



～保育目標～



- 1)元気に楽しく遊べる子ども
生活リズムを整え健全な心身の発達を図る
- 2)優しく、思いやりのある子
人との関わりを通して、優しさを育てる
- 3)よく見る子、よく聞く子、よく考える子
積極性、自発性、想像力を養う

令和7年4月 チャイルドスクエア浜松花川

入園・進級おめでとうございます

暖かな春の陽気と共に新しいおとも達を迎え、新年度がスタートしました。新しい環境で期待と不安な気持ちのお子様もおられる事と思います。園生活に慣れるまで一人ひとりが安心して過ごせるよう、子どもたちの想いに寄り添っていきます。保護者の皆様と共にお子様の成長を見守り、心から安心できる人、安心できる場所で 楽しい園生活を過ごせるように努めていきます。ご理解とご協力の程、よろしくお願い致します。

保育理念、保育方針の基、主体的に生きる力を育む為、職員一同、明るく笑顔で子どもたちの成長を見守っていきます。



4月生まれのおともだち

★★おたんじょうび

おめでとう★★

★ぞう組
★ぞう組

6さい
6さい

4月の予定

- 1日(火) 入園・進級式
- 2日(水) 身体測定
- 5日(土) クラス懇談会
- 10日(木) 誕生会
- 15日(火) 内科健診
- 18日(金) 引き取り訓練
- 14日～25日 個人面談

5月の予定

- 1日(木) こどもの日の集い
- 2日(金) 身体測定
- 15日(木) 避難訓練
- 17日(土) 親子遠足
- 22日(木) 歯科健診
- 28日(水) 誕生会

お知らせ

個人面談の時間・親子遠足について後日、詳細をお知らせいたします。

♡♡大好きプロジェクト♡♡

『ありのままのあなたが好きだよ』という想いを込めて『だいすき』を伝えましょう。たくさんぎゅーっをする事で愛されているという安心感、自己肯定感が育まれます。園とご家庭でたくさんの『だいすき』を伝え抱きしめ、愛の和を広げていきましょう。





ほけんだより 4月号

令和7年4月号 チャイルドスクエア浜松花川



❀ご入園・ご進級おめでとうございます❀

子どもたちが健やかに元気いっぱいにご過ごせますよう、「ほけんだより」を毎月発行いたします。どうぞよろしくお願ひいたします。

年度当初は、緊張から子どもたちも疲れやすくなっています。ご家庭では、ゆっくり休養できるようご配慮をお願いいたします。



登園前の体調チェック



園では毎朝、登園してきたお子さまの健康観察を行っています。ご家庭でも、登園前は次のようなポイントでチェックを行ってみてください。

- 熱はありませんか？
- 顔色はよいですか？
- 鼻水や咳は出ていませんか？
- 湿疹、発疹はないですか？
- 食欲はありますか？
- うんちは出ましたか？
- 機嫌はよいですか？
- 「痛い」「疲れた」などの訴えはありませんか？



生活リズムを身につけよう！！

新年度、環境の変化などにより体調を崩しやすい時期です。
元気に過ごすためにも、規則正しい生活リズムを心がけましょう。

早寝早起きを心がけましょう

睡眠は、脳や体の発育も促す大切な時間です。
夜は9時頃までに眠り、朝は7時頃までに起きられるように習慣付けましょう。



朝ごはんはきちんと食べましょう。

朝ご飯を食べると体が目覚め、その日1日を元気に過ごせます。朝ご飯はよくかんで、しっかり食べるように促しましょう。



うんちは出たかな？

朝ご飯を食べると腸の動きが活発になり、排便しやすくなります。朝ご飯の後はトイレに座る時間をつくりましょう。



お願い

4月初めは、子どもたちの環境が変わり体調も崩しやすくなります。ご家庭でも、お子様の様子を確認していただき登園時にはお伝えをお願いします。

発熱した場合、解熱後24時間はご家庭で過ごすようお願いいたします。



～R7.4 月～

チャイルドスクエア浜松花川

入園・進級おめでとうございます。新年度を迎え、新しいクラスでの生活が始まっています。保育園では、お友達や先生と楽しい雰囲気の中で、「みんなでご飯を食べるとおいしいな！」「食べることって楽しいな！」と思い食べることができるように配慮しています。今年度も、日々成長していく子どもたちを「食」の面からサポートしていきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

＜食事のあいさつについて＞

「いただきます」は、
命への感謝

自然の恵みや、私たちの命をつないでくれる大切な食べ物に感謝する気持ちを表します

「ごちそうさま」は 
人への感謝

お米や作物などの食べ物を作ってくれたことへの感謝、調理をしてくれたことへの感謝など、食に関わるすべての感謝が含まれます。

私たちは、さまざまな命をいただいています。また、毎日食べているものは、多くの人の手に関わることで、私たちのもとに届きます。食事をするときは、感謝の気持ちを忘れずに「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をしましょう。



＜安心安全な給食＞

給食室では衛生面に十分に注意して調理を行っています。健康チェック、手指・器具・調理場のアルコール消毒、食材の温度検査と品質チェックなどをし、食中毒対策を徹底しています。また、旬のものを使用しなるべく豊富な食材や調理法を取り入れるように心掛けています。だしは当日の朝、天然だしをとり、味付けは食材本来の味やうま味を大切にしています。このように様々な工夫をして、子どもたちの健やかな成長を食事の面からサポートしていきます。



＜給食室からのお願い＞

＜給食＞

全クラス9:00までの登園(お休み・遅刻の場合は連絡)をお願いいたします。

※病院受診等で遅刻する場合

(0.1.2 歳児)

11:00 までの登園で給食提供あり

11:00 以降になる場合は、昼食を食べてからの登園をよろしくお願いいたします。

(3.4.5 歳児)

11:30 までの登園で給食提供あり

11:30 以降になる場合は、昼食を食べてからの登園をよろしくお願いいたします。

＜午後おやつ＞

全クラス 15:00 お迎え おやつなし

15:30 お迎え おやつあり

＜土曜保育＞

給食の発注があるため、2 週間前までに申し込みをお願いいたします。



＜給食室の職員紹介＞

＜としひで先生＞

気持ちが伝わる料理が作れるよう、日々努力しています☆

＜みやこ先生＞

「おいしかったよ」の笑顔が見られるように頑張ります☆



＜えり先生＞

クッキング等、子どもたちと関わる時間をもちながら、美味しい給食を提供していきます♪

＜ななみ先生＞

美味しく楽しい給食時間になるように、心を込めて調理します♡



令和7年4月 献立表



チャイルドスクエア浜松花川

日	曜	献立名			あか	黄	みどり	調味料	栄養価	
		朝おやつ (未満児のみ)	昼食	昼おやつ	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える		以上児	未満児
1・15	火	麦茶 せんべい	ごはん 魚のかば焼き風 コーンと青菜のサラダ そうめんの味噌汁	牛乳 かぼちゃスコーン 果物(オレンジ)	白身魚 みそ 牛乳 豆腐	米 片栗粉 たね油 砂糖 ごま そうめん 薄力粉	コーン ほうれんそう もやし にんじん しめじ 葉ねぎ かぼちゃ オレンジ	しょうゆ みりん 酢	エネルギー: 585kcal タンパク: 21.8g 脂質: 17.4g	エネルギー: 485kcal タンパク: 17.6g 脂質: 14.4g
2・16・30	水	麦茶 ウエハース	肉みそうどん 新玉ねぎとツナのサラダ もやしのスープ	牛乳 ひじきおにぎり 果物(いちご)	ぶたひき肉 みそ かつお節 ツナ ロースハム 牛乳	砂糖 片栗粉 うどん 米 ごま	干しいたけ にんじん たまねぎ しょうが にんにく きゅうり いちご もやし わかめ ひじき 焼きのり	しょうゆ コンソメ	エネルギー: 469kcal タンパク: 20g 脂質: 12g	エネルギー: 399kcal タンパク: 16.1g 脂質: 10.8g
3・17	木	麦茶 カルシウム せんべい	ごはん 豆腐の五目煮 春雨ソテー かぼちゃの味噌汁	牛乳 豆乳もち 果物(バナナ)	豆腐 ぶたひき肉 みそ 牛乳 きなこ	米 砂糖 片栗粉 ごま油 はるさめ 豆乳	たまねぎ にんじん 干しいたけ ほうれんそう キャベツ コーン かぼちゃ 葉ねぎ バナナ	しょうゆ 塩	エネルギー: 579kcal タンパク: 21g 脂質: 16g	エネルギー: 468kcal タンパク: 16.7g 脂質: 12.4g
4・18	金	麦茶 マリー ビスケット	ゆかりご飯 えのきの味噌汁 鶏肉のカレーガーリック焼き 小松菜ともやしのしらすあえ	牛乳 キャロットケーキ 果物(オレンジ)	鶏もも しらす干し みそ 油揚げ 牛乳 チーズ	米 砂糖 たね油 ごま ホットケーキミックス	ゆかり にんにく こまつな もやし にんじん たまねぎ えのきたけ わかめ オレンジ	カレー粉 塩 しょうゆ	エネルギー: 537kcal タンパク: 22.2g 脂質: 17.9g	エネルギー: 453kcal タンパク: 18.2g 脂質: 14.6g
5・19	土	麦茶 せんべい	栄養満点丼 キャベツのごま和え もやしの味噌汁	牛乳 ココアクリームサンド 果物(バナナ)	ぶたひき肉 みそ 油揚げ 牛乳	米 砂糖 片栗粉 ごま 食パン	たまねぎ ピーマン えのきたけ にんじん キャベツ わかめ もやし バナナ	みりん しょうゆ ココアパウダー	エネルギー: 539kcal タンパク: 20.9g 脂質: 15.7g	エネルギー: 449kcal タンパク: 16.8g 脂質: 13g
7・21	月	麦茶 マリー ビスケット	ごはん ポークチャップ チンゲン菜ののりあえ 新玉葱の味噌汁	牛乳 もちもちパン 果物(オレンジ)	豚肉 油揚げ みそ 牛乳 チーズ	米 たね油 砂糖 ごま油 白玉粉 ホットケーキミックス	にんにく しめじ たまねぎ チンゲンサイ 人参 オレンジ えのきたけ 焼きのり 葉ねぎ	ケチャップ 中濃ソース コンソメ しょうゆ	エネルギー: 508kcal タンパク: 22.3g 脂質: 14.6g	エネルギー: 428kcal タンパク: 18.3g 脂質: 11.8g
8・22	火	麦茶 せんべい	食パン はくさいのシチュー さつま芋スティック	牛乳 ココアバナナケーキ	鶏もも 牛乳	食パン さつまいも たね油 薄力粉 砂糖	たまねぎ にんじん はくさい バナナ	シチュールー 塩	エネルギー: 543kcal タンパク: 18.5g 脂質: 18g	エネルギー: 453kcal タンパク: 14.8g 脂質: 15g
9・23	水	麦茶 ウエハース	ごはん 魚フライ かぼちゃサラダ ほうれん草のすまし汁	牛乳 塩焼きそば 果物(オレンジ)	さけ 油揚げ 豆腐 牛乳 ロースハム	米 薄力粉 マヨネーズ パン粉 たね油 ごま 中華めん ごま油	コーン きゅうり かぼちゃ ほうれんそう キャベツ にんじん あおのり オレンジ	塩 みりん しょうゆ コンソメ	エネルギー: 562kcal タンパク: 23g 脂質: 17.3g	エネルギー: 481kcal タンパク: 18.7g 脂質: 15.1g
10・24	木	麦茶 カルシウム せんべい	ごはん ツナぎょうざ 納豆あえ さつま芋の味噌汁	牛乳 いちごクリームサンド	ツナ 納豆 しらす干し みそ 牛乳 クリーム	米 薄力粉 ぎょうざの皮 たね油 砂糖 さつまいも 食パン	キャベツ しょうが にんじん 葉ねぎ わかめ ほうれんそう たまねぎ いちご	しょうゆ	エネルギー: 498kcal タンパク: 18.1g 脂質: 11.5g	エネルギー: 403kcal タンパク: 14.2g 脂質: 9g
11・25	金	麦茶 マリー ビスケット	ビビンバ丼 春キャベツの塩昆布和え じゃが芋とハムのスープ	牛乳 ライスアメリカンドッグ 果物(りんご)	ぶたひき肉 豆腐 かつお節 ロースハム 牛乳 チーズ ウインナー	米 たね油 砂糖 ごま油 ごま じゃがいも	しょうが にんにく ほうれんそう にんじん もやし キャベツ きゅうり 塩昆布 葉ねぎ りんご	しょうゆ ケチャップ カレー粉 塩 コンソメ 酢	エネルギー: 548kcal タンパク: 18.5g 脂質: 15.1g	エネルギー: 462kcal タンパク: 15.1g 脂質: 12.7g
12・26	土	麦茶 せんべい	ツナトマトスパゲティ ポテトサラダ 豆腐スープ	牛乳 フルーツヨーグルト クラッカー	ツナ チーズ ロースハム 豆腐 牛乳 ヨーグルト	スパゲッティ たね油 砂糖 じゃがいも マヨネーズ 片栗粉 クラッカー	たまねぎ トマト缶 にんじん きゅうり 葉ねぎ みかん缶	ケチャップ コンソメ しょうゆ 塩	エネルギー: 519kcal タンパク: 21.2g 脂質: 13.6g	エネルギー: 431kcal タンパク: 16.9g 脂質: 11.4g
14・28	月	麦茶 マリー ビスケット	竹の子ごはん 豚肉のみそ炒め カルシウム金平 春キャベツの味噌汁	牛乳 クラッカー いちごヨーグルトムース 果物(いちご)	油揚げ 豚肉 みそ しらす干し 牛乳 ヨーグルト クリーム ゼラチン	米 ごま 片栗粉 砂糖 たね油 いちごジャム クラッカー	たけのこ たまねぎ にんじん ごぼう ピーマン キャベツ 葉ねぎ いちご	しょうゆ 塩 みりん	エネルギー: 548kcal タンパク: 26.1g 脂質: 18g	エネルギー: 463kcal タンパク: 21.2g 脂質: 14.7g