



## ご入園、ご進級おめでとうございます

暖かい春の日差しの中、新入园児 25 名をお迎えし、令和 8 年は 137 名でスタートします。園生活が楽しく充実したものになるように、職員一同連携をとりながら進めてまいります。ご不明な点がございましたら、何なりと担任や事務室にお問い合わせください。今年度もよろしくお祈いします。



### 行事予定

- 4月1日(水) 新入园児を迎える会・電気錠ナンバー変更
- 8日(水) 運動遊び(幼児クラス)
- 9日(木) 赤ちゃん教室
- 13日(月) くじら組懇談会
- 15日(水)～18日(土) 園庭改修工事
- 16日(木) いるか組懇談会
- 20日(月) まんぼう組懇談会
- 21日(火) 健康診断(乳児クラス)
- 22日(水) 運動遊び(幼児クラス)
- 23日(木) 誕生会
- 23日(木) ペんぎん組懇談会
- 27日(月) らっこ組懇談会
- 28日(火) 健康診断(幼児クラス)

※乳児クラス・・・かめ組・らっこ組・ペんぎん組  
幼児クラス・・・まんぼう組・いるか組・くじら組

### 新職員紹介

保育士 廣島美奈・後藤綾子  
4月1日より勤務に入ります。

保育士 宮澤 麻由  
栄養士 大内 美寿紀(5月より)  
育児休業から復帰します。  
よろしくお祈いします。

### 電気錠ナンバーの変更について

1日(水)の午後より玄関電気錠ナンバーが変更になります。お迎えに来る方にもお知らせください。4/1の昼ごろにルクミーのアプリにてお知らせします。

### お祈い

・IC カードは必ず保護者の方が使用してください。お子さんに持たせると破損などの原因になります。カードは園から貸与しているものですので、破損や紛失した場合は、カード本体の代金や入力手数料等の料金をいただきます。

・諸費明細を毎月15日前後にルクミーのアプリにてお知らせいたします。3歳児より主食、副食の料金が加わりますので残高確認をし、20日の引き落としに間に合うよう入金して下さい。引き落としができない場合は現金で後日徴収させていただきます。4月は教材費の引き落としがありますのでご注意ください。

### 配信システムについてのお知らせ

保育園への休み・遅刻の連絡、連絡帳提出の時間を今年度より 8:30 に変更させていただきます。クラスの人数把握・給食人数の決定のため、ご協力をお願いします。また、保育園からの連絡帳・クラスの様子(幼児クラス)の配信時間は 17:00 となります。給食献立ディスプレイも、今年度よりルクミーのアプリより配信させていただきますので、よろしくお祈いいたします。

午前 おやつ	献立	3時のおやつ	エネルギー たんぱく質	材 料 名		
				熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
1	牛乳 カレーライス 白菜のじゃこドレッシングあえ もやしのスープ 清美オレンジ	チーズケーキ お茶	542.6(495.1) 17.6(17.3)	米、じゃがいも、○砂糖、 ○小麦粉、ごま油、砂糖	豚肉(もも)、○クリームチーズ、○生 クリーム、○卵、しらす干し、◎牛乳	はくさい、オレンジ、たまねぎ、もや しにんじん、ねぎ、○レモン果汁
2	牛乳 ごはん カレーの煮つけ おからサラダ 沢煮梅	ココアトースト 牛乳	576.6(504.4) 26.4(23.6)	米、○食パン、マヨネーズ、 ○砂糖、砂糖、○はちみつ、 片栗粉	○牛乳、かえい、おから、豚肉(ば ら)、○無塩バター、◎牛乳(低脂肪)	ブロッコリー、だいごん、えのきたけ、 にんじん、ごぼう、ねぎ、いんげん、し しが、干しいたけ
3	牛乳 肉うどん さつま芋の甘煮 りんご	チーズおほかおにぎり お茶	508.7(468.0) 19.4(18.8)	ゆでうどん、さつまいも、○ 米、砂糖、○ごま	豚肉(肩ロース・脂身付)、豚肉(肩・ 赤肉)、なると、○チーズ、かつお 節、○かつお節、◎牛乳	りんご、たまねぎ、ほうれんそう、ご (だし用)
4	牛乳 ソース焼きそば 胡瓜の中華サラダ 中華スープ	じゃこおにぎり お茶	493.8(429.2) 19.3(17.3)	焼きそばめん、○米、油、 ○砂糖、砂糖、ごま油、○ ごま	○牛乳、◎牛乳、豚肉(肩ロース・脂 身付)、○しらす干し	きゅうり、キャベツ、にんじん、緑豆 し、たまねぎ、だいごん、ねぎ、ビー マン、あおのり
5	牛乳 ごはん 鶏のつくね煮 切干大根のサラダ なすとえのきの味噌汁	キャロットケーキ 牛乳	594.8(502.8) 23.0(21.1)	米、○小麦粉、○砂糖、○ 油、片栗粉、砂糖、ごま、 油	○牛乳、鶏ひき肉、卵、○卵、米み そ(淡色辛みそ)、かにかまぼこ、◎ 牛乳(低脂肪)	たまねぎ、○にんじん、きゅうり、な にんじん、ごぼう、ねぎ、いんげん、 り干しだいごん、ねぎ
7	牛乳 食パン チリコンカン もやしのサラダ キャベツスープ	そうめん お茶	538.1(397.8) 26.1(20.2)	○ゆでそうめん、食パン、 油、砂糖、マーガリン・ソ フトタイプ、ごま油	牛乳、豚ひき肉、鶏むね肉、いんげ んまめ(乾)、○かまぼこ、無塩バ ター、◎牛乳(低脂肪)	たまねぎ、緑豆もやし、ホールトマト にんじん、きゅうり、キャベツ、○えの きたけ、しめじ、エリンギ、○ねぎ、い んげん
8	牛乳 ごはん あじのかげ焼き ほうれん草の白和え かぶの味噌汁 パナナ	さつま芋のいもち 牛乳	575.1(492.4) 24.4(22.2)	米、○さつまいも、○片栗 粉、片栗粉、砂糖、油、すり ごま	○牛乳、あじ、木綿豆腐、ちくわ、淡 色みそ、○無塩バター、いわし(煮 干し)、◎牛乳(低脂肪)	バナナ、かぶ、ほうれんそう、しらた かぶ・菜、にんじん、しょうが
9	牛乳 五目ラーメン かぼちゃのサラダ かんきつ果物	高菜じゃこごはん お茶	543.1(495.5) 20.0(19.3)	生中華めん、○米、マ ヨネーズ、ごま油、○砂糖	豚肉(もも)、○しらす干し、◎牛乳	かぼちゃ、高菜、もやし、チンゲン サイ、ねぎ、きゅうり、コーン缶、にん じん、干しほうとう、干しいたけ
10	牛乳 ごはん 肉じゃが きゅうりの昆布和え 豆腐と長ネギの味噌汁	茶まんじゅう 牛乳(幼児) お茶(乳児)	583.0(460.9) 22.8(17.9)	米、じゃがいも、○小麦 粉、○砂糖、○黒砂糖、砂 糖	○牛乳、絹ごし豆腐、豚肉(肩ロ ース)、○あずき(乾)、米みそ、いわし (煮干し)、◎牛乳(低脂肪)	きゅうり、たまねぎ、しらたき、にん じん、ねぎ、いんげん、塩こんぶ
11	牛乳 豚肉の味噌丼 大根のナムル もやしのスープ	はちみつサンド 牛乳	532.0(412.0) 21.5(17.7)	米、○食パン、砂糖、ごま 油、ごま	○牛乳、◎牛乳、豚肉(肩・皮下脂 肪なし)、米みそ(淡色辛みそ)	たまねぎ、だいごん、きゅうり、もやし チンゲンサイ、にんじん、ピーマン、 き
13	牛乳 ごはん カジキのオニオンドレッシング 大根のきんぴら じゃが芋と玉ねぎの味噌汁	大豆のスコーン 牛乳	578.0(510.5) 26.8(24.1)	米、じゃがいも、小麦粉、 砂糖、油、片栗粉、○砂 糖、○メープルシロップ、ご ま油	○牛乳、かじき、大豆、さつま揚げ、 卵、米みそ、スキムミルク、バター、 いわし(煮干し)	だいごん、たまねぎ、にんじん、いん げん
14	牛乳 マーボー丼 春キャベツの中華サラダ ワカメスープ	オムレツパン 牛乳	572.2(503.9) 25.2(22.3)	米、○食パン、砂糖、片栗 粉、油、ごま油	○牛乳、木綿豆腐、卵、ウイン ナー、豚ひき肉、鶏ひき肉、スキム ミルク、米みそ、無塩バター	キャベツ、たまねぎ、にんじん、たけ のこ(ゆで)、ねぎ、しめじ、カットわか し、しょうが、○パセリ
15	牛乳 食パン ハワイアンポークケチャップ ベークドポテト レタスのスープ 牛乳	ふき入り五目おこわ お茶	553.6(471.2) 24.3(22.0)	食パン、じゃがいも、○米、 ○もち米、米粉、油、マ ーガリン、はちみつ	牛乳、豚肉(肩ロース)、○鶏肉(もも 皮なし)、○油揚げ、◎牛乳(低脂 肪)	レタス、たまねぎ、にんじん、○あ じ、いんげん、○にんじん、○ごぼう、にん じん
16	牛乳 ソース焼きそば 餃子サラダ 中華スープ パナナ	チーズクッキー 牛乳	521.2(432.1) 21.2(19.3)	焼きそばめん、○小麦粉、 ○砂糖、マヨネーズ、ごま 油	○牛乳、豚肉、○粉チーズ、しらす 干し、○無塩バター、スキムミルク ◎牛乳(低脂肪) 卵	バナナ、キャベツ、緑豆もやし、にん じん、たまねぎ、ねぎ、しめじ、コーン ピーマン、ひじき、あおのり
17	牛乳 ごはん 鮭の黄金焼き 高野豆腐の煮物 大根とねぎの味噌汁 かんきつ果物	スイートパンケーキ 牛乳	529.0(455.4) 26.9(24.2)	米、○砂糖、マヨネーズ、 三温糖	○牛乳、さけ、スキムミルク、みそ、 凍り豆腐、いわし(煮干し)、○無塩 バター、卵◎牛乳(低脂肪)	○かぼちゃ、だいごん、オレンジ、ホ ールトマト、にんじん、ねぎ、いんげん
18	牛乳 煮込みうどん さつま芋の甘煮 パナナ	肉そぼろおにぎり お茶	510.5(451.6) 16.4(16.3)	ゆでうどん、さつまいも、○ 米、砂糖、○砂糖	◎牛乳、鶏もも肉、○鶏ひき肉	バナナ、ほうれんそう、えのきたけ、 ぎ、にんじん、○しょうが
20	牛乳 スパゲッティミートソース さつま芋のサラダ かぶのスープ かんきつ果物	ごぼうゴマダレ丼 お茶	558.6(467.9) 21.1(19.9)	マカロニ、さつまいも、○ 米、油、砂糖、○砂糖、○ 油、小麦粉、○ごま、○片 栗粉	豚ひき肉、鶏むね肉、○ちくわ、大 豆(ゆで)、粉チーズ、無塩バター、 ◎牛乳(低脂肪)	たまねぎ、ホールトマト缶詰、かぶ、 ごぼう、きゅうり、にんじん、ピーマ ン干しほうとう、しょうが
21	牛乳 ごはん 鶏肉の照り焼き マネツアンサラダ キャベツの味噌汁	ジャコトースト 牛乳	589.3(509.4) 30.9(25.6)	米、パン、じゃがいも、マ ヨネーズ、マヨネーズ(ス プレッド)、片栗粉、砂糖	○牛乳、鶏肉、米みそ、ハム、○し らす干し、◎牛乳(低脂肪)	キャベツ、にんじん、きゅうり、○万 能き、しょうが
22	牛乳 ロールパン さわらの味噌ごまネーズ焼き 大根サラダ 春雨スープ 牛乳	しじゅうーし お茶	568.2(492.5) 26.9(24.1)	ロールパン、○米、はるさ め、マヨネーズ(スプレ ッド)、油、すりごま、ごま 油	○牛乳、さわら、○豚肉(肩)、淡色 みそ、◎牛乳(低脂肪)	だいごん、きゅうり、ごまつな、にん じん、○にんじん、ねぎ、○刻みこん ○干しいたけ
23	牛乳 たけのこごはん ハンバーグ 春キャベツのお浸し 大根のすまし汁 かんきつ果物	ホットケーキ いちごジャム&生クリーム お茶	500.3(440.7) 19.4(19.2)	米、パン粉・生、○砂糖、 砂糖	豚ひき肉、○牛乳(無脂肪)、○卵、 ○生クリーム、油揚げ、○無塩バ ター、かつお節、◎牛乳(低脂肪)	キャベツ、にんじん、たまねぎ、○い んげん、たけのこ(ゆで)、だいごん、ねぎ ○レモン果汁
24	牛乳 ごはん 高野豆腐のフライ 切干大根の旨煮 かぼちゃの味噌汁	牛乳くず餅 おせんべい お茶	509.1(455.2) 17.0(17.5)	めし、○砂糖、○くず粉、 パン粉、油、小麦粉、砂糖	○牛乳、凍り豆腐、卵、米みそ(淡 色辛みそ)、油揚げ、○きな粉、い わし(煮干し)、◎牛乳(低脂肪)	かぼちゃ、にんじん、ねぎ、切り干 しいごん
25	牛乳 ケチャップライス コールスローサラダ かぶのスープ	コーンフレーク 牛乳	511.5(443.3) 11.9(11.3)	米、○コーンフレーク、マ ヨネーズ、砂糖	○牛乳、◎牛乳	キャベツ、かぶ、たまねぎ、きゅうり、 ぶ・菜、にんじん、ピーマン
27	牛乳 ごはん 擬製豆腐 ブロッコリーの和風マヨネーズ和え 大根とねぎの味噌汁	パンケーキ 牛乳	581.6(510.6) 24.1(22.2)	米、○小麦粉、マヨネ ーズ、○砂糖、砂糖、油	○牛乳、木綿豆腐、卵、鶏ひき肉、 ○卵、米みそ(淡色辛みそ)、○無 塩バター、いわし(煮干し)、◎牛乳 (低脂肪)	ブロッコリー、だいごん、ほうれんそ う、バナナ、○パイン缶、にんじん、 ねぎ、しいたけ
28	牛乳 食パン カジキのチーズパン焼き ほうれん草の醤油フレンチサラダ トマトスープ りんご	きな粉ポテト 牛乳	512.7(426.8) 25.2(22.5)	食パン、○さつまいも、 マーガリン、○砂糖、油、マ ヨネーズ、パン粉	○牛乳、かじき、ちくわ、ピザ用チ ーズ(ゆで)、◎牛乳(低脂肪)	りんご、ほうれんそう、トマト、キャ ベツ、レタス、たまねぎ、パセリ
30	牛乳 ジャージャー麺 レタス和風サラダ 春野菜のスープ パナナ	ひじきおにぎり お茶	505.4(446.3) 18.5(18.6)	生中華めん、○米、砂糖、 油、ごま油、片栗粉、○ご ま油、○砂糖	豚ひき肉、○だいず(乾)、○しらす 干し、米みそ(淡色辛みそ)、大豆 (ゆで)、◎牛乳(低脂肪)	バナナ、レタス、チンゲンサイ、き ゅうり、ねぎ、にんじん、トマト、コーン 缶、たまねぎ、ごまつな、ひじき


★23日 誕生会  
※乳児食には毎食時に果物がついています。

## 進級おめでとう

入園・進級おめでとうございます。いよいよ新しいクラスでの1年がスタートします。新しい部屋で新しい先生やお友達も増え、環境が変わりますね。食事面でも量が増えたり食具が変わったりします。少しづつ慣れて楽しい園生活を送れるようになっていって欲しいと思います。今月は春野菜が沢山登場します。春キャベツや新たまねぎ、新じゃがやたけのこ、ふきなどです。たけのこは誕生会にたけのこごはんにします。ふきは苦みがありますが、この時期ならではの旬の食材を味わってほしいと思います。

今月のレシピ紹介  
白菜のじゃこドレッシング

白菜(ざく切り)、人参(短冊切り)は茹でて、冷ましておく。じゃこ(又はしらす)はフライパンなどでかりかりにする。ドレッシング(酢大2、砂糖大1、しょうゆ大1、ごま油小2)を合わせる。  
※ドレッシング量は作りやすい量です。大人3~4人分)



R8年度 4月離乳食予定献立表

上大岡ゆう保育園

日付	初期(5, 6ヶ月頃)	中期(7, 8ヶ月頃)	後期(9~11ヶ月頃)	完了期(12~18ヶ月頃)
1水				ハヤシライス 白菜のおひたし もやしのスープ
2木				マカロニきなこ かぶのスープ 牛乳
3金			煮込みうどん さつま芋のサラダ 高野豆腐の煮物	軟飯 煮魚 ブロッコリーのサラダ 大根の味噌汁
4土			チーズごはん じゃが芋の味噌汁 ミルク	人蔘ジャムサンド きのこスープ 牛乳
6月	つぶし粥 お麩のペースト かぼちゃのペースト すまし汁	全粥 ひき肉あん かぼちゃの煮物 なすの味噌汁	軟飯 ハンバーグ かぼちゃの煮物 なすの味噌汁	煮込みうどん さつま芋のサラダ 高野豆腐の煮物
7火	パン粥 豆腐のペースト きゅうりのペースト すまし汁	パン粥 ひき肉あん きゅうりのサラダ キャベツのスープ	食パン 鶏肉の野菜あん きゅうりのサラダ キャベツのスープ	焼きうどん きゅうりのサラダ オニオンスープ
8水	つぶし粥 白身魚のペースト ほうれん草のペースト すまし汁	全粥 煮魚 ほうれん草のおひたし かぶの味噌汁	軟飯 ハンバーグ かぼちゃの煮物 なすの味噌汁	さつま芋とりんごの甘煮 きのこのスープ ミルク
9木	うどんのペースト 高野豆腐のペースト かぼちゃのペースト すまし汁	煮込みうどん かぼちゃのサラダ 高野豆腐の煮物	軟飯 煮魚 ほうれん草のおひたし かぶの味噌汁	さつま芋のいもち もやしのスープ 牛乳
10金	つぶし粥 豆腐のペースト じゃが芋のペースト すまし汁	全粥 肉じゃが きゅうりのサラダ 豆腐の味噌汁	軟飯 肉じゃが きゅうりのサラダ 豆腐の味噌汁	人蔘入りパン粥 オニオンスープ ミルク
11土	つぶし粥 お麩のペースト 人参のペースト すまし汁	全粥 ひき肉あん 大根サラダ もやしのスープ	野菜とひき肉のあんかけ丼 大根サラダ もやしのスープ	青のりサンド ミルク
13月	つぶし粥 白身魚のペースト 人参のペースト すまし汁	全粥 煮魚 源平煮 じゃが芋の味噌汁	軟飯 魚のムニエル 源平煮 じゃが芋の味噌汁	スープマカロニ 果物 ミルク
14火	つぶし粥 豆腐のペースト キャベツのペースト すまし汁	全粥 マーボー豆腐 キャベツのサラダ わかめスープ	軟飯 マーボー豆腐 キャベツのサラダ わかめスープ	きなこパン粥 もやしのスープ ミルク

日付	初期(5, 6ヶ月頃)	中期(7, 8ヶ月頃)	後期(9~11ヶ月頃)	完了期(12~18ヶ月頃)
15水	パン粥 お麩のペースト キャベツのペースト すまし汁	パン粥 ひき肉あん じゃが芋の甘煮 キャベツのスープ	食パン 鶏肉の照り焼き じゃが芋の甘煮 キャベツのスープ	食パン 鶏肉の照り焼き じゃが芋の甘煮 キャベツのスープ
16木	うどんのペースト 白身魚のペースト 人参のペースト すまし汁	煮込みうどん 茹でブロッコリー 野菜のミルク煮	煮込みうどん 茹でブロッコリー 野菜のミルク煮	煮込みうどん 茹でブロッコリー 野菜のミルク煮
17金	つぶし粥 白身魚のペースト ほうれん草のペースト すまし汁	全粥 煮魚 ほうれん草のおひたし 大根の味噌汁	軟飯 魚のチーズ焼き ほうれん草のおひたし 大根の味噌汁	軟飯 魚のチーズ焼き ほうれん草のおひたし 大根の味噌汁
18土	うどんのペースト お麩のペースト さつま芋のペースト すまし汁	煮込みうどん さつま芋のサラダ バナナ	煮込みうどん さつま芋のサラダ バナナ	煮込みうどん さつま芋のサラダ バナナ
20月	うどんのペースト 高野豆腐のペースト さつま芋のペースト すまし汁	煮込みうどん さつま芋のサラダ 高野豆腐の煮物	煮込みうどん さつま芋のサラダ 高野豆腐の煮物	煮込みうどん さつま芋のサラダ 高野豆腐の煮物
21火	つぶし粥 豆腐のペースト キャベツのペースト すまし汁	全粥 ひき肉あん キュービックスラダ キャベツの味噌汁	軟飯 鶏肉の照り焼き キュービックスラダ キャベツの味噌汁	軟飯 鶏肉の照り焼き キュービックスラダ キャベツの味噌汁
22水	パン粥 白身魚のペースト 人参のペースト すまし汁	パン粥 煮魚 大根サラダ 春雨スープ	食パン 魚のホイル焼き 大根サラダ 春雨スープ	食パン 魚のホイル焼き 大根サラダ 春雨スープ
23木	つぶし粥 高野豆腐のペースト キャベツのペースト すまし汁	おじや 和風ハンバーグ キャベツのおひたし 大根のすまし汁	まぜごはん 和風ハンバーグ キャベツのおひたし 大根のすまし汁	まぜごはん 和風ハンバーグ キャベツのおひたし 大根のすまし汁
24金	つぶし粥 高野豆腐のペースト かぼちゃのペースト すまし汁	全粥 高野豆腐の肉詰め かぼちゃのサラダ 白菜の味噌汁	軟飯 高野豆腐の肉詰め かぼちゃのサラダ 白菜の味噌汁	軟飯 高野豆腐の肉詰め かぼちゃのサラダ 白菜の味噌汁
25土	つぶし粥 お麩のペースト 人参のペースト すまし汁	全粥 ひき肉あん キャベツのサラダ かぶのスープ	チキンライス キャベツのサラダ かぶのスープ	チキンライス キャベツのサラダ かぶのスープ
27月	つぶし粥 豆腐のペースト 人参のペースト すまし汁	全粥 炒り豆腐 ブロッコリーのサラダ 大根の味噌汁	軟飯 豆腐ステーキ ブロッコリーのサラダ 大根の味噌汁	軟飯 豆腐ステーキ ブロッコリーのサラダ 大根の味噌汁
28火	パン粥 白身魚のペースト ほうれん草のペースト すまし汁	パン粥 煮魚 ほうれん草のサラダ トマトスープ	食パン 魚のムニエル ほうれん草のサラダ トマトスープ	食パン 魚のムニエル ほうれん草のサラダ トマトスープ
30木	うどんのペースト お麩のペースト じゃが芋のペースト すまし汁	煮込みうどん お麩のチャンプル ポテトサラダ	煮込みうどん お麩のチャンプル ポテトサラダ	煮込みうどん お麩のチャンプル ポテトサラダ

※完了食 朝の水分補給は牛乳です。