



令和7年4月1日
 第三福田保育園
 TEL 455-8779
<https://dai3fukuda.rurikai.com>

ご入園・ご進級おめでとうございます！

暖かな春の風に吹かれて、たくさんのお花々が優しく揺れています。
 いよいよ新年度がスタートしました。新入園児も迎え、子どもたちは、それぞれに一つ大きなクラスに進級し、たくましく感じられたり、少し緊張したりしながらも友だちや保育士と好きな遊びを楽しんだりする姿が見られることと思います。
 職員一同、気持ちを新たに子どもたち一人一人と笑い合い、またお家の方と共に子どもの成長を喜び合える毎日となりますように努めてまいります。どうぞ一年間よろしくお願いたします。

★5月の主な行事★

- ・ 8日(木) ...花まつり (ばら組)
- ・ 12日(月) ...検尿回収日 (ひまわり・ばら)
- ・ 14日(水) ...親子遠足 (ひまわり・ばら)
- ・ 28日(水) ...参観日・教育講演会 (ゆり・ひまわり・ばら)
- ・ 29日(木) ...歯科検診 9:30~ (全クラス)

◀4月の行事予定▶

日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
曜	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
4月の日程	進級式	新入児お迎え会	クラス懇談(ゆり)							杉本先生音楽指導(ゆり・ひまわり・ばら)					身体測定(ひまわり・頭髪検査)	身体測定・頭髪検査	体操(ゆり・ひまわり・ばら)	避難訓練			こいのぼり運動会予行	お茶のお稽古(ひまわり・ばら)	こいのぼり運動会					諸会費納入通知	昭和の日	誕生日会

職員紹介

園長 磯崎 三貴子

主任保育士 石原 絵美 副主任保育士 中山 絵梨

ばら組 (5歳児)

大原 歩乃佳
橋本 幸

さくら組 (2歳児)

福田 梨里加
大森 英梨
長谷川 茜音

看護師

宮崎 亜美

保育支援者

猪木 沢子

ひまわり組 (4歳児)

松浦 未来
もも組 (1歳)

田邊 紘子

新庄 香奈

フリー保育士

麻生 さくら

パート保育士

中塚 美幸

山下 裕美

安東 伸子

ゆり組 (3歳児)

森口 未彩
もも組 (0歳)

山下 紗弥香

山本 結奈

栄養士

荒川 彩花

納所 美穂

調理師

荒木 満里



【クラスカラー】

- ・ばら組 (5歳) ...青
- ・ひまわり組 (4歳) ...黄
- ・ゆり組 (3歳) ...橙
- ・さくら組 (2歳) ...桃
- ・もも組 (0・1歳) ...赤



保健だより

4月号



ご入園、ご進級おめでとうございます。新年度を迎えて、ひとつ大きくなったという喜びと期待いっぱいの笑顔に出会うことができ、とても嬉しく思います。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にご配慮をお願いいたします。保健に関する情報は、保健だよりを通してお知らせしていきます。感染症情報を1階テラス掲示板横のホワイトボードに記載していきますので、どうぞよろしくをお願いいたします。



朝の検温忘れずに

朝の体温は一日の体調のバロメーターです。測り方で値が変わることがあります。正しく測りましょう。予測式や実測式など、色々な体温計があります。実測式（10分計測）に近いほど、正確に測ることができます。メーカーや商品によって特徴がありますので、毎朝の検温には、毎日同じ体温計を使うことをお勧めします。なお、もも組の園児は連絡帳に、さくら組・ゆり組・ひまわり組・ばら組の園児は健康カードに体温の記入を忘れずお願いいたします。

朝起きてから登園まで

朝起きてから登園までは、慌ただしい時間帯です。その間のやるべきことや時間の流れを、絵や文字で表すと、子どもが自分で考えて行動しやすくなります。例えば①6時に起きる②顔を洗う③着替える④朝ごはんを食べる⑤歯をみがく⑥登園するといった順序の絵を壁に貼り、一つ終わるごとに次は何をするのかな？と一緒に考えます。

一人で表を見て行動できるようになるまで、声をかけながら見守りましょう。朝、子どもの様子にあれ？いつもと違う？と感じたら、連絡帳に状況を書いてください。例えば、寝起きがいつもより悪い、食欲がない、いつもよりトイレが長い、機嫌が悪い、元気がない…といった様子があれば、体温を測って記録しておく、園でも気をつけて様子を見ることができます。



お願い

保育園ではお薬は預かれませんので、かかりつけ医にご相談ください。

ご家族・ご兄弟が体調不良の場合は感染拡大防止のため、家庭保育にご協力をお願いします。

発熱で欠席の場合は解熱後 24 時間を経過してからの登園になりますのでよろしくお願いします。

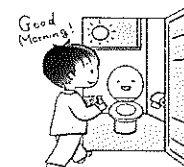
尿検査回収のお知らせ

回収日 5月12日(月)

対象 ばら組・ひまわり組

当日は必ず持参してください

歯科・耳鼻科・内科検診の日程は随時お知らせいたします。



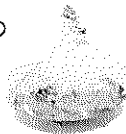
給食献立予定表（令和7年4月分）

日	曜	献立名	主要材料〔〕内は乳児のみ			間食	乳児おやつ
			血や肉や骨になるもの	熱や力を出すもの	身体の調子を良くするもの		乳児・幼児おやつ
1	火	牛丼 ごま酢和え 果物	〔牛乳〕、ちくわ、牛肉、スキムミルク、チーズ	〔菓子〕、押し麦、精白米、糸こんにゃく、砂糖、菓子、油、ごま	人参、葱、きゅうり、ごぼう、玉葱、白菜、(バナナ)	牛乳 菓子 ミルク 棒チーズ 菓子	
2	水	御飯 豆腐の炒め煮 ナムル 果物	〔棒チーズ〕、〔牛乳〕、豆腐、豚肉、ハム、スキムミルク	精白米、さつまいも、じゃが芋、でん粉、砂糖、油、ごま油	(チンゲン菜)、人参、葱、キャベツ、生姜、玉葱、れんこん、もやし、木耳、干椎茸、(オレンジ)	牛乳 棒チーズ ミルク 野菜チップス	
3	木	御飯 魚のマヨネーズ焼き 付け合せ オニオンスープ	〔牛乳〕、(生鮭)、ベーコン、スキムミルク	精白米、食パン(6枚切り)、グラニュー糖、油、マーガリン、ごま、マヨネーズ	〔果物〕、人参、葱、ピーマン、ブロッコリー、赤ピーマン、玉葱、しめじ茸	牛乳 果物 ミルク ごまトースト	
4	金	御飯 豆腐ナゲット 付け合せ マカロニスープ	〔牛乳〕、豆腐、ツナ缶(水煮)、若鶏挽肉、ベーコン、卵、スキムミルク	〔菓子〕、マカロニ、パン粉、精白米、でん粉、砂糖、油	(小松菜)、トマト、人参、グリーンピース、キャベツ、玉葱、ホールコーン缶、木耳、しめじ茸、みかん缶、パイン缶、黄桃缶、(バナナ)	牛乳 菓子 ミルク フルーツポンチ	
5	土	ミートスパゲッティ スティック野菜 果物	〔牛乳〕、牛挽肉、豚挽肉、粉チーズ	菓子、スパゲティ、砂糖、油、マヨネーズ	Gアスパラ、トマトホール缶、人参、グリーンピース、きゅうり、玉葱、にんにく、しめじ茸、レモン汁、(バナナ)	牛乳 菓子 お茶 菓子	
7	月	パン ビーフシチュー ハムサラダ 果物	〔牛乳〕、しらす干し、牛肉、ハム、、塩わかめ	パン、精白米、じゃが芋、砂糖、サラダ油、ごま、バター	〔果物〕、人参、グリーンピース、キャベツ、きゅうり、玉葱、(バナナ)	牛乳 果物 お茶 わかめおにぎり	
8	火	春の炊き込みご飯 干草和え えのきたけのみそ汁	〔棒チーズ〕、〔牛乳〕、豆腐、油揚げ、煮干し(だし)、ちくわ、若鶏肉、スキムミルク、中味噌	押し麦、小麦粉、精白米、上新粉、砂糖、バター	さやえんどう、人参、葱、(ほうれん草)、たけのこ水煮、玉葱、ふぎ、もやし、えのき茸、干椎茸	牛乳 棒チーズ ミルク ショートブレッド	
9	水	御飯 鶏肉のオーロラソース和え 付け合せ 豆乳スープ	〔牛乳〕、若鶏肉、ベーコン、白みそ、豆乳、卵、牛乳、スキムミルク	〔菓子〕、精白米、片栗粉、油、小麦粉、砂糖、バター	キャベツ、人参、玉葱、白菜、えのき、パイン缶	牛乳 菓子 ミルク パイナップルケーキ	
10	木	御飯 魚の照り焼き にしき和え じゃがいものみそ汁 なかよし献立	豆乳、煮干し(だし)、(さわら)、中味噌	精白米、米粉、じゃが芋、砂糖、サラダ油、ジャム	〔果物〕、さやえんどう、人参、きゅうり、玉葱、ホールコーン缶、もやし	お茶 果物 お茶 米粉ジャムケーキ	
11	金	御飯 豚肉と野菜の生姜炒め 麩のすまし汁 果物	〔牛乳〕、絹豆腐、かつお節(だし)、豚肉、スキムミルク、昆布(だし)、塩わかめ	〔菓子〕、小麦粉、精白米、白玉麩、砂糖、油、ごま	人参、ピーマン、三つ葉、キャベツ、生姜、玉葱、しめじ茸、(オレンジ)	牛乳 菓子 ミルク 豆腐ごまドーナツ	
12	土	五目うどん はりはり漬け 果物	〔牛乳〕、油揚げ、しらす干し、かつお節(だし)、若鶏肉、刻み昆布、昆布(だし)	菓子、うどん(冷)、砂糖、ごま油	(小松菜)、人参、葱、ごぼう、生姜、切干大根、えのき茸、木耳、(バナナ)	牛乳 菓子 お茶 菓子	
14	月	御飯 三絲湯 中華和え 果物	〔牛乳〕、豆腐、豚肉、ゼラチン、牛乳、生クリーム、スキムミルク、寒天	精白米、春雨、砂糖、ごま油、ジャム	〔果物〕、人参、葱、たけのこ水煮、玉葱、白菜、もやし、木耳、生椎茸、茸、(オレンジ)	牛乳 果物 ミルク パンナコッタいちごソース	
15	火	パン ポークビーンズ ツナとアスパラのサラダ 果物	〔棒チーズ〕、〔牛乳〕、あん、茹大豆、ツナ缶(水煮)、豚肉、スキムミルク	パン、もち米、じゃが芋、砂糖、油、サラダ油	Gアスパラ、トマトピューレ、人参、キャベツ、きゅうり、玉葱、ホールコーン缶、もやし、しめじ茸、(バナナ)	牛乳 棒チーズ ミルク 桜もち	

日 曜	献 立 名	主 要 材 料 []内は乳児のみ			間食	乳児おやつ
		血や肉や骨になるもの	熱や力を出すもの	身体の調子を良くするもの		乳児・幼児おやつ
16 水	チャーハン レモン酢和え わかめスープ	[牛乳]、焼き豚、刻み昆布、豆腐、わかめ、スキムミルク、卵、粉チーズ	[菓子]、精白米、小麦粉、バター、砂糖	玉葱、ミックスベジタブル、キャベツ、もやし、人参、葱、レモン汁	牛乳 菓子 ミルク チーズクッキー	
17 木	御飯 魚の塩焼き 若竹煮 厚揚げのみそ汁 かみかみ献立	[牛乳]、きな粉、絹豆腐、厚揚げ、煮干し(だし)、(さわら)、さつま揚げ、塩わかめ、中味噌	精白米、白玉粉、じゃが芋、砂糖、ごま	[果物]、さやえんどう、人参、葱、たけのこ、玉葱、しめじ茸、レモン汁	牛乳 果物 お茶 利休白玉	
18 金	御飯 鶏肉のチーズ焼き 付け合せ ジュリアンスープ	[牛乳]、若鶏肉、ベーコン、卵、牛乳、スキムミルク、チーズ	[菓子]小麦粉、精白米、砂糖、油、マーガリン	人参、ブロッコリー、生姜、玉葱、にんにく、白菜、えのき茸、バナナ、レモン汁	牛乳 菓子 ミルク バナナホットケーキ	
19 土	きつねうどん おひたし 果物	[牛乳]、油揚げ、かつお節(だし)、かまぼこ、ちくわ、昆布(だし)	菓子、うどん(冷)、砂糖	(チンゲン菜)、人参、葱、玉葱、もやし、干椎茸、(バナナ)	牛乳 菓子 お茶 菓子	
21 月	御飯 春野菜汁 焼きししゃも 宝島寺漬け	[牛乳]、豆腐、煮干し(だし)、しらす干し、粉かつお、ししゃも、豚肉、卵、スキムミルク、青のり粉	小麦粉、精白米、上新粉、じゃが芋、砂糖、油、ごま	[果物]、人参、葱、キャベツ、切干大根、玉葱、れんこん	牛乳 果物 ミルク ねぎ焼き	
22 火	御飯 豆腐ハンバーグ 付け合せ コーンスープ	[棒チーズ][牛乳]、しぼり豆腐、牛挽肉、豚挽肉、ベーコン、卵、スキムミルク、粉チーズ	小麦粉、マカロニ、パン粉、精白米、砂糖、油、バター、ごま	Gアスパラ、人参、パセリ、玉葱、ホールコーン缶	牛乳 棒チーズ ミルク ハムサンド	
23 水	カレーライス れんこんサラダ 果物 こいのぼり運動会献立	[牛乳]、ちくわ、牛肉、スキムミルク	[菓子]、押し麦、精白米、じゃが芋、砂糖、油、サラダ油、小麦粉、バター	(小松菜)、人参、グリーンピース、生姜、玉葱、にんにく、れんこん、(バナナ)	牛乳 菓子 ミルク こいのぼりクッキー	
24 木	御飯 魚のごま揚げ 付け合せ 豆腐のすまし汁	[牛乳]、きな粉、豆腐、かつお節(だし)、(メルルーサ)、卵、スキムミルク、昆布(だし)、塩わかめ	小麦粉、パン粉、精白米、砂糖、油、サラダ油、ごま	[果物]、トマト、人参、葱、スナップエンドウ、生姜、玉葱、えのき茸	牛乳 果物 ミルク きな粉蒸しパン	
25 金	御飯 中華風ローストチキン 付け合せ 春雨スープ	[牛乳]、若鶏肉、スキムミルク、ひじき	[菓子]精白米、じゃが芋、でん粉、春雨、砂糖、サラダ油、ごま油	(チンゲン菜)、人参、ブロッコリー、生姜、玉葱、にんにく、生椎茸	牛乳 菓子 ミルク ひじき芋もち	
26 土	ラーメン 小魚のごまがらめ 果物	[牛乳]、かえりちりめん、焼き豚	菓子、中華そば(茹)、砂糖、油、ごま	(小松菜)、人参、葱、生姜、しなちく、玉葱、もやし、木耳、(バナナ)	牛乳 菓子 お茶 菓子	
28 月	御飯 洋風かきたま汁 ボイルウインナー キャベツサラダ	[牛乳]、若鶏肉、ウインナー、ゼラチン、卵、スキムミルク、寒天	精白米、じゃが芋、でん粉、砂糖、サラダ油	[果物]、人参、葱、キャベツ、きゅうり、玉葱、ホールコーン缶、しめじ茸、オレンジジュース	牛乳 果物 ミルク オレンジゼリー	
30 水	御飯 ポテトのオープン焼き 付け合せ 野菜スープ	[牛乳]、牛挽肉、豚挽肉、ベーコン、スキムミルク、チーズ	[菓子]、バゲットパン、パン粉、精白米、じゃが芋、グラニュー糖、油、マーガリン	(チンゲン菜)、人参、パセリ、キャベツ、玉葱、えのき茸	牛乳 菓子 ミルク ラスク	

<新玉ねぎ>

- ・収穫後すぐに出荷されたもの
- ・春先だけ出回る
- ・日持ちがしない(10日前後)
- ・やわらかく辛味が弱い
- ・生食にも向いている



新玉ねぎと玉ねぎの違い

出荷時期が違うだけで、
品種や栄養価は同じ



<玉ねぎ>

- ・収穫後乾燥して出荷されたもの
- ・一年中出回る
- ・日持ちがする
- ・しっかりとした食感で辛味が強い
- ・加熱料理向き

新玉ねぎの保存方法

- ①キッチンペーパーに包む
- ②ビニール袋に入れる
(常温の場合は7日程度、