。給与量が少なくなったように見えることがありますが、これまでとの給食提供量や給食に含まれる栄養素の量は変わりません。また主食については、ごはん110gまたはパン50gの量の栄養価として掲載しています。

* 進級に向けお子さんのことで気になることは、いつでも担任、主任、園長までお声をかけてください。

* 朝夕の登降園時に**駐車場が混み合います**。送り迎えが終わり次第**速やかに移動**をお願いします。



2025年度から

おたより配布はありません

エコ活動(ペーパーレス)の取組みとして、今後園だより・給食献立表はホームページへの掲載になります。また事務室前にも貼り出しますのでご確認ください。

令和6年度後期予定献立一覧表（3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 | | 熱や力のもとに なるもの | | 1種 ごー Kcal | たん ぱく 質 g | 脂質 g | カル シウ m | 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 土 | 15 土 | パン | ミートスバゲッティ キャベツのスープ | 牛乳 かりんとう | 牛乳 | 合挽肉 | 牛乳 粉チーズ | 人参 パセリ | 玉葱 グリーンピース キャベツ | スバゲッティ・キャベツ グリーンピース・スープの素 かりんとう | バター サラダ油 | 449 | 16.4 | 15 | 240 | 1.5 | 2 | 190 | 0.29 | 0.35 | 21 |
| | | | | | | | | | | | | 462 | 17.6 | 16.4 | 290 | 1.5 | 1.9 | 201 | 0.31 | 0.42 | 19 |
| 3 月 | 17 月 | ごはん | 鶏のから揚げ ブロッコリー（酢しょうゆ） 青梗菜と玉ねぎのすまし汁 | 牛乳 カステラ | 牛乳 | 鶏肉 | 牛乳 煮干し だし昆布 | ブロッコリー チンゲンサイ | 玉葱 | 米・塩こしょう・片栗粉 上新粉・酢・醤油・砂糖 カステラ | サラダ油 | 463 | 21.6 | 27 | 255 | 1.5 | 1.7 | 220 | 0.2 | 0.45 | 45 |
| | | | | | | | | | | | | 567 | 22.4 | 25.1 | 294 | 1.4 | 1.5 | 205 | 0.21 | 0.48 | 37 |
| 4 火 | 13 木 | ごはん | ひき肉とコーンのカレー ツナサラダ | 牛乳 鉄強化ウエハース ビスケット | 牛乳 | 合挽肉 まぐろ油漬 | 牛乳 スキミ炒 ピザチーズ | 人参 | 玉葱・スイートコーン グリーンピース・キャベツ 胡瓜 | 米・じゃがいも・卵 スープの素・酢・砂糖 鉄強化ウエハース・ビスケット | サラダ油 | 500 | 19.6 | 26.1 | 526 | 3.5 | 2.4 | 188 | 0.69 | 0.92 | 40 |
| | | | | | | | | | | | | 597 | 20.4 | 24 | 508 | 3.2 | 1.9 | 180 | 0.61 | 0.83 | 32 |
| 5 水 | 27 木 | ごはん | ひじきハンバーグ 胡瓜もみ 小松菜のみそ汁 | 牛乳 あられ おやつ昆布 | 牛乳 | 合挽肉 油揚・味噌 | 牛乳・干ひじき 煮干し・おやつ昆布 粉チーズ | 小松菜 人参 | 生姜・葱 胡瓜 玉ねぎ | 米・片栗粉・醤油・砂糖 みりん・あられ パン粉・ケチャップ | サラダ油 | 334 | 18.7 | 14.6 | 330 | 2.2 | 1.6 | 179 | 0.17 | 0.37 | 21 |
| | | | | | | | | | | | | 466 | 19.8 | 15.1 | 355 | 1.9 | 1.4 | 174 | 0.2 | 0.4 | 17 |
| 6 木 | 19 水 | ごはん | 麻婆豆腐 中華きゅうり | 牛乳 メロンパン | 牛乳 | 豆腐・豚ひき肉 赤味噌 | 牛乳 だし昆布 | 人参 | たけのこ・玉葱・葱 生姜・胡瓜・レモン | 米・酒・醤油・砂糖 キャベツ・片栗粉・酢 メロンパン | サラダ油 ごま油 | 412 | 20.9 | 18.5 | 329 | 2 | 1.4 | 163 | 0.32 | 0.38 | 11 |
| | | | | | | | | | | | | 525 | 21.5 | 18.3 | 355 | 1.9 | 1.3 | 157 | 0.33 | 0.43 | 10 |
| 7 金 | | ごはん | 煮魚 切干大根の煮物 もずく汁 | *フルーツヨーグルト | 牛乳 | 白身魚 かつお節 油揚げ | 牛乳・もずく 煮干し・出し昆布 フルーツヨーグルト | 人参 | 生姜・切干大根 みかん缶・白桃缶 パイナップル・バナナ | 米・酒・砂糖・醤油 キャベツ・片栗粉 | サラダ油 ごま油 | 448 | 22.9 | 18.4 | 344 | 2.1 | 1.9 | 359 | 0.23 | 0.37 | 35 |
| | | | | | | | | | | | | 555 | 23.2 | 17.9 | 365 | 1.8 | 1.6 | 317 | 0.24 | 0.43 | 29 |
| 8 土 | 29 土 | パン | あんかけうどん バナナ | 牛乳 せんべい | 牛乳 | 鶏肉・かまぼこ かつお節 全卵 | 牛乳 煮干し | 人参 | 干椎茸 白菜 バナナ | 乾めん・みりん・醤油 片栗粉・せんべい | サラダ油 | 480 | 20.8 | 12.7 | 255 | 2.1 | 2.2 | 222 | 0.22 | 0.46 | 21 |
| | | | | | | | | | | | | 487 | 22 | 14.5 | 309 | 1.9 | 2.2 | 240 | 0.22 | 0.52 | 20 |
| 10 月 | 28 金 | ごはん | 八宝菜 えのきとわかめのスープ | 牛乳 かりんとう | 牛乳 | 豚肉 かまぼこ | 牛乳 干若布 | 人参 | 白菜・玉葱 たけのこ・干椎茸 えのき茸・葱 | 米・砂糖・スープの素 片栗粉・醤油 かりんとう | サラダ油 ごま油 | 323 | 15.4 | 12.1 | 215 | 0.9 | 2.3 | 171 | 0.35 | 0.36 | 13 |
| | | | | | | | | | | | | 454 | 17.3 | 13.2 | 261 | 0.8 | 1.9 | 168 | 0.34 | 0.42 | 11 |
| 11 火 | 31 月 | ごはん | 魚の香味揚げ・トマト・(付)スナップえんどう コーンスープ | 牛乳 丸ボーロ | 牛乳 | 白身魚 | 牛乳 | トマト スナップエンドウ パセリ | 生姜 スイートコーン 玉葱 | 米・酒・砂糖・醤油 カレー粉・片栗粉 スープの素・丸ボーロ | サラダ油 | 341 | 17.7 | 13.9 | 193 | 0.8 | 1.6 | 103 | 0.19 | 0.31 | 15 |
| | | | | | | | | | | | | 472 | 19.3 | 14.6 | 243 | 0.8 | 1.3 | 112 | 0.2 | 0.37 | 13 |
| 12 水 | 25 火 | ごはん | 厚揚げの中華風煮 春雨のすまし汁 | 牛乳 *加工の黄粉あえ | 牛乳 | 厚揚げ 豚肉 黄粉 | 牛乳 煮干し だし昆布 | 人参 | 玉葱・たけのこ キャベツ・葱 | 米・砂糖・醤油・スープの素 酢・片栗粉・春雨・だし | サラダ油 ごま油 | 398 | 20.4 | 16.4 | 380 | 2.8 | 1.7 | 167 | 0.3 | 0.34 | 18 |
| | | | | | | | | | | | | 513 | 21.3 | 16.4 | 393 | 2.5 | 1.4 | 164 | 0.3 | 0.39 | 15 |
| 18 火 | 24 月 | パン | かぼちゃシチュー マカロニサラダ（ハム） | 牛乳 サブレ | 牛乳 | 鶏肉 ロースハム | 牛乳 スキミ炒 | 南瓜 人参 パセリ | 玉葱 マッシュルーム缶 胡瓜 | キャベツ・スープの素・小麦粉 グリーンピース・キャベツ・酒 | サラダ油 バター マヨネーズ | 490 | 16.2 | 25.3 | 256 | 0.7 | 1.6 | 423 | 0.26 | 0.45 | 33 |
| | | | | | | | | | | | | 571 | 19.6 | 26.7 | 312 | 0.8 | 1.8 | 367 | 0.27 | 0.47 | 27 |
| 21 金 | | ごはん | 煮魚 切干大根の煮物 もずく汁 | 牛乳 クラッカー チーズ | 牛乳 | 白身魚 かつお節 油揚げ | 牛乳・もずく 煮干し・出し昆布 チーズ | 人参 | 生姜 切干大根 葱 | 米・酒・砂糖・醤油 クラッカー | サラダ油 ごま油 | 448 | 22.9 | 18.4 | 344 | 2.1 | 1.9 | 359 | 0.23 | 0.37 | 35 |
| | | | | | | | | | | | | 555 | 23.2 | 17.9 | 365 | 1.8 | 1.6 | 317 | 0.24 | 0.43 | 29 |
| 26 水 | | パン | レバーとピーナッツの野菜炒め キャベツのスープ | 牛乳 オレンジ | 牛乳 | 鶏レバー | 牛乳 | 人参 ピーマン パセリ | 玉葱 キャベツ ホウレンソウ | 卵・パン・じゃがいも グリーンピース・キャベツ・酒 スープの素 | ピーナッツ サラダ油 | 303 | 16.6 | 13.6 | 215 | 4 | 1.3 | 5814 | 0.34 | 1.02 | 86 |
| | | | | | | | | | | | | 423 | 19.9 | 17.5 | 278 | 3.6 | 1.6 | 4681 | 0.33 | 0.96 | 69 |
| 誕生 14 金 | | | 鮭ちらしずし・鶏のから揚げ・ブロッコリー オレンジ・手揉麩のすまし汁 | 固形ヨーグルト | 牛乳 | 鮭フレーク 全卵 鶏肉 | 牛乳・だし昆布 白ず干し・干若布 煮干し・固形ヨーグルト | ブロッコリー 人参 | 胡瓜・生姜・キャベツ 葱 | 米・酢・砂糖・醤油 片栗粉・上新粉・手揉麩 | 白ごま サラダ油 | 636 | 26 | 18 | 331 | 8.1 | 2.3 | 199 | 0.29 | 0.62 | 103 |
| | | | | | | | | | | | | 562 | 23.1 | 17.3 | 351 | 6.3 | 2 | 189 | 0.25 | 0.61 | 83 |

寒さも和らぎ、日差しが温かく、春の訪れを感じる日が増えてきました。
卒園や進級を控えた子どもたちは、昨年の春より心も体も大きく成長し、立派なお兄さん、お姉さんに見えます。
3月3日から7日まで「お別れweek」として、ほし組さんのリクエストメニューを実施します。
3月22日は「卒園式」の為、給食はありません。22日の給食は、お祝い饅頭にかえさせていただきます。
*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。



| | 以上 児 | 栄養価 | | | | | | | | | |
|-------|---------|------|---------|------|----------|------|---------|--------|-------|-------|------|
| | | 基準量 | たんぱく質 g | 脂質 g | カルシウム mg | 鉄 mg | 食塩相当量 g | A μgRE | B1 mg | B2 mg | C mg |
| 基準量 | 400 | 15 | 12 | 270 | 2.1 | 1.6 | 225 | 0.28 | 0.35 | 20 | |
| 平均栄養価 | 403 | 18.6 | 17.4 | 294 | 1.8 | 1.9 | 429 | 0.28 | 0.45 | 26 | |
| 基準量 | 480 | 15 | 11 | | | | | | | | |
| 平均栄養価 | 499 | 20.2 | 18.2 | 330 | 1.7 | 1.7 | 377 | 0.28 | 0.48 | 22 | |

※平均栄養価は行事食を除く