



園だより

<3月の聖句>

主が 一步一步を 備えてくださる

箴言 16章 9節

3月は別れの季節です。ナオミ愛児園に限らず、様々な学校で卒業式が行われたり、就職で遠くに行ってしまう人がいたり、退職して去って行く人等々、多くの場所で別れを迎える場面に出合います。淋しくもありますが、次の希望に向かっていくと思えばともに喜ぶべきことでもあります。

今年度「ともに」と主題をもって共に1年を歩きました。この一期一会の時を互いに喜び、励まし合い、子どもたちは日々新しく成長させられたことでしょう。と同時に子どもたちとともに、保護者も保育者も共に喜び励まし合って成長させられながら1年を歩むことができました。神さまに心から感謝の祈りを捧げます。

ここから先もまた全て神さまが備えてくださる道に、出会いがあるはず。きっとそれぞれに神さまが伴ってくださることですから、安心して喜んで歩みたいものです。現クラスでの生活も残すところ1か月。今のこの出会い、この瞬間は今一度きりです。与えられた時間を自分自身が大切に感じながら、ひとりひとりに備えられた道を一步一步、充実した楽しい時間を過ごすことができますように祈ります。

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」と共に祈る。/生活リズムが安定し、心も身体も満たされて過ごす。/春の訪れを感じ、活発に動き出す。

➤ 1・2歳児<おおきくなったよ>

神さまやたくさんの人に愛され大きくなったことを感じ喜ぶ。/友だちと一緒に心地よくなり十分に遊ぶ。/季節の変化を感じ、いろいろな春を見つけ触れてみる。

➤ 3歳児<よろこびあう>

大きくなったことを神さまに感謝し、互いに喜び合う。/自分の遊びを深めつつ、お互いの存在を感じあいながら共に過ごす。/球根の芽や咲き始めた花々に目を止め、伝え合いながら春の訪れを喜び合う。

➤ 4・5歳児<希望をもって>

成長させてくださった神さまに感謝し、これからも神さまが共にいてくださることに希望を持つ。/進級・就学という新しい生活に希望と期待をもって、友だちと好きな遊びを存分に楽しむ。/日差しのぬくもり、花々の開花から春の訪れを感じ、戸外で心地よく過ごす。



<さんびか>

『 ひかりのこらしくあるきなさい 』(幼児さんびかⅡ) 『 忘れないで 』(ゴスペルフォーク)

<おやつ音楽> こんげつのうた



<行事予定>



	月	火	水	木	金	土
1	2 月曜礼拝・避難訓練	3 誕生会	4	5 おわかれ遠足(ほし)	6	7
8	9 月曜礼拝 おわかれ week	10	11	12 体操教室①	13 おわかれ会	14
15	16 月曜礼拝	17 卒園式練習①	18	19 卒園式練習②	20 祝日	21 卒園式
22	23 月曜礼拝	24	25	26 体操教室②	27 作品持ち帰り	28
29	30 	31 終園礼拝 おたより掲載	* 31日に着替え を持ち帰ります		<職員行事>5日(木)マイスター会議 21日(土)キリスト教保育春の研修会 24日(火)職員会議	



* 2026 年度 4 月の保護者会は、新入園児の保護者さまのみが対象です。

* 2026 年度春の親子遠足は 4 月 25 日(土)に予定しています。(5 月の遠足はありません)



~ありがとう~

長年親しまれた大型遊具を 2月26日に撤去。

たくさん子どもたちに親しまれました。感謝申し上げます。

2026年2月24日撮影

令和7年度 献立表 3月

ナオミ愛児園

日	曜	主食		献立名		三食食品群(赤・黄・緑)			栄養価		献立	栄養価		
		未満児	以上児	午前おやつ	昼食	午後おやつ	体をつくる血や肉になる(赤)	力や体温のもと(黄)	体の調子を整える(緑)	3歳未満児		3歳以上児	延長おやつ	3歳未満児
2月	23日	ごはん	ごはん	牛乳	肉じゃが 小松菜のスープ	牛乳 丸ボーロ	豚肉 牛乳	米 サラダ油 じゃがいも 砂糖 みりんしょうゆ スープの素 丸ボーロ	玉ねぎ にんじん グリーンピース 小松菜	たんぱく質:435kcal 脂質:12.4g 食塩相当量:1.3g	たんぱく質:482kcal 脂質:11.7g 食塩相当量:1.5g	牛乳 カップケーキ	たんぱく質:129kcal 脂質:4.2g 食塩相当量:0.2g	たんぱく質:145kcal 脂質:4.5g 食塩相当量:0.2g
3日	火			牛乳	鮭ちらしずし 魚のから揚げ 麩のすまし汁 オレンジ	固形ヨーグルト	だし昆布 鮭フレーク しらす 干し 全卵 白身魚 わかめ 煮干し ヨーグルト	米 酢 砂糖 ごま サラダ油 しょうゆ 片栗粉 上新粉 心	きゅうり しょうが プロッコリー ネーブルオレンジ ねぎ にんじん	たんぱく質:545kcal 脂質:23.2g 食塩相当量:2.0g	たんぱく質:623kcal 脂質:25.9g 食塩相当量:2.2g	牛乳 サブレ	たんぱく質:98kcal 脂質:3.8g 食塩相当量:0.1g	たんぱく質:107kcal 脂質:3.9g 食塩相当量:0.1g
4日	17日	ごはん	ごはん	牛乳	八宝菜 えのきとわかめのスープ	牛乳 *ジャムサンド	豚肉 かまぼこ わかめ 牛乳	米 サラダ油 砂糖 スープの素 しょうゆ 片栗粉 ごま油 食パン いちごジャム	にんじん 白菜 玉ねぎ たけの こさやいんげん 干しいたけ えのきたけ ねぎ	たんぱく質:431kcal 脂質:13.1g 食塩相当量:1.9g	たんぱく質:477kcal 脂質:12.5g 食塩相当量:2.3g	牛乳 クラッカー	たんぱく質:99kcal 脂質:5.6g 食塩相当量:0.2g	たんぱく質:109kcal 脂質:6.1g 食塩相当量:0.3g
5日	24日	ごはん	ごはん	牛乳	さつま揚げ トマト 麩のすまし汁	牛乳 おかし おやついりこ	白身魚(すり身) 卵つなぎ わかめ 煮干し 牛乳 だし昆布 いりこ	米 長いも 片栗粉 しょうゆ 砂糖 サラダ油 酢 心 おかし	玉ねぎ にんじん ごぼう きくらげ トマト ねぎ	たんぱく質:455kcal 脂質:15.7g 食塩相当量:1.4g	たんぱく質:511kcal 脂質:15.9g 食塩相当量:1.8g	牛乳 ビスケット	たんぱく質:95kcal 脂質:4.6g 食塩相当量:0.2g	たんぱく質:103kcal 脂質:4.8g 食塩相当量:0.2g
6日	18日	ごはん	ごはん	牛乳	チキンカレー かみかみサラダ	ゼリー	鶏肉 スキムミルク ハム 牛 乳 バター	米 じゃがいも サラダ油 小麦粉 ケチャップ スープの素 しょうゆ 酒 みりん ごま マヨネーズ ゼリー	玉ねぎ にんじん グリンピース 切干大根 きゅうり りんご にん にく しょうが	たんぱく質:504kcal 脂質:18.3g 食塩相当量:1.8g	たんぱく質:568kcal 脂質:20.7g 食塩相当量:2.5g	牛乳 クッキー	たんぱく質:102kcal 脂質:6g 食塩相当量:0.1g	たんぱく質:112kcal 脂質:6.6g 食塩相当量:0.2g
7日	土		ごはん	牛乳	あんかけうどん バナナ	牛乳 せんべい	鶏もも かまぼこ 全卵 煮干 し かつお節 牛乳	米 うどん サラダ油 みりん しょうゆ 片栗粉 せんべい	にんじん 干しいたけ ほうれんそう 白菜 パナナ	たんぱく質:441kcal 脂質:14.4g 食塩相当量:2g	たんぱく質:608kcal 脂質:13g 食塩相当量:2.1g	牛乳 あられ	たんぱく質:91kcal 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	たんぱく質:99kcal 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g
9日	25日	ごはん	ごはん	牛乳	ひき肉とコーンのカレー ツナサラダ	牛乳 クッキー	合ひき肉 スキムミルク ピザ チーズ まぐろ油漬 牛乳 バ ター	米 じゃがいも サラダ油 小麦粉 ケチャップ スープの素 酢 砂糖 クッキー	玉ねぎ にんじん スイートコーン グリンピース キャベツ きゅうり	たんぱく質:563kcal 脂質:25.1g 食塩相当量:1.5g	たんぱく質:643kcal 脂質:28.0g 食塩相当量:2.0g	牛乳 かりんとう	たんぱく質:95kcal 脂質:4.7g 食塩相当量:0.1g	たんぱく質:103kcal 脂質:5g 食塩相当量:0.1g
10日	火	パン	パン	牛乳	鶏肉のハワイアン煮 プロッコリーサラダ 玉ねぎとわかめのスープ	牛乳 あられ	鶏肉 牛乳 わかめ	ロールパン しょうゆ 酒 砂糖 酢 塩 スープの素 あられ	パイン缶 プロッコリー にんじん スイートコーン(ホール) 玉ねぎ ねぎ	たんぱく質:483kcal 脂質:16.3g 食塩相当量:1.5g	たんぱく質:541kcal 脂質:16.7g 食塩相当量:1.8g	牛乳 おかし	たんぱく質:91kcal 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	たんぱく質:99kcal 脂質:4.1g 食塩相当量:0.3g
11日	26日	ごはん	ごはん	牛乳	ひじきれんこんハンバーグ 胡瓜もみ 小松菜のみそ汁	牛乳 鉄強化ウエハース ビスケット	ひじき 鶏ひき肉 豆腐 油揚 げ みそ 煮干し 牛乳 昆布	米 片栗粉 しょうゆ 砂糖 みりん サラダ油 鉄強化ウエハース ビスケット	れんこん しょうが ねぎ きゅうり 小松菜 にんじん	たんぱく質:460kcal 脂質:17.9g 食塩相当量:1.2g	たんぱく質:516kcal 脂質:18.6g 食塩相当量:1.5g	牛乳 ドーナツ	たんぱく質:120kcal 脂質:5.7g 食塩相当量:0.2g	たんぱく質:134kcal 脂質:6.1g 食塩相当量:0.2g
12日	31日	ごはん	ごはん	牛乳	鶏のから揚げ塩こうじ プロッコリー(酢しょうゆ) 青梗菜と玉ねぎのすまし汁	牛乳 マドレーヌ	鶏肉 煮干し だし昆布 牛乳	米 塩こうじ 片栗粉 上新粉 サラ ダ油 酢 しょうゆ 砂糖 マドレーヌ	プロッコリー チンゲンサイ 玉ねぎ にんじん	たんぱく質:536kcal 脂質:26g 食塩相当量:1.4g	たんぱく質:612kcal 脂質:23.7g 食塩相当量:1.6g	牛乳 ビスケット	たんぱく質:95kcal 脂質:4.6g 食塩相当量:0.2g	たんぱく質:103kcal 脂質:4.8g 食塩相当量:0.2g
13日	27日	ごはん	ごはん	牛乳	麻婆豆腐 中華きゅうり	牛乳 *ヨーグルト パンケーキ	豆腐 豚ひき肉 赤みそ 牛乳 卵 ヨーグルト	米 サラダ油 酒 しょうゆ 砂糖 ト マトケチャップ 片栗粉 ごま油 酢 ホットケーキミックス バター	にんじん たけのこ 玉ねぎ ね ぎ しょうが きゅうり レモン果 汁	たんぱく質:486kcal 脂質:20.3g 食塩相当量:1.1g	たんぱく質:546kcal 脂質:21.3g 食塩相当量:1.3g	牛乳 クッキー	たんぱく質:102kcal 脂質:6g 食塩相当量:0.1g	たんぱく質:112kcal 脂質:6.6g 食塩相当量:0.2g
14日	28日		パン	牛乳	ミートスパゲッティ キャベツとにんじんのスー プ	牛乳 かりんとう	合ひき肉 チーズ 牛乳	ロールパン スパゲッティ バター サラダ油 トマトケチャップ スー プの素 ウスターソース かりんとう	にんじん 玉ねぎ グリンピース キャベツ パセリ	たんぱく質:419kcal 脂質:16.4g 食塩相当量:1.8g	たんぱく質:563kcal 脂質:19.4g 食塩相当量:2.5g	牛乳 ウエハース	たんぱく質:96kcal 脂質:4.9g 食塩相当量:0.2g	たんぱく質:105kcal 脂質:5.2g 食塩相当量:0.2g
16日	月	パン	パン	牛乳	レバーとピーナッツの 野菜炒め 野菜スープ	牛乳 オレンジ サブレ	鶏レバー 牛乳	ロールパン ピーナッツ じゃがいも サラダ油 ウスターソース スープの 素 トマトケチャップ 酒 サブレ	にんじん 玉ねぎ ピーマン キャベツ えのきたけ パセリ ネーブルオレンジ	たんぱく質:400kcal 脂質:17.5g 食塩相当量:1.6g	たんぱく質:534kcal 脂質:21.3g 食塩相当量:1.9g	牛乳 カステラ	たんぱく質:111kcal 脂質:4.6g 食塩相当量:0.1g	たんぱく質:124kcal 脂質:4.8g 食塩相当量:0.1g
19日	30日	ごはん	ごはん	牛乳	厚揚げの中華風煮 にんじんと春雨のスープ	牛乳 *マカロニの 黄粉あえ	厚揚げ 豚肉 わかめ 牛乳 きな粉	米 サラダ油 砂糖 しょうゆ スー プの素 酢 片栗粉 ごま油 はるさ め マカロニ	にんじん 玉ねぎ たけのこ キャベツ さやいんげん ねぎ	たんぱく質:483kcal 脂質:16.3g 食塩相当量:1.5g	たんぱく質:541kcal 脂質:16.7g 食塩相当量:1.8g	牛乳 おかし	たんぱく質:91kcal 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	たんぱく質:99kcal 脂質:4.1g 食塩相当量:0.3g

3月は、華やかな行事がたくさんあります。給食では、3月9日から13日まで、「お別れWEEK」と題して、卒園児さんのリクエストメニューが実施されます。また、3月21日は、卒園式の為、給食はありません。

給食のかわりには、紅白のひよこ饅頭を、ご用意しています。おたのしみに！

*食べたことの無い食材は、給食で食べる前に、家庭で2~3回試食をお願いします。

*ひかり・つき・ほし組は、土曜や麺の日も主食の持参が必要です。

*月平均栄養価は、昼食分のみを表記しています。



月平均栄養価	年齢	区分	エネルギー Kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩 相当量 g
								A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	
未満児		基準量	470	15~23	11~16	210	2.0	200	0.20	0.30	18	1.3未満
		平均栄養価	470(498)	19.3	17.3	285	1.8	384	0.24	0.43	26	1.5
以上児		基準量	570	18~29	13~19	270	2.3	225	0.23	0.36	18	1.6未満
		平均栄養価	546(575)	21	17.5	244	2.4	437	0.27	0.39	32	1.8

令和7年度 3月 離乳食 献立

日	曜	主食		献立名		午前	離乳食(5~6ヵ月頃)		離乳食(7ヵ月頃~)	
		未満児	以上児	午前おやつ	昼食		午後おやつ	午前	昼食	午後
2月	23日	ごはん	ごはん	牛乳	肉じゃが 小松菜のスープ	牛乳 丸ボーロ	ミルク	5分がゆ(米10) 人参マッシュ(人参20) 小松菜のスープ(小松菜15)	全がゆ(米20) ポテトのそぼろ煮(ひき肉10・じゃがいも20・野菜20) 小松菜のスープ(小松菜15)	ミルク 野菜がゆ(米20・ひき肉10・野菜10) ポテトのミルク煮(じゃがいも15・牛乳10)
3日				牛乳	鮭ちらしずし 魚のから揚げ ブロッコリー オレンジ 麩のすまし汁	固形ヨーグルト	ミルク	おじや(米10・野菜20) つぶしオレンジ(オレンジ20)	鮭入りがゆ(鮭10・米20・野菜10) ブロッコリーきざみ(ブロッコリー20) つぶしオレンジ(オレンジ20)	ミルク おじや(米20・しらす干し2・野菜10) きゅうりサラダ(きゅうり20)
4日	17日	ごはん	ごはん	牛乳	ごはん 八宝菜 えのきとわかめのスープ	牛乳 *ジャムサンド	ミルク	5分がゆ(米10) 野菜の吉野煮(野菜20) 白菜スープ(白菜15)	全がゆ(米20) 麩と野菜の煮物(麩1・ひき肉10・野菜25) 白菜スープ(白菜15)	ミルク パンがゆ(パン20・牛乳30) わかめスープ(わかめ・野菜15)
5日	24日	ごはん	ごはん	牛乳	さつま揚げ トマト 麩のすまし汁	牛乳 おかし おやついりこ	ミルク	5分がゆ(米10) 魚すり流し(白身魚10) すまし汁(麩1・野菜15)	全がゆ(米20) 蒸魚の野菜あんかけ(白身魚15・野菜20) きざみトマト(トマト15)	ミルク 牛乳がゆ(米20・野菜10・牛乳30) 長いものすり流し(長いも15)
6日	18日	ごはん	ごはん	牛乳	チキンカレー かみかみサラダ	ゼリー	ミルク	5分がゆ(米10) 麩と野菜の煮物(麩1・野菜20) ポテトスープ(じゃがいも10・野菜5)	全がゆ(米20) クリームシチュー(ひき肉10・じゃがいも20・野菜20・牛乳30) 胡瓜刻み煮(30)	ミルク 肉入りおじや(米20・ひき肉10・野菜10) おろしりんご煮(りんご20)
7日			ごはん	牛乳	あんかけうどん バナナ	牛乳 せんべい	ミルク	煮込みうどん(麺10・麩1・野菜20) すりつぶしバナナ(バナナ10)	煮込みうどん(麺20・ひき肉10・野菜25) つぶしバナナ(バナナ20)	ミルク 卵がゆ(米20・卵10・野菜10) ほうれんそうのスープ(ほうれんそう15)
9日	25日	ごはん	ごはん	牛乳	ひき肉とコーンのカレー ツナサラダ	牛乳 クッキー	ミルク	5分がゆ(米10) ポテトの煮付け(じゃがいも15・野菜10) キャベツスープ(キャベツ15)	全がゆ(米20) クリームシチュー(ひき肉10・じゃがいも20・野菜20・牛乳30) 胡瓜の刻み煮(30)	ミルク ツナ入りおじや(米20・ツナ10・野菜10) キャベツスープ(麩1・キャベツ15)
10日		パン	パン	牛乳	鶏肉のハワイアン煮 ブロッコリーサラダ 玉ねぎとわかめのスープ	牛乳 あられ	ミルク	5分がゆ(米10) ブロッコリーのとろとろ煮(ブロッコリー20) 麩のスープ(麩1・野菜15)	全がゆ(米20) 野菜のそぼろ煮(ひき肉10・野菜20) 麩のスープ(麩1・野菜15)	ミルク 洋風おじや(米20・ひき肉15・野菜5) ブロッコリーきざみ(ブロッコリー20)
11日	26日	ごはん	ごはん	牛乳	ひじきれんこんハンバーグ 胡瓜もみ 小松菜のみそ汁	牛乳 鉄強化ウエハース・ビスケット	ミルク	5分がゆ(米10) おろしきゅうり(きゅうり15) 豆腐のすまし汁(豆腐15・野菜10)	全がゆ(米20) おろしれんこんのそぼろ煮(ひき肉10・野菜20) 小松菜のみそ汁(野菜15)	ミルク 豆腐がゆ(米20・豆腐20・野菜10) おろしきゅうりの甘酢あえ(きゅうり15)
12日	31日	ごはん	ごはん	牛乳	鶏のから揚げ塩こうじ 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 マドレーヌ	ミルク	5分がゆ(米10) ブロッコリーのとろとろ煮(ブロッコリー20) 麩のスープ(麩1・野菜15)	全がゆ(米20) 野菜のそぼろ煮(ひき肉10・野菜20) 麩のスープ(麩1・野菜15)	ミルク 洋風おじや(米20・ひき肉15・野菜5) ブロッコリーきざみ(ブロッコリー20)
13日	27日	ごはん	ごはん	牛乳	麻婆豆腐 中華きゅうり	牛乳 *ヨーグルト パンケーキ	ミルク	5分がゆ(米10) 豆腐の吉野煮(豆腐25・野菜10) おろしきゅうり(きゅうり15)	全がゆ(米20) 豆腐のそぼろあん(豆腐20・ひき肉10・野菜20) おろしきゅうりの甘酢あえ(きゅうり15)	ミルク ホットケーキ(1/2) スープ(BF)
14日	28日		パン	牛乳	ミートスパゲッティ キャベツとにんじんのスープ	牛乳 かりんとう	ミルク	洋風煮込みスープ(麺10・野菜20) キャベツのとろとろ煮(キャベツ20)	ミネストローネスープ(スパゲッティ15・ひき肉10・野菜20) キャベツのとろとろ煮(キャベツ20)	ミルク チーズがゆ(米20・チーズ2・野菜10) 人参のバター煮(人参20)
16日		パン	パン	牛乳	レバーとピーナッツの野菜炒め 野菜スープ	牛乳 オレンジ サブレ	ミルク	5分がゆ(米10) 野菜の軟らか煮(野菜20) キャベツスープ(麩1・キャベツ15)	全がゆ(米20) レバーと野菜の煮つけ(鶏レバー15・野菜25) キャベツスープ(キャベツ15)	ミルク 野菜がゆ(米20・ひき肉10・野菜10) つぶしオレンジ(オレンジ20)
19日	30日	ごはん	ごはん	牛乳	厚揚げの中華風煮 にんじんと春雨のスープ	牛乳 *マカロニの 黄粉あえ	ミルク	5分がゆ(米10) 豆腐のつぶし煮(豆腐20・野菜15) すまし汁(麩1・野菜15)	全がゆ(米20) 豆腐の吉野煮(豆腐25・野菜20) 春雨スープ(春雨3・野菜10)	ミルク きなこがゆ(米20・黄粉2) スープ(BF)