



🌸 ご入園、ご進級おめでとうございます。🌸

寒さも緩み春の気配を感じる頃となりました。あちらこちらで花が咲き始め、春の足音がきこえてくるようです。

今年は 16 名の新入園児を迎え 107 名で新年度がスタートしました。

日頃より当園の運営にご理解とご協力をいただき御礼申し上げます。今年度より園長に就任いたしました石倉弥生です。子どもたちにとって楽しく大好きな保育園となるよう、あたたかい場所をつくり、また保護者の皆さまと共にお子さまの成長を喜びあえるよう努めてまいりたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

= 金 沢 愛 児 園 =

【保育理念】

- 1, 児童福祉法に基づき、子どもの人権や主体性を尊重するとともに、子どもの最善の利益を考慮し、その福祉を積極的にすすめる
- 2, 地域社会との連携を図り、全ての子育て家庭の支援を行う



ハッピー・ラブ・ピース

【園目標】

- \* 笑顔で元気に挨拶ができる子
- \* 心もからだも健康で思いやりのある子
- \* のびのびと表現できる子

地域の味方!!  
 保育の地ごと、育児のこと  
 地域の困りごと…  
 お気軽にご相談ください。

【保育方針】

- ◎ 温かい雰囲気の中で、子ども一人ひとりが尊重され、安心して自己を発揮できる環境を提供していきます
- ◎ 挨拶や返事、ありがとう、ごめんなさい等、日常に必要な言葉が自然に身につくように日々のコミュニケーションを大切にしていきます
- ◎ 地域の方々との様々な関わりを通し、思いやりや感謝の心を養い、社会性を育てていきます



### 4 月の行事予定



- ☆ 1日(水) 新年度開始
  - ☆ 8日(水) 花まつり…もも・さくら組が伝心寺へお祝いこいきます
  - ☆ 15日(水) 誕生会
  - ☆ 20日(月) さくら組 懇談会
  - ☆ 21日(火) もも組 懇談会
  - ☆ 22日(水) ちゅうりっぷ組 懇談会
  - ☆ 24日(金) 園児健康診断…嘱託医の南共済病院、西澤小児科医に診察していただきます。
- 時間は 16:00~17:00 です  
 詳細は「懇談会のお知らせ」を配布いたしますので  
 ご覧ください。

※今月の八景写真館による撮影日は、15日(水)です。

※体操教室について…ちゅうりっぷ、もも、さくら組

幼児活動研究会コスモスポーツクラブに依頼し、3, 4, 5 歳児クラスを対象に行います。

担当講師は金子一平先生で年 24 回クラス別に行います。午後は入会された方の課外教室です。

【今月は 9, 16, 23 日(木)です。】 \* 2 日(木)、希望者には課外の体験教室を行います。



## ☆年間行事予定について☆



・年間行事予定表に◎がついているものは保護者参加となります。日程のご確認をお願いいたします。  
変更になることもあります。その際には随時お知らせします。(年間行事予定表と合わせてご覧ください)

\* **運動会**・・・6月6日(土) 2歳児クラス(すみれ組)以上の参加で行います。

0、1、歳児クラスの参加はありません。土曜保育となります。(延期日は年間行事予定表 参照)

\* **幼児遠足**・・・10月21日(水) (3歳児クラス以上の参加)

場所、時間など詳細は近くなりましたらお知らせします。交通費や入園料などが発生する場合には実費徴収にさせていただきますので、ご承知おきください。当日が雨天の場合でもお弁当の準備をお願いします。

0、1、2歳児クラスは通常保育となりますので、給食の提供があります。

\* **発表会**・・・幼児クラスは11月28日(土)に各クラス入れ替え制にて行います。

乳児クラスは2月の懇談会の日と一緒にいきますので、日にちの確認をお願いします。

\* **保育参加**・・・年2回の参加。時間は9:30～給食後まで。

1クラス1日2名までお受けします。受付月は6、7、9、10、12、月、令和9年1、2月です。(行事の日は除く)。

給食発注の都合から、申し込みは希望日の2週間前までにお願いします。(給食代390円)

園での生活や、お子さまの様子をご覧いただくよい機会です。担任へ直接お申し込みください。

\* **卒園式**・・・令和9年3月13日(土)

※9月1日(火)「防災引き取り訓練」を実施します。

メール配信後にお迎えに来ていただきます。災害に備えての大切な訓練です。ご参加をお願いいたします。



### ＝お知らせとお願い＝

○延長保育は事前申請です。

翌月の申請を解除したい場合や変更がある場合は事務室または保育士にお申し出ください。

○土曜保育申請について・・・前月の25日までに提出してください。申請書が間に合わない場合には担任にお声かけいただき日程をお知らせください。

○重要事項説明書(園のしおり)の今年度変更事項を配布いたします。確認していただき「同意書」を10日(金)までに提出をお願いします。ゆり組とたんぽぽ組前の掲示板にも掲示してあります。

○「緊急引き渡しカード」を配布します。見本を参考に、10日(金)までに記入してクラスに提出してください。

○実費徴収について・・・事前の申し出(当月初日)により、帰省等によるお休みが月の13日以上となった場合オムツ処分料、幼児給食費を半額とします。必ず当月初日まで(前月でも可)にお申し込みいただいた場合に限り。重要事項にも記載されていますのでご確認ください。



○園への苦情は園長・主任が対応させていただきます。意見箱は玄関とゆり組に設置しています。その他のご相談もいつでも対応いたしますので、お気軽にお声掛けください。





金沢愛児園  
2026年4月号

ご入園、ご進級おめでとうございます。期待が膨らむ新年度の始まりに際し、おいしい給食作りを目指します。食は心の糧でもあります。お友達との食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になるように願っています。

## ありがとうのカレーライス

もも組とちゅうりっぷ組は最後のクッキング。「ありがとう」の感謝の気持ちを込めて、3月で卒園したさくら組が食べるカレーの具の準備をしました。ちゅうりっぷ組はにんじんの型抜き、もも組は包丁でじゃがいもを切りました。この一年でとても上手になり、あっという間に切られたたくさんの野菜は給食室でおいしいカレーになりました。

お楽しみがまだあります！縦割りクラスに分かれてトッピングバイキングをしました。ちゅうりっぷ組が作った星形にんじん、コーン、チーズ、星形ポテトを用意しました。全種類乗せたり、「これ好きなんだ〜」と好きな具だけに乗せたり。今回はおかわりに御飯だけではなく食パンとうどんも用意し、カレーを思う存分に楽しみました。さくら組との楽しい思い出がまたひとつ増えました。



## 郷土料理メニュー

鶏肉を多く食べることで知られる大分県。たくさんの鶏肉料理が食べられています。なかでも唐揚げが有名ですが、「とり天」は大分県では唐揚げと同じくらい一般的なメニューで、日常的に食べられています。鶏肉を天ぷらの衣で包み柔らかい食感に揚げ、さっぱりとした味わいです。各家庭により使う部位や下味の付け方が異なりさまざまなとり天があるそうです。金沢愛児園ではしょうゆ・酒・しょうが・にんにくで味付けします。ぜひサクサクした食感を楽しんでもらいたいです。



## 旬のたけのこ

春は芽吹き季節。タケノコもあたたかさとともに土から頭を出します。水煮は年間を通して出回っていますが、香りや味は生から調理したものにはかないません。ゆでたり、炒めたりして、この時期だけのおいしさを味わいましょう。

8日にたけのこの皮むきをする予定です。

玄関・ゆい組にて給食レシピー配布中です！

- ・鶏肉と小松菜のクリームライス
- ・アップルヨーグルトケーキ

# 金沢愛児園 献立表

2026年04月

日付	献立	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 (1)は未満	材 料 名 (三色食品群別) (◎は10時おやつ ○は午後おやつ)				3時おやつ
			穀と力になるもの (黄)	血や肉や骨になるもの (赤)	体の調子を整えるもの (緑)	調味料	
01水	蜜餞 鶏肉の照焼 ポテトサラダ オニオンスープ オレンジ※すみれ組以上	650.9(535.6) 24.2(20.3) 25.5(22.1) 1.2(1.0)	じゃがいも、米、○ホット ケーキミックス、ノンエッグ マヨネーズ、○砂糖、砂糖、 ○卵砂糖、油	○牛乳、鶏もも肉、○ヨーグルト (無糖)、○牛乳、ツナ油漬缶、 ○塩漬バター、○ホイップクリ ーム、○スキムミルク、◎牛乳	○バナナ、たまねぎ、きゅうり、オレン ジ、にんじん、しょうが	しょうゆ、本みりん、鶏 がらスープ、酢	バナナヨーグルトケーキ 牛乳
02木	タンメン風うどん さつま手のオレンジ煮 バナナ※すみれ組以上	562.7(468.9) 16.0(14.7) 10.8(11.1) 1.4(1.2)	○米、さつまいも、干しうど ん、砂糖、○こま、ごま油	鶏胸ロース肉、○チーズ、なる と、○かつお節、◎牛乳	バナナ、キャベツ、もやし、オレンジ天 然果汁、干しぶどう、にんじん、にら	しょうゆ、鶏がらス ープ、○しょうゆ	チーズおなかおにぎり 麦茶
03金	カレーライス ブロッコリーのりマヨ和え たまねぎとわかめスープ	626.6(512.9) 18.8(16.2) 27.0(22.6) 1.9(1.5)	米、じゃがいも、○小麦粉、 ○砂糖、ノンエッグマヨネ ーズ、ごま、油	○牛乳、豚肩ロース肉、○無塩バ ター、スキムミルク、◎牛乳	たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、グ リンピース、焼きのり、わかめ	カレールー、しょうゆ、 鶏がらスープ	バターサブレ 牛乳
04土	クチャップチキンライス キャベツのサラダ かぶのスープ	513.8(426.7) 16.6(14.4) 14.7(13.3) 1.4(1.1)	米、○食パン、○じゃがい も、○ノンエッグマヨネ ーズ、ノンエッグマヨネ ーズ、 油	○牛乳、鶏もも肉、◎牛乳	キャベツ、たまねぎ、きゅうり、かぶ、 にんじん、コーン缶、かぶの葉、○にん じん、○きゅうり	クチャップ、鶏がらス ープ、○食塩、食塩	ポテトサラダサ ンド 牛乳
06月	蜜餞 かわいひの煮つけ ひじきとじゃが芋の炒り煮 キャベツのみそ汁	584.0(476.8) 24.4(19.5) 15.7(14.1) 1.7(1.3)	米、じゃがいも、○小麦粉、 ○コーンスターチ、○卵砂 糖、○砂糖、砂糖	○牛乳、かだい、○塩漬バター、 ○牛乳、さつま揚げ、みそ、○ス キムミルク、油揚げ、◎牛乳	にんじん、キャベツ、たまねぎ、いんげ ん、ひじき、しょうが	煮干だし汁、かつお・昆 布だし汁、しょうゆ、 酒、本みりん	バナナキョップフェル ン 牛乳
07火	ロールパン ポルシチ風スープ ツナのハスタサラダ バナナ※すみれ組以上	594.4(474.5) 17.5(15.3) 15.9(14.6) 1.5(1.1)	○米、ロールパン、じゃがい も、スハグティアー、ノンエ ッグマヨネーズ、○こま、砂 糖、油	豚肩ロース肉、ツナ油漬缶、◎牛 乳	バナナ、カットトマト缶詰、たまねぎ、 キャベツ、きゅうり、にんじん、○塩昆 布	鶏がらスープ、ハセリ 粉、本みりん、酢、酒、 しょうゆ	昆布おにぎり 麦茶
08水	【新メニュー】とり天*大分県の郷土料理* 三色野菜の納豆和え 厚揚げと大根のみそ汁	574.4(461.1) 31.0(24.9) 16.2(14.4) 1.6(1.2)	米、○ホットケーキミッ クス、○白玉粉、小麦粉、油	○牛乳、鶏むね肉、挽きわり納 豆、生揚げ、○粉チーズ、○牛 乳、○スキムミルク、みそ、◎牛 乳	もやし、こまつな、だいごん、にんじ ん、ねぎ、にんにく、しょうが	煮干だし汁、しょうゆ、 酒	ボンデケー ジョ 牛乳
09木	ごま豆腐ラーメン ペイドポテトレンコン オレンジ※すみれ組以上	453.5(394.7) 16.0(14.8) 7.2(8.4) 1.5(1.2)	中華めん、○米、じゃがい も、白ねりごま、ごま油	◎牛乳、調製豆腐、豚もも肉、○ 油揚げ	れんこん、もやし、オレンジ、○たけ のこ、コーン缶、キャベツ、ねぎ、にんじ ん、しめじ、にんにく、あおのり	◎本みりん、○しょう ゆ、ラーメンスープ、○ 酒、○食塩、食塩、○か つお・昆布だし汁	たけのこ御飯 麦茶
10金	蜜餞 ハンバーグ キャベツのみそフレンチ 豆腐とにらのスープ	602.4(494.1) 27.3(22.6) 20.6(17.8) 1.5(1.2)	米、○食パン、ノンエッグマ ヨネーズ、ハン粉、○砂糖、 ごま、砂糖、油	○牛乳、豚ひき肉、縮じし豆腐、 豚レバー、スキムミルク、牛乳、 ◎きな粉、○バター、みそ、◎牛 乳	キャベツ、たまねぎ、にんじん、にら	中濃ソース、クチャッ プ、鶏がらスープ、しょ うゆ	きな粉サ ンド 牛乳
11土	けんちんうどん さつま手の日菜	466.5(407.7) 14.6(13.7) 6.7(8.1) 1.3(1.1)	○米、さつまいも、干しうど ん、砂糖、○こま油	本鶏豆腐、豚もも肉、ツナ油漬 缶、油揚げ、◎牛乳	だいごん、にんじん、しめじ、ねぎ、○ 塩昆布、◎あおのり	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、本みりん、食 塩、酒	シーチキンと塩昆布の混ぜ御 飯 麦茶
13月	ミートソースハグティアー キャベツのツナマヨネーズ和え 玉ねぎと人参のスー プ りんご※すみれ組以上	540.1(456.0) 19.2(17.1) 15.4(14.4) 1.5(1.2)	○米、スハグティアー、ノン エッグマヨネーズ、油	煮ひき肉、○豚ばら肉、ツナ油漬 缶、スキムミルク、粉チーズ、◎ 牛乳	たまねぎ、キャベツ、カットマト 缶詰、りんご、きゅうり、にんじん、○に んじん、セロリ、○刻みごんぶ	○かつお・昆布だし汁、 ◎本みりん、○しょう ゆ、中濃ソース、ク チャップ、鶏がらス ープ、◎酒、酒	豚肉と刻み昆布の混ぜ御飯 麦茶
14火	鶏肉と小松菜のクリームライス ブロッコリーのこま酢和え かぶのみそ汁	649.8(530.0) 28.5(23.5) 23.6(20.1) 1.6(1.3)	米、○小麦粉、小麦粉、○砂 糖、ごま、砂糖	○牛乳、鶏もも肉、調製豆腐、○ 無塩バター、○粉チーズ、スキム ミルク、◎牛乳	たまねぎ、こまつな、ブロッコリー、に んじん、かぶ、クリームコーン缶、かぶ の葉、にんにく	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、酢、鶏がらス ープ、本みりん、食 塩、酒、○ハセリ粉	サクサクチ ーズクッキー 牛乳
15水	*塩牛舎メニュー*蜜餞 ショウマイ*神奈川県の郷土料理* 切り干し大根のサラダ 香海スープ バナナ※すみれ組以上	704.3(564.9) 21.7(18.3) 28.2(24.1) 1.2(1.0)	米、○砂糖、○米粉、○油、 ノンエッグマヨネーズ、すり ごま、はるさめ、片栗粉、 ごま油、◎片栗粉、○卵 砂糖	○牛乳、鶏もも肉、○精ごし豆 腐、○ホイップクリーム、◎牛乳	バナナ、たまねぎ、えのきたけ、にんじ ん、きゅうり、切り干しだいごん、黒き くらげ	しょうゆ、○ビュアココ ア、酢、酒、鶏がらス ープ、◎本みりん、 ◎ペーキングハ ワダー	豆腐のカ トーショ コ 牛乳
16木	食パン 鶏肉のハーベキューソース焼き マカロニサラダ コーンクリームス ープ オレンジ※すみれ組以上	574.3(483.2) 26.8(22.8) 14.2(13.7) 2.0(1.6)	○米、食パン、マカロニ、ノ ンエッグマヨネーズ、○こま 油、砂糖	牛乳、鶏もも肉、ツナ油漬缶、○ ツナ油漬缶、スキムミルク、バ ター、○かつお節、◎牛乳	クリームコーン缶、○こまつな、たま ねぎ、オレンジ、きゅうり、キャベツ、に んじん、コーン缶、にんにく	クチャップ、酒、◎本み りん、中濃ソース、○ しょうゆ、鶏がらス ープ、しょうゆ、酢、ハ セリ粉、○食塩、食塩	【新メ ニュー】小 松菜とツ ナ のおにぎ り 麦茶
17金	蜜餞 かじまぐろのりんごソースがけ ブロッコリーの白和え 白菜のみそ汁	582.8(485.9) 27.2(21.9) 24.4(20.4) 1.7(1.4)	米、○食パン、油、○ノ ンエッグマヨネーズ、片栗粉、 すりごま、砂糖、ノンエ ッグマヨネ ーズ	○牛乳、かじき、本鶏豆腐、み そ、○しらす干し、油揚げ、◎牛 乳	ブロッコリー、はくさい、たまねぎ、り んご、にんじん、◎あおのり	煮干だし汁、しょうゆ、 酢、食塩	じゃこト ースト 牛乳
18土	五目あんかけ 香写ときゅうりの酢の物 ほうれん草のみそ汁	548.8(453.3) 17.4(15.2) 15.1(13.7) 1.6(1.2)	米、○ホットケーキミッ クス、◎さつまいも、はるさ め、○油、砂糖、片栗粉、ご ま、ごま油	○牛乳、豚肩ロース肉、○精ご し豆腐、なると、みそ、◎牛乳	はくさい、たまねぎ、ほうれん草、に んじん、きゅうり、コーン缶、えのきた け	煮干だし汁、酢、しょう ゆ、本みりん、鶏がら スープ	さつまいも豆腐ハ ン 牛乳
20月	蜜餞 かわいひのごま粥り焼き かぼちゃのそぼろあんかけ えのきとお葱のみそ汁 りんご※すみれ組以上	521.8(430.8) 25.5(20.8) 8.1(9.0) 1.8(1.4)	米、○バナナアミックス、○ カルシウムせんべい、お葱、 片栗粉、ごま、砂糖、油	かわいひ、○牛乳、鶏ひき肉、み そ、◎牛乳	かぼちゃ、りんご、たまねぎ、えのきた け、しょうが	煮干だし汁、かつお・昆 布だし汁、しょうゆ、 酒、本みりん	いちごハ ン 牛乳
21火	ソース焼きそば フルーツヨーグルトサラダ わかめスープ	458.2(395.6) 12.7(12.2) 10.3(10.6) 2.1(1.6)	焼きそばめん、○米、ノン エッグマヨネーズ、ごま油、 砂糖	豚肩ロース肉、ヨーグルト(無 糖)、○油揚げ、◎牛乳	たまねぎ、キャベツ、きゅうり、みかん 缶、ハインボ、もやし、にんじん、干し ぶどう、○にんじん、ピーマン、コー ン缶、○ひじき、わかめ、あおのり	○かつお・昆布だし汁、 ○やきそばソース、○し ょうゆ、鶏がらス ープ、◎本みりん、 しょうゆ、食塩、 ◎酒	ひじき御飯 麦茶
22水	三色どんぶり ブロッコリーのコブサラダ 厚揚げとキャベツのみそ汁 バナナ※すみれ組以上	588.9(474.5) 20.0(17.1) 21.1(18.2) 1.7(1.3)	米、○玄米フレーク、○マ ヨネーズ、砂糖	○牛乳、豚ひき肉、生揚げ、○無 塩バター、チーズ、みそ、◎牛乳 ぎ、しょうが	バナナ、ブロッコリー、ほうれん草、 コーン缶、にんじん、キャベツ、たま ねぎ、しょうが	煮干だし汁、しょうゆ、 クチャップ、酒、カレ ー粉、食塩	玄米フ レーク スタック 牛乳
23木	蜜餞 レバーのかりん揚げ 三色野菜のごま和え 切り干し大根のみそ汁	561.5(464.5) 22.9(19.3) 18.5(16.3) 1.4(1.1)	米、○ホットケーキミッ クス、片栗粉、○砂糖、ごま、 すりごま、油、砂糖	○牛乳、豚レバー、○ヨーグルト (無糖)、○牛乳、○無塩バ ター、みそ、○スキムミルク、油 揚げ、◎牛乳	もやし、○りんご、こまつな、たま ねぎ、にんじん、切り干しだいごん、し ょうが	煮干だし汁、クチャッ プ、中濃ソース、し ょうゆ、酒	アッフル ヨーグル トケーキ 牛乳
24金	ロールパン ポテトグラタン ひじきのマリネ 小松菜スープ	594.8(484.8) 23.5(20.0) 17.9(16.1) 2.3(1.7)	○米、ロールパン、じゃがい も、小麦粉、○こま、油、砂 糖	牛乳、鶏もも肉、チーズ、ツナ油 漬缶、スキムミルク、バター、◎ 牛乳	たまねぎ、だいごん、きゅうり、にんじ ん、こまつな、しめじ、コーン缶、○わ かめ御飯の葉、ひじき	酢、鶏がらス ープ、食 塩、ハセリ 粉	わかめお にぎり 麦茶
25土	ドライカレー スイートポテトサラダ キャベツのスープ	678.2(550.7) 22.9(19.3) 24.2(20.5) 2.1(1.6)	さつまいも、米、○食パン、 ○ノンエッグマヨネーズ、ノ ンエッグマヨネーズ、小麦 粉、油、砂糖	○牛乳、豚ひき肉、○ツナ油漬 缶、粉チーズ、◎牛乳	たまねぎ、にんじん、きゅうり、キャ ベツ、ピーマン、干しぶどう、にんにく、 しょうが	クチャップ、中濃ソ ース、鶏がらス ープ、カ レール 粉、○ハ セリ粉	ツナサ ンド 牛乳
27月	蜜餞 まぐろカツ ちやしサラダ 油あげと白菜の豆乳みそ汁	750.4(573.1) 28.6(22.3) 29.6(23.0) 1.7(1.3)	米、○小麦粉、○砂糖、ハン 粉、油、小麦粉、○玄米フ レーク、ノンエッグマヨネ ーズ、黒ごま、ごま	○牛乳、かじき、調製豆腐、○無 塩バター、○牛乳、ハム、みそ、 油揚げ、◎牛乳	もやし、きゅうり、はくさい、にんじ ん、たまねぎ、○干しぶどう	煮干だし汁、しょうゆ、 本みりん、◎ペ ーキング ハワ ダー	レーズ ンロッ クク ッキー 牛乳
28火	蜜餞 鶏肉のみそ照り焼き 香海サラダ 中華スープ バナナ※すみれ組以上	474.3(403.2) 20.4(18.0) 5.3(7.1) 1.9(1.5)	米、○干しとうめん、はるさ め、砂糖、ごま、ごま油	鶏もも肉、○鶏もも肉、みそ、◎ 牛乳	バナナ、○はくさい、だいごん、き ゅうり、もやし、にんじん、○にんじん、 コーン缶、わかめ	○かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、酢、◎し ょうゆ、本みりん、 鶏がらス ープ、◎本み りん、○ 食塩、◎酒	鶏さ とうめん 麦茶
30木	蜜餞 厚揚げと豚肉のハンニョム風炒め ピーマンのツナあえ お葱とえのきのみそ汁	579.9(490.1) 23.5(20.0) 24.8(21.0) 1.5(1.3)	米、○食パン、○ノンエ ッグマヨネーズ、ごま、片栗粉、 砂糖、お葱、ごま油	○牛乳、生揚げ、豚肩ロース肉、 ツナ油漬缶、○粉チーズ、みそ、 ◎牛乳	たまねぎ、にんじん、ピーマン、えの きたけ、◎あおのり、にんにく	○かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、クチャッ プ、本みりん、酒、酢、 食塩、鶏がらス ープ	青のり チ ーズ ト ース ト 牛乳

\*都合により変更することがございます。 ※10時おやつは乳児クラス(つぼみ・たんぽぽ・すみれ組)のみ牛乳を提供しています。