

3月の園だより

令和7年2月28日
一之宮愛児園

吹く風はまだ冷たいものの、少しずつ暖かい日差しが感じられるようになりました。
気が付くと今年度も残すところ1ヶ月となり、子どもたちには進級・進学への期待を胸に、
楽しい思い出をたくさん作ってほしいと思います。



《3月の保育目標》

乳児組 戸外で友だちや異年齢児と関わって遊ぶ

幼児組 進級・就学への期待をもつ



3月の予定

- 3日(月) ひなまつり集会
身体測定(たんぽぽ)
- 4日(火) 身体測定(もも・うめ・さくら)
- 5日(水) お別れ会
- 6日(木) 身体測定(あか・ちゅうりっぷ)
- 7日(金) 3月生まれの誕生会
- 14日(金) 卒園式

(詳細はさくらぐみのみマチコミにて配信いたします)

*卒園児以外の園児は平常通りの保育です。

- 19日(水) 自由画帳持ち帰り(たんぽぽ・もも・うめ・さくら)
- 21日(金) 布団・防災頭巾持ち帰り

(この日に天候や兄弟姉妹などで持ち帰りが難しい場合は
お声がけください。個別に対応致します)

☆さくらぐみは保育園最終日に布団を忘れずに持ち帰りください。

その他の荷物の持ち帰り日は、卒園式のお知らせと共にお知らせします。



春は待ち遠しい季節ながら、たくましく育ったさくらぐみさんとの
お別れが近いと思うと寂しさを感じずにはいられません。

今年度も保護者の方から沢山の理解やご協力を頂きながら、子どもたちと
過ごすことができました。心より感謝いたします。ありがとうございました。



お別れ会

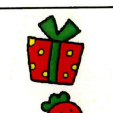
年長児としてみんなに優しくしてく
れたさくらさんに、子どもたちや先生
たちから歌や踊りのプレゼントを
贈ります。楽しい一日を過ご
したいと思います。

今年度、最後の
身体測定となりま
す。持ち帰った測
定カードはご家庭
で保管して下さい。

2025年

3月の予定献立表

一之宮愛児園

曜 日	乳児組 午前 おやつ	献立名	材 料 お よ び 体 内 で の 働 き			おやつ	栄養価幼児(乳児) エネルギー 蛋白質 脂質 塩分	行 事 およ び 連 絡 事 項
			血や肉に なるもの	熱や力に なるもの	体の調子を 整えるもの			
1 土	かし 牛乳	スパゲティナポリタン コンソメスープ	豚挽肉	油 スパゲティ	玉葱 人参 ピーマン えのきだけ わかめ	シュガーロールパン せんべい 牛乳	420(422) 16.3(16.2) 11.0(12.0) 1.4(1.8)	 3日 ひなまつり
3 月	かし 牛乳	そばろご飯 野菜サラダ ♡エビフライ オレンジ	豚挽肉 卵 えび ちくわ	米 麦 油	人参 カリフラワー ブロッコリー オレンジ	さくらもち 牛乳	519(498) 23.5(22.0) 15.3(15.2) 1.4(1.3)	
4 火	果物 豆乳	♡カレーライス ♡ツナサラダ ♡ヨーグルト	豚肉 ヨーグルト ツナ缶 脱脂粉乳	米 油 ごま じゃが芋	人参 玉葱 きゅうり グリンピース	♡さつま芋の蒸し物 牛乳	591(563) 19.0(18.5) 14.9(14.8) 1.2(1.1)	
5 水	かし 牛乳	チキンライス ♡ミートローフ 小松菜のごま和え オレンジ	鶏肉 豚挽肉 卵 豆腐 脱脂粉乳	米 油 ごま	玉葱 人参 グリンピース コーン缶 小松菜 キャベツ オレンジ	♡フライドポテト あんぱまんジュース	638(585) 21.9(19.6) 23.8(21.9) 1.3(1.1)	 5日 おひなさま
6 木	かし 牛乳	ご飯 ♡ぶりの煮つけ 大根と油揚げの酢の物 すまし汁	ぶり 豆腐 油揚げ	米	生姜 大根 人参 きゅうり 水菜 えのきだけ おかかふりかけ	♡ミルククリームサンド 麦茶	553(525) 23.9(22.3) 16.9(16.4) 1.9(1.7)	
7 金	かし 牛乳	ちらし寿司 ♡鶏のから揚げ ♡マカロニサラダ オレンジ	鶏肉 卵 鶏皮 ハム 油揚げ	米 油 マカロニ	干しいたけ 人参 かんぴょう 焼のり きゃべつ きゅうり オレンジ	あんぱまんムース せんべい カルピス	529(526) 16.7(16.7) 20.5(21.0) 1.4(1.2)	
8 土	かし 牛乳	きつねうどん さつま芋の甘煮	鶏肉 油揚げ	うどん さつま芋	玉葱 人参 干しいたけ	甘食パン せんべい 牛乳	537(518) 16.6(16.5) 9.9(11.8) 1.2(3.5)	 7日 誕生日会
10 月	かし 牛乳	麦ごはん ♡かじきの角煮 ♡細切昆布の和え物 みそ汁☆	かじき 卵 厚揚げ かにかまぼこ	米 麦 油	細切昆布 きゅうり 白菜 わかめ	せんべい クッキー 牛乳	551(524) 25.0(23.2) 19.0(18.1) 2.8(2.3)	
11 火	かし 牛乳	麦ご飯 鶏肉と大豆の甘辛煮 白菜の塩昆布和え みそ汁☆	鶏肉 茹大豆 厚揚げ	米 麦 ごま油	生姜 大根 人参 ごぼう 白菜 えのきだけ もやし きゅうり コーン缶 塩昆布 わかめ	♡棒ドーナツ 牛乳	530(526) 16.7(16.7) 20.5(21.0) 1.4(1.2)	
12 水	かし 豆乳	パンズパン ♡煮込みハンバーグ ほうれん草ソテー ♡コーンクリームスープ	豚鶏挽肉 卵 脱脂粉乳 魚肉ソーセージ	パン 油	玉葱 人参 ほうれん草 コーン缶	♡バナナクリーム和え せんべい 麦茶	463(475) 19.2(19.2) 18.2(17.7) 2.5(2.3)	 14日 卒園式
13 木	かし 牛乳	ご飯 ♡鮭のコロコロ煮 ♡納豆和え ♡春雨スープ	鮭 鶏肉 納豆	米 春雨	生姜 ほうれん草 きゃべつ もやし 人参 玉葱	♡卵ドックサンド 牛乳	549(527) 28.5(26.1) 14.1(15.1) 2.1(1.8)	
14 金	かし 牛乳	♡スパゲティミートソース コールスローサラダ パナナ	豚挽肉 カニかまぼこ 粉チーズ	油 ごま スパゲティ	玉葱 人参 マッシュルーム缶 ピーマン きゃべつ きゅうり トマト缶 パナナ	♡ワッフル せんべい 牛乳	515(526) 19.5(20.4) 13.4(15.7) 1.7(1.8)	
15 土	かし 牛乳	焼きそば かぼちゃのみそ汁	豚肉 豆腐	油 焼きそば	きゃべつ 人参 もやし 青のり かぼちゃ 小松菜	バターブレッド せんべい 牛乳	549(527) 28.5(26.1) 14.1(15.1) 2.1(1.8)	 そうえとあめどう
17 月	かし 牛乳	麦ごはん ♡かれいの煮つけ 大豆のケチャップ煮 パイン缶	かれい 茹大豆 ウインナー	麦 米 油 じゃが芋	玉葱 人参 トマト缶 パイン缶	きなこおはぎ 牛乳	549(527) 28.5(26.1) 14.1(15.1) 2.1(1.8)	
18 火	かし 牛乳	ご飯 ♡干草焼き ♡中華風酢の物 パナナ	卵 鶏挽肉 ハム 豆腐	米 油 春雨 ごま油	人参 いんげん 玉葱 きゅうり もやし パナナ	♡ババロア寒天ウエ ハース 麦茶	549(527) 28.5(26.1) 14.1(15.1) 2.1(1.8)	
19 水	かし 牛乳	麦ご飯 ♡鶏肉のレモン風味揚げ ♡ポテトサラダ みそ汁☆	鶏肉 ハム	米 麦 油 ごま油 じゃが芋	レモン きゅうり 人参 コーン缶 大根 えのきだけ わかめ	♡シヤム&マーガリン サンド 牛乳	549(527) 28.5(26.1) 14.1(15.1) 2.1(1.8)	 桜
21 金	果物 豆乳	♡豚肉の甘辛丼 ♡かきたま汁 ♡きゅうりとわかめの酢の物	豚肉 卵	米	玉葱 しらたき 人参 いんげん 小松菜 きゅうり わかめ	♡玄米フレーク せんべい 牛乳	515(492) 20.6(19.2) 16.9(16.3) 2.2(1.8)	
22 土	かし 牛乳	野菜ラーメン スウィートポテトサラダ	豚肉 なると	ラーメン さつま芋	人参 もやし コーン缶 きゅうり	クリームパン せんべい 牛乳	500(483) 18.1(17.7) 11.2(11.9) 1.4(1.3)	
24 月	かし 牛乳	♡麦ご飯 鯖の煮つけ きゅうりの中華サラダ すまし汁☆	鯖 鶏ささみ	米 麦 麩 ごま ごま油	人参 きゅうり きゃべつ ほうれん草 わかめ	野菜ポッキー 牛乳	519(498) 25.1(23.3) 15.2(15.1) 1.9(1.8)	 桜
25 火	かし 牛乳	♡焼きそば ♡ひじきの炒り煮 オレンジ	豚肉 あさり水煮 油揚げ	焼きそば 油	きゃべつ 人参 もやし あおさ ひじき しらたき グリンピース オレンジ	♡コーンフレーク 牛乳	459(466) 18.6(18.3) 12.4(14.3) 2.3(2.3)	
26 水	かし 豆乳	ホットパン ♡マカロニグラタン 小松菜の五目和え ♡ブチダノン	鶏肉 ブチダノン 脱脂粉乳 油揚げ	パン 油 ごま マカロニ	人参 玉葱 コーン缶 クリーム缶 グリンピース マッシュルーム缶 小松菜 しめじ しらたき	♡青菜鮭おにぎり 麦茶	460(463) 25.2(18.8) 9.3(10.6) 2.9(2.1)	
27 木	かし 牛乳	ご飯 ♡はなシューマイ 人参シリシリ パナナ	豚挽肉 豆腐 卵 ツナ缶	米 油 ごま油 シューマイ皮	玉葱 干しいたけ 人参 パナナ	♡豆乳わらびもち 牛乳	414(585) 16.3(23.4) 12.7(20.8) 2.0(0.8)	 桜
28 金	かし 牛乳	麦ご飯 厚揚げの肉巻き煮 温野菜マリネ風 みそ汁☆	豚肉 厚揚げ 油揚げ	米 麦 じゃが芋	たまねぎ 人参 ブロッコリー 切干大根	むらさき芋あんぱん 牛乳	577(544) 24.8(23.0) 23.5(21.8) 1.9(1.7)	
29 土	かし 牛乳	焼うどん じゃが芋のみそ汁	豚肉 油揚げ	油 じゃが芋 うどん	きゃべつ 人参 もやし あおさ	せんべい クッキー 牛乳	420(419) 16.5(16.4) 24.2(12.0) 1.5(1.9)	
31 月	かし 牛乳	麦ご飯 かじきの竜田揚げ マカロニソテー オレンジ	かじき 豚挽肉	米 麦 油 マカロニ	人参 玉葱 コーン缶 パセリ缶 オレンジ	りんごレーズン蒸しパン 牛乳	569(543) 22.5(21.1) 17.2(17.6) 0.9(0.9)	

◇ ひなあられのおはなし ◇



野外で神様を祭るときの、保存食として作られたのが始まりといわれています。春夏秋冬を表す『桃色・緑・黄・白の4色』が元々の色だったそうです。

◇ 白酒のおはなし ◇

ひなまつりの歌にもある白酒ですが、アルコール度7%のお酒です。日本酒を作る時、最後に原料を搾り澄んだ液体を製品にしたのが清酒、絞らずもろみを調整したのが白酒です。また甘酒は日本酒と同じ様に作りますが、澱粉を甘い糖分にかえたもので、アルコール度はほとんどありません。

《 春分の日 》

昼と夜の長さがほぼ等しくなる日この日を境に昼の長さが少しずつ長くなっていきます。春分の日を中日として前後3日の7日間を仏教では彼岸といい、最初の日を彼岸の入り、最後の日を彼岸の明けと呼んでいます。



☆いちごジャム☆

【材料】いちご：300g・砂糖：100g・レモン汁：大さじ1

- ① いちごのへたをとって、水で洗います。
- ② 鍋にいちごを入れて、砂糖をまぶし、レモン汁を ふりいれて少し混ぜます。(そのまま1時間くらい おいておきます)
- ③ ②を火にかけましょう。中火から弱火でコトコト 煮て ください。
- ④ 少し煮るとあくがでてくるので、とりましょう。
- ⑤ 鮮やかな赤色になって、とろみがでてきたらできあがり。



3月の3歳以上児平均提供栄養量 0は未満児：エネルギー528(512)・蛋白質21.0(20.1)・脂質15.8(16.2)・食塩1.9(1.7)

◇汁ものに☆がついている日は、みそ汁にはにぼしとかつお節の混合だしをすまし汁には昆布とかつお節の混合だしを作っています。♡マークがついている日はリクエストメニューです。食材の都合で献立を変更する場合があります。