

2025年 4月 つどいの森もみの木こども園 行事カレンダー

日	曜	行事	日	曜	行事
1	火	入園お祝い会	16	水	2~5歳クラス誕生会
2	水		17	木	
3	木		18	金	
4	金		19	土	4,5歳懇談会
5	土		20	日	
6	日		21	月	
7	月		22	火	
8	火		23	水	
9	水		24	木	
10	木		25	金	
11	金		26	土	2,3歳懇談会
12	土		27	日	
13	日		28	月	
14	月		29	火	昭和の日
15	火	園だより発行日(ホームページ)	30	水	

<お願いとお知らせ>

- ・年度初めなので、登園した際お子様に名札を付けていただきますようお願いします。
- ・2,3,4,5歳懇談会の、懇談会中ののみの保育はありません。
- ・乳児クラスの誕生会は、お子さんの誕生日にクラス内で行います。
- ・避難訓練が毎月一度行われます

保健だより 4月

看護師 沖末 春香

ご入園、ご進級おめでとうございます😊 新年度を迎える、1つおおきくなった！という喜びと期待いっぱいの笑顔に出会う事ができ、とても嬉しく思います😊

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



小児科でよくある質問

・入園してから風邪をひいてばかり… 😢 大丈夫？

◆集団生活では子どもの数だけ様々なウィルスに接触するため、感染症に罹る確率が上がります！

入園前

親の免疫に守られている＆もともとウィルスに遭遇する機会が少ないため、風邪をひきにくい。

入園後

こども園には子どもの数に比例してウィルスがいるため、入園後はお互いに風邪をうつし合います。免疫がまだ未熟なため、結果として風邪のような症状を繰り返すことが多いです。

◆乳幼児は徐々に免疫がついてきます 😊

母親からの免疫（免疫グロブリン）は生後6ヶ月でほとんどなくなり、それ以降は自分の力でウィルスと闘っていきます。免疫は体内に記憶されるため、一度罹患したウィルスや似たようなウィルスにはかかりづらくなると言われています。

徐々に体がウィルスとの戦い方を覚え、風邪にかかる回数もゆっくりと減っていきます 😊

個人差もありますが、こども園に行き始めて数か月～半年は風邪を繰り返しますが、単なる風邪を繰り返しているケースがほとんどです。気長に様子を見ていきましょう 😊

★風邪の合併症として中耳炎や肺炎になってしまうこともあります 😢

耳を痛がる・呼吸が苦しそう・発熱がずっと続くなどの症状がありましたら病院受診をおすすめいたします

保護者の皆様へ

お家の出来事であっても健康上、何かあった時には園へご報告をお願い致します！

(例：熱性けいれんなど)

…園でお子さまをお預かりしている間に、緊急時には病院を受診することもあります。医師より既往について聞かれることがあり、職員間でお子さまの安全を守るために対策を講じることもありますので、その都度教えていただけるととても助かります 😊

* 食育だより *

春を感じる旬の食材

四季がある日本には、四季折々の旬の食材が存在します。旬の食材は味がおいしく、生産量が多いので他の時期よりも安く購入することができます。また、その時期に起こりやすい体調不良をカバーする成分が多く含まれています。春は寒暖差が大きく、新しい環境でストレスをうけやすいので、体調を崩しやすい季節です。春が旬の食材で心身ともにリラックスして、変化の大きなこの季節を上手に乗り切りましょう。



春キャベツ

葉がやわらかく、甘みが強い。

胃腸の調子を整える
ビタミンU（キャベジン）や、
免疫力を高め風邪を予防する
ビタミンCが多く含まれる。

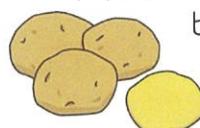
しらす

4月～5月頃の「春しらす」はとくに脂がのって甘味がある。カルシウムが豊富なだけでなく、カルシウムの吸収を促進するビタミンDも豊富。



新じゃがいも

みずみずしく、しっとり柔らか。皮が薄く、皮ごと食べられるので、皮の周りに多く含まれるビタミンCなどの栄養素を余すことなく摂取できる。



春にんじん

「新にんじん」とも呼ばれる。通常のにんじんよりも甘くて軟らかく、みずみずしい。皮膚や粘膜を正常化し、免疫力を高めるβ-カロテンを多く含む。油と一緒に摂取すると吸収力アップ。



新玉ねぎ

甘みがあって、みずみずしい。甘みのもとであるオリゴ糖は腸内で善玉菌のエサになり、腸内環境を整え、便秘改善や免疫力アップ効果がある。



たけのこ



たけのこの水煮などについている白い塊のチロシンはアミノ酸の一種で、やる気や集中力を高めるのに効果的。

そらまめ

形が可愛らしく、ホクホクとした食感で甘い。細胞の代謝を促進する亜鉛や、疲労回復効果のあるビタミンB1を多く含む。



いちご

ビタミンCが豊富で、ストレス予防や風邪予防・美肌効果が期待できる。



もみの木レシピ

しらすトースト

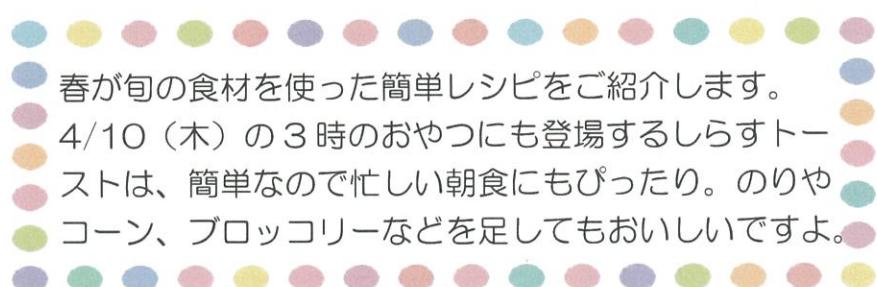
◆ 材料 (4人分)

食パン	2枚
しらす	40g
新玉ねぎ（中）	1/2個
小ねぎ	少々
マヨネーズ	大さじ2
ピザ用チーズ	40g



◆ 作り方

- 新玉ねぎはスライスして、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジで1分加熱します。
- しらす、①の新玉ねぎ、小口切りにした小ねぎ、マヨネーズを混ぜ、食パンにのせて、ピザ用チーズをかけます。
- オーブントースターで焼き色が付くまで焼いてできあがり♪



4月のこんだて

つどいの森もみの木こども園

令和7年

3歳未満児

日	曜	昼 食	お や つ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)
1	火	和風スパゲッティ 洋風スープ さつぱりサラダレモン風味 バナナ	牛乳 さつまいもの蒸しパン 牛乳	普通牛乳・まぐろ缶詰 かつお削り節	マカロニ・スパゲッティ・車糖 なたね油・薄力粉 さつまいも	たまねぎ・にんじん・えのきだけ ほんしめじ・こまつな・ばくさい キャベツ・きゅうり・わかめ 赤ピーマン・レモン・バナナ	うすくちしょうゆ・食塩 こしょう・だし・穀物酢 こいくちしょうゆ ベーキングパウダー
2	水	ごはん みそ汁 かじきのオニオン照り焼き 青菜のお浸し	牛乳 ミルクココアパン 牛乳	普通牛乳・木綿豆腐 煮干し・かつお節 淡色辛みそ・めかじき 油揚げ	米・車糖・かたくり粉・食パン なたね油	わかめ・たまねぎ・ほうれんそう こまつな・にんじん・キャベツ えのきだけ・スイートコーン	こいくちしょうゆ・本みりん 料理酒・ミルクココア
3	木	ごはん すまし汁 筑前煮 春雨の酢の物	牛乳 カステラ 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・鶏もも ロースハム・鶏卵	米・焼きふじ・じゃがいも なたね油・車糖 普通はるさめ・ホットケーキミックス 中ざら糖	ほうれんそう・れんこん・ごぼう にんじん・大根・さやいんげん きゅうり	うすくちしょうゆ・だし こいくちしょうゆ・料理酒 本みりん・穀物酢・食塩
4	金	ごはん 洋風スープ 鮭のバター醤油焼き 春キャベツのソテー	牛乳 ゆかりおにぎり 牛乳	普通牛乳・鶏もも・しろさけ ベーコン	米・有塩バター	ばくさい・キャベツ・ほうれんそう にんじん・たまねぎ・えのきだけ スイートコーン・梅びしお	だし・うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん・風調味料・料理酒
5 ・ 19	土	ごはん みそ汁 鶏つくね 蒸し野菜サラダ	赤ちゃんせんべい 麦茶 ベジたべる ホームパイ 麦茶	煮干し・かつお節 淡色辛みそ・鶏ひき肉	ハイハイ・米・なたね油 車糖・かたくり粉・じゃがいも さつまいも・ベジたべる ホームパイ	こまつな・えのきだけ・にんじん たまねぎ・ほしむじき・きゅうり わかめ・スイートコーン・缶詰・レモン	麦茶・みりん風調味料 こいくちしょうゆ・穀物酢
7 ・ 17	月	ごはん 中華スープ 酢豚 やみつきやさい	牛乳 シリアル・ベリーヨーグルト 牛乳	普通牛乳・豚もも ヨーグルト	米・じゃがいも・なたね油 車糖・かたくり粉・ごま ごま油・コーンフレーク ブルーベリージャム	チングランサイ・りょくとうやし たまねぎ・にんじん・生しいたけ 青ピーマン・パインアップル缶詰 大根・きゅうり・にんにく	だし・うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ・穀物酢 ケチャップ・食塩
8	火	ごはん みそ汁 さわらのものじ焼き 切干大根の煮物	牛乳 市販菓子 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・淡色辛みそ	米・焼きふじ・マヨネーズ じゃがいも・車糖・市販菓子	たまねぎ・ごねぎ・にんじん さわら・焼き竹輪 切干大根・にんじん	食塩・こしょう・だし こいくちしょうゆ・本みりん 料理酒
9 ・ 21	水	ごはん 洋風スープ タンドリーチキン みかんサラダ	牛乳 おとうふケーキ 牛乳	普通牛乳・鶏もも ヨーグルト・絹ごし豆腐	米・なたね油・車糖・薄力粉	ほうれんそう・スイートコーン・たまねぎ しうがい・にんにく・レモン キャベツ・きゅうり・にんじん みかん缶詰	だし・うすくちしょうゆ カレーパン・食塩・こしょう 穀物酢・ベーキングパウダー
10	木	ごはん みそ汁 豚肉の生姜焼き コーンとわかめのサラダ	牛乳 しらすトースト 牛乳	普通牛乳・油揚げ・煮干し かつお節・淡色辛みそ 豚もも・しらす干し プロセスチーズ	米・なたね油・車糖・食パン マヨネーズ	大根・たまねぎ・青ピーマン 赤ピーマン・しうがい・カットわかめ きゅうり・にんじん・キャベツ スイートコーン・こねぎ	みりん風調味料 こいくちしょうゆ・穀物酢
11	金	豆腐入りキーマカレー ヨーグルトサラダ オレンジ	牛乳 おつゆ麺のり塩 牛乳	普通牛乳・豚ひき肉 木綿豆腐・脱脂粉乳 ロースハム・プロセスチーズ ヨーグルト	米・さつまいも・マヨネーズ 焼きふな・なたね油	たまねぎ・にんじん・スイートコーン 西洋かぼちゃ・きゅうり パレンシニアオレンジ・あまのり	カレールウ・食塩・こしょう
12 ・ 26	土	ごはん すまし汁 さわらの味噌焼き 根菜の煮物	赤ちゃんせんべい 麦茶 ステイックポテト ビスコ 麦茶	煮干し・かつお節・さわら 淡色辛みそ	ハイハイ・米・車糖 じゃがいも・スティックポテト ビスコ	チングランサイ・ほんしめじ・ごぼう にんじん・大根・生しいたけ さやいんげん	麦茶・うすくちしょうゆ 本みりん・だし こいくちしょうゆ・料理酒
14	月	ごはん みそ汁 根菜ミートローフ 切干大根のサラダ	牛乳 りんごマフィン 牛乳	普通牛乳・凍り豆腐・煮干し かつお節・淡色辛みそ 豚ひき肉・ささ身・鶏卵	米・パン粉・車糖・ごま油 薄力粉・無塩バター りんごジャム	わかめ・こねぎ・たまねぎ にんじん・れんこん・ごぼう スイートコーン・切干大根・にんじん きゅうり・キャベツ・ほしむじき	食塩・こしょう・ケチャップ ウスター・ソース・穀物酢 こいくちしょうゆ ベーキングパウダー
15	火	ごはん すまし汁 筑前煮 春雨の酢の物	牛乳 きな粉パン 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・鶏もも ロースハム・きな粉	米・焼きふじ・じゃがいも なたね油・車糖 普通はるさめ・食パン	ほうれんそう・れんこん・ごぼう にんじん・大根・さやいんげん きゅうり	うすくちしょうゆ・だし こいくちしょうゆ・料理酒 本みりん・穀物酢・食塩
16	水	ごはん 洋風スープ 鮭のバター醤油焼き 春キャベツのソテー	牛乳 季節のケーキ 牛乳	普通牛乳・鶏もも・しろさけ ベーコン・鶏卵・ホワイトクリーム	米・有塩バター ベーコン・鶏卵・ホワイトクリーム	はくさい・キャベツ・ほうれんそう にんじん・たまねぎ・えのきだけ スイートコーン・いちご	だし・うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん風調味料・料理酒 食塩
18	金	ロールパン 洋風スープ 鶏のコーンマヨネーズ焼き フレンチサラダ	牛乳 ゆかりおにぎり 牛乳	普通牛乳・鶏もも バルメザンチーズ	ロールパン・さつまいも マヨネーズ・なたね油・車糖 米	たまねぎ・スイートコーン・赤ピーマン 黄ピーマン・キャベツ・きゅうり にんじん・梅びしお	だし・うすくちしょうゆ・食塩 こしょう・穀物酢
22	火	筍ごはん みそ汁 さわらのものじ焼き 切干大根の煮物	牛乳 市販菓子 牛乳	普通牛乳・油揚げ・煮干し かつお節・淡色辛みそ さわら・焼き竹輪	米・なたね油・車糖・焼きふ マヨネーズ・じゃがいも 市販菓子	たけのこ・にんじん・たまねぎ こねぎ・切干大根・にんじん さやいんげん	うすくちしょうゆ・料理酒 食塩・こしょう・だし こいくちしょうゆ・本みりん
23	水	ごはん 春野菜の豚汁 鶏の照り焼き ソトヒヤシのサラダ	牛乳 カステラ 牛乳	普通牛乳・豚もも かつお節・淡色辛みそ 鶏もも・まぐろ缶詰・鶏卵	米・じゃがいも・緑豆はるさめ かたり粉・緑豆はるさめ ごま油・ホットケーキミックス なたね油・中ざら糖	キャベツ・たまねぎ・にんじん たけのこ・きゅうり・りょくとうやし 大根・ほうれんそう・レタス・オクラ 赤ピーマン・黄ピーマン ブロッコリー・スイートコーン	こいくちしょうゆ・本みりん 料理酒・穀物酢 うすくちしょうゆ
24	木	ハヤシライス さつまいもサラダ バナナ	牛乳 ミルクココアパン 牛乳	普通牛乳・豚もも ロースハム	米・さつまいも・マヨネーズ 車糖・食パン・なたね油	トマト缶詰・きゅうり・スイートコーン バナナ	ハヤシルウ・食塩・こしょう ミルクココア
25	金	ごはん みそ汁 かじきのオニオン照り焼き 青菜のお浸し	牛乳 おつゆ麺のり塩 牛乳	普通牛乳・木綿豆腐 煮干し・かつお節 淡色辛みそ・めかじき 油揚げ	米・車糖・かたくり粉・焼きふ なたね油	わかめ・たまねぎ・ほうれんそう こまつな・にんじん・キャベツ えのきだけ・スイートコーン・あまのり	こいくちしょうゆ・本みりん 料理酒・食塩
28	月	ごはん みそ汁 豚肉の生姜焼き コーンとわかめのサラダ	牛乳 りんごマフィン 牛乳	普通牛乳・油揚げ・煮干し かつお節・淡色辛みそ 豚もも・鶏卵	米・なたね油・車糖・薄力粉 無塩バター・りんごジャム	大根・たまねぎ・青ピーマン 赤ピーマン・しうがい・カットわかめ きゅうり・にんじん・キャベツ スイートコーン	みりん風調味料 こいくちしょうゆ・穀物酢 ベーキングパウダー
30	水	ジャージャー麺 ワンタンスープ キャベツヒジキの中華サラダ	牛乳 マーラーカオ 牛乳	普通牛乳・豚ひき肉 淡色辛みそ・鶏卵	中華めん・ごま油・車糖 かたり粉・しゅうまいの皮 綠豆はるさめ・薄力粉 なたね油	れんこん・根深ねぎ・しうがい きゅうり・りょくとうやし・たまねぎ こねぎ・キャベツ・にんじん スイートコーン・ほしむじき	料理酒・こいくちしょうゆ だし・うすくちしょうゆ 穀物酢・ベーキングパウダー

☆ 今 月 の 平 均 給 与 栄 養 量 ☆

エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
466 kcal	21.1 g	14.5 g	67.2 g	299 mg	1.7 mg	204 μg	0.34 mg	0.43 mg	20 mg

☆ 食材の納品の都合によりメニューを多少変更する場合があります。

☆ 市販菓子は当日、メニューを掲示させていただきます。

☆ ふじ組以降に提供する食品（除去：もち・こんにゃく・しらたき/変更：雑穀・押麦→ごはん）

